

## 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

### 12. Aepfelsalat.

Schäle die Aepfel, schneide sie in der Mitte auseinander, nimm den Kernstall heraus, gib sie in ein Kasserol, gib in jede Aushöhlung ein Stückel Zucker, schütte ein wenig Wein und Wasser darüber, klein geschnittene Limonienschalen und ein wenig ganzes Zimmt, lasz sie zugedeckt dünnen, daß aber doch die Aepfel nicht zergehen; dann richte sie auf eine Schüssel, fülle sie in der Mitte mit Eingesottem, schütte den Saft darüber, besäe sie mit Zucker und länglich geschnittenen Limonienschalen und sie sind fertig.

### 13. Gesalzter Aepfelsalat.

Siede 1 halbes Pfund Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Seidl Wasser, bis er sich spinnt, dann gib 10 auf dem Reibeisen abgeriebene Marhanzgeräpfel hinein, gib von einer Limonie den Saft und 4 Löffelvoll Wein dazu, auch klein geschnittene Schalen, lasse sie so lange sieden, daß sich die Aepfel gut sulzen, dann richte sie auf eine Schüssel, stelle sie an einen kalten Ort, ziere sie mit eingesottenen Ribiseln und gib sie zur Tafel.

## Verschiedene Sulzen.

### 1. Vanillesulz.

Man klärt 28 Loth Zucker in einer halben Maß Wasser und seift ihn dann durch ein naßes Tuch in einen Topf. Dann klärt man 3 Loth Haufenblase in einer