

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

Zimmet / Trisanet / Weinbeere oder Corinthen / und geschnittene Mandeln darunter / streuet aber zuvor / auf den Boden ein wenig geröstetes Semmel-Mehl; leget diese zubereitete Aepffel-Füll darauf / bedecket den Dorten mit einem Deckel / wie die andern / oder aber nur mit einem geschnittenen Teig creus weiß wie ein Sitter / davon Num. 40. bey den Quitten Dorten Meldung geschehen.

50. Ein Aepffel - Dorten / noch anderst.

Die Aepffel und Quitten werden ganz weich gedünstet / wie ein Brey / alsdann durch ein enges Sieb getrieben / Zucker / Zimmet / und gar klein-gestossene Mandeln darunter gerühret / auch Eyer / so es beliebt / daran geschlagen / und alsdann auf das allerdünnste drey oder vier Plätze ausgewalchert / zerlassene Butter dazwischen gestrichen / und aufeinander geleet; den leßern Boden aber überstreicht man mit obgedachter massen zusammen-gemachter Füll / streuet wie zuvor / Zucker und Zimmet darauf / und bedecket also diesen Dorten wieder mit dergleichen drey oder vierfachen Plälein: Wann es beliebt / kan man auch besagten Deckel / zuvor nach einen Papier-Mo del ausschneiden / alsdann den Hafen rings herum artig bezwicken / und obenher mit Eis oder Spiegel überstreichen.

51. Eine Aepffel - Dorten / noch auf eine andere Art.

Nimm ein viertel Pfund Butter und einen Seidel Becher Mehl / reib ihn zwischen den Händen ab / bis er sich nimmer anhänget und bröcklich wird / thue ihn in eine Schüssel / schlage ein ganzes Ey und ein Dötterlein darein / güsse zwey Löffel voll Zucker und Rosenwasser dazu / wircke es zu einem Teig; nimm sodann Barstörffer oder Herren-Aepffel / schneide sie viertel-weiß wann selbige nicht gar groß sind / lasse von den Teig zu den Deckel etwas übrig / und walchere den andern aus / daß er wie ein dicker Messer-Rucken bleibet / lege ihn in die Dorten-Pfannen oder aber in ein Schällein / streue Zucker und Weinbeere wie auch etwas gestossene Zimmet auf den Boden