

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

geschnitten, das Kerngehäuse entfernt und dann ungeschält mit etwas Wasser, Zucker und Apfelsinenschale weichgekocht. Zerfallen dürfen sie nicht; die weichgewordenen nimmt man nach und nach behutsam heraus und legt sie auf die Asfiette. Sollten sie zu viel Brühe haben, so läßt man diese allein noch etwas nachkochen.

256) **Ganze Aepfel.** Gute mittelgroße Aepfel setzt man geschält und entfernt mit Wasser an, giebt Zucker, Citronensaft und etwas Citronenschale dazu und kocht sie bei mildem Feuer langsam weich. Nachdem man sie vorsichtig nach und nach aus der Sauce genommen, füllt man nach dem Erkalten den Kernraum mit Gelee von Johannisbeeren, gießt die noch etwas eingekochte Sauce auf eine flache Schüssel und richtet über ihr die Aepfel an.

257) **Aepfelsalat.** Man nehme mürbe Aepfel, schäle und schneide sie in feine Scheibchen, vermische sie mit feingeschnittenen Stückchen von geschälten Apfelsinen und deren Saft, bestreue sie mit Zucker und gieße noch etwas Wasser dazu. So läßt man die Speise einige Stunden stehen und verziert sie obenauf mit sauber geschnittenen Apfelsinenscheiben.

258) **Aepfel mit Birnen.** Beides wird geschält, entfernt und zu gleichen Theilen mit etwas Wasser, Zucker und Citronenschale ganz weich gekocht.

259) **Getrocknete Aepfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen** wasche man abends vorher 2—3 mal ab, thue sie in ein porzellanenes Gefäß, gieße kaltes Wasser darauf, so daß sie 3 Finger hoch damit bedeckt sind, und lasse sie zugedeckt stehen. Am andern Tage setzt man die Früchte mit diesem Wasser zu Feuer, fügt noch etwas Citronen- oder Apfelsinenschale hinzu und läßt sie $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam gar kochen. Sollte die Brühe nicht gebunden genug sein, kann man einen kleinen Theelöffel Kartoffelmehl hinzufügen. („Durch das Wässern wird der natürliche Zuckergehalt entwickelt, so daß man keinen Zucker zuzusetzen braucht. Dies ist für Kranke besonders wichtig,