

## **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

## 655. Compote von Kürbis.

Die Stücke eines frischen, saftig grünen Kürbis werden geschält und in beliebige Formen ausgestochen oder geschnitten, welche man danach in Wasser mit Zucker, Citronenschale, Citronensäure und getrockneten Ingwerstückchen gar und weich kocht. Hiernach hebt man den Kürbis aus der Sauce, läßt diese dick syrupähnlich einkochen und gießt sie dann recht heiß über den in einer Compotiere angerichteten Kürbis. Man kann den Kürbis auch ebenso wie die Melonen und diese wieder wie Kürbis bereiten, und wer den Ingwer nicht daran liebt, darf ihn getrost fortlaffen.

Ingredienzien: 2 Pfd. Kürbis. 1 Pfd. Zucker. 1 Citrone. 50 Gr. Ingwer. Wasser.

## 656. Compote von Aprikosen.

Man schält die Aprikosen, welche groß und schön sein sollen, ab, theilt sie in der Mitte durch und nimmt die Steine heraus, wonach die Letzteren vorsichtig aufgeklopft und die Kerne daraus genommen werden. Inzwischen hat man Zucker in wenig Wasser, während man ihn gut ausschäumt, klar gekocht; hier hinein gibt man die Aprikosen mit den Kernen, und läßt sie gar, aber nicht zu weich kochen; der sich hierbei auf der Oberfläche bildende Schaum wird mit einem silbernen Löffel abgenommen. Die Aprikosen werden danach mit einem kleinen Schaumlöffel aus der Sauce genommen und hübsch auf einer Assiette mit ihren sehr wohlschmeckenden Kernen arrangirt; die Sauce wird wie dünnflüssiger Syrup eingekocht und dann über das Compote gegossen.

Ingredienzien: 2 Pfd. Aprikosen. 1 Pfd. Zucker. Wasser.

## 657. Compote von frischen Feigen.

Die noch nicht zu reifen Feigen muß man in siedendem Wasser leicht blanchiren, dann abtropfen lassen und hiernach in klar gekochtem Zucker, welcher gut ausgeschäumt ist, weich kochen. Darauf nimmt man die Feigen mit einem Schaumlöffel aus dem Zuckersafte, gibt in diesen die dünn abgeschälte Schale einer Citrone, läßt ihn zu dickem Syrup einkochen und gibt ihn dann über die in einer Assiette wohlgeordneten Feigen.

Ingredienzien: 2 Pfd. Feigen. 250 Gr. Zucker. 1 Citrone. Wasser.

## 658. Compote von Reine Claude.

Die Reine Claude werden 2 bis 3 Tage vor ihrer völligen Reife hierzu genommen, dann, nachdem sie sauber abgeputzt sind, mit einem äußerst feinen, scharf zugespitzten Holzspeiserchen einige