

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

Semmeln darein, zuckere sie auch, laß sie ein wenig sied-
den, so sind sie fertig.

Gedünste Semmeln mit Agras = Beeren zu machen.

Nimm Semmeln, schneide oben ein Blattel herab,
und höhle sie fein sauber aus, hernach pfarze sie in
Schmalz; nimm Agras = Beeren in ein Reindel, gieße
ein wenig Wein darein, zuckere sie, aber man muß sie
nicht lang stehen lassen, daß die Beeren nicht anlau-
fen, sonst werden sie zu weich, dann fülle sie in die
Semmeln, und mache das herunter geschnittene Blat-
tel wieder darauf, und verbinde sie wohl mit einem
Faden, hernach nimm in ein Reindel Wein und Wasser
untereinander, und lege die Semmeln darein, aber
man muß es nicht gar zu lange sieden lassen, denn sie
werden zu weich, darnach zuckere sie, bis die Suppe
süß genug ist; aber es muß nicht viel Suppe seyn;
wann du sie anrichtest, so zuckere sie wieder, aber gut,
so sind sie fertig.

Aufgegangenes Semmelkoch.

Nimm um 2 Kreuzer altgebackene Schinbeinl, und
schnittle sie fein auf, schmiere eine Reim mit Butter,
und lege die Schnitteln hinein; dann gib in ein Häferl
3 Eyer, und ein halb Seitel Milch, sprüdele sie gut ab,
und wenn du willst, kannst du auch Weinbeeren darzu
geben; dann gieße sie über die Semmeln, salze sie, und
drücke sie mit dem Kochlöffel gut nieder, dann laß sie in
der Röhre backen, und stürze sie, wenn sie gebacken sind,
heraus. Du kannst sie, wenn du willst, auch zuckern.