

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

füller besagte Schärtlein/biß zur Helffte/ mit dem Zeig an/ und bachee
es in einer gähnen Hiz ab. *

70. Zucker-Brod.

Für ein halb Pfund schön klar-gestossenen Zucker/ schlaget achte
frische Eyer/ güßet drey oder vier Löffel voll Rosen-Wasser das
Zu/ kloppet alles durch einander/ biß der Zucker ganz verschmolz
ken ist: Nehmet dann ein halb Pfund Mehl/ oder wann selbiges gar
gut ist/ auch was wenigens/ verkloppet alles wohl unter einander/
und so es belibet/ zugleich ein weing Anis / biß der Zeig Bläcklein
bekommet; formiret alsdann Häuslein von Papier/ so groß man
sie verlanget/ güßeden Zeig darein/ und bachee ihn in einer Dor-
ter-Pfannen; man muß aber wohl Achtung haben/ daß das Feuer
unten her nicht zu starck seye: wann es dann braun genug ist/ nimme
man selbigen noch also warm aus dem Papier heraus/ und verwende
ihn auf die andere Seite / damit er auch daselbst bräun-licht werde /
und ausbache: Wer aber von weissen Blech besonders hiezu gemach-
te Mödel hat/ kan dieses Zucker-Brod. of net erwenden/ auf einmal ab-
bachen.

71. Tauben von Zucker-Brod.

Für einen paar Tauben nehmet Zucker/ und des schönsten Mehls/
Jedes ein halb Pfund/ verkloppet aber zuvor vier ganze Eyer/
Dund zwey Dötterlein; rühret sodann nach und nach erstlich den
Zucker/ und dann das Mehl/ auch so es belibet/ etwas von al-
terley guter Gewürz darein; schmiret die Mödel mit Butter/ verz
mas

GGGG 3

* Das Blech/ worauf die Schärtlein gestellet werden/ muß sters
im Deselein bleiben/ und immerzu heiß seyn; auch kan man dieses Brod an
statt der Schärtlein/ in länglichen Tröglein/ von Blech oder Papier gemacht/
wohl gähe abbachen; auch so es belibet/ mit Gold-Strichlein/ nach Ge-
fallen/ belegen.