

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

einen halben Vierling gestoßene Mandeln darunter, Klopfen von dem Eherklar einen Schnee, nimm die Schnittel, und streiche den aufgeklopften Schnee darauf, auf der andern Seite streiche das Gerührte darauf, so fahre fort; dann las ein Schmalz in einer Pfanne heiß werden, lege die Schnittel auf die Seite, wo der Schnee ist, zuerst in das Schmalz, dann kehre sie um, daß sie auf beyden Seiten lichtbraun werden, nun lege sie auf eine Schüssel, und siede Wein mit Zucker und Geruch, gieße ihn darüber, decke sie zu, und las sie stehen, bis du sie brauchst, dann gib sie zur Tafel.

Aufgelaufenes Semmelkoch.

Reibe 6 Röth Butter pflaumig ab, reibe von zwey Kreuzer Semmel die Rinde ab, feuchte die Semmel mit Obers an, rühre es gleich unter die Butter, schlage 5 Eherdötter daran, und von 3 Ethern einen Schnee, jedes wohl verrührt, ein wenig Zucker und Limonenschalen, schmiere eine Rein mit Butter, und backe es schön langsam.

Gefüllte Semmeln mit rothen Riebiseln.

Reibe von Semmeln die Rinde ab, schneide oben ein rundes Stück heraus, und höhle die Schmolten aus, so weit du kannst, und pfarze sie im Schmalz, hernach nimm die rothen Riebiseln, und puze sie sauber von den Stengeln, thue sie in ein Reindel, und zuckere sie wohl, man darf sonst nichts davon nehmen, wann sie gut gesotten haben, so fülle sie in die Semmeln, mache den Deckel darauf, hernach nimm Wein und Wasser, und noch abgerührte Riebiseln, und lege die verbundenen