

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

ein wenig gestoßenen Zucker und Zimmt, lasse in einer Pfanne Schmalz heiß werden, walze die Kirschen in dem Teig und gib sie geschwind in das heiße Schmalz, schüttele aber die Pfanne gut, daß die Kirschen nicht zusammenkleben, lasse sie schön lichtbraun backen, wenn sie alle gebacken sind, so richte sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit Zucker und gib sie zur Tafel.

10. Gebackene Zwetschken.

Schäle die Zwetschken und nimm die Kerne heraus und gib in jede dafür einen abgezogenen Mandelkern und verfähre übrigens wie mit den Kirschen Nr. 9.

11. Faszirte Aepfel.

Schneide 4 geschälte Aepfel blattlet, gib sie in ein Kasserol, gib etwas heißes Schmalz darüber und dünste sie zu einem Koch, gib ferner Zucker, daß sie süß genug sind, Zimmt, ein wenig Weinbeerl und klein geschnittenen Zitronat darunter, rühre es gut untereinander. Nimm dann 10 schöne Maschanzgeräpffel, schäle sie, schneide oben ein Plattl herab, höhle den Kernstall aus, fülle sie mit dem Aepfelkock, binde mit Zwirn das Plattl wieder darauf und backe sie heiß aus dem Schmalz. Nimm hierauf den Zwirn herab und stelle die Aepfel in eine Schüssel. Stoße klein in einem Mörser 4 hartgefottene Eierdotter mit 4 Loth geschwellte und abgezogenen Mandeln, ein Stück frische Butter, gib es hernach in einen Weidling, schlage 4 ganze Eier daran, ein jedes gut verrührt, Zucker und Zimmt, bis es süß genug ist, schmiere ein Plattl sammt Reif mit Butter, gieße das Gerührte hinein, stelle die gebackenen Aepfeln darauf, lasse sie im Rohr backen und gib sie gezuckert zur Tafel.