

## **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

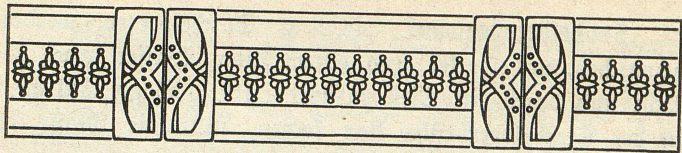
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



## Kompotte.

**Apfelkompott.** Die Aepfel werden mit der Schale gewaschen, in Hälften geschnitten und mit dem Kerngehäuse in Wasser und Zucker weich gekocht, darauf durch ein Sieb passiert.

**Gedämpfte Aepfel.** Die Aepfel werden geschält, das Kerngehäuse herausgenommen, die kleinen Aepfel läßt man ganz, die großen werden halbiert. Das nötige Wasser mit Zucker und Zitronenschale bringt man zum Kochen und läßt die Aepfel darin weich werden, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt den Saft bis zur Hälfte einkochen und füllt ihn über die Aepfel.

**Kompotte mit gleicher Zubereitung, wie Kirschen, Pflaumen, Birnen.** Man kocht die gewaschenen und vorbereiteten Früchte mit wenig Wasser und Zucker weich.

**Kompotte mit gleicher Zubereitung, wie Rhabarber, Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Pfirsiche, Aprikosen, Heidelbeeren, Preiselbeeren, Stachelbeeren.** Man kocht Zucker mit wenig Wasser kurz ein, bringt die gewaschenen Früchte hinein, kocht sie wenig auf und nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft noch etwas ein und füllt ihn über die Früchte.