

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

Strickeln darauf/ überstreichet sie mit Eyern/ setzet selbige in Ofen/ bachtet es ab/ und schneidet solche/ weil sie noch warm sind/ zu kleinen Schnittlein.

68. Citronen-Brod.

Mehmet das Weiße von einem Ey: zerklöpffet es wohl/ bis es ein
 Anen schönen Gest bekommet; rühret etwas weissen klar-gestoss
 sen- und durch-geräidelten Zucker/ zuvor aber das abgeriebene
 Gelbe von einer Citronen/ darunter: lasset drey oder vier Tropffen
 Citronen-Safft darein fallen/ und rühret ferner so viel Zucker darun
 ter/ bis man meinet/ daß es ein artliches/ und weder zu vest/ noch zu lech
 nes Teiglein/ sondern also beschaffen seye/ daß man allerley Möde
 lein davon drucken könne; walchert nachmal den Teig ein wenig aus/
 und drucket mit einem blechernen Mödelein allerley Formen von Blus
 men oder Laub-Werck darein/ oder was man sonst verlanget; leget sie
 auf ein Oblat/ und so dann auf ein Blech/ setzet sie in das Ofenlein/
 und lasset solches bey einer schönen gähen Hitze bachen: Wolte man
 aber dieses Brod auf keine Oblaten legen/ muß man das Blech erstlich
 ein wenig warm machen/ mit weissen Wax bestreichen/ nachmal mit ei
 nem Luchlein darüber fahren/ alsdann erst das Citronen-Brod dar
 auf legen/ und bachen lassen/ so wird es sehr gerne/ ohne Mühe/ und
 unzerbrochen/ von dem Blech herab gehen.

69. Langes Brod.

Schlaget vier ganze Eyer/ und zwey Dötterlein in eine Schüs
 sel; machet von zarten Meißig ein kleines Besemlein/ und klopf
 set die Eyer damit/ bey einer halben Stund/ daß sie zu lauter
 Gest werden; wäget dann ein halb Pfund Zucker und eben so viel
 Mehl/ doch jedes besonders; rühret zu erst den Zucker und dann das
 Mehl unter die Eyer/ aber nur einen Löffel voll nach dem andern;
 schmirret nachmal die dazu gehörige Schartlein ganz dinn mit Butter/
 fülls