

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

636. Citronensäure.

Man reibt von einer Anzahl recht saftiger fehlerfreier Citronen das Gelbe an hartem Zucker ab, dazu kann man ein großes Stück Zucker nehmen und jedesmal, das Gelbe mit einem Messer auf Papier abschaben, ehe man wieder eine neue Citrone abreibt. Diesen gelben Schabzucker läßt man trocknen, füllt ihn dann in eine kleine Büchse, verschließt diese recht fest und gebraucht den Zucker nach Vorschrift zu allen süßen Speisen. Die übrige Citrone schneidet man, nachdem die weiße Haut abgeschält ist, in Stücke, preßt den Saft derselben rein aus, gießt ihn in eine Flasche und stellt diese an die Sonne. Nach einigen Tagen, wenn das Unklare der Säure sich zu Boden gesetzt hat, gießt man den klaren Saft vorsichtig durch ein Flanellläppchen, füllt ihn in ganz kleine Fläschchen, gießt $\frac{1}{2}$ Ctm. hoch Olivenöl darüber, korkt die Flaschen fest zu und stellt sie in den Keller. Beim Gebrauch steckt man ein Bißchen feine Watte, welche an ein Stöckchen gebunden wird, so tief in die Flasche, daß das Del in die Watte zieht und braucht dann die Säure, mit oder ohne Wasser gemischt, nach Vorschrift.

Compotes.

Diese nur aus Obst bereiteten Schüsseln sind dem Vegetarianer ganz besonders unentbehrlich und sollten ihm eigentlich bei keiner Mahlzeit fehlen; für eine feine Tafel empfiehlt es sich, diese Schüsseln recht zierlich auszuputzen, sie dann von Anfang an auf die gedeckte Tafel zu stellen, woselbst sie einen Schmuck für diese bilden und den Gästen eine angenehme Augenweide bieten. Die Compotes müssen sehr saftig sein und dürfen nicht trocken erscheinen, doch soll der Saft soweit eingekocht werden, daß er dem Compotes ein glänzendes Aussehen gibt; den Glanz und die Consistenz kann der Compotensaft nur dadurch bekommen, daß er nicht plätscherndwässerig gehalten, vielmehr kurz eingekocht wird. Man gebe auch nie zu viel Wasser von vorn herein an das Obst, welches fast immer, mit Ausnahme von Birnen, sehr rasch gar wird und meistens viel Saft von sich gibt. Alle Compotes sollen in irdenem Geschirre gekocht werden.

637. Compote von Äpfeln.

Von allen Früchten sind wieder die überall nützlichen Äpfel diejenigen, welche am Meisten variirt zubereitet werden können, jedoch unterscheiden sich diese Compotes weniger durch ihren Geschmack, als durch die große Mannigfaltigkeit ihrer Formen. Zu