

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

Eyer in einem Häselein / salzet sie ein wenig / zuckert solches / güsse Rosen-Wasser / nach Belieben / daran / und rühret selbiges wohl unter einander ; ziehet die Schnitten zuvor durch einen Kam oder Kern : nehmet dann einen erdenen Deller oder Schüssel / güsse die gerührte Eyer darein / und ziehet die Schnitten ebenfalls dadurch / und zwar eines / zwey oder mehr / so viel man nemlich auf einmal bachen kan / und so fort / Lasset indessen ein Schmalz in einer Pfannen heiß werden / und wider ein klein wenig erkühlen / leget die durchgezogene Schnitten / darein / und bachtet selbige schön gelb heraus. *

46. Guldene Schnitten / auf andere Art.

Nehmet einen guten Kern oder andere gute Milch / schlaget Eyer daran / klopffet es wohl unter einander / thut Zucker und Rosen-Wasser dazu ; schneidet breite Schnitten von Semmel oder Eyer-Brod / weichet sie in diese Eyer-Milch : Alsdann hebet sie mit einem Fisch-Schäufflein in eine Pfannen / bachtet solche schön gelb heraus / und streuet ein Trisanet darauf.

47. Guldene Schnitten / noch anders.

Schneidet Schnitten von einer Semmel oder Weiz / ziehet sie ein wenig durch ein Wasser (oder man kan sie auch durch einen Wein ziehen / und dann unter die Eyer etwas Zucker rühren) / leget selbige darnach in zerklöpffte Eyer / und bachtet sie schön gelb aus Schmalz ; machet dann in einem Schüssel ein süsse Brüh von guten Wein und Trisanet darüber : Oder man kan sie auch / nach Belieben / nur also trocken geben und auftragen.

48. Guldene Schnitten

* Man kan diesen Teig zu den Schnitten / auch ohne Kern / nur allein mit Rosen-Wasser anmachen / doch sollen sie von dem Kern etwas mitberühren ; ingleichen auch / kan man das Rosen-Wasser / weil es nicht jederman anständig / davon lassen.