

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

über die in Compotieren angerichteten Quitten. Die Quittenschalen und Kerne lassen sich wie die Apfelschalen zu Gelée verwenden.

Ingredienzien: 6 Quitten. $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker. 1 Citrone.

652. Compote von Pfirsichen.

Die Pfirsiche werden in kochendes Wasser gelegt und einige Minuten auf ein Kohlenfeuer gestellt, hiernach wieder aus dem Wasser genommen, abgeschält und in 4 Theile getheilt. Während dem hat man wenig Wasser mit Zucker auf das Feuer gestellt und gibt, sobald der Zucker klar gekocht ist, die Pfirsiche hinein, läßt sie nur ganz kurze Zeit darin kochen und hebt sie dann mit einem Holzspeilerchen aus dem Saft auf eine Compotiere. Den Saft läßt man noch etwas einkochen und gießt ihn darauf über die Pfirsiche.

Ingredienzien: 15 Pfirsiche. 200 Gr. Zucker. Wasser.

653. Compote von Pfirsichen anderer Art.

Die Pfirsiche werden hierzu entweder roh oder in oben angegebener Weise, nachdem sie in heißem Wasser gelegen haben, abgeschält und in 4 Theile getheilt, welches man immer der Länge nach thut. Hierauf legt man die Stückchen auf eine Assiette und übergießt sie mit dickem klar gekochtem Zucker, welcher vorher gut abgeschäumt war.

Ingredienzien: 2 Pfd. Pfirsiche. 375 Gr. Zucker. Wasser.

654. Compote von Melonen.

Die Melone darf noch nicht zu weich, soll vielmehr noch fest sein, dann schält man sie, schneidet sie erst in 4 Theile, nimmt das Kernhaus heraus und schneidet sie darauf in beliebige Stückchen. Diese legt man in eine Schüssel, betröpfelt sie lagenweise mit Citronensäure und überstreut sie ebenso mit Zucker. Nach 12 bis 14 Stunden gießt man den sich unter den Melonen angesammelten Saft in eine Casserole, stellt ihn auf das Feuer und thut, wenn er kocht, die Melonen hinein. Die Schüssel, in welcher gewöhnlich viel Zucker hängen bleibt, wird mit siedendem Wasser, vielleicht 2 Overtassen voll, ausgespült und das Wasser mit in die Casserole zu den Melonen geworfen. Wenn die Melone darauf weich gekocht ist, hebt man sie mit einem Schaumlöffel auf die Assiette, läßt den Saft mit etwas Citronenschale kurz einkochen und gießt ihn dann heiß auf die Melonen.

Ingredienzien: 1 mittelgroße Melone. 2 Pfd. Zucker. Die Säure von 2 Citronen. Die Schale von 1 Citrone.