Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

lasst abgerinn, abgistes Kraft.

Die Servolade oder Wierst zumachen.

Man soll Schwarz Brodt nemben es ist gut zu Zeit von
drey hundert Kornen, und halb soviel Kindtraut Brodt
von Haß, und nimb Eg oder drey, in einem Eigschmalz
oder eigen Schmalz, das es mit Gebreitet, das soll
man darnach dessen mit andere Kuchen, mit so viel
als zum Brodt eingestan, und Wich gewichtet
gewichten und darunder Mischen, mit Zwell, wan
sy zu Teig gemacht, sy ihren Gewichtet
darnach soll man nemben allzeit auf 45. pfund ehrsch
40. Loth Hartzsots Salz, und 9. Loth Zuckern gestos
en gestossen ein wenig Zerstossen es die Brodt gewich
halb sein, darnach gestossen und Salz wohl durch
andere Mischen, das Gebachten Brodt auf Reuchen
Mürlen zerschnitten, und mit dem Kreutzer Salz gar
zerrieben und mit dem Zucker wohl gemischt Kirschen
wasser zeug, darnach soll man die darumb nemben
die Milderen Kindtraut oder Weinen darumb die
man Feuer oder Brotz gin, so lig es lassen
liegen, das es wohl gelaben oder Kraft, und