

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

der Länge nach bis auf das Mark ein und wiederhole dies immer in einer $\frac{1}{2}$ Cent. breiten Entfernung. Diese Einschnitte werden dann sehr dicht mit abgeschälten fein geschnittenen Mandelstreifen gespickt, und darauf die Citronen in Wasser mit Zwiebackskrumen und Zucker beinahe 25 Minuten gekocht, bis sie ganz weich sind. Hiernach gießt man die Brühe über aufgequollene Corinthen und läßt sie erkalten. Die Citronen bleiben in der Kalte=Schale liegen. Man gibt geröstete Semmelschnittchen dazu.

Ingredienzien.

2 Citronen. 80 Gr. Mandeln. $1\frac{1}{4}$ Liter Wasser. 2 Hände voll Zwiebackskrumen. 120 Gr. Zucker. 80 Gr. Corinthen. Geröstete Semmelschnittchen.

247. Kalte=Schale von Kirschen.

Ausgesteinte saure Glaskirschen werden in Wasser mit der Hälfte ihrer Steine, welche man in einem Mörser gestoßen hat, $\frac{1}{4}$ Stunde lang recht sanft gekocht und darauf durch ein Tuch über würfelig geschnittenes Brod und Zucker gegossen. Hiernach, ehe das Brod erweicht ist, rührt man den Saft um und stellt dann das Ganze zum Erkalten hin. Wer es mehr liebt, wenn das Brod hart und nicht aufgeweicht ist, der thue geröstetes Brod erst im Augenblicke des Servirens hinein.

Ingredienzien.

1 Liter Kirschen. $\frac{3}{4}$ Liter Wasser. 3 Hände voll Brod. 125 Gr. Zucker.

248. Kalte=Schale von Aprikosen.

Man schält recht große reife Aprikosen, schneidet sie in Hälften, schlägt die Steine auf und brüht die Kerne wie Mandeln ab. Nun läßt man Wasser mit Zucker kochen, legt dann die Aprikosen hinein und läßt sie einige Mal überwallen, zieht sie darauf zur Seite des Feuers, wo sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen, aber ja nicht mehr kochen dürfen. In dieser Zeit gibt man die Kerne und etwas Citronensaft dazu und gießt nachdem Alles sehr vorsichtig in eine Terrine, um es kalt zu stellen. Entweder legt man Macronen in die Kalte=Schale oder reicht sie dazu herum.

Ingredienzien.

20 Aprikosen. 150 Gr. Zucker. Die Säure von einer Citrone. $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, knapp.

249. Kalte=Schale von Heidelbeeren.

Man kocht die gut verlesenen und abgewaschenen Heidelbeeren