

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

rührt man mit einem Seidl Obers fein ab, kocht es dann auf der Glut, bis es dicklicht wird, während dessen wird die Klar von den 8 Eiern zu festem Schnee geschlagen, und wenn das Koch vom Feuer weggenommen wird, so mischt man ihn nebst einem Stäubchen Salz heiß darunter; gib dann die Hälfte Teig in einen geschmierten Melonenmodel, gibt gebackene Apfelspalten dann den übrigen Teig darauf und lasse es langsam backen.

8. Apfelpompot.

Man nimmt schöne Maschanzger-Apfel, schält sie nicht die Kerne heraus und legt sie in kaltes Wasser, damit sie schön weich bleiben. Fülle in jeden Apfel eine eingesotene Weichsel, stelle sie in ein Kasserol, mit der Höhlung nach oben, gib ein Stück Zucker dazu, schütte Wein und Wasser darüber, gib ein Stangel Zimmt und ein Stück Limonienschale hinein, lasse es zugedeckt weich dünsten, daß aber die Apfel ganz bleiben. Walke einen feinen Butterteig zwei messerrückendick aus, lege ein Tortenplattl auf den Teig und schneide ihn rund herum nach dem Plattl ab, lege ihn ohne den Teig umzudrehen auf das Plattl bestreiche ihn mit Eierklar, lege an der Seite ein fingerbreites Streifsel herum, bestreiche es wieder mit Eierklar, backe es geschwind in dem Rohr, dann richte die gedünsteten Apfel darauf, schütte den Saft von den Äpfeln darüber und gib es zu Tische.

9. Gebackene Kirschen.

Binde gut zeitige Kirschen mit den Stengeln in Büschel von 5 oder 6 Stück, dann mache mit Mehl und Wein einen Teig wie zu den Apfelspalten, gib aber unter den Teig