

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

Dottern/länglich- geschnittene Mandeln/Zimmes/Muscaten/Bläß/
Cardamomen und Citronat/nach Belieben; gisset fünff bis sechs Loß/
sel voll von Rosen-Wasser dazu/ und mischet drey Viertel Pfund Zus-
cker/und so viel schönes Mehl/darunter/rühret alles wohl durch einan-
der; bestreichet das Schärtlein/ lässet es backen / und bestreichet dann
das Brod/ wann es aus dem Schärtlein heraus genommen worden /
mit einem Eyerdottern/wie bekande.

59. Mandel-Brod/ noch anderst.

Nehmet ein halb Pfund Mehl/ eben so viel Zucker / zehen Loth
länglich- geschnittene Mandeln/ anderthalb Quint Cardamo-
men/ein halb Loth Zimmet/ ein halb Quint Muscaten/Bläß/
und die Schelffe von einer Citronen/ alles grötlich-zerschnitten; fürz-
nemlich aber zu allererst/ verknopffet die Eyer/ rühret den Zucker lang-
sam darunter/ und folgendes auch das Mehl und die Mandeln/ das Ger-
wür und Citronen-Schelffen/zuletzt drucket den Safft darein; je län-
ger man aber abrühret; je schöner wird das Brod: Füllet dann
diesen Teig in den Schart / und backet ihn gleich denen vorher be-
schriebenen.

60. Pinien- oder Pistacien-Brod.

Nehmet Pinien- oder Pistacien-Nüßlein/ welche euch unter beer-
den belieben / sind sie annoch in ihren harten Schalen/ so schlä-
get selbige auf/ sind sie dann schon ausgekernet/ so ist dieses nicht
mehr nöthig/ wäget die Nüßlein / thut gleich so schwehr Zucker dazu/
stosset es zusammen an/ daß es mit Zugüßung ein wenig Rosen- und
Zimmet-Wasser/ eine Massa werde/ streichet sie nach Belieben in al-
terley Formen/ dick oder dinn / (es ist eben eines) auf Oblaten/ lasset
es backen/ machet ein zartes Eiß darauf/ und überstreuet es mit Zim-
mer.

61. Ulmer.