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

löse die Kerne aus, schneide sie klein-würflicht zusammen, nimm ein Pfund Zibeben, löse sie aus, und schneide sie auch klein-würflicht; dann nimm auch ein Pfund Kletzen, wenn du willst, brenne sie ab, und lasse sie gut abstehen; wenn sie weich genug sind, löse die Stingeln und Kerne aus, schneide sie in der Mitte von einander, und dann würflicht, nimm die Zwetschken-Kerne und alles, was du ausgelöset hast, und siede es, nimm das Zusammengeschnittene auf das Nudelbrett, gib gestoßenen Zimmet, Nelken, Neugewürz, und mische es untereinander, schwelle 8 Loth Mandeln, und schneide sie grob gestiftelt, dann thue das Geschnittene mit dem Gesottenen anfeuchten, und mische es gut untereinander, dann nimm um 6 Kreuzer Teig von einem Hausbrod, und würke das Geschnittene in den Teig, wenn alles gut zusammengewürkt ist, so nimm die Mandeln zuletzt, und würke sie darunter, dann mache einen Laib oder Wecken daraus, hernach nimm Semmelmehl, und mache mit der Milch einen Teig, wie einen geschnittenen Nudelteig, walche ihn Messerrückendick aus, schmiere den Laib mit gesottenem Zwetschken-Kern-Wasser, und bestreiche ihn damit, dann lege ihn auf den ausgewalchten Teig, und schlage ihn damit ordentlich ein, damit es sich nicht verbrennt, wenn du ihn backest; dann lasse ihn gehen, und wann er gegangen ist, so backe ihn wie ein anderes Brod; so ist es fertig.

Kornblumen-Saft.

Nimm schöne Kornblumen, klaube und wasche sie rein aus, stoße sie in einem Mörser, und drücke den Saft durch ein Tuch; nun gib ein Seitel Saft mit ein