

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

bestreiche ihn mit Eiklar, gib die Aepfel in die Mitte und schlage ihn übereinander, mache mit dem Messerrücken sechs oder acht Schnitte hinein, dann lege das Schlangel auf ein Blattel, überstreiche es mit einem abgeschlagenen Ei, backe es und gib es gezuckert zur Tafel.

Gebadene Aepfelspaltel.

Schäle Aepfel, die nicht süß sind, und schneide sie zu Blattel oder Spaltel, dann gib in einen Weidling eine Handvoll schönes Mehl, rühre es mit warmem Wein schön klar ab, daß der Teig so dick wie ein Schmarrenteig wird, gib ein wenig gestoßenen Zucker darunter, laß in einer Pfanne Schmalz heiß werden, walze die Aepfelspaltel in dem Teig und gib sie in das heiße Schmalz, schüttele die Pfanne, daß sie schön aufgehen, laß sie solange backen bis sie schön semmelfarb sind, dann gib sie in einer Schüssel mit Zucker und Zimt besät zur Tafel.

Zwetschkenkompott.

Schäle reife Zwetschken, nimm die Kerne heraus und stecke statt dem Kern eine geschälte Mandel hinein, dann mache einen Buttermteig, formiere ihn, lege die Zwetschken recht enge zusammen darauf, gib gestoßenen Zucker und ein wenig Zimt darüber, überstreiche den Teig mit einem abgeschlagenen Ei und laß ihn schön langsam backen. Wenn sie schon eine Weile gebacken haben, so schüttele ein wenig Wein über die Zwetschken und laß sie vollends ausbacken, dann gib ein wenig Zucker und Wein darüber, stecke stiftlich geschnittene Mandeln hinein und gib es zur Tafel.

Gedünstete Aepfel.

Schäle die Aepfel, schneide den Bogen in der Mitte heraus, gib sie in eine Kasserolle, besäe sie gut mit Zucker, schüttele ein wenig Wein und Wasser darüber, klein geschnittene Limoneschale und ein wenig ganzen Zimt, laß sie zugedeckt gut dünsten, daß aber doch die Aepfel nicht zergehen; dann richte sie auf eine Schüssel, fülle sie in der Mitte mit Gingesottenem, schüttele den Saft darüber, besäe sie mit Zucker und länglich geschnittenen Limoneschalen und gib sie statt einem Salat zur Tafel.

Aepfelmus.

Laß ein Stück Butter zergehen, gib geschälte und klein geschnittene Aepfel hinein, schüttele ein wenig Wein