

## **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

Butter, gib das Abgerührte hinein, und laß es langsam backen. Dann nimm den Reif hinweg, besäe es mit Zucker in der Höhe, und es ist fertig.

### Peschemehl auf eine andere Art.

Nimm von einem Biering Butter die Hälfte, mache davon eine schöne gelblichte Einbrenn, dann gib in diese Einbrenn ein Seitel siedendes Obers, rühre es gut ab, daß es nicht bazicht wird, schlage es gleich auf einen Teller heraus, laß es auskühlen, nimm die andere Hälfte Butter, treibe sie schön pflaumig ab, nimm 6 Eyer, so oft ein Ey, so oft einen Löffelvoll Koch, bis es gar ist, zuletzt nimm Limonieschalen, Zimmet und Limonie-Geruch, was du hast, dann Zucker, daß es süß genug ist, schmiere ein Tortenblatt mit Butter, und mache einen Reif herum, gib das Abgetriebene hinein, und backe es schön kühl.

### Abgetriebenes Quittenkoch.

Nimm ein oder 2 Quitten, schäle sie ab, schneide alles Unreine ab, und mache dann Spalten, diese lege mit wenig Limonieschalen in eine messingene Pfanne halb mit Wasser angefüllt, decke die Pfanne zu, und lasse sie sieden, bis die Quitten weich werden. Dann reibe von einer Kreuzer-Semmel die Rinde ab, schneide sie dann in 2 oder 3 Stücke. Sind nun die Quitten-Spalten gesotten, so lege sie auf ein hölzernes Teller, und lasse sie auskühlen; so bald der Sud kalt ist, dann lege die Semmeln hinein, und laß sie darin weichen, dann schabe von den Quitten-Spalten alles Unreine ab, und reinige sie gut von den Körnern, lege sie in einen Weidling