

## **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

Mandeln nach der Länge/ und ein Quincklein Zimmet/ und Muscaten/ Blüß klein/ mischet ein Loth Anis und Fenchel/ mehr oder weniger/ wie man es gerne isset/ darunter; klopffet den Teig wohl/ füllet selbigen in ein Schärtlein und lasset ihn backen.

## 52. Dotter - Brod.

**N**urget zu zwanzig Eyerdottern/ zwanzig Loth rein/ gestoffenem Zucker/ klopffet die Eyerdottern zuvor wohl bey einer halben Viertel Stund; hernach schütet den Zucker darein/ rühret es wieder bey einer halben Stund lang / und so dann ferner neunzehn Loth gar schönes Mehl/ ganz gemacht und ja nicht starck/ darunter/ sonst wird das Brod klätscht: werffet einen halben Bierding oder Achtel-Pfund abgeschählet / und nach der Zwersch zerschnittene / auch eine Stund vorher/ im Rosen-Wasser geiegene Mandeln / mit klein zerschnittener Zimmet/ Cardamomen/ und Muscaten-Blüß so viel beliebt/ darein/ und mischet es unter den Teig; ist selbiger ein wenig zu dinn/ so darff man wohl/ über oben besagtes Gewicht/ noch etwas Mehl dazunehmen/ dann ein Mehl fließet/ das andere quillet/ es muß aber der Teig in der Dicken also beschaffen seyn / daß er eben von dem Löffel abrinnet: Hernach schmitret ein Schärtlein mit Butter/ güßet den Teig darein/ bestreichet ihn mit frischem Wasser oben her; lasset selbigen auf einem Blech/ in das Deselein gesetzt/ anderthalb Stunden backen/ biß es schön gelb/ licht sihet/ und haltet das Deselein in einer steten Hitze. Wann nun dieses Brod gebachen und abgetrocknet / schneidet es zu Schnitten/ überziehet selbiges/ nach Belieben/ mit einem weissen Eiß/ schneidet aber die gedachte Schnitten/ wann man sie eisen will/ etwas dicker/ dann sonst; eiset es/ aber erstlich nur auf der einen Seiten ganz dinn/ und stellet sie wieder in einen Ofen/ daß es trocken wird / sonst klebet es unten an / hernach eiset es auch oben/ aber etwas dicker/ als unten/ und beleget es mit eingemachten Schelffen und Nüßlein schön zierlich/ fasset selbige an den Rand mit Gold ein/ und leget guldene Becklein oder Sternlein darauf; oder aber überziehet selbige mit einem Zimmet-