

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

gezeichnet feines Compot, man behandelt sie ganz so wie die Mirabellen, und wenn man gute süße Pflaumen getrocknet hat, so sind sie besser als diese zu bereiten, weil sie rascher gut werden und saftiger sind. Sie werden auch im Geschmack von Vielen bevorzugt.

Ingredienzien: 3 Pfd. Pflaumen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker. Citronenschale.

683. Compote von getrockneten Birnen.

Die Birnen, welche frisch einer langen Kochzeit bedürfen, verlangen diese natürlich auch in getrocknetem Zustande, sie werden sonst grade so wie die Äpfel bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß sie eben noch länger kochen müssen.

Ingredienzien: 2 Pfd. Birnen. 125 Gr. Zucker. Die Schale einer halben Citrone.

684. Compote von allerlei getrocknetem Obst.

Man kann alle die oben angeführten getrockneten Obstarten, nachdem jede für sich zubereitet ist, wenn sie erkaltet sind, zu gleichen Theilen mit ihren Saucen vereinigen und in einer Assiette anrichten. Es gibt dies ein sehr wohlgeschmeckendes Compot, und wenn man es, nachdem es gemischt ist, wieder erwärmt, ist es eine vortreffliche Beigabe zu Klößen und verschiedenen Breiarten.

Ingredienzien: Wie oben überall angegeben ist.

685. Compote von getrockneten Aprikosen.

Diese feinere Frucht braucht in keinem Falle eingeweicht zu werden, man gibt sie gleich nach dem Abwaschen mit Zucker und Citronenschale in das Wasser und läßt sie langsam gar und weich kochen. Sie schmeckt nur erkaltet als Compot, und deßhalb muß die Sauce, nachdem die weichen Früchte herausgenommen sind, noch kurz einkochen, um dann erkaltet über die Aprikosen gegossen zu werden. Ebenso bereitet man:

686. Compote von getrockneten Pfirsichen und

687. Compote von getrockneten Reine Claude.

Ingredienzien: 2 Pfd. Frucht. 250 Gr. Zucker. Citronenschale.