

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

gut untereinander und fülle es auf die Pasteteln, gib wieder einen Deckel darauf, bestreiche sie mit Eierklar und backe sie in dem Rohr.

24. Aepfel-Pastete.

Schäle mürbe Aepfel, schneide sie zu Spalten und dünste sie mit ein wenig Wein; gib klein geschnittene Limonienschalen und ein wenig Weinbeerl darunter, wenn die Aepfel weich sind, so laß sie auskühlen, mache einen Kasserolpastetenteig, walke ihn messerrückendick aus, nimm ein Tortenplattl, schneide von dem Teig ein Blattl, so groß als das Tortenplattl ist, lege um den Rand ein 2 fingerbreites Streifsel, fülle in die Mitte die Aepfel, mache von dem Teig ein Gitter darüber, überstreiche es mit einem abgeschlagenen Ei und backe es schön langsam aus dem Rohr, wenn es gebacken ist, so überstreiche es mit einem frischen Wasser, besäe es gut mit Zucker, lasse es in dem Rohr ein wenig trocknen und gib's zu Tische.

Von Torten.

1. Eiertorte.

Nimm 1 Viertel Butter, treibe ihn flaumig ab, gib dazu 1 Viertel abgezogene klein zerstoßene Mandeln, einen Viertel klein gestoßenen Zucker und rühre es wieder gut ab. Ferners werden wieder 5 kleingerstoßene Eierdotter, etwas fein geschnittene Limonienschalen und 1 Eßlöffelvoll