

## **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

**248. Meine-Canden, geschmort.** bereitet man ebenso zu wie die Pflaumen (Nr. 246). (Zusammensetzung: Eiweiß  $\frac{1}{2}$ , Kohlehydrate  $15\frac{1}{2}$ , Salze  $\frac{1}{2}$ , Zellstoff  $3\frac{1}{2}$ , Wasser 80 0/0.)

**249. Aprikosen, Pflirsche.** Aprikosen oder Pflirsche werden abgewaschen, entsteint, halbiert, in wenigem Wasser weich gedünstet, zum Abtropfen in ein Sieb geschüttet, die Pflirsche (oder Aprikosen) abgehäutet, der abgetropfte Saft mit dem erforderlichen Zucker ein wenig eingekocht und über die Früchte gegeben.

Man kann auch diese Früchte nach dem Abwaschen und Entfernen mit etwas Zucker (auf 1 Liter 2 Eßlöffel voll) und wenig Wasser kurze Zeit dünsten und sie mit der Schale genießen.

**250. Quitten, geschmort.** Die Quitten schält man, schneidet sie in Viertel, läßt sie mit wenig Wasser und viel Zucker (auf 1 Liter 5—6 Eßlöffel) weich dünsten, dann kocht man die Kerngehäuse, — welche man zuvor herausgenommen — mit den Schalen einige Zeit und giebt dann den gewonnenen Saft über die fertig gedünsteten Quitten.

**251. Feigen, geschmort.** Die getrockneten Feigen werden verlesen, des Abends, nachdem sie gut gewaschen, in ein reines irdenes Glas- oder Porzellangefäß geschüttet, mit kaltem Wasser übergossen (welches überstehen muß), und wohlverdeckt an einer luftigen kühlen Stelle zum Quellen aufgestellt. (Wer sie nicht schmoren mag, kann die Feigen mit ihrer Brühe, die sich über Nacht gebildet, essen.) Am Morgen läßt man die Feigen mit einem Teil ihrer Brühe in einem breiten Geschirr auf gelindem Feuer dünsten, bis sie bräunlich werden, schüttet sie aus, giebt den zurückgehaltenen Saft hinzu und schneidet sie in Hälften oder Viertel.

**252. Stachelbeeren.** Reife Stachelbeeren befreit man von den Stielen und Blüten, wäscht sie und läßt sie mit wenig Wasser und dem erforderlichen Zucker auf gelindem Feuer weich dünsten.

Unreife bedürfen viel mehr Zucker, auf 1 Liter etwa 6 Eßlöffel voll.