

## **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

reichlich mit Wasser bedeckt nebst Candiszucker und candirter Drangenschale auf das Feuer stellen und langsam weich dünsten lassen. Hiernach nimmt man sie aus der Sauce, läßt diese kurz einkochen und gießt sie kalt über die Mirabellen.

Ingredienzien: 2 Pfd. Mirabellen. 250 Gr. Zucker. Candirte Drangenschale.

### 680. Compote von getrockneten Kirschen.

Nachdem dieselben mit lauwarmem Wasser abgewaschen sind, werden sie mit Wasser reichlich bedeckt, schon Abends vor dem Gebrauch, am besten in eine noch warme Röhre gestellt und frühzeitig am andern Morgen auf ein Kohlenfeuer gesetzt. Wenn sie halb gar sind, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel aus der Sauce, legt sie in einen Sieb, steint sie einzeln sehr vorsichtig aus und legt sie dann in ihre Brühe wieder hinein, um sie mit Zucker und Citronat weich zu kochen. Will man sie warm serviren, so läßt man reichlich Sauce darunter und bindet diese, nachdem die weichen Kirschen herausgenommen sind, mit wenig Kartoffelmehl; im andern Falle läßt man die Sauce noch kurz einkochen und gießt sie dann über die Kirschen. Wem die Mühe des Aussteinens zu groß ist, der kann sie sich sparen, nur für seine Tafeln ist es wohl unerläßlich, noch besser ist es freilich, wenn man das Obst vor dem Trocknen austeint.

Ingredienzien: 3 Pfd. Kirschen. 1 Pfd. Zucker. Citronat.

### 681. Compote von getrockneten Pflaumen (Zweitschgen).

Von allem Backobst erfreuen sich die Pflaumen wohl der größten Beliebtheit, und wenn man gute reife und vor allem große süße Pflaumen vorsichtig getrocknet hat, so haben sie gewiß mit Recht diesen Vorzug. Sie werden ebenso wie die Kirschen Abends vorher, nachdem sie abgewaschen sind, mit Wasser bedeckt hingestellt und am andern Tage auch so gekocht, nur daß man statt Citronat die frisch abgeschälte Schale einer halben Citrone daran gibt. Auch mit dem Aussteinen der Pflaumen verhält es sich ebenso wie bei den Kirschen, doch kann man diese größere Frucht schon eher mit Steinen zur Tafel bringen. Die Pflaumen müssen, wenn sie weich sind, ganz voll und schön wieder sein, dürfen aber nicht zerkothen; sie werden warm und kalt dann wie die Kirschen behandelt, und sind im ersten Falle eine vorzügliche Zugabe zu verschiedenen Klößen.

Ingredienzien: 3 Pfd. Pflaumen.  $\frac{3}{4}$  Pfd. Zucker. Citronenschale.

### 682. Compote von getrockneten geschälten Pflaumen.

Diese geben bei einigermaßen sorgfältiger Bereitung ein aus-