

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

49. Muscaten-Brod / noch anderst.

Mehmet ein halb Seidlein / oder Viertel-Maas / Weisse von Eyern/klopffet es in einem Ha'en/bis es gar dick wird/rühret ein Pfund Zucker/ aber ganz allein besonders / unter das Eyerweiß / hernach auch ein Pfund Mehl/ und ein wenig Fein ehel; klopffet den Teig wohl ab : füllet den Schart mit Oblaten / und schmiert selbigen mit ein wenig Butter/güßset nachmal den Teig darein/ und lasset ihn also im Ofen backen.

50. Muscaten-Brod/ auf andere Art.

Schlaget sechs Eyer in einen Kern oder Kam / stoffet ein wenig im Essig gefotten/ oder eingebeizten/ und sodann wieder abgedoriten Coriander/mit etwas Anis vermischet/im Weßsel ab/ mischet es unter die Eyer/ und zuckere sie wohl; rühret ein schönes Mehl und zerstoffene Zimmet darein / das es wird wie ein dicker Strauben-Teig : Leget die Oblaten in ein rund und glattes Dörtens Schärtlein/ rings herum / welches etwas hoch seyn muß; güßset den Teig darein / und lasset ihn eine gute Weile im Ofen backen/ bis sich der Teig schön hebet und bächt : nehmet ihn dann heraus/lasset ihn eine Weile erkhulen/stürzet solchen aus dem Schart/schneidet ihn in die Länge und bestreuet selbigen mit Zucker um und um; leget das Brod wieder auf ein Papier/ setzet es in das Ofen ein/ und lasset selbiges wohl erkrocknen.

51. Muscaten-Brod / noch auf eine andere Weise.

Mehmet des weißesten Zuckers und schönsten Mehls/hedes ein halb Pfund/ wie auch das Weiße von sechs Eyern/rühret es eine Viertel Stund lang/bis es dick wird; schneidet fünf Loth
Maas