

## **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

rinthen und Rosin darunter; machet hernach einen Teig mit Eiern/ Wein und weissen Bier an/ oder man kan auch die Eyer davon lassen/ leget die Aepffel darcin/ rühret sie unter einander; lasset ein zuvor wohl heiß/ gemachtes Schmalz wieder ein wenig erkühlen/ gisset ein wenig davon aus der Pfannen auf einen zinnernen Deller / leget etwas von besagtem Teig zusamt denen Aepffeln darauf/ formiret einen Wein- Trauben von Strauben daraus / hebet ihn mit einen flacheneisernen Löffel von dem Deller in die Pfannen mit heißem Schmalz / lasset sie allgemach/ und zwar sehr langsam backen / damit sie einwendig recht ausbacken können / auch darff man sie nicht allzu heiß einlegen; zuletzt aber muß man ihnen eine etwas grössere Hitze geben.

### 172. Aepffel-Strauben / auf andere Art.

**N**ehmet ein schönes warmes Mehl / und Eyer / so zuvor in etlichem warmen Wasser gelegen sind / schlaget sie an das Mehl / gisset einen Löffel Wein daran / rühret sie wohl durch einander; schneidet Aepffel zu viereckichten Stücklein / leget selbige in den Teig / rühret sie darinnen herum / daß der Teig allenthalben klebend bleibet / doch muß derselbe nicht zu dünn / auch nicht zu dick seyn; formiret sie zuvor auf einem Deller / backet selbige / wie die gleich vorher beschriebene / langsam heraus / und streuet / wann man sie zu Tisch trägt / Zucker darauf.

### 173. Aepffel-Strauben / noch anderst.

**S**chälet Aepffel oder Birne / und zerschneidet sie entweder länglicht oder auch würfflicht / nach Belieben; mischet kleine Wein-Beerlein oder Corinthen darunter / rühret alles wohl durch einander: Machet einen Teig mit vier Eiern / doch nicht zu dünn / an / rühret die Aepffel wohl darinnen herum / daß sich der Teig anhänge; schüttet ihn hernach auf einen Deller der schmalzig ist /