

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

Von anderen Käsen kann genossen werden: Holländer-, Schweizer-, Mainzer-, Edamer- und Sahne-Käse.

Kompotts.

Alle Früchte, frische sowohl als getrocknete, müssen in irdenen oder glasierten (emaillierten) Geschirren gekocht werden. Zu frischen, saftigen Früchten, als: Heidelbeeren, frischen Pflaumen, Himbeeren, darf man kein Wasser hinzugeben, getrocknete Früchte dagegen müssen reichlich mit Wasser gequellt zu Feuer gebracht werden. Die Sauce darf weder zu dünn noch zu stark eingekocht sein. Bei getrockneten Früchten kann man, wenn sie gar sind, etwas Kartoffelmehl mit kaltem Wasser zerquirlt an die Sauce rühren, doch halte man dabei auf strenges Mass, um dieselbe nicht steif und breiig werden zu lassen.

1. Kompott von frischem Obst. Aepfel werden geschält, vom Kernhaus befreit, in Stücke geschnitten und dann in kochendes Wasser, in welches etwas Citronenschale und Zucker (vielleicht auch etwas Rosinen und Korinthen) getan sind, geschüttet. Man lässt das Obst kochen, bis es weich ist. Man kann auch kleine Aepfel ganz schmoren.

2. Apfelmus wird hergestellt, wenn man weichgekochte Aepfel durch ein Haarsieb reibt und nun noch nach Geschmack versüsst. Bei Apfelmus süsst man am besten, wenn die Masse durchgerührt ist. Apfelmus schmeckt sehr gut zum Brote.

3. Birnen werden geschält, gewaschen und mit ganz wenig Wasser und Citronenschale weichgekocht, Zucker nach Geschmack hinzugefügt. Bei grossen Birnen schneide man dieselben vor dem Kochen in zwei Teile. Je länger die Birnen