

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

da der Zusatz von Zucker leicht Säurebildung im Magen veranlaßt.“ Dr. A. v. Düring, Hamburg.)

260) **Gekochte Birnen.** Die Birnen werden recht rund geschält und die Stiele zur Hälfte weggeschnitten (man kann die Birnen auch in 4 Teile schneiden), dann mit reichlichem Wasser und etwas Zucker zu Feuer gesetzt und gekocht, bis sie rot und weich sind. (Je länger sie kochen, desto röter werden sie.) Dann richtet man sie sauber an und gießt die eingekochte Brühe darüber.

261) **Brünelken.** Man wäscht sie mit kaltem Wasser nur leicht ab, wässert sie über Nacht in einem porzellanenen Geschirr und kocht sie in der hiervon erhaltenen Brühe langsam 1 Stunde.

262) **Erdbeeren mit Schlagsahne.** Recht reife Walderdbeeren werden gewaschen, mit Zucker bestreut und und steife Schlagsahne darübergegeben.

263) **Seidelbeeren.** Sie werden verlesen und gewaschen und, nachdem sie auf einem Durchschlage abgelaufen sind, mit nicht zu wenig Zucker gekocht, bis sie weich sind.

264) **Melonen.** Sie werden geschält, nachdem man die Kerne mit einem silbernen Löffel entfernt, in Stücke geschnitten und in nicht zu reichlichem Wasser und Zucker weichgekocht, hierauf mit dem recht kurz eingekochten Saft angerichtet.

265) **Pfirsiche und Aprikosen.** Man zieht den Früchten die Haut ab, entfernt sie und läßt sie mit etwas Zucker, einigen ausgeschälten Kernen und sehr wenig Wasser 10 Minuten kochen; zerfallen dürfen sie nicht. Dann legt man sie in eine Affiette, kocht den Saft noch etwas ein und gießt ihn darüber.

266) **Geschmorte Pflaumen.** Die frischen Pflaumen werden gewaschen, ausgesteint, ohne Wasser weichgekocht und mit dem Saft angerichtet. Ein wenig Citronenschale kann mitgekocht werden.