

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

Aufgegangenes Semmelkoch auf andere Art.

Reibe die Rinde von 2 Kreuzer Semmeln ab, und weiche sie in Milch; dann treibe ein Viertel Pfund Butter ab, stöse eine Handvoll abgezogene Mandeln, schneide Limonieschalen klein, und gib Zucker darzu, rühre dieses in die schon abgetriebene Butter, Drücke dann die Semmeln aus der Milch, und rühre sie wieder mit dem Andern gut famig ab. Nun schlage 4 Eyer und 4 Dötter, eines nach dem andern, darzu, und verrühre sie abermahl gut famig. Jetzt schmiere ein Blattel mit einem Reife mit Butter, und brösle es aus, gib nun das Abgetriebene hinein, und lasse es backen; dann nimm den Reif herab, und besäe es mit Zucker, so ist es fertig.

Semmel = Nudeln.

Nimm altgebackene Schinbeinl, reibe die Rinde hievon ab, und schneide sie in 4 Theile; auf 2 Kreuzer Semmeln, nimm ein ganzes Ey in ein Häferl, sprüdle es ab, und salze es, gib ein gutes Seitel Milch daran, und sprüdle sie wieder gut, dann gieße sie über die geschnittenen Semmeln, und lasst sie hievon weich werden. Nun schmiere eine Stein mit Butter, lege die Semmel-Nudeln, wenn sie genug geweicht sind, ordentlich hinein; dann nimm wieder ein oder 2 Eyer, und ein Seitel Milch in ein Häferl, sprüdle sie gut, und salze sie, gieße sie dann über die Nudeln, und lasse sie in der Röhre backen; wenn sie gebacken sind, und eine schöne Farbe haben, so nimm sie mit dem Nudelschäuferl heraus, richte sie zierlich auf eine Schlüssel an, und wenn du willst, so kannst du sie auch zuckern, dann sind sie fertig.