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

Wertzu, darzu thue das gebachte brodt darzu
zerbrochen, zwey loth Kanel und Dennel zusa-
men darzu in wenig wasser und gibs dar auf
kurtz aufwell zusamen sieden und das brod schnei-
den zerzuckt alles wasser und das gelbe.

Pasten oder brot mache also

Nimb ein gar dunne pasten oder teyg einem
fuß thue butter und grob mehl darein, darbey
den pasten gar klein thue, alsdan in ein kuchen
pfan gesetzt auch Milch darzu giß, darnach mit
ein wenig mehl ein, alsdan nimb gebacken
dennel schnitt legs in ein pfuppe thue und das
gewicht darzu, alsdan thue den pasten oben
pasten darauf und den deckel auf und zudeck
dennel schnitt auf den pasten das thue bey die
pfuppe wol weichen, es ist ein gutes essen.

Gesulzte dennel mit weiß.

Nimb dennel selsamen zwey die kindern darzu,
und kochts in einem schmalz, alsdan nimb
die brode und die gewürzen weck pfeffer ytem