

## **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](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

cker, daß es süß genug ist, setze es auf das Feuer, laß es zu einem dünnen Koch werden, aber nicht lange sieden, dann nimm Biskoten-Bröseln, besäe die Schüssel, gib ein Koch darauf, dann ein wenig Schnee, besäe es wieder mit diesen Bröseln, dann wieder Koch und Schnee, so viel du hast, stelle es in den Keller, daß es wie eine Sulz wird, — das Koch muß aber auch kalt seyn, wenn du dieses zusammen machst, denn in der Wärme würde der Schnee zergehen, — so ist es fertig.

### Gefüllte Semmeln.

Reibe von Rundsemmeln die Rinde ab, schneide dann in der Höhe ein rundes Stück heraus, und höhle weiters die Schollen aus, so weit du kannst. Lasse ein Schmalz heiß werden, lege die Semmeln hinein und pfarze sie, so aber, daß sie nicht zu fett werden; dann mache ein Fingerührtes von 2 Eiern, gib solches in ein Häferl, schlage noch ein ganzes Ey daran, sprüde es ab, und salze es; fülle dann das Fingerührte in die Semmeln, schmiere eine Schüssel oder Rein mit Butter, und lege sie hinein; nun nimm auf 4 ganze Semmeln 2 Eier, schlage sie in ein Häferl, und sprüde sie ab, gib hinzu ein gutes halbes Seitel Obers oder Milch, salze sie, und gieße sie über die Semmeln, und lasse sie in der Röhre gut aufkochen, dann sind sie fertig.

Spanische Schützen zu einer süßen Speis zu machen.

Nimm runde Semmeln, reibe die Rinde herum ab, nimm 4 Loth gestoßenen Zucker mit Geruch, schlage 4 Eier dötter daran, und schlage es pflaumig ab, dann nimm