

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

Wein darauf, und laß sie ein wenig kochen; wenn die Aepfel weich gekocht sind, so treibe sie durch einen Durchschlag; hast du nun ein Seitel voll durchgetriebene Aepfel, dann nimm mit Zucker abgeriebene Limonie, so viel, daß sie süß genug werden, und sprüde sie gut mit den Eyerböthern ab; gieße sie dann in die Becherl, und lasse sie, wie bewußt, im Dunste austochen; dann ist es fertig. — Auf diese Art kannst du jeden Krum, mit welchem Geruche du nur immer willst, machen.

Gewöhnliche Aepfel-Torten.

Schäle mürbe Aepfel, schneide sie zu Spalten, und dünste sie mit ein wenig Wein, gib klein geschnittene Limonieschalen und ein wenig Weinbeeren darunter; wenn die Aepfel weich sind, so lasse sie auskühlen, mache einen Pasteten-Teig, wie schon bewußt, walche ihn messerrückendick aus, nimm ein Tortenblattel, schneide von dem Teig ein Blattel, so groß als das Tortenblattel ist, lege um den Rand ein zweyfingerbreites Streifel, fülle in die Mitte die Aepfel, mache von dem Teig ein Gitter darüber, überstreiche es mit einem abgeschlagenen Ey, und backe es schön langsam in dem Ofen; wenn es gebacken ist, besäe es mit Zucker, laß es in dem Ofen ein wenig trocknen, und gib zur Tafel.

Biskoten-Torte.

Schlage 18 Eyerböther in einen Weidling, stoße 15 Loth Zucker, und rühre sie eine halbe Stunde miteinander; dann schlage aus dem Klar von 10 Eiern einen steifen Schnee, und rühre ihn wieder mit kleingeschnittenen Limonieschalen eine Viertelstunde mit dem