

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

sonst werden sie schmaltzig/ so wol als wann man eine dicke Milch dar zu gebrauchet ; es muß aber selbige so heiß seyn/ daß man einen Finger darinnen leiden kan/ schlaget hernach Eyer / doch nicht zuviel/ darant und machet den Teig/ aber nicht zu dinn/an/ sonst lauffen sie nicht auf/ salzet ihn : Machet indessen ein Schmaltz heiß / dunckel die Schnittten in den Teig/ und leget sie in das heisse Schmaltz / güßet selbiges offte auf/ bachtet aber über zwey oder drey Schnittten auf einmal nicht ab; beliebet es/ so kan man erst-besagte Schnittten/ ehe sie durch den Teig gezogen werden/ durch eine dünne Milch ziehen / und unter den Teig etwas klein-zerriebenen Salbey rühren.

51. Gefüllte Semmel-Schnittten.

Schneide Semmeln zu dinnen Schnittten/ streiche eine Füll von Mandeln oder Lauwergen darauf/ oder auch von eingezerrührten Ethern mit Wein-Beern oder Corinthen/ welche von diesen belieben; lege einen andern Schnittten darüber/ ziehe sie durch zerflopfte Eyer / oder sonst ein anständiges Teiglein / und bachte sie aus Schmaltz/ so sehen sie wie andere gemeine Schnittten / und sind doch einwendig gefüllt.



Oder :

Machet einen oder mehr Spiz-Becken / schneidet längliche Schnittlein daraus ; feuchtet solche mit Wein an/ schwinget sie in Mehl und bachtet selbige; güßet einen Wein in ein Häflein/ streuet Zucker / etwas Saffran und Trisanet/ auch/ so es beliebet / klein-geschnittene Mandeln/ Rosinen und Wein-Beerlein oder Corinthen darcin/lasset sie mit einander aufstuden : Leget dann die gehochene Spiz-Becken in eine Schüssel/ richtet diese aufgefottene Brüß darüber an/setzt die Schüssel auf eine Kohlen/ aber nicht zu lang/ damit sie nur ein wenig in der Brüß erweichen/ und streuet / wann sie zu Tisch getragen werden/ Trisanet darauf.