

## **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

gehäufte befreit und mit Wasser und Zucker, sowie etwas Zitronenschale langsam weich geschmort. Man kann auch etwas Weißwein daran geben. Die Äpfel müssen ganz bleiben. Wie alles Kompott, natürlich kalt gegeben. Beim Anrichten belegt man die Äpfel mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelce.

5. **Geschmorte Birnen.** Die Birnen werden geschält, in zwei Teile geschnitten, von den Kernen befreit, in kaltes Wasser gelegt, dann in einen irdenen Topf gethan; nun gießt man kaltes Wasser darüber, thut etwas ganzen Zimmt, Zitronenschale und einen Eßlöffel Zucker dazu; um die Birnen feinig zu machen, quirlt man etwas Kartoffelmehl mit Wasser und rührt es hinein. Man kann die Birnen auch ganz lassen, wenn sie nicht so groß sind. Die Stiele bleiben an den Birnen, werden nur beputzt. Bergamotten eignen sich besonders gut zum Schmoren.

6. **Geschmorte Blaubeeren.** Man nimmt zwei Liter Blaubeeren, die sauber gewaschen werden, zwei Eßlöffel Zucker,  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser, läßt dieses ein paarmal aufkochen; dann werden die Blaubeeren mit etwas Kartoffelmehl, welches vorher mit etwas Wasser gequirlet ist, feinig gemacht.

7. **Gemischtes Kompott.** Man nimmt Früchte, wie die Jahreszeiten sie bieten, z. B. Kirichen, Erd-, Himbeeren und Johannisbeeren, Stachelbeeren und frühe Birnen und Aprikosen oder Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Quitten, Hagebutten, Melonen, grüne und blaue Trauben. Man schält und zerschneidet diejenigen, die dessen bedürfen, wäscht und putzt die kleinen Obstsorten, dünstet die weichen und harten für sich zusammen weich in geklärtem Zucker mit Vanille oder Zitronenschale. Nach dem Erkalten ordnet man die Früchte geschmackvoll in einer Glasschale, übergießt sie mit dem geleeartig eingekochten Saft aller Früchte und stellt sie kalt. Auch bei Damenkaffees mit verschiedenem kleinen Backwerk, anstatt einer kalten Speise. Auch Johannisbeeren allein sind vorzüglich. Man streift sie von den Stielen, wäscht sie und vermischt sie mit feinem Zucker und etwas gestoßener Vanille.

8. **Kürbis als Kompott.** Man schneidet einen recht reifen, gelben und abgeschälten Kürbis in Streifen wie Sengurken und legt ihn 24 Stunden in Weinessig. Alsdann nimmt man die Streifen aus dem Essig und kocht ihn in anderem Weinessig mit Zucker nicht zu weich. Man rechnet auf ein Pfund Kürbis 375 g Zucker und  $\frac{1}{4}$  Liter Wein-