

## **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. 10. Kompott von Heidelbeeren**

wird auf dieselbe Art zubereitet. Man kann dasselbe auch kalt über Bisquittschnitten geben, was ganz besonders den Kindern gut mundet.

**Nr. 11. Kompott von frischen Äpfeln.**

Mürbe Äpfel werden geschält, in 4 Teile geschnitten, vom Kernhaus befreit und rasch in kaltem Wasser gewaschen. Dann zur Hälfte mit Wasser bedeckt und mit einem Stückchen Zitronenschale gekocht, bis dieselben zerfallen. Dann werden sie durch ein grobes Sieb gerührt, der nötige Zucker daran gegeben und kalt genossen.

**Nr. 12. Kompott von Rhabarber.**

Die Stengel von dieser Pflanze werden dünn abgezogen, gewaschen, in kurze Stückchen geschnitten und mit wenig Wasser kurz aufgekocht. Dann mit reichlich Zucker versehen und kalt serviert. Dies Kompott eignet sich sowohl zu Auflauf, als auch zu Torten vortrefflich. Ebenso läßt sich dasselbe gut zu Suppen verwenden.

**Nr. 13. Kleine Borsdorfer Äpfel**

werden rund und glatt geschält. Das Kernhaus ausgestochen, etwas alkoholfreier Rirschwein in einem irdenen Topf kochend gemacht und die Äpfel nebeneinander eingelegt weichgekocht. (Zerfallen dürfen sie nicht.) Hat man mehr Äpfel als im Topf nebeneinander Platz haben, so legt man dieselben nach und nach hinein, die Fertigen jedesmal auf eine Schüssel. Die Brühe macht man mit Maizena oder Perlsgago dicklich und gießt sie über die Äpfel.

**Nr. 14. Erdbeeren mit Schlagahne.**

Ein Teller frischer Erdbeeren (man nimmt nur saubere Frucht) wird gut verlesen, mit Zucker überstreut und mit