

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

5. Gebackene Aepfelpalten.

Schneide geschälte säuerliche Aepfel in kleine Spalten, mache von einem Seidl Mehl und gewärmten Wein einen Teig wie einen Schmarnteig dick, gib gestoßenen Zucker und etwas Zimmt darunter, rühre dies gut hinein, mische auch von 2 Eierklar den geklopften Schnee darunter, lasse in einer Pfanne Schmalz sehr heiß werden, walze die Aepfelpalten in dem Teig und gib sie in das heiße Schmalz, schüttle die Pfanne, daß sie schön aufgehen, lasse sie so lange backen, bis sie auf beiden Seiten schön semmelfarb sind, dann richte sie in eine Schüssel und besäe sie mit Zucker.

6. Aepfelspeise.

Man nimmt 10 Stück gute Aepfel und schält sie. Fünf Stück werden blattlich geschnitten, mit etwas Wein überdünstet, dann durchgeschlagen und mit etwas nubelartig geschnittenem Quittenkäse oder mit etwas Weinbeerl vermischt. Die anderen fünf andern Aepfel werden von einander geschnitten, in Rhum eingetunkt, mit Mehl besäet und in Schmalz gebacken. Dann gibt man diese Marmolade auf ein geschmiertes Teller, streuet mit Rhum angefeuchtete Biskotenbrösel darauf, mache eine Lage gebackene Aepfeln, dann wieder Bröseln und so fort, bis es hoch genug ist. Hierauf setzt man es in's Rohr, damit es durch und durch heiß wird. Endlich streicht man einen spanischen Windteig darüber.

7. Krems-Aepfel.

Man gibt in ein Kasserol einen Löffel Mehl, zwei Löffel Limonien- oder Vanillezucker nebst 8 Eierdotter, dieses