

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 sieden, 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 anlaußen, sonst werden sie zu weich, dann fülle sie in die Semmeln, und mache das herunter geschnittene Blattel 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, sprüde 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.