

## **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. 19. Brombeeren.**

Auf 3 Pfd. Beeren rechne man 1 Pfd. Zucker, läutere denselben, koche die Beeren darin durch und tue sie in Gläser.

**Nr. 20. Tomaten in Zucker.**

Man lege die Früchte in kochendes Wasser, ziehe die Schale vorsichtig ab, läutere den Zucker (auf 1 Pfd. Tomaten  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker gerechnet) und lege die Früchte zum einmaligen Aufwallen hinein, nehme sie heraus und wiederhole dies 2—3 mal. Den Saft lasse man etwas einkochen, tue alles in Gläser und verschließe luftdicht. — Gut an süße Suppen und Tunken zu verwenden.

**Nr. 21. Kompott von unreifen Stachelbeeren.**

Man bringt Wasser mit einigen Stückchen Zitronenschale und Zucker zum Kochen. Gibt die unreifen gewaschenen Beeren in das kochende Wasser, doch nicht alle auf einmal, sondern einen kleinen Teil, läßt diese aufkochen und nimmt sie gleich mit einem Schaumlöffel heraus, es erfordert große Aufmerksamkeit, da die Beeren leicht zerfallen, man legt sie auf eine Schüssel, gibt andere zum Kochen, und fährt so fort. Dann läßt man den Saft soviel als nötig einkochen und füllt ihn über das Kompott.

**Nr. 22. Kompott von reifen Stachelbeeren.**

Die Beeren werden von Stiel und Blüten befreit, gewaschen und in kochendem Wasser ganz zerkoht. Dann rührt man sie durch ein Sieb, gibt Zucker und geriebenen Zwieback, oder was noch besser, mit Makronen vermischt, kalt zu Tisch.

**Nr. 23. Kompott von Bananen.**

Schöne feste Früchte, welche keine Flecke haben, werden geschält, in dünne Scheibchen geschnitten, etwas Apfelsinen-