

## **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

der unreifen Stachelbeeren viel Zucker, ist aber dann sehr erfrischend; wenn es servirt werden soll, kann man es dreist noch dick mit Zucker bestreuen, zu süß wird es sobald nicht.

Ingredienzien: 2 Pfd. Stachelbeeren.  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker.  
2 Eßlöffel voll gestoßenen Zwieback.

#### 668. Compote von Johannisbeeren.

Rothe oder weiße Johannistrauben werden abgebeert und dann mit gesiebtem Zucker, welcher immer dazwischen gestreut wird, in einer irdenen Casserole auf das Feuer gestellt und öfters gut geschüttelt. Wenn der Zucker ganz geschmolzen ist, hebt man die Beeren mit einem Löffel aus der Sauce und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb, schüttet danach den abgelaufenen Saft zu dem in der Casserole und läßt ihn dick syrupähnlich auf- und einkochen, wonach man ihn, wenn er erkaltet ist, über die in der Assiette angerichteten Johannisbeeren gießt. Man kann auch in Stücke geschlagenen Zucker in Wasser tauchen, ihn klar und dick kochen, die abgebeerten Johannistrauben dazu geben, und dann ferner so verfahren, wie oben angegeben ist.

Ingredienzien: 2 Pfd. Johannisbeeren.  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker.

#### 669. Compote von Heidelbeeren.

Die Heidelbeeren müssen gut verlesen, danach einigemal gewaschen und dann zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet werden. Nun taucht man die Stückchen Zucker in Wasser, legt eine Hälfte davon auf den Boden der Casserole, schüttet die Beeren darüber und steckt den übrigen Zucker von oben zwischen die Beeren. Sowie dieselben über kleinem Feuer heiß werden, muß man sie mehr schwenken als über dem Feuer stehen lassen, damit sie gleichmäßig kochen und weich werden. Nach dieser Zeit nimmt man die weichen Beeren, welche möglichst ganz geblieben sein sollen, mit einem Schaumlöffel aus der Sauce, kocht diese mit etwas gestoßenem Zwieback kurz ein und gießt sie darauf über die Heidelbeeren. Man kann den Zwieback auch fortlassen und den Zucker allein dick einkochen und übergießen. Viele Leute kochen rothe Johannisbeeren mit in diesem Compote, man bekommt dann keinen so schwarzen Mund beim Essen desselben, der gute Geschmack wird aber etwas dadurch beeinträchtigt.

Ingredienzien: 2 Pfd. Heidelbeeren.  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker.

#### 670. Compote von Heidelbeeren au bain maris.

Die verlesenen und gewaschenen Heidelbeeren werden in einen hohen Topf mit gesiebtem Zucker lagenweise eingeschichtet, danach