

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

schüttet man nun in den dicken Zuckerjast, schüttelt sie mit demselben gut durch und läßt sie dann erkalten. Sollte nachdem der Saft wieder dünn geworden sein, so nimmt man die Früchte mit einer Schaumkelle heraus, kocht die Sauce noch etwas ein und gießt sie erkaltet über die Erdbeeren.

Ingredienzien: 1 Liter Erdbeeren. 250 Gr. Zucker.

665. Compote von Himbeeren.

Dieses an sich etwas weichliche Compot verfest man gerne, um es kräftiger zu machen, mit dem Saft von rothen Johannisbeeren, welchen man statt Wasser über den Zucker gießt und sobald er klar gekocht ist, mit den ausgesuchten Himbeeren verbindet, indem man Beides gut umschwenkt und durchschüttelt. Hiernach nimmt man die Beeren, welche nur mit dem heißen Zuckersafte verbunden und nicht auf das Feuer gestellt werden durften, mit einem Schaumlöffel aus der Sauce, läßt diese noch etwas einkochen und gießt sie kalt über die in einer Assiette angerichteten Himbeeren.

Ingredienzien: 1 Liter Himbeeren. 250 Gr. Zucker.
1/2 Schoppen Johannisbeersaft.

666. Compote von rohen Himbeeren.

Die Himbeeren werden verlesen, gewaschen, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet und dann in einer Compotiere, lagenweise mit Zucker durchstreut, arrangirt. Nach einer Stunde kann dann dies wohlschmeckende Compote servirt werden. Von Erdbeeren läßt sich auf dieselbe Weise Compote bereiten und beide Früchte werden von den meisten Personen roh mehr geschätzt als gekocht.

Ingredienzien: 1 Liter Frucht. 200 Gr. Zucker.

667. Compote von Stachelbeeren.

Die noch ganz harten grünen Stachelbeeren werden von ihren Stielchen und Bärtchen befreit, dann einigemal abgewaschen, hiernach in siedendem Wasser aufgekocht und darauf auf ein Sieb geschüttet. Die Stachelbeeren zerkochen sehr rasch, man darf sie daher nur einmal überwallen lassen oder kann sie auch nur mit kochendem Wasser übergießen und einige Augenblicke stehen lassen, ehe man sie auf das Sieb gibt. Dann kocht man den Zucker in Wasser klar, gibt die Stachelbeeren dazu und läßt sie mit gestoßenem Zwieback aufkochen, sie müssen bündig und zusammenhängend, aber nicht zerkocht sein. Man kann die Stachelbeeren auch ohne Zwieback in dem Zucker kochen, sie darauf, wenn sie gar sind, mit einem Schaumlöffel herausheben, den Zucker noch sehr dick einkochen lassen und über die Früchte gießen. Dies Compot kostet bei der herben Säure