

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

mehr als einen halben Vierding oder viertel Pfund frisches Schmalz
zergehen / schläget vier oder fünff Eyer daran / und rühret alles wol
unter einander / auf die Art / als wann man einen Gogelhopffen ma-
chen wolte / nur daß der Teig hiez zu etwas vester seyn muß; dann
lässet man besagten Teig in der Wärme ein wenig gehen: schütet
ihn dann hernach auf ein Bret / reisset oder schneidet etliche Stück-
lein davon herab / so groß als es beliebet / wirket selbiges ein wenig im
Mehl herum / lässet aber zuvor ein gut Theil Schmalz in einer Brat-
Pfannen zergehen / und setzet also die Teig-Knöllein nach einander in
selbiger herum / biß die Pfanne voll wird; dann lasset es ein wenig in
der Wärme stehen / daß sie gleichsam noch in etwas gehen: setzet es
hernach im Ofen und lasset sie backen.

126. Krausse Semmeln.

Man schneide die Rinden / von einer schönen grossen Semmel /
auf das dinnesten herab / und die Semmel ferner gewürffelt /
aber doch nicht gar durchaus / sondern nur allein auf die Art /
wie man sonst pfleget ein ganges Laiblein zum Trunck zu zerschnei-
den; zuckert dann eine obere süße Milch oder Rahm / gisset ein wenig
Rosen- oder Zimmet-Wasser daran / und lasset sie süd: heiß werden /
schütet selbiges über die Semmel / und lasset sie also eine Weile ste-
hen / biß sie wohl weich wird; schmieret dann ein tieffes Napfflein mit
ein wenig Butter / leget die Semmel darein / und lasset sie also in einem
Bach-Defelein schön licht und gelb backen: Wann man es nun an-
richten will / soll man ein so genanntes Eys von Eyer-Klar und Zu-
cker anmachen / die Semmel oben auf über und über bestreichen /
und ferner in das Defelein oder die Dorten-Pfannen setzen / und oben
her eine gute Blut geben / so lauffet das Eys schön auf; solte es zum er-
stenmal nicht schön werden / so überstreichet man es noch einmal / und
setzet es / wie zuvor / in den Ofen.