

## **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

schälten Apffel zu Stückerlein / und röstet selbigen ein wenig im Schmalz/ dann rühret ihn auch unter die Brosam / und füllet hernach alles zusammen in die Semmel/ thut das Decklein wieder daraufl und setet sie also in ein erdenes Brat/Pfännlein/machet aber zuvor ein wenig Schmalz darinnen heiß/und lasset sie eine halbe Stund in einem Brat-Defelein stehen: dann machet oben in die Füll ein Löchlein/güßet gezuckerten Wein/ und wann man es zu Tisch tragen will/ eine süße Brüh darüber. Die Brüh aber wird also gemacht: Nehmet einen guten Wein / streuet Zucker/ Zimmet/ Rosinen und Wein-Beere darein/ gibet ihn auch ein wenig mit Saffran/ und lasset es alles miteinander auffkochen: Alsdann richtet sie über die Semmel/ und streuet abgezogene länglicht-geschnittene Mandeln darauf.

### 130. Gefüllte Semmeln / auf andere Art.

**S**chneidet von einer Semmel oben oder unten ein Pläckerlein heraus/ nehmet die Brosamen/ so viel es seyn kan/ auf das genaueste heraus/ güßet dann an diese Brosamen süßen Wein/ daß sie wohl weich werden: hacket in dessen abgezogene Mandeln und süße Apffel klein/ thut einer welschen Nuß groß Butter in eine Pfannen/ und röstet die Mandeln und Apffel nur ein klein wenig darinnen/ drucktet dann die im süßen Wein geweichte Brosamen wohl aus/ und füllet die Semmeln also damit an/ daß ihr eine Lage von denen Semmel-Brosamen / und dann eine andere von den gehackten Apffeln und Mandeln/ abwechsels-weis machet/ dazwischen aber jedesmal Zimmet/ Zucker/ Wein-Beerlein oder Corinthen streuet/ biß die Semmeln voll werden/ zu oberst und unterst aber/ muß man ein Bröcklein Butter darein thun/ und dann das abgeschnittene Pläckerlein mit etwas Teig widerum darauf kleben/ und die Semmeln in einem Brat/ oder Bach-Defelein etwan eine halbe Stund lang backen lassen: Doch kan man auch diese gefüllte Semmeln/ so es beliebt/ aus einem Schmalz heraus backen/ zuvor aber / entweder in Eyern / oder einem andern beliebigen Teig/ herum wenden.