

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

cken/ und die Weipeln wieder zierlich herum legen/ den Schüssel/ Rand mit Zucker bestreuen/ schöne Blumen/ und was man verlangt/ darauf reifen; oder besonders gehörige Model/ von Blumwerck ausgeschritten/ darauf legen/ darüber mit Zimmet bestreuen/ und dann den Model wieder auf das subtilste herab nehmen/ so werden die Blumen von Zimmet/ und der Boden von Zucker weiß seyn/ und also gar schön und zierlich aussehen: Oder man kan / an statt des Zimmets/ rothe oder blaue Zucker-Küglein/ und Scheuffelein zerstoßen/ und darauf streuen.

26. Aepffel mit Zucker-Candi zu braten.

Schneidet an denen Hart-Aepffeln den Puzen heraus/ holet ihn in der Mitte ein wenig mit hinwegnehmung der Kern-Häuflein aus/ füllet gestossenen Zucker Candi-darein/ setzt die Aepfel in eine Ofen-Röhre / oder bey uns so genanntes Back-Deffelein/ oder lasset selbige in Ermaglung dessen/ auf einen Rost also braten/ durchstechet aber zuvor mit einem Psrimen hier und dar die Haut des Aepfels/ damit er nicht auffspringe/ und der beste Safft zu schanden gehe / diese also gebratene Aepffel dienen denen mit der Huste und Heiserkeit Behafftetten zu sonderbarer Ablödigung und Erleuchtung/ bevorab aber den Kindern / welchen keine Arzney so leichtlich bezug bringen/ wann sie solche öffters essen und genüssen.

27. Gefüllte Aepffel.

Schählet so genannte Herrn-Parstörffer / oder andere gute Aepffel/ oder lasset sie auch nur ungeschählet; holet gemach die Puzen heraus/ doch also/ daß der Aepffel nicht zerbreche: darnach schählet einen andern Aepffel/ hacket ihn fein klein/ und röset selbigen im Schmalz; schneidet dann abgezogene Mandeln nach der Länge auf das dünneste/ oder aber hacket sie nur gröbliche/ (wer will/ kan auch grüne Pistacien; Nüßlein darunter nehmen /) mischet sie mit Corinthen oder Wein-Beerlein / Zimmet / Zucker/ wie auch ein klein wenig