

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

Manche Sorten haben eine Schale, welche beim Dünsten vollkommen weich wird, solche braucht man nicht zu schälen, man wäscht sie nur, entfernt Blüte, Stiel und Kerngehäuse, schneidet sie in Hälften oder Viertel und läßt sie mit wenig Wasser und Zucker weichdünsten.

243. Birnen-Mus. Wird ebenso bereitet, wie das Apfelmus (Nr. 241). (Zusammensetzung der Birnen: Eiweiß $\frac{1}{2}$, Kohlehydrate 12, Salze $\frac{1}{2}$, Zellstoff $4\frac{1}{2}$, Wasser $82\frac{1}{2}\%$.)

244. Kirschen, geschmort. Süße Kirschen werden gewaschen (nach Belieben entsteint) und mit wenig Wasser auf gelindem Feuer kurze Zeit gedünstet.

Saure Kirschen läßt man nach dem Abwaschen in einem dünnen Sirup — welchen man zuvor bereitet, indem man Zucker in etwas Wasser schmelzen und ein wenig einkochen läßt — kurze Zeit dünsten.

245. Kirschen-Mus. Die ausgesteinten*) Kirschen läßt man — wenn es süße sind, ohne Zucker — unter stetem Rühren zu einem dicken Brei kochen. — Sauren Kirschen setzt man Zucker zu.

Zur Aufbewahrung für den Winter müssen sie noch dicker eingekocht werden. (Zusammensetzung der Kirschen: Eiweiß $\frac{1}{2}$, Kohlehydrate 13, Salze $\frac{3}{4}$, Zellstoff 6, Wasser $79\frac{3}{4}\%$.)

246. Pflaumen, geschmort. Gewaschene Pflaumen werden entsteint,*) halbiert und mit wenig Wasser und Zucker langsam weichgedünstet.

Will man die Pflaumen geschält aufgeben, dann übergießt man sie mit siedendem Wasser, worin man sie etwa 2 Minuten liegen läßt, dann schälen sie sich leichter.

247. Pflaumen-Mus. Wird wie Kirschenmus bereitet, dann durch ein Sieb getrieben und nach Bedarf versüßt. (Zusammensetzung der Pflaumen: Eiweiß $\frac{1}{2}$, Kohlehydrate $9\frac{3}{4}$, Salze $\frac{1}{2}$, Zellstoff $4\frac{1}{2}$, Wasser $84\frac{3}{4}\%$.)

*) Von der Gewohnheit, die Steinkerne der Kirschen, Pflaumen, u. s. w. aufzubeißen und den darin enthaltenen weichen Kern zu essen, ist abzuraten, weil derselbe Bittermandelöl enthält. Man wolle die Ausführungen S. 73 vergleichen.