

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

dann in einen stollichten Hafen/ gisset einen guten gemeinen oder auch süßen Wein daran; lasset also die Aepffel darinnen dünsten/ biß sie etwas weich werden/ und man sie ein wenig abrühren kan; wie wol sie eben nicht so glatt seyn müssen/ wie zu einem Aepffel: Mus: Indessen hacket abgeschälte Mandeln klein / mischet ein geriebenes Eyer Brod darunter; thut in einem Pfännlein geriebenen Zucker das zu/ und röstet es mit einander / biß das Brod schön gelblicht wird; hernach rühret das Geröstete/ samt den gedünsteten Aepffeln / in einem Napff zusammen/ würzet es mit Zimmet/ Cardamomen/ und ein wenig Muscatnuß: mischet auch von eingemachten Sachen darunter/ als Citronat/ und würfflicht/ geschnittene Citronen/ und Pomeranzens/ Schelffen/ zuckert sie/ so süß als man solche verlangt: Ist diese Füll oder dieses Gehäck etwan noch zu dick/ so kan man sie mit ein wenig süßen/ oder/ aus Mangel dessen / einen gemeinen Wein verdünnen; beliebt es mag man auch ein wenig gewaschene Wein/ Beere oder Corinthen darunter rühren / und nur einen einigen Sud im Wein thun lassen. Dann machet ferner einen Teig an / klopffet zweyen oder drey Eyerdottern/ rühret ein wenig Zucker darunter; machet von dem schönsten Mehl in einem Napfflein ein anderes Teiglein an/ walchert es aus/ wie zu den Raffiolen/ rädelt oder schneidet viereckichte Plätzlein daraus/ so groß man sie verlangt; thut ein Häufflein von dieser süß/ angemachten Füll darauf / und drucket die vier Ecken des Teiges darüber zusammen / so werden viereckichte Bündelein daraus: Machet dann ein Schmalz in einer Pfannen heiß/ und bachtet sie geschwind ab. *

134. Pfetter-Rüblein von Mandeln.

Nehmet einen Vierding Mandeln ab/ gisset ein Rosen/ Wasser dar
 an/

Hh Hh H 2

* Diese Pfaffen/ Schläpplein kan man auch in einem Oefelein / auffer dem Schmalz bachen/ zumal so sie jemand zu schmalzig fürkommen solten; doch kan man sie auf beederley Art/ wann sie alle zusammen fertig/ mit einem zerklöpften Belben vom Ey überstreichen; und wer gerne süß essen mag/ leichtlich einen Zucker / oder auch ein wenig klein/ gestossene Zimmet / durch einen Silber oder Durchschlag darauf streuen.