

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

Eis / und verguldet sie nach der Zierde: Man darff es aber alsdenn nicht mehr in den Ofen setzen / sonst verlieret es den Glantz / und wird Maficht: Oder man kan es auch ungeeiset lassen / welches alles in eines jeden Belieben stehet.

43. Dotter-Brod / auf andere Art.

Zimm fünff Dotterlein / und zwey ganze Eyer / neun Loth Zucker / und zehen Loth schönes Mehl / thue einen halben Bierding / oder Achtel Pfund abgezogene länglicht / geschnitene Mandeln; Muscablüh / Cardamomen / Zimmet / ein klein wenig Ingber und Pfeffer / nach Belieben / dann zwey oder drey Loth Citronat / aber die Helffe von würfflicht / geschnittenen Citronen / Schals / fen dazu / rühre es unter einander / güsse sie in das Schärlein / lasse selbige backen / wie die andern; und wann es gebachen ist / erkalten: schneide sie dann zu Stücklein / und bräune sie auf dem Blech ferner ab.

44. Dotter-Brod / noch anderst.

Zu zwölf Loth Mehl / und zwölf Loth Zucker / nehmet drey ganze Eyer / und acht Eyerdottern / thue die Bögel davon / und zerlöpffet sie wohl; stoffet den Zucker klein / und räuck ihn durch / rühret selbigen mit den Eyern lang und wohl ab / dann je länger man sie rühret / je schöner sie werden; rühret so dann das Mehl ebenfalls nach und nach darunter; schneidet einen Bierding / oder Viertel Pfund / abgezogene Mandeln zu Plätzlein / rühret sie ebenmäßig mit Zimmet / Cardamomen und Muscablüh / nach Belieben / darunter: schneidet das Schärlein mit Buncer / güsse den Teig darein / aber nicht ganz voll; bachtet selbigen ganz gemach ab / schneidet ihn / wann er ein wenig erkaltet / zu Stücklein / und lasset sie auf einem Blech abbräunen.