

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

41. Schwedisches Brod/ auf eine noch andere Weise.

Nehmet ein Pfund gewürzter Krafft/ Massen und ein halb
Pfund Zucker/ fünff ganze Eyer/ Gewürz und eingemacht
Citronat/ Citronen/ und Pomeranzen/ Schelffen/ nach Belie
ben/ wircket Mehl darein/ so viel dazu vonnöthen; verfertigt und bas
chet sie ferner wie bey denen obigen gedacht: bestreuet solche/ wann sie
erkaltet/ mit Eiß/ und streuet Fenchel darauf.

42. Englisch- oder Spanisches Brod.

Nehmet zwölf Loth rein/ gestossenen Zucker/ schlaget drey ganz
Eyer und vier Dötterlein daran / güsset eine halbe Eyers
Schale voll Rosen/ Wasser dazu / rühret es mit einem Kohls
Löffel bey einer Viertel/ Stund wohl unter einander; thut einen hal
ben Bierding oder Achtel/ Pfund rein/ gestossene Mandeln/ und zwölf
Loth gestossen/ und durch/ gesiebten Zucker darein / rühret alles ferner
unter einander; würzet es mit Cardamomen/ Muscaten/ Blüß und
Zimmet/ nach dem Mund/ doch muß die Zimmet merklich vorschla
gen; zuletzt rühret das Mehl darein/ daß es an der Dicke wird/ wie ein
dicker Strauben/ Teig/ doch darff man über neun oder zehen Loth des
Mehls nicht dazu nehmen: schmieret hierauf erdene Mödelein / wie
man sie zu den Quitten/ Zelten brauchet / mit Butter/ und füllet den
Teig hin/ in/ machet sie aber nicht voll/ stellet sie auf ein Blech/ in ein
heißes Ofenlein/ und lasset sie bey einer halben Stund lang backen/ bis
es schön gelb/ licht wird; nehmet solche so dann aus denen Mödeln her
aus/ und verguldet sie/ so es beliebet.

43. Englischs Brod/ auf andere Art.

Schlaget vier ganze Eyer und acht Dötterlein in einen Hafent/

zerr