

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

Vierzehnter Abschnitt.

Von verschiedenen Mchl = Speisen aus
Schmalz gebacken.

Aufgegangenes Aepfelkoch.

Schäle Aepfeln und schneide sie zusammen, trenne aber die Kerne, Haut und alles Unreine hievon; dann gib sie in eine Reib, setze sie halb mit Wein und halb mit Wasser auf die Bluth, und lasse sie dünsten. Sobald die Aepfel weich sind, nimm sie vom Feuer, und treibe sie durch einen Durchschlag. Dann nimm 4 Loth Butter in einen Weidling, treibe sie gut ab, hernach weiche um einen Kreuzer Semmel ein, und drücke sie aus, gib sie mit Zucker und Limonieschalen in den Weidling mit Butter, und treibe sie gut untereinander ab; dann gib auch die Aepfel hinzu, verrühre sie mit einem ganzen Ey und 4 Eyerdottern, eines nach dem andern, gut; hernach nimm eine tiefe Schüssel oder ein Blattel mit einem Reife, schmiere es ein wenig mit Butter, und gib das Abgetriebene hinein, lasse es in der Röhre langsam backen, daß es schön aufgeht und locker wird; dann löse den Reif ab, zuckere das Koch, und es ist fertig.