

## **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

Apffel anrichten will / rühret das geröstete Brod darunter / und richte  
es an.

### 39. Apffel frisch zu kochen.

**N**ehmet gute mürbe Apffel / wozu die Parstörffer am besten  
sind / schälet solche / und schneidet sie zu dinnen Pläslein; schüt-  
tet selbige in einen Pasteten; Tiegel oder stollichten Hasen güs-  
set ein wenig Wein daran / zuckert solche nach Belieben / und lasset sie ab-  
so mit einander dünsten / bis die Apffel weich werden / und sich rühren  
lassen; alsdann rühret sie wohl ab / und lasset selbige noch eine Weile  
süden: Wann man nun die Apffel angerichtet / kan man Zucker / or-  
der auch ein wenig Zimmet darauf streuen.

### 40. Apffel frisch zu kochen / auf ande- re Art.

**N**ehmet gute mürbe Apffel / schälet und schneidet sie zu Pläs-  
lein / wie vor gedacht; thut in einen stollichten Hasen / ein we-  
nig Dach oder frisches Schmalz / leget die Apffel darauf / güs-  
set ein wenig Wasser daran / und lasset sie alle süden / bis sie weich wer-  
den / alsdann rühret sie ab wie zu einen Nus: Indessen reibet ein weiß-  
ses Brod / und röstet solches schön gelb im Schmalz: wann sie nun  
angerichtet sind / brennet das geröstete Brod darauf.

### 41. Gefüllte Birn.

**N**ehmet die Birn / schälet und hole sie aus / so viel möglich  
ist; hacket das Ausgeholere / wozu man auch wohl andere  
Birnen nehmen kan / klein; thut Mandeln / Corinthen oder  
Wein / Beerel / Zucker / Zimmet und Muscat / Nuß dazu / füllet solches  
in die Birn / machet die Pläslein aber wieder darauf / und besteket sie  
mit Zimmet / damit die Füll nicht heraus lauffe: Machet dann ein dinn-  
nes Teiglein von Eyern / Mehl und Wein an / ziehet die Birn dar-  
durch / und bachtet sie fein gemacht / bestreuet sie mit Zimmet und Zus-  
et