

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

61. Ulmer Brod.

Nehme zwey Pfund schönes Mehl / drey Viertel-Pfund Zucker / ein Quint Muscaten-Blüh / ein halb Loth Cardamomen / und ein wenig Pfeffer / Anis / Fenchel / und Coriander / nach Belieben / der Coriander aber muß zuvor über Nacht im Essig beissen / und wieder ertrocknen ; gisset ein halb Seidlein oder den vierten Theil einer Maas ganze Milch / und eben so viel Hefen von Weizen-Bier daran / schlaget auch fünf oder sechs Eyerdottern darein : das Mehl und der Zucker werden geräitelt / die Eyer mit der Milch und Hefen / so etwas läulicht seyn müssen / abgekloppt / und also der Teig zuvörderst angemacht / gefalzen und so lang geklopft / bis er sich von dem Becken löset ; nach diesem wird das Gewürz / der Anis / Fenchel / und Coriander darein gerühret / längliche Läulein daraus formiret / auf ein mit Mehl bestreuetes Papter gelegt / und vor den Ofen gesezet dar mit er ein wenig gehen könne ; wann man dann meinet / daß sie genug gegangen seyn / schneidet der Länge nach mit einem Messer darein / so es in das Deselein / welches nicht allzu heiß seyn muß / sondern so / daß man eine Hand gar wohl darinnen halten könne ; lasset sie also eine gute Stund lang backen / machet aber das Deselein vor der halben Stund nicht auf : Wann dann dieses Brod schön ausgebacken ist / so schneidet sie zu Schnitten / weil es noch ein wenig warm ist / dann wann es erkaltet / lasset es sich nicht mehr schneiden / leget sie nachmal auf ein Blech / und röset es ab.

62. Ulmer-Brod / auf andere Art.

Nehmen Seidlein oder halben Maas Kern oder süßen Ram / Nehmet zweyen guter Löffel voll Weizen-Hefen / leset mit einem schönen Mehl einen Dampf an / daß er ein wenig dicker werde / als ein Strauben-Teig ; stellet selbigen auf einen Ofen und lasset ihn gehen / bis er wieder nieder sihet ; zerklöpft hernach vier Eyer