

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

Nr. 4. Aprikosen (getrocknet).

Bedürfen nur ganz kurzer Zeit zum Aufquellen. Sind sie aber länger eingeweicht, so brauchen sie gar nicht aufzukochen. An die Brühe rührt man ein wenig Stärke oder Maizena, Zucker nach Belieben.

Nr. 5. Heidelbeeren (getrocknet).

Diese bedürfen längerer Zeit zum Aufquellen. Sind sie gekocht, so versüße man sie mit Zucker und rühre etwas Stärke daran.

Sämtliche Früchte frisch gekocht bedürfen des Einweichens nicht, es würde dieselben wässerig machen.

Nr. 6. Kompott von frischen Zwetschen.

Letztere sollten immer gut ausgereift sein. Man wäscht sie, schneidet sie länglich durch und entfernt die Steine. Man setzt sie mit wenig Wasser auf, streut etwas Perlsgago darüber und läßt kurze Zeit aufkochen, doch dürfen die Früchte nicht zerfallen.

Nr. 7. Kompott von frischen Birnen.

Die Butterbirne sowie auch die Pergamottbirne eignen sich gut hierzu. Noch hart und grün schält und wäscht man dieselben, gibt sie, zur Hälfte mit Wasser versehen, aufs Feuer und läßt sie weichkochen. Die Brühe wird mit Kartoffelmehl oder 1 Teelöffel Stärke kalt verrührt durchgekocht und gebunden.

Nr. 8. Kompott von Kirschen.

Die gewaschenen Kirschen werden zur Hälfte mit Wasser bedeckt, mit Zucker und 1 Löffel Perlsgago überstreut und weichgekocht.

Nr. 9. Kompott von Preiselbeeren.

Die Beeren werden verlesen, gewaschen und mit wenig Zuckerwasser weichgekocht.