

Das New erfundene Brot von
halb Mehl / vnd halb Opffeln
zumachen.



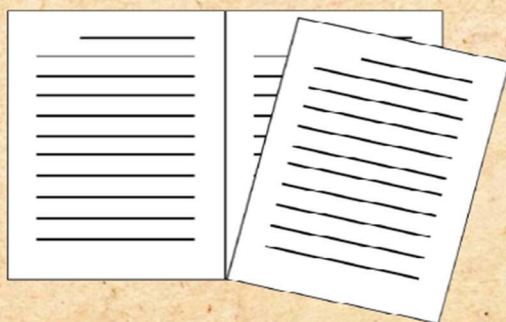
Kstlichs sol man ein halb Malter Mehls nemē/
dasselb mit dem Sawerteig wie breuchlich ge-
gen Abendt anmachen lassen / also das es vber
Nacht geet / wie man pflegt zureden etc.

Morgens den andern tag / sol man nemen fouil Opffel/
die selben schelen. Volgends in vier stuck schneiden / vnd die
Buzen darauf thun / als dann solche in ein Kessel / in einem
warmen wasser dermassen sieden vnd weichen lassen / solang/
bis man sie sambt dem teig verarbeiten kan. Doch das sie
nit gar zu einem Brey zertrieben / oder versotten werden.

So sie dann solcher massen waich gesotten / thut man
sie in ein Korb / oder Sack / das das wasser oder brüe dar-
von laufft. Vnd als dann mischt vnd knödt man sie mit dem
zunor gemachten Teig / vndereinnander wie sonsten breuch-
lich / volgendts wirckt man Laib darauf / vnd beckt sie wie
sonst Brodt.

Jedoch muß etwas mehr Salz darzu gebraucht wer-
den / als wan es lautter Mehl were / das Brodt wurde
sonst zuviel süß.

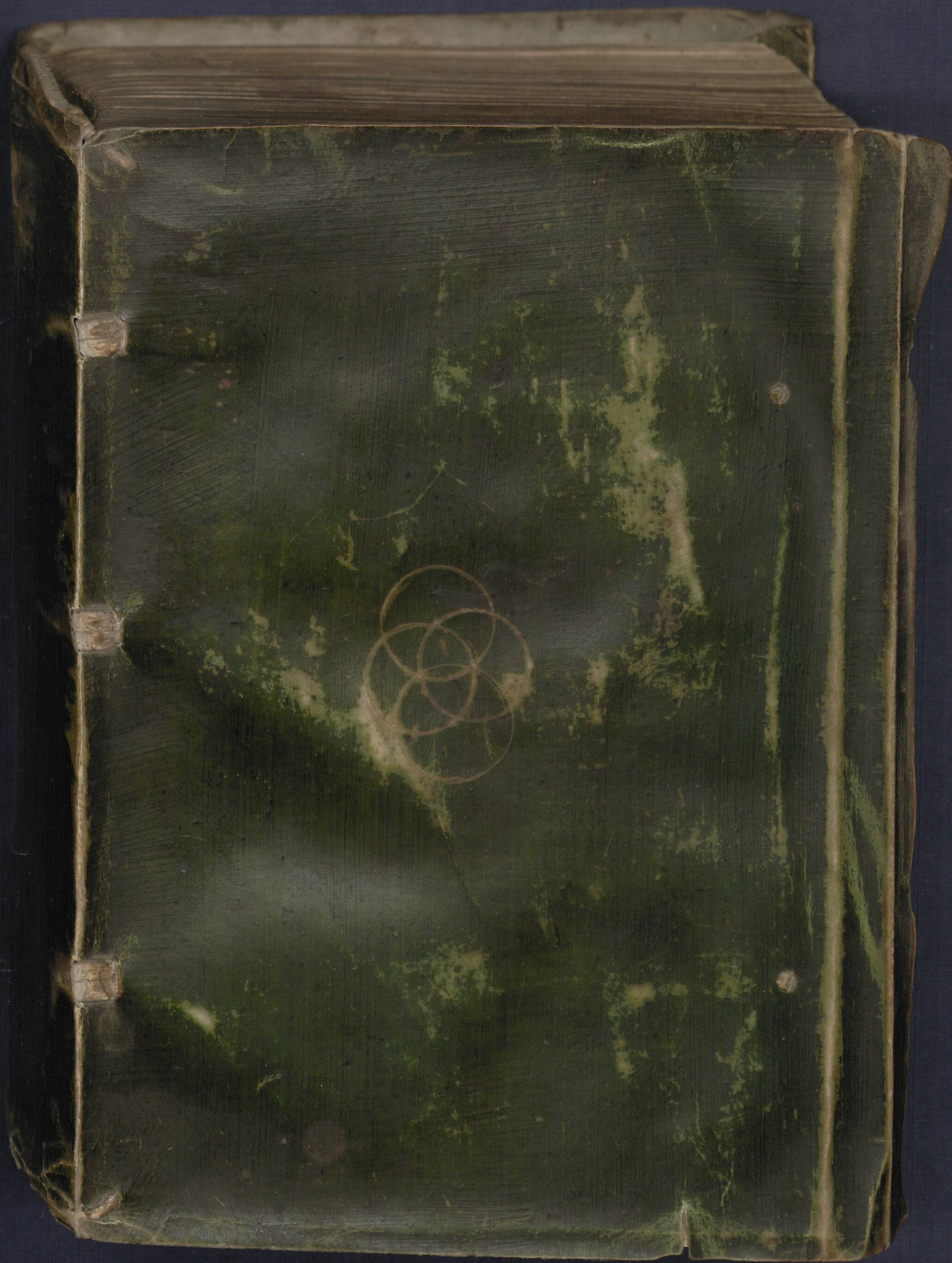
Vnd lauttet der Bericht / wan das Brodt also gemacht/
das vber ein oder zwey Laiblin / an einem halben Malter
Mehl / vnd einem halben Malter Opffeln weniger nit dar-
auf werden / als wan es lautter Mehl were.



W woluminie kolejno współprawne sygnatury:

**Odręczny
spis tytułów**

SD 4122 II	SD 4135 II	SD 4151 II
SD 4123 II	SD 4136 II	SD 4152 II
SD 4124 II	SD 4137 II	SD 4153 II
SD 4125 II	SD 4138 II	SD 4154 II
SD 4126 II	SD 4139 II	SD 4155 II
SD 4127 II	SD 4140 II	SD 4156 II
Inc. 331	SD 4141 II	SD 4157 II
SD 4129 II	SD 4142 II	SD 4158 II
SD 4130 II	SD 4143 II	SD 4159 II
SD 4131 II	SD 4144 II	SD 4160 II
SD 4132 II	SD 4145 II	SD 4161 II
SD 4133 II	SD 4146 II	SD 4162 II
SD 4134 II	SD 4147 II	Inc. 331 b
	SD 4148 II	Rkp. XVI wiek
	SD 4149 II	
	SD 4150 II	





In hoc libro contenta

- 1 Caxemes p. inera mediana, a de peste, Gab. f. yale p. 17. G.
- 2 Poptaria epigon medica, em. de, Antierpie ad 62. L
- 3 Podagra liden elegiac p. Ed. Hesp. Plogitio, 31. C.
- 4 Febrio dialogis Hottentis, 14 brendin Luthon. A.
- 5 In C. Plinij l. 30 cap. 122. Magia Apologia Tuteny. G.
- 6 Masheoli test de artificiali memoria. A.
- 7 Ars memoriae Ge. Sibitij a pœniata alior. A.
- 8 Vithenta Exorata p. linn Cornarind. ad 45. Encl.
- 9 Nita ac Brachila p. Vity. Exor. asseruanda p. iul. Aug. & in Floreho.
- 10 Ad illibet calumnias Fudij, rufio Egenolphi. B.
- 11 Disputa de testam na a mial seminis na D. Roth a
- 12 Disp. Wensley Baion q. D. Roth. Aet.
- 13 Disp. Homicij Schemerq. de morte Gori.
- 14 Disputa D. Amichatij de pœniemoria &c. D.
- 15 Disputationes duae D. Rothae p. Dolorandis aliq.
- 16 Disp. D. Amichatij, de 180 Comitah.
- 17 Disp. Casp. Naeij de Phebotomia. ad 48.
- 18 Disp. D. Fendij, p. Rerpadhero doctorendo.
- 19 Disp. D. Menierq. de catharus, rudente Pehio. ad 49. C.
- 20 Disputa D. Roth cum Pœsthorfio de Thelamgha abay.
- 21 Allocatio a purgatio Sumat D. Naeij, ad 51. C.
- 22 Disp. de plegmone, 1 Hamuilletq. & Flacq.
- 23 De lotione a balneis D. Amichatij & Masheolis. E.

24. Disputa. R. Jacobi Tiliichij & Sincero & Nathero.
25. Diss. P. Rell, & Bodrio, Nachholdo.
26. Diss. de causis febrind in græc, V. Clavij.
27. Diss. P. Svin: Scheitij de Archi T. Bi. nativa.
28. De sang & pituita V. Peembach & 3 Doctores
29. V. Peembach & doct. V. Quast medica (D)
31. De calore & spirit nativo diss. Meinerj & Steinnich. C.
32. De nino & eius quatuor V. Hoffmann & Scheitij
33. De lacte diss. Hufsen & M. Baroth. 34. Estasis Strack.
35. Elementa Hipp. & Gal. V. Peembach & M. Baroth.
36. Reta moderatj ratio V. Meinerj. C.
37. Cæ & principia certitudinis V. Tiliij Regionoh. C.
38. Dinstinctio spirit nativi dinst. Lamm, Faysen.
39. Ougo & ea petri & Bernhardi Eincedling.
40. Cui dy. Scholentj V. Herring. Steinnich. 41. V. Kontmannj.
42. Von ungeliefen. 43. Vom Meinen ^{bro. off} melf.
44. Facchia & mores mense caru. 45. Caphys V. Pistor. E.

Das New erfunden Brodt von halb Melh / vnd halb Opffeln zumachen.



Kstlichs sol man ein halb Malter Mehls nemē/
dasselb mit dem Sawerteig wie Breuchlich ge-
gen Abendt anmachen lassen / also das es vber
Nacht geet / wie man pflegt zureden etc.

Morgens den andern tag / sol man nemen fouil öpffel/
die selben schelen. Volgends in vier stuck schneiden / vnd die
Buzen darauß thun / als dann solche in ein Kessel / in einem
warmen wasser dermassen sieden vnd weichen lassen / solang/
bis man sie sambt dem teig verarbeitē kan. Doch das sie
nit gar zu einem Brey zertrieben / oder versotten werden.

So sie dann solcher massen waich gesotten / thut man
sie in ein Korb / oder Sack / das das wasser oder Brüe dar-
von laufft. Vnd als dann mischt vnd knödt man sie mit dem
zuuor gemachten Teig / vndereinnander wie sonsten Breuch-
lich / volgends wirckt man Laib darauß / vnd beckt wie
sonst Brodt.

Jedoch muß etwas mehr Saltz darzu gebraucht wer-
den / als wan es lautter Mehl were / das Brodt wurde
sonst zuviel süß.

Vnd lauttet der Bericht / wan das Brodt also gemacht /
das vber ein oder zwey Laiblin / an einem halben Malter
Mehl / vnd einem halben Malter Opffeln weniger nit dar-
auß werden / als wan es lautter Mehl were.

1862



52462#





