

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

Dorten von Prinelln : Oder / so es beliebt / kan man auch zu erst auf den Boden eine kräftige Mandel : Füll / die schon zum offtern beschrieben worden / und alsdann die Pfersiche oder Marilln darauff legen / mit Zucker und Zimmet überstreuen / oder auch mit zierlichen Bögen von Citronat : und Pomeransen : Schelffen / wie auch mit Pinien : oder Pistacien : Nüßlein bestecken : Es müssen aber diese Pfersiche und Marilln nicht gar zu zeitig seyn / sondern auch zuvor im lüßenden Wein geleyet / und nur ein wenig darinnen aufgquellet werden.

48. Ein Apffel - Dorten.

Nehmet Parstörffer : Apffel / schneidet sie entzwey / und dreyßen und Kern : Häuslein heraus / röstet die Apffel im Schmalz / biß sie braun werden ; streuet dann auf den Boden / eines aufgeküsten Dorten : Teigs oder Hafens / ein geröstet Semmel-Mehl / geschnittene Mandeln / Citronen-Schelffen / Zucker und Trisanet / oder aber eine kräftige Mandel : Füll : leget die Apffel darauff / biß der Dorten voll wird / und lasset ihn hernach bachen ; wann er nun ein wenig erhaschet ist / gisset einen guten Weint oder Malvasier daran / aber nicht viel / damit er nicht durchweiche / und lasset ihn folgendts bachen : Wann solches geschehen / stecket Pinien-Nüßlein / oder geschnittene Mandeln / in gleichen auch längliche / und eines Messer-Rucken breit / geschnittene Citronen- und Pomeransen-Schelffen / Bögen : weiß auf die Apffel / und verguldet die Nüßlein oder Mandeln / nach Belieben.*

49. Ein Apffel-Dorten / auf andere Art.

Nehmet den Teig zum Dorten-Hafen an / wie bekandt ; schäblee die Apffel / schneidet sie zu Pläßen / und dünstet sie im Wein / biß selbige ein wenig weich werden ; mischet alsdann Zucker /

A a a a a

Zimms

* Es ist nicht eben nöthig / das die Apffel im Schmalz geröstet werden / sondern man kan sie auch / so es gefällig ist / an statt dessen / im Wein ein wenig dünsten.