

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

wenig Saffran/ und/ nach Belleben/ etwas von Trisanet; feuchtee diese Füll mit gutem Wein an/ und füllet sie in die ausgeholete Aepffel; setz dann selbige in einen stollichten Hasen/ güsset ein wenig Wein und Zucker daran/ lasset sie süden/ aber nicht gar zu lang/ daß sie nicht verfabren: Leget selbige hernach mit einem Löffel ganz gemach in eine Schüssel/ güsset die Brüh darüber/ und lasset solche also in der Schüssel auf einer Kohlen/ noch ein wenig auffüden; streuet alsdann Zucker und Zimmet darauf/ beziehet den Schüssel Rand ebenfalls mit Zucker und Zimmet/ und traget sie zu Tisch.

28. Aepffel zu füllen/ auf andere Art.

Die Aepffel werden ganz geschählet und gefüllet/ wie oben geacht/ alsdann in einer Pfannen mit Schmalz schön schnell heraus gebachen; man darff sie aber weder melben/ noch auch durch einen Teig ziehen/ sondern nur geschwind so trocken/ und zwar einem nach dem andern/ heraus bachen/ welches am besten geschichet/ wann man einen solchen gefüllten Aepffel in einen Faum-Löffel setzet/ selbigen zusamt dem Löffel in das heisse Schmalz hält/ und auf das schnellste heraus bächet/ nachmals in eine Schüssel setzet/ Wein und Zucker daran güsset/ und auf einer Kohlen so lang auffüden oder dünsten lasset biß sie ein wenig weich werden/ alsdann mit Zucker und Zimmet/ oder mit Trisanet bestreuet/ und/ wann man will/ mit klein geschnittenen Mandeln/ Pistacien/ Nüßlein/ oder kleinen kraußen Wisam/ Zucker besteket.

29. Aepffel zu füllen/ noch anderst.

Imm Aepffel/ schähle und schneide oben ein Decklein herab/ nim die Kerne zusamt denen Hülsen heraus; röste einen andern weichen Aepffel/ so zuvor klein zerschnitten worden/ im Schmalz/ mische Zucker/ Zimmet/ Wein/ Beere/ und ein wenig Saffran darunter/ schlage ein Ey daran/ fülle sie in die ausgeholete Aepffel/ ihue die Decklein wieder darüber/ bestreiche solche mit Eyerweiß/