

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

gereinigte große oder Sultanin-Rosinen dazu und läßt alles zusammen vollends weich dünsten und erkalten.

260. Quitten-Mus. Dies sehr fein schmeckende Mus bereitet man wie folgt: Die Quitten (auf 1 Liter Apfel, 3 Stück) werden gewaschen, von der Blüte befreit und in Stücke geschnitten (mit den Kerngehäusen). Die Äpfel werden nach dem Waschen und nach Entfernung von Stiel und Blüte gleichfalls in Stücke geschnitten, die Quittenstücke giebt man dazu und läßt alles mit reichlich Wasser und Zucker (3 Eßlöffel pro Liter) auf gelindem Feuer weich dünsten, treibt es durch ein Sieb und läßt es erkalten.

261. Gebäckene Pflaumen. Die Backpflaumen werden abends verlesen, gewaschen, in kaltem Wasser zum Quellen an einem kühlen Orte (und wohlverdeckt) aufgestellt. (Sehr süße Sorten können, wenn sie 12 Stunden gequollen, ohne weitere Zuthat genossen werden, natürlich mit dem Saft, der sich gebildet.) Morgens werden sie mit dem Einweichwasser und Zucker auf gelindem Feuer gedünstet, bis sie rund sind und dann abgenommen. Läßt man sie zu lange stehen, so fallen sie wieder ein.

262. Backäpfel. Sind ebenso zu behandeln wie die Pflaumen. (Nr. 261.) Wenn es keine Schnitte, sondern ganze Äpfel sind, teilt man sie beim Anrichten in kleine Stücke. (Auch Backäpfel kann man nach dem Einweichen ohne weitere Zubereitung essen.)

263. Gebäckene Birnen. Am vorteilhaftesten sind geschälte, weil zu diesen in der Regel nur die besseren Sorten genommen werden.

Man verfährt wie mit Backäpfeln (und kann natürlich auch diese nach dem Quellen ohne weiteres genießen).

Hat man solche mit der Schale, dann läßt man sie nach dem Abwaschen (so wie die Pflaumen und Äpfel) etwa 12—15 Stunden quellen, gießt die Brühe in ein Kochgeschirr, giebt etwas Zucker dazu und läßt sie etwas einkochen. Inzwischen befreit man die Birnen von Blüten und Stielen, schneidet sie in Viertel und läßt sie mit dem heißen Saft noch so lange dünsten, bis sie weich genug sind.