

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

auf die zuerst angegebene Art. Es ist sehr schmackhaft, wenn man kurz vor dem Serviren recht steif gekochtes Preiselbeeren-Compote mit süßer Schlagahne untermischt. Man kann die Beeren auch ohne Zucker in ihrem eigenen Saft kochen, dann thut man es schon Tags vor dem Gebrauch und legt sie, gleich nachdem sie erkaltet sind, mit Zucker dick durchstreut in eine Compotièrre, woselbst sie am andern Tage in steifes Gelée eingehüllt sind. Will man den Preiselbeeren etwas von ihrer herben Säure nehmen, so läßt man sie nach dem Abwaschen in siedendem Wasser aufkochen oder überbrüht sie mit Wasser und verbraucht sie darauf nach Vorschrift.

Ingredienzien: 4 Pfd. Preiselbeeren. $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker.

675. Compote von Rhabarber.

Die Blattrippen und Stiele einer großen Rhabarberstaude werden von ihrem äußeren Bast, welcher sich mit Leichtigkeit abziehen läßt, befreit und dann in 2 Ctm. lange Stückchen gebrochen. Nun taucht man den nothwendigen Zucker in Wasser, läßt ihn nebst etwas fein geschnittener Citronenschale klar kochen, gibt dann die Rhabarberstückchen hinein, um sie einige Male darin aufwallen zu lassen. Hiernach läßt man das Ganze erkalten und servirt es darauf als eines der angenehmsten süßhauerlichen Compotes.

Ingredienzien: 1 Pfd. Rhabarber. $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker. Die Schale einer halben Citrone.

676. Compote von sibirischen Aepfeln.

Ungläubig wird mancher Kenner dieser Frucht den Kopf schütteln, wenn er liest, daß man Compote aus diesen so entseßlich sauren Aepfeln bereiten will, und dennoch lassen sie sich dazu verwenden und sind äußerst wohlschmeckend. Man putzt die Früchte mit einem Tuche sauber ab, schneidet die Blume heraus und legt die Aepfeln in den klar und dick siedenden Zucker, um sie einige Male überkochen zu lassen, dann muß man sie gleich aus der Sauce herausheben und in die Assiette legen; das überaus feine Fleisch dieser Aepfeln erfordert es, daß man mit großer Vorsicht den sehr rasch eintretenden Augenblick, wo sie weich werden, abpaßt, um sie sofort aus dem Saft zu heben. Läßt man sie länger darin, so hat man keine Aepfeln mehr, sondern nur Mus. Hiernach muß die Sauce noch dick einkochen, wird dann über die Aepfel gegossen, um diese, ehe man sie servirt, mindestens 2 Tage, damit sie gut mit dem Zuckersaft durchziehen, so stehen zu lassen.

Ingredienzien: 2 Pfd. Aepfel. $3\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker.