

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

darüber und zugedeckt schön weich dünsten, ein wenig gewaschene Weinberl und klein geschnittene Limoneschale darunter, schneide Semmel gewürfelt, röste sie in Butter und rühre sie unter die Aepfel, laß sie noch ein paarmal auffieden, dann richte sie auf eine Schüssel, besäe sie mit Zucker und gib sie zur Tafel.

Gedünstete Weichseln.

Schneide die Stengel von den Weichseln halb weg, gib Weichsel in eine Kasserolle, gieße ein wenig Ofnerwein und Wasser daran, 3 oder 4 Gewürznelken und Zucker nach Belieben, laß sie schön langsam dünsten, bis der Saft davon schön dick wird, daß aber die Weichseln nicht zerspringen, dann richte sie schön zierlich auf eine Schüssel, daß die Stengel in die Höhe kommen, röste fingerlange und fingerbreite Schnitteln in Schmalz, lege sie an der Seite herum, gieße den Saft von den Weichseln darüber, stelle sie noch ein wenig auf die Glut und laß sie zugedeckt eine Weile dünsten, besäe die Semmel und Weichsel mit stiftlich geschnittenen Pistazien und gib sie zur Tafel.

Gebackene Aepfelschnitten.

Röste eine Handvoll schönes Mehl in ein wenig Schmalz, dann mische eine Handvoll ungeröstetes Mehl darunter und mache den Teig mit kaltem Wein und geklopfter Eiklar an, gib ein wenig Zucker darunter, dann schäle große, mürbe Aepfel, steche den Bogen aus und schneide von den Aepfeln Schnitten, so groß als es sein kann, walze sie in dem Teig und backe sie aus dem Schmalz, schüttle die Pfanne gut, damit sie schön hoch aufgehen, wenn sie alle gebacken sind, richte sie auf eine Schüssel und besäe sie mit Zucker und Zimt.

Salat.

Breche die unreinen Blätter ab, schneide ihn in 4 Teile, wasche selbe aus etlichen Wassern recht sauber und gib den Salat in einen Seiher, daß das Wasser abläuft; vor dem Anmachen drücke ihn aus oder lege ihn in ein weißes Tuch, nimm die vier Zipfel zusammen und schwinde ihn gut aus, lege ihn in eine Schüssel, salze ihn, gib klein geschnittene, grüne Zwiebeln, ein wenig Pfeffer dazu und gieße gutes Del und Essig nach Gutdünken darauf, gib es auf eine Schale und daun zur Tafel.