

## **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

### Apfelfische.

Nimm schöne große Äpfel, schäle sie ab, schneide Scheiben daraus, und aus den Scheiben kleine Fingerdicke Strizeln, nimm Wein mit Zucker und Zimmt, lege die Äpfel-Strizel hinein, und laß sie gut naß werden, dann nimm sie heraus, und lege sie in braunes Mehl, besäe sie noch mit Mehl, und backe sie in heißem Schmalz; bestreue sie dann mit Zucker und Zimmt, und sie sind fertig.

### Apfelspalteln mit Wein.

Schäle Äpfel, schneide sie in Spalten, und nimm die Kerne sammt der Haut in der Mitte heraus, dann nimm Mehl in einen Weidling, und mache mit Wein den Teig an, rühre ihn gut ab, und gib Zucker darzu, tunke nun die Spalten in den Teig, und lege sie in das heiße Schmalz, backe sie schön lichtbraun heraus, und besäe sie dann mit Zucker; so sind sie fertig.

### Brandschneeballen.

Mache einen Brandteig, reibe Limonie mit Zucker ab, und gib ihn unter den Brandteig, welcher aber linder seyn kann, wie der zu die Strauben. Dann nimm Schmalz, und laß es heiß werden, gib Teig in der Größe einer großen Nuß auf einen Löffel, und schüttle ihn in dem Schmalze, daß jeder auffspringt, sie müssen aber langsam gebacken werden. Wenn du sie heraus nimmst, bestreue sie mit Zucker, und sie sind fertig.

Willst du aus diesem Brandteige Äpfel-Kücheln oder Semmelschnitteln herausbacken, so muß der Teig dünner gemacht werden.