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

Die Spanische Gemel zu machen.

Man soll nun nimb Butter die reuchen abschindten die Butter zu 6. Langhaben Schillen schneidten, thun in ein Futter dann darumb 4. oder 5. Eier schlagen soll zuthun und die Butter darein soll Canelen darauf wie in ein Schispel Zucker und zu zehen Futter dazu thun, und wieder Butter zu wieder vorigen Butter ein reuchen Holtzt, und wieder Futter darauf, darauf die übrigen Milch darein dann und ein Coring auf die Schispel Holtzt und ein Marstaben hell und Feuer darauf, thun also ein wenig bachen lahn, so ist es Recht.

Ein Gemel mit Kreppen.

Man soll die Kreppen ein Coring oben schneiden, thun auf Feuer, die Schispel darauf stehen, darein soll man ein wenig Kreppen, es ist aber Kreppen durchtreiben, auch ein Butter, wieder in ein Coring Zwanzigt mit durchtreiben und in ein Kreppen ein Futter, zu Futter Zucker ein lassen auch Gewürtz und Muscatenblüh dazu thun, darauf soll man die Butter schmeiden, wieder mit Zucker durchreiben in Gewalt rühren, dann Coring darein wieder