

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

127. Semmeln besonders zu zurichten.

Die Rinden wird von einer Semmel erstlich herab / und dann so ehe Semmel zu sechs länglichten Stücklein zerschnittens; hernach nimmt man einen guten süßen Kam/klopffet zwey Eyer klar daran / und zuckert es wohl; hierauf wird die Semmel darauf gelleget / daß sie recht weiche: dann thut man ein wenig frischen Butter in eine Schüssel / und leget die Semmel Creus: weiß über einander darein / und wieder Butter darauf; ferner güßet man die übrige Milch daran / setzet einen Ring auf die Schüssel / leget eine eiserne flache Sieben mit einer Blut darauf / und laffet also die Semmeln in der Schüssel / auf einer Kohl/Pfannen / noch eine Weile süden.

128. Semmeln und Würste.

Nehmet so viel Würste als man verlangt / nehmet auch so viel Semmeln als der Würste seyn / schneidet unten den Boden feindinn hinweg / und an der Seiten auf; röstet sie im Schmalz / leget sie in eine Schüssel / stecket die gebratene Würste in die Semmeln / thut eine gute Fleischbrüh in ein Häfelein / streuet Muscaten: Bäck / Pfeffer und Ingber darein / laffet sie auffüden / güßet sie in die Schüssel neben den Semmeln hinein / setzet die Schüssel auf eine Kohlen / und laffet es dann noch ein wenig süden.

129. Gefüllte Semmeln.

Nehmet die obere Rinden von einer Semmel herab / schneidet oben / eines halben Thalers groß / in der Mitten heraus / nehmet aus derselben die Brosam / weichet sie im Wein ein / und ziehet die Semmel / und das abgeschchnittene Plätzlein durchs heisse Schmalz; unter die eingeweichte Brosamen aber / rühret Zucker / Zimmet / Cardamomen / gewaschene Wein-Beer oder Corinthen / Rosinen und abgeschälte geschnittene Mandeln; schneidet einen abge

schälte