

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

Eyerdotterlein und zwey ganze Eyer / rühret sie nachmal mit einem halben Pfund Zucker in den Teig / alsdann nach und nach das Mehl / biß er sich nicht mehr rühren läßet / und dann zulezt ein halb Loth Cardamomen / ein Quintlein Muscaten: Blüß / einen halben Bierding oder Achtel-Pfund Anis / und zwey Loth Fenchel / wirket den Teig biß er nicht mehr anklebet ; darnach machet länglichte Läublein daraus / laßet selbige ein wenig ruhen / machet in der Mitten einen Schnitt darein / leget sie auf ein mit Mehl bestreuetes Blech und bacher solche schön Gold: gelb ab.*

64. Ulmer-Brod / auf andere Weise.

Nehmet zwey ganze Eyer und drey Dottern / verklopffet selbige wohl / rühret ein Viertel-Pfund klar- gesiebten Zucker / wie auch eben so viel schönes Mehl / einen halben Bierding klein geschüttene Mandeln / wie auch Muscaten: Blüß / und Cardamomen / Anis / und Fenchel / nach Belieben darein ; güßet gleich zu erst einen Löffel voll Rosen: Wasser daran / rühret alles wohl unter einander / schmirret das Schärtlein mit Butter / leget Oblat: Blätlein darein / und laßet sie bachen : nehmet selbige dann heraus / bestreichet solches mit Zucker und Rosen: Wasser / beleget es mit halb : geschnittenen Mandeln / und laßet sie noch ein wenig bachen / hernach schneidet Schnitten daraus / und setzet sie auf einem Blech nochmal im Ofen / biß es ein wenig gelb: licht wird.

65. Ulmer-Brod / noch anderst.

Nehmet mit einer Maas oder zweien Seidl: Bechern voll Mehl / einer Achtel-Maas oder halben Seidlein guter Milch / und eben so viel Hefen / so zuvor laulich gemacht worden / in einem Becken einen Dampf an / in der Dicke wie einen dicken Strauben.

G g g g

* Wann es bestehet / kan man den Teig mit ein wenig geschnittenen Mandeln vermischen.