

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

und weich werden : lege selbige dann neben einander in eine Schüssel güsse guten Wein daran/ streue Zucker/ Corinthen oder Wein-Beerenlein und Rosinen darein/ bestecke die halbirte Aepffel mit längliche geschnittenen abgezogenen Mandeln ; setze sie also in der Schüssel auf eine Kohl-Pfanne/ daß sie noch ein wenig kochen/ und bestreue sie mit Zisaneet.

33. Aepffel in einer roth-gesultzten Brüh zu dünsten.

Bisset an wohlzeitige Wein-Beere ein gut Theil süßen rothen Wein/ und lasset sie wohl darinnen süden / drucket selbige durch ein reines Tüchlein ; schählet die Aepffel fein sauber/ stecht den Buzen heraus/ und güsset den mit Wein-Beeren abgesottenen Wein darüber : Wann sie ein wenig übersotten seyn / nehmet sie heraus/ und füllet sie/ anstatt des Buzens / mit eingemachten Citronen-Schelffen ; lasset sie also ferner dünsten / thut aber gar viel Zucker daran/ sonst gestehet die Brüh nicht.



Die Quitten kan man auch auf diese Weise dünsten.

34. Gedünstete Aepffel / auf andere Art.

Killich stich aus denen Aepffeln die Buzen heraus/ und wasche sie aus Wasser ; nachmal güsse in einen stollichten Hasen ein halb Seidlein Wasser daran/ thue ein wenig Bach- oder frisches Schmalz dazu / verdecke selbige mit einer Stärken / und lasse sie dünsten bis weich werden ; setz in eine Glut oder Kohlen / drehe den Hasen oft um / schwinde ihn bisweilen / damit sich die Aepffel nicht anlegen / und streue / wann man sie anrichtet / einen Zucker darauf.