

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

weiß und bestecke selbige mit geschnittener Zimmet/ daß sie nicht herab fallen; mache ein Schmalz heiß/ und bache die Aepffel darinnen: Wann sie gebachen/ lege selbige in eine Schüssel/ mache eine Brüh von Wein/ Zucker und Zimmet darüber/ laß eine Weile süden; bestreue sie mit Zucker und Zimmet/ und trags entweder also / oder aber nur trocken gebachen / und allein mit Zucker bestreuet/ zu Tisch.

30. Aepffel zu rösten.

Schähle Parstörffer/ oder Herrn- Aepffel / schneide sie halb von einander/ nimm die Puzen heraus/ schwinde sie Mehl/ bache selbige aus heissem Schmalz/ daß sie weich und schön gelb werden; lege sie in eine Schüssel/ bestreue solche mit Zucker und Trisaner/ güß Reinsal/ oder aber Wein/ und ein klein wenig Wasser daran; setze sie auf eine Kohlen/ decke sie zu/ und laß noch einen Sud thun: Wann es beliebet/ kan man solche mit geschnittenen Mandeln/ Pistacien/ Nüssen/ oder auch kraußen Balsam/ Zucker/ bestecken.

31. Aepffel zu rösten / auf andere Art.

Imm Parstörffer- Aepffel / schähle und schneide sie halb von einander/ nimm den Puzen heraus; wann man sie zierlich haben will/ so kan man selbige schrauben wie die Quitten: röste sie hernach im Schmalz / lege solche in eine Schüssel / güsse ein wenig Wein daran/ zuckere sie wohl/ setz auf eine Kohlen / laß süden: Wann sie dann ein wenig weich werden / so streue gestoffene Zimmet darauf / und bestecke sie wie Quitten/ und obgedachte Aepffel: Oder man kan sie auch ungeröstet/ ganz frisch in einer Schüssel / mit Wein und Zucker aufdünsten lassen.

32. Aepffel zu rösten / noch auf eine andere Weise.

Schähle und schneide die Aepffel in zwey Theil / nimm die Kerne und Puzen heraus / röste sie im Schmalz daß sie schön braun
und