

## **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

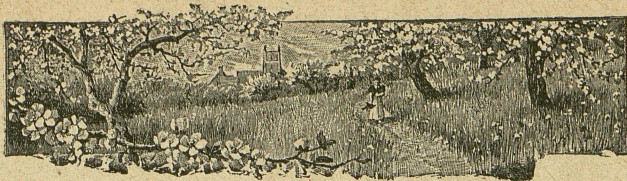
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



## N. Kompotte.

---

1. **Apfelmus.** Die Aepfel werden geschält, von den Kernen befreit und ins Wasser gelegt, in vier Stückchen geschnitten. Man nimmt auf zwei Liter Aepfel vier Eßlöffel Wasser, setzt dieselben auf, deckt sie zu, schüttelt das Mus fortwährend und rührt es durch ein Haarsieb. Dann wird es mit Zucker versüßt. Man kann auch den Zucker gleich während des Kochens daran thun. Will man das Apfelmus recht sparsam bereiten, so setzt man die Aepfel mit den Schalen auf und schlägt sie durch ein Sieb.

2. **Apfelmus auf andere Art.** Die geschälten, zerschnittenen Aepfel werden mit wenig Wasser und genügend Zucker aufgesetzt. Sobald sie anfangen, weich zu werden, rührt man sie mit einem Reibequirl über dem Feuer so lange, bis sich ein Mus gebildet hat. Vom Feuer genommen, rührt man das Mus, bis es glatt ist.



Apfel-Musstecher.

3. **Geschmorte Aepfel.** Fünf Eßlöffel Zucker, etwas Zitronensaft und  $\frac{3}{8}$  Liter Wasser läßt man kochen, thut die Hälfte Aepfel hinein, läßt sie weich schmoren, nimmt sie heraus, thut die andere Hälfte hinein und behandelt sie in derselben Weise. Sollte es nötig sein, so gießt man noch etwas kaltes Wasser hinzu.

4. **Musgestochene Aepfel ganz geschmort.** Hierzu eignen sich Borsdorfer Aepfel am besten. Diese werden ungeschnitten geschält, dann mit einem Musstecher vom Kern-