

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

66. Klein-geschnittenes Brod.

Nehmet ein halb Pfund klar durchgeraitelten Zucker/ und eben
 so viel des schönsten Mehls / zerklöpffet zwey oder drey Eyer/
 nach dem sie groß oder klein seyn ; wann nun die Eyer wohl
 lang zerklöpffet worden/ rühret zu erst den Zucker und dann ein gut
 Theil Anis/ so viel man nemlich beliebet/ hernach das Mehl/ auch ley-
 lich/ wann man Gewürs dazu verlanget / Zimmet / Cardamomen /
 Muscat/ Nuß/ Muscaten-Blüh und ein wenig Pfeffer / nach Gefal-
 len darunter : Wolte man es gar gut machen / kan man würffliche
 geschnittene Citronen-Schelffen / klein-geschnittener Mandeln ohn-
 gefehr einen halben Bierding/ oder Achtel Pfund / und so dann alles
 wohl unter einander rühren/ auch auf einem Bret schön zusammen wir-
 steln ; schneidet darn etliche Stücklein daraus / walchert den Teig
 mit den Händen etwas lang und rund / fahret mit einem Walchers
 Holz darüber/ daß er ein wenig breitleicht werde ; lasset ihn ein paar
 Stunden stehen / leget selbigen nachmal auf ein mit Mehl bestreuet
 tes Blech / und bachtet ihn in einem Ofen schön licht / hell / bey
 einer schönen gleichen Hitz ab : Wann er dann aus dem Ofen heraus
 genommen wird / muß man mit einem guten Messer geschwind klei-
 ne Pläslein daraus schneiden / und selbige so dann weiter nicht ab-
 bräunen.

67. Klein-geschnittenes Brod / auf andere
 Art.

Zerklöpffet ein ganz ausgeschlagenes Ey/ rühret vier Loth Zu-
 cker/ und ein halb Loth/ oder auch was mehrers / Anis darin/
 wircket so viel Mehl darunter / daß man das Teiglein recht
 answirken könne / formiret längliche Strickeln daraus / so lang
 als sie Belieben/ und zwar etwan eines Fingers dick ; überschmiret
 das Blech mit Butter / wischet es aber bald wieder ab ; leget die
 G g g g g 2