

## **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

### Gefüllte Semmeln auf andere Art.

Reibe von Rundsemmeln die Rinde ab, schneide in der Höhe an selben eine Lücke aus, und nimm die Schmolzen heraus. Nun schäle Aepfel; und bereite sie, wie die Vorigen. Backe dann die Semmeln aus dem Schmalze, und fülle sie mit den durchgeschlagenen Aepfeln; hernach schmiere eine Schüssel mit Butter, und setze die Semmeln darauf; dann nimm auf 2 Semmeln 2 Eyerdotter, sprüde sie ab, gib ein halbes Seitel Milch darzu mit Zucker und Limonieschalen, und gieße sie über die Semmeln, backe sie dann in der Röhre, so sind sie fertig. Wann du sie auf die Tafel gibst, so kannst du sie auch, wenn du willst, mit Zucker besäen.

### Sulz von Nußkernen.

Stoße 4 Loth ausgelöste Nußkerne in einem Mörser, dann setze eine halbe Maß Obers auf das Feuer, und laß es sieden. Gib nun mit Zucker die gestoßenen Nußkerne in das gesottene Obers, rühre sie gut untereinander, und lasse sie noch ein wenig sieden. Hernach gib ein Loth aufgelöste Hausenblasen darunter, seihe den Sud durch ein Tuch, und treibe mit dem umgekehrten Löffel auch die Nußkerne gut durch das Tuch in eine Schale, stelle sie nun an einen kalten Ort, bis sie sulzen; dann ist die Sulz fertig.

### Sulz von rothem Wein.

Gib ein Loth schöne gute Hausenblasen mit Zucker und Wasser auf die Gluth, und lasse sie auflösen; dann lasse eine halbe Maß Wein, weißen oder rothen, in einem messingenen Pfandl sieden; sobald der Wein gesotten