

## **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

## Verschiedene Obstspeisen.

### 1. Aepfelmus.

Nimm saure Aepfel, schäle und schneide sie blattweis in einen Topf, gieße Wein daran und lasse sie bei einem Kohlenfeuer so lange steden, bis sie weich sind, dann schlage sie durch ein Sieb, gib sie in ein Kasserol, thue dazu einen Vierting klein gestosene Mandel, 2 Eierdotter, 2 Löffelvoll gutes Obers, ein Stück Butter und so viel Zucker, daß es süß genug ist, stelle es in's Rohr und lasse es backen wie ein anderes Mus.

### 2. Aepfel in der Sulz.

Schäle nicht zu süße Aepfel und siede sie in gezuckerten Wasser weich, gib sie auf eine Schüssel und stecke statt der Stengel in jeden eine Gewürznelke. Gib dann zur Hälfte Wein und Wasser in einen Topf, thue Zucker, Zimmt und Gewürznelken hinein und lasse dieses so lange steden, bis es schön roth ist, aber du mußt geläuterte Hausenblase dazu thun. Dann seihe diese Suppe durch ein Sieb, gieße sie neben den Aepfeln in die Schüssel und lasse sie an einem kalten Orte stehen. Auch kannst du die Aepfel mit Limonienschalen belegen. Anbei ist zu merken, daß nur so viel Suppe an die Aepfel zu schütten ist, damit die Aepfel halb herausstehen.