

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

Plätzlein wieder darauf/ und die Semmel in eine Schüssel geleget; ob bemeldete süsse Brüh aber/ darinnen die Rosine/Mandeln und Wein Beeren/ abgesotten worden/ darüber gegossen/ wohl zugedeckt/ auf einie Kohlen gesetzet/ und so lang gesotten/ bis die Semmeln ein wenig weich werden: Man muß sie aber öfters umwenden/ und zuletzt wann sie zu Tisch getragen werden/ mit Trisanet überstreuen.

I 33. Gefüllte Semmeln mit Vögeln und Aepffeln.

Greitet die Vögelein/ wie gedacht/ waschet und schippst sie im Sals Wasser ab/ röstet sie im Schmalz; schählet auch in dessen Aepffell/ hactet das beste davon klein/ und röstet selbigenfalls/ jedoch besonders/ im Schmalz/ güsset guten Wein daran/ streuet Zucker/ ein wenig Trisanet/ Zimmet/ und/ nach Belieben/ etwas von Safran darein/ leget dann auch die Vögelein dazu/ und lasset sie ein wenig mit einander süden; füllt hernach in eine ausgeholete Semmel/ auf die im vorhergehenden angezeigte Art/ diese Aepffel und Vögel/ klebet das Plätzlein wieder darauf; mache einen Strauben-Teig an/ gibet ihn ein wenig/ und leget die Semmeln darein/ güsset den Teig allenthalben wohl darauf/ und leget sie also in das heisse Schmalz/ bachei selbige schön langsam heraus/ und trage sie entweder also trocken gebachen/ oder aber mit einer darüber gemachtten süßen Brüh zu Tisch.

I 34. Gefüllte Semmeln mit Weixeln.

Schneidet an einer schönen grossen Semmel den Ansatz ein wenig herab/ holet dann die Brosam auf das genauste heraus/ aus/ nehmet ein Theil davon/ und zerbrocset oder zerreibet es auf das kleinste/ röstet sie dann so trocken als es seyn kan im Schmalz; indessen dünstet schöne dürre oder frische Weixeln zuvor im Wein und Zucker wohl weich/ in welchen man die Kerne entweder lassen