

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

677. Bratäpfel.

Hierzu werden ganz fehlerfreie fleckenlose Borsdorfer Äpfel genommen, welche man zunächst abputzen und dann ausbohren muß, wobei man zu beobachten hat, daß Blume und Kernhaus zwar ganz herausgenommen werden, aber doch die Nuzshöhlung nicht zu groß dadurch wird. Dann wird jeder Apfel in der Mitte mit gestoßenem Candiszucker gefüllt, einer neben dem andern in eine flache breite Casserole gestellt, frische zerlassene Butter darüber gegossen, Candiszucker darauf gestreut und zuletzt über das Ganze ein Glas Wasser nebst fein geschnittenem Citronat gegeben. Nun dünstet man die Äpfel über nicht zu großem Feuer halbzugedeckt ganz weich; sie dürfen dabei nicht zerkothen, doch schadet es nicht, wenn sie, namentlich an der Oeffnung, auch ein wenig aufplazen, man muß sie dann nur auf der Schüssel mit einem silbernen Löffel wieder zusammenschreiben, welches sich mit einiger Vorsicht sehr gut machen läßt. Man richtet diese Äpfel umgekehrt, damit die untere gelb gebratene Seite nach oben kommt, in einer Compotière an.

Ingredienzien: 40 bis 50 Äpfel. 150 Gr. Candiszucker. 80 Gr. Butter. Citronat.

678. Compote von getrockneten Äpfeln.

Alles getrocknete Obst muß, wenn es eine gute schmackhafte Schüssel geben soll, nachdem es abgewaschen ist, welches stets mit lauwarmem Wasser geschieht, einige Stunden, am besten über Nacht, reichlich mit Wasser bedeckt zum Aufquellen hingestellt werden, ehe man es auf das Feuer bringt. Nachdem die Äpfel in der Weise vorbereitet sind, gibt man Zucker und Citronenschale daran und läßt sie in demselben Wasser, worin sie gestanden haben, ganz langsam 3 Stunden weich dünsten. Unter Backobst hat man gern etwas mehr Sauce, als beim Compote von frischem Obst, man gebe deshalb gleich von vornherein reichlich Wasser dazu, so daß es eine Hand breit darüber steht, und lasse, nachdem die Früchte weich und aus der Sauce genommen sind, diese nicht mehr einkochen, mache sie lieber mit ein wenig Kartoffelmehl bündig. Es ist zu empfehlen, um den Wohlgeschmack des Backobstes zu erhöhen, daß man statt des gewöhnlichen immer Candiszucker zum Kochen desselben nimmt.

Ingredienzien: 2 Pfd. Äpfel. 150 Gr. Zucker. Die Schale einer halben Citrone.

679. Compote von getrockneten Mirabellen.

Diese sehr wohlschmeckenden kleinen Früchte sind das einzige gedörrte Obst, welches, wenn keine Zeit vorhanden wäre, vorher nicht in Wasser erweicht zu werden braucht, man kann sie gleich