

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

daran/ daß das Mehl mit angefeuchtet werde; rühret selbiges auf das beste mit dem Wasser / eine gute viertel Stund lang/ ab / daß sich der Teig von dem Löffel und der Schüssel abledige: Nehmet hernach frische Eyer / und zwar vier ganze / und das Weiße von dreyen andern / zu einer Schüssel voll / schlaget eines nach dem andern daran / biß der Teig wird wie ein Strauben-Teig: güßet auch ein klein wenig Wein daran / salzet ihn aber nicht / sondern machet in einem Pfännlein ein Schmals heiß / ziehet die Aepffel durch den Teig / und leget zweyen oder drey der selben auf einmal in das heiße Schmals / begüßet sie mit einem Löffel so lauffen sie schön auf / bachtet solche also ferner heraus ; leget selbige in eine Schüssel auf ein geschnitten Brod / bestreuet sie auch / wann man sie zu Tisch tragen will / mit Zucker.

169. Aepffel - Ruchlein zu bachen / auf andere Art.

Schäle und schneide die Aepffel zu Plätlein / stich die Buxen und Kern-Häuslein heraus : Mache einen Teig von Mehl / und einem guten Löffel voll Milchram / zwiere selbigen mit Wein / doch nicht zu dinn / an / duncke die Aepffel darein / bache sie schön heiß aus dem Schmals / und streue alsdann Zucker dar auf.

170. Aufgelauffene Aepffel - Blatten.

Röstet ein schönes Mehl im Schmals / mischet so viel / als drey Raerösteten ist / auch ungeröstetes darunter / nehet sie mit kaltem Wein an / rühret solche mit dem Weißen von Eyern ab / thue ein wenig Zucker daran ; schneidet aus grossen Aepffel runde Blatten / Pläße oder Scheiben / kehret sie im Teig um / leget selbige in ein gar heißes Schmals / und bachtet solche / so lauffen sie schön auf.

171. Aepffel Strauben.

Schneidet die Aepffel wärffliche / mischet Wein-Beere oder Cos
K e k k 2 rine