

## **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

man aus den Apfelschalen, welche sonst als Abfall fortgeworfen werden, bereiten kann. In größeren Haushaltungen, wo viele Äpfel auf einmal geschält werden, nimmt man die Schalen und Kerngehäuse mit Hinweglassung der Blume, wäscht sie gut ab, läßt sie hinreichend mit Wasser bedeckt langsam ganz weich kochen und schüttet sie dann auf eine ausgespannte Serviette, unter welche man vorher einen Napf zum Auffangen des Saftes gestellt hatte. Zu reichlich einem Liter Saft nimmt man danach 2 knappe Pfd. Zucker und läßt dies über dem Feuer so lange einkochen, bis der Saft vom Löffel breit abläuft und einige Tropfen davon auf den Teller getropft, wenn sie erkaltet sind, sich zu Gelée bilden. Sodann rührt man in den heißen Saft die Säure von 2 Citronen, rührt Alles gut durch und gießt es in eine Form oder Glaskhüffel. Erkaltet ist das Apfelmelée entweder zum Garniren anderer Compotes, oder wenn man soviel hat, als seine selbstständige Compotshüffel ganz vorzüglich geeignet.

Ingredienzien: Apfelschalen. Wasser. 1 Liter Apfelsaft. 2 Pfd. Zucker. Von 2 Citronen der Saft.

#### 647. Compote von Apfelsinen.

Nachdem man von recht reifen Apfelsinen sowohl die dicke äußere gelbe Schale, wie auch die darunter sitzende weiße Haut rein fortgenommen hat, theilt man die Apfelsinen in ihre natürlichen Theilchen, öffnet vorsichtig die Zellen, um alle Kerne zu entfernen und zuckert dann die Stückchen gut ein. Nach 2 Stunden gießt man den Zuckersaft, welcher sich unter den Apfelsinen gebildet hatte, rein ab, kocht ihn Syrupähnlich ein und schüttet ihn danach über die, inzwischen auf einer Compotiere zierlich geordneten Apfelsinen. Die gelben Schalen der Früchte kocht man theilweise in wenig Wasser ganz weich, läßt sie gut abtropfen und kocht sie dann noch eine Weile in Zuckersyrup kurz ein. Wenn dieselben erkaltet sind verwendet man sie in Formen geschnitten zum Garniren des Compotes.

Ingredienzien: 6 Apfelsinen.  $\frac{3}{4}$  Pfd. Zucker.

#### 648. Compotes von Apfelsinen und Äpfel.

Borsdorfer- oder Reinetten-Äpfel werden in derselben Weise wie zu Compote von Apfelschnitzchen und ebenso auch die Apfelsinen geschält und geschnitten; man thut dies über einer Schüssel und zwar indem man mit den Früchten abwechselt, streut auch gleich lagenweise den Zucker dazwischen und mischt das Ganze leicht mit einem Löffel durch. In eine Compotiere nachdem gelegt, garnirt man dies Compote mit Fruchtgelée.