

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



Auf diese Weise können auch die Vogel-Hopffen gebäcken werden.

52. Semmel-Rüchlein.

Nehmet schöne neu gebäckene weisse Semmeln/ Laiblein/ oder auch einen Weck/ schneidet die Rinden rings herum ab/ daß nur die Brosam daran bleibe; dann schneidet aus der Brosam länglichte und runde Stücklein/ als wie die Strizeln/ und zwar aus einer Semmel ungefehr sechs; wann man sie ganz rund kan machen/ sehen sie wohl am schönsten/ es gehet aber sehr viel ab: Dann klopfet etliche Eyer/ güßet ein klein wenig Rosen-Wasser/ und gute Milch oder Kern daran/ zuckert feibige/ und rühret sie wohl unter einander; leget die geschnittene Semmeln alle auf einen zinnernen Deller oder Schüssel/ güßet die Eyer darüber/ kehret die Semmeln offt um/ daß sie wohl weich werden/ und die Eyer eindringen können: Wann sie nun weich worden/ so reibet die Rinden von einem Weck/ wälzet die eingeweichten Semmeln darinnen herum/ so werden sie krauß/ und bäcket solche dann nach einander aus einem Schmalz schön gelb heraus*

53. Semmel-Rüchlein/ auf andere Art.

Schneidet von einer alt gebäckenen Semmel die Rinden herab/ und aus der hinterbleibenden Brosam vier Theile; zerflopfet drey Eyer in so viel Löffeln süßer Milch oder Kam/ salzet sie ein wenig/ weichet die Semmeln darein/ güßet sie offt herab u. wieder darüber/ kehret solche um/ daß sie wol weich werden. Lasset ein
E c c c 2 Schmalz

* Wann es beliebt/ kan man diese Schnitten/ an statt der Eyer/ in einen Wein weichen/ welcher aber zuvor wohl gezuckert worden; alsdann unter das geriebene Brod/ ein gutes Trisanet mischen/ die eingeweichte Schnitten/ wie vorgedacht/ darinnen umkehren und ferner heraus bäcken/ wie schon vermeldet