

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: 4 Apfelsinen. 6 Aepfel. 200 Gr. Zucker.
Fruchtgelée.

649. Compote von Birnen à la Cardinale.

Hierzu eignen sich die harten grünen Birnen am Besten, welche geschält und je nach der Größe ganz gelassen, oder getheilt werden; wobei aber in jedem Falle das Kernhaus ausgebohrt oder ausgeschnitten wird. Dann setzt man sie reichlich mit Wasser bedeckt nebst Zucker und Citronenschale auf ein kleines Feuer und läßt sie 3 bis 4 Stunden langsam kochen; sie müssen dabei nicht zu kurz einkochen und werden, je länger sie sieden, um so schöner und röther. Hiernach nimmt man sie einzeln aus der Brühe kocht diese nun ganz kurz ein und gießt sie über die Birnen. Man kann die rothe Farbe der Birnen noch erhöhen, wenn man die Schale von 3 oder 4 blauen Pflaumen mitkochen läßt, welche man beim Anrichten natürlich entfernt.

Ingredienzien: 1 Liter Birnen. 200 Gr. Zucker. Citronenschale. Wasser.

650. Compote von Birnen.

Gute reife Birnen werden geschält, in der Mitte durchgeschnitten und gleich in kaltes Wasser, welches mit Citronensäure oder verjus gemischt ist, hineingelgt, weil sie dadurch gegen das Schwarzwerden geschützt sind. Dann kocht man sie mit Wasser bedeckt, nebst Zucker und Citronenschalen rasch gar, nimmt sie sogleich aus der Sauce, läßt diese noch kurz einkochen und gießt sie hiernach über die Birnen. Auf diese Weise gekocht, gibt man die Birnen auch warm zu Klößen, nur läßt man in diesem Falle die Sauce nicht so viel einkochen, weil man ihrer zu den Klößen bedarf; sie wird, nachdem die Birnen herausgenommen sind, mit wenig Kartoffelmehl bündig gemacht und dann warm mit den Birnen angerichtet, wogegen das obige Compot erkaltet servirt wird.

Ingredienzien: 1 Liter Birnen. 200 Gr. Zucker. Citronenschale. Wasser.

651. Compote von Quitten.

Die Quitten werden geschält, in zwei Hälften getheilt und die Kerne herausgenommen; hiernach kocht man sie in Wasser, Zucker, nebst Citronenschale und Saft gute 2 Stunden, wobei man, wenn das Wasser zu sehr abkochen sollte, immer etwas siedendes nachgießen muß. Nach dieser Zeit werden die Quitten weich und schön roth gekocht sein, dann holt man sie mit einem Holzspeiserchen aus dem Saft, läßt diesen noch kurz einkochen und gießt ihn darauf