

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

Ingredienzien.
 1 Liter Aepfel. 1 1/2 Liter Wasser. 2 Hände voll Graham-
 brod. 2 Hände voll Zucker.

202. Aepfelsuppe mit Milch.

Die Aepfel werden in sehr wenig Wasser zu Mus gekocht und dann durch ein Sieb gestrichen. Gleichzeitig hat man von Milch und Mehl eine bündige Suppe gekocht, mit welcher man das Aepfel-
 mus nebst Zucker und wenig Salz verquirlt und dann die Suppe gleich anrichtet.

Ingredienzien.

1 Liter Aepfel. Wasser. 1 1/2 Liter Milch. 2 Löffel Mehl.
 80 Gr. Zucker. Salz.

203. Aepfelsuppe mit Reis.

Hierzu werden die Aepfel geschält, in Viertel geschnitten und vom Kernhaus befreit, wonach man sie sogleich, damit sie nicht roth werden, in kaltes Wasser wirft. Die Viertelstückchen schneidet man nun noch einmal lang und quer durch und dämpft sie in wenig Wasser mit Zucker und Corinthen gar, wobei sie aber nicht zer-
 kochen dürfen. Die Aepfelschalen und Kerngehäuse läßt man in-
 zwischen in reichlich Wasser gut auskochen, gießt die Brühe dann durch ein Sieb und kocht in dieser vorher blandirten Reis gar und weich. Die Reissuppe muß bündig sein, dann werden die ge-
 dämpften Aepfel dazu gethan, ebenso der vielleicht noch fehlende Zucker und die ganz vorzüglich schmeckende Suppe ist fertig. In einer sparsam eingerichteten Küche kann man im Verhältniß einige Aepfel mehr nehmen, damit man von den Schalen eine kräftigere Brühe erhält und dann nur mit dieser und dem Reis die Suppe fertig kochen, während man das Fleisch der Aepfel beliebig anders verwenden kann.

Ingredienzien.

70 Gr. Reis. 2 Liter Wasser. 1 1/2 Liter Aepfel. 80 Gr.
 Corinthen. 100 Gr. Zucker.

204. Suppe von getrockneten Aepfeln.

Von vorn herein sei hier bemerkt, daß alles getrocknete Obst mit Candiszucker gekocht weit besser und schwächer wird, als wenn man weißen Zucker dazu verwendet, wer den Candis nicht liebt, nehme Farin-Zucker. Getrocknete Aepfel werden langsam mit Wasser und Zucker beinahe weich gekocht, dann durch ein Sieb gerührt und wieder auf das Feuer gestellt. Nun streut man Maizgries darüber, gibt Zucker, sofern noch welcher fehlt, und ebenso