

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

48. Guldene Schnitten / auf eine andere Weise.

Nehmet eine Semmel / schneidet solche überzwerch entzwey und dann wieder an dem breiten Ort dinne Schnitten daraus ; indessen zerklöpffet etliche Eyer / rühre Zucker und Rosen Wasser darunter / güsset auch einen guten süßen Kam oder Kern dazu / und machet es fast an wie zu einer Eyer-Milch / oder Eyer-Käs ; ziehet dann die Schnitten dadurch / bestreuet sie / wann sie durch die Eyer gezogen sind / auf beiden Seiten mit einem schönen Gries : Hernach machet ein Schmalz heiß / bachtet diese Schnitten schön hell heraus / und streuet / wann sie aus der Pfannen kommen / weil sie noch warm sind / alsobald Zimmet und Zucker darauf.

49. Semmel-Schnitten.

Nehmet Semmeln / schneidet Pläze daraus / güsset ein wenig Milch in ein Schüssellein / ziehet die Pläze dudurch / und leget sie in eine Schüssel / oder auf einen erdenen Deller / thut ein Mehl in eine Schüssel / mischet zween oder drey Löffel voll sauren Kam oder Milchram darunter / schüttet ein wenig weißes Bier und Milchram darunter / güsset ein wenig weißes Bier und Milch dazu / salzet selbige / und rühret den Teig starck ab / daß er fein glatt werde ; als dann güsset noch ein wenig Milch daran / und rühret sie ferner unter einander / damit der Teig nicht zu dick / auch nicht zu dinn / sondern wie ein Strauben-Teig werde : dunckel nachmals die Semmel-Schnitten darin / und bachtet sie wohl heiß.

50. Semmel-Schnitten / auf andere Art.

Die Semmel schneidet zu dinnen Schnitten / machet darnach den Teig mit schönem Mehl / dinner Milch und Eiern an / die Milch aber muß nicht zu kalt / auch nicht zu heiß seyn /
 C c c c sonst