

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Strasburg, 1752

II. Compoten von verschiedenen Arten.

urn:nbn:de:bsz:31-69960

Zweytes Capitul.

Compoten von verschiedenen Arten.

Als Wort *Compôte* braucht man von dem End der Baum-Früchte, welche man gleich essen will. Es ist eine Art Confitur, welche sehr leicht zu machen ist. Erfordert sie gleich nicht so viel Sorgfalt, als die eingemachten Früchte, welche man aufheben will, so ist doch eine gewisse Art selbige zu machen, welche man wissen muß, und ohne welche man solche Compoten machen würde, die nur den Namen, nicht aber die Schönheit, noch Vortrefflichkeit derselben an sich haben.

Compote von Reinetten-Aepfeln.

Nehmet Reinetten-Aepfel, scheelet sie, schneidet sie in vier Theile, thut den Buz heraus, und legt sie in frisch Wasser. Nehmet die Schelfen davon, nebst denen von andern Aepfeln, welche ihr auch in kleine Schnitze zertheilet, und sieden lasset, bis sie wohl gekocht sind. Thut sie sodann in ein sauberes weisses Tuch, und ringet sie aus. Nehmet das Wasser, so daraus gestossen, und welches man gemeiniglich Decoction nennet: Thut es in eine recht saubere küpferne Pfanne, und von dem besten Zucker, den man haben kan, thut so viel, als beliebig, darain, doch so viel als die Quantität Aepfel erfordert, woraus ihr eure Compote machen wollet. Las-

set

set dieses alles bey starkem Feuer so lange sieden, bis eure Aepfel gekocht sind, welche ihr inzwischen etliche mal mit dem Löffel umwendet, Nehmet sie sodann heraus, und lasset sie am Rand einer Schüssel oder auf einem weissen Salvete austropfen; richtet sie hernach auf einem Teller an. Wenn solches geschehen, so lasset euren Syrup bey starkem Feuer ferner kochen, und thut noch ein wenig Zucker und Citronensaft hinein. Lasset ihn sieden bis zum End, so man liffé nennet, wie man es oben angezeigt. Wenn der Syrup diese Beschaffenheit an sich hat, und ein wenig abgekühlt ist, so richtet ihn über die Aepfel und auf den Rand des Tellers an.

Man kan die Aepfel im Wasser ohne die Schellen auch sieden lassen; aber die erste Art ist die beste.

Compôte de Pommes de Calville.

Compote von Calvillen - Aepfeln.

Nehmet Calvillen-Aepfel, schneidet sie in zwey oder vier Stücke, thut den Butz davon: Machet ganz leichte Schnitte in die Schelle, doch so, daß sie nicht bis an den Rand des Apfels kommen. Kochet sie in der decoction der Reinetten-Aepfeln, und machet eure Compote wie die vorige fertig, ausgenommen, daß man im Anfang keinen Citronensaft hinein thun muß, sondern guten rothen Wein, um denselben eine Farb zu geben.

Compôte

Compote de Pommes à la Bouillone.

Compote von Neyseln à la Bouillone.

Nehmet Reinetten = Neysel, schneidet sie in zwey oder vier Stücke, thut den inwendigen Bus davon, und thut sie in eine Pfanne mit Zucker und viel Wasser, leget sie auf die Schelfen, und laßt sie kochen, bis daß kein Syrup mehr da ist, und sie eine bräunliche Farb an sich genommen. Richtet sie sodann auf einem Porcellan-Geschirr an, so daß die Schelfen oben zu stehen kommen, und traget sie auf, nachdem ihr sie mit ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser angefeuchtet.

Compôte de tranches de Citron.

Compote von Citronen-Schnitten.

Schneidet eure Citronen Schnittweise bis an das Weiße, thut die Kerne heraus, und leget eure Citronen = Schnitte ins Wasser bis das Marck davon ein wenig weichlich werde. Thut sie heraus, und leget sie in frisch Wasser. Nehmet hernach ein wenig von der decoction von Reinetten = Neyseln, und lasset sie darinnen sieden, wie in der Compote von Reinetten = Neyseln gesagt worden. Thut ein wenig Citronensaft darein; leget aber eure Citronen = Schnitte nicht hinein, ihr habet sie denn zuvor wohl austropfen lassen, und nicht ehender als bis euer Syrup fast einer Galert gleich siehet. Derweilen daß sie wohl sieden, müßet ihr sie fleißig abschäumen, bis eure Citronen den Zucker an sich genommen haben. Hernach richtet man sie mit dem Syrup an,
D nach,

nachdem man den Saft von einer Citron darein gepresset; hernach setzt man diese Compote warm auf.

Compôte d'Oranges.

Pomeranzen • Compote.

Sie wird wie die vorhergehende gemacht. Diese Pomeranzen und Citronen können Schnitt- oder Scheibenweise geschnitten werden; es kommt alles auf des Kochs Belieben an. Nur dieses ist zu bemerken, daß man bey den Pomeranzen keine decoction von Aepfeln braucht, und daß ihr Syrup nur à perlé gesotten werden muß.

Compôte de Chair de Citron.

Compote von Citronen • Marck.

Machet eine Sultz oder Galert von Aepfeln, und lasset sie kochen. Wenn sie gekocht ist, so nehmet eine grosse Citron, scheelet sie dick ab und nahe am Saft, schneidet sie nach der Länge entzwey, und schneidet jede Helfte in viele Schnitten. Thut die Kerne heraus, und werffet diese Schnitten in eure Sultz; lasset alles mit einander sieden, so lange bis eure Sultz noch ihren ersten Sud hat: Thut sie vom Feuer, und lasset sie halb kalt werden; beleet endlich einen Teller mit euren Citronen-Schnitten, und schüttet eure Gallrey darüber.

Ihr kömnet sie auch wie die vorige machen.

Compôte

Compôte de Marons.

Compote von grossen Castanien.

Nehmet von den schönsten und grössten Castanien, die man haben kan, lasset sie braten; wenn sie gebraten sind, so scheelet sie, und drucktet sie breit: Thut sie hernach fein sauber in eine Schüssel, und zwar so, daß man einen Teller damit ehrlich anfüllen kan. Thut Albricosen = oder Pflaumen-Syrup, oder sonst einen andern darauf. Ihr könnet auch dazu eine decoction von Aepfeln nehmen, und selbige mit Zucker so lang sieden lassen, bis sie den Sud à perlé bekommt, und sie hernach über eure Castanien thun. Wenn solches geschehen, so decktet sie zu, und lasset sie bey kleinem Feuer sieden, und thut, indem sie kochen, dann und wann wieder Syrup dazu, damit sie im Stand seyen warm aufgetragen zu werden. Wenn die Zeit kommt, daß man sie auftragen soll, so stürzet einen Teller auf die Schüssel, worinnen sie sind, und stürzet sie um, wie ihr einen Käß stürzen würdet, und feuchtet sie mit ein wenig Syrup an.

Compôte de Piores.

Compote von Birn.

Die Birn, derer man sich gemeiniglich bedienet, um eine Compote daraus zu machen, sind die Birn Blanquettes genannt, der kleine Rouffelet, die Muscateller = Birn und die Septen-gueule. Man thut wohl, wenn man oben ein Gewürz-Nägelein hinein steckt, weil sie da-

von einen guten Geschmack bekommen. Einige läutern ihren Zucker ehe sie ihre Baum-Früchte hinein thun, und die Compote ist darum nur desto besser.

Scheelet eure Birn, und thut sie in einen irdenen Topf, oder in eine kupferne Pfanne; Thut Wasser, Zucker und Zimmet darein. Wenn sie halb gekocht sind, so schüttet ein Glas guten rothen Wein dazu, und decket sie beständig wohl zu, denn davon werden sie röthlich. Lasset sie ohngefähr so lang kochen, als sonst den Syrup zu andern Confituren, sehet aber zu, daß nicht zu viel Syrup daran sey.

Auf eine andere Art.

Lasset Birn in der warmen Asche kochen: wenn sie gekocht sind, so scheelet sie, und schneidet sie in zwey oder vier Stücke, nachdem sie groß sind, und thut den Bug hinweg. Thut sie in eine Pfanne mit Zucker und ein wenig Wasser: Lasset sie kochen, bis kein Syrup mehr daran ist, und sie eine röthliche Farb bekommen. Richtet sie an, und thut den Saft von einer oder zwey Pomeranzen dazu; erinnert euch aber, daß ihr die Pfanne beym Stiel öfters umrühret, damit sie nicht anbrennen.

Auf eine andere Weise.

Sind eure Birn gekocht, und so beschaffen, wie in der vorigen Anweisung gesagt worden, so machet einen Syrup mit Zucker und Citronensaft, oder Pomeranzenblüth-Wasser. Schüt-
tet

Set eure Birn in diesen Sirup, lasset sie einen Sud thun, und thut sie auf einen Teller.

Compôte de Nefles.

Compote von Nespeln.

Wenn ihr schöne und wohlzeitige Nespeln habt, die nicht schimlicht sind, so thut die Flüssigkeit davon, lasset gute frische Butter in der Pfanne schmelzen, bis sie ganz braun wird, lasset eure Nespeln darinnen aufschwellen, und wohl sieden, und wenn ihr meynet, daß sie gar sind, so thut ohngefähr einen Schoppen oder halbes Seidel rothen Wein dazu, lasset alles wohl zusammen kochen, daß es eine Art von Syrup giebt; thut sie hernach heraus, und traget sie auf mit Zucker bestreuet.

Compote de Coins. Quitten-Compote.

Nehmet Quitten und wickelt sie in Papier: Nekt sie und verscharrt sie unter der warmen Asche und Kohlen: Wenn sie gekocht sind, so schneidet sie in zwey oder vier Stücke, thut den Saft heraus, und werffet sie in eine Pfanne: Lasset sie sieden und kochen mit Wasser und Zucker, bis der Syrup gemacht ist: Richtet sie sodann an, und traget sie warm auf, nachdem ihr den Saft von einer Pomeranz und von einer Citron darauf gethan.

Auf eine andere Art.

Lasset eure Quitten oberwehnter massen in den Kohlen braten; scheelet sie ab, und schneidet

det die, so recht gar sind, schnittweise. Thut sie in eine Schüssel mit gestossenem Zucker und ein wenig Bomeranzenblüth = Wasser: deckt sie zu, und thut sie hernach auf die warme Asche: der Syrup wird langsam gemacht, und wird so dick als er seyn soll. Er ist sehr angenehm.

Anderer Manier.

Nehmet Quitten, scheelet sie, und schneidet sie in vier Theile: Thut das Herz heraus, und werffet sie unterdessen in frisch Wasser: Nehmet die Schelfen und Kerne davon, nebst andern Quitten, welche auch in vier Stücke geschnitten sind: Lasset sie wohl sieden, und nehmet die decoction davon, als wie die von den Reinetten-Aepfeln. Thut dieselbe in eine Pfanne mit vielem Zucker und Wasser: Werffet eure Quitten hinein, und thut ein wenig Zimmet dazu; decket sie zu, und lasset sie bey gelindem Feuer kochen. Sehet zu, daß sie sich recht färben und schön roth werden; und wenn euer Syrup als eine Sulz oder Gallert gekocht ist, so nehmet sie heraus und richtet sie an.

Compôte d'Abricots.

Compote von Abricosen.

Diese wird auf zweyerley Weise gemacht, nach der Ordnung ihrer Zeitigung; das ist: wenn sie grün sind, und wenn sie fast zeitig sind. Wenn sie grün sind, so muß man sie scheelen, oder auf folgende Weise im Wasser blanschiren.

Nehmet

Nehmet Wasser in eine Pfanne nebst Asche vom Feuer, so man noch nicht gebraucht, und laffet es warm werden. Thut mit einem Schaum-Löffel die Kohlen davon, oder laffet sie zuerst durch ein Sieb lauffen, um euch diese Mühe zu ersparen,

Wenn euer Wasser eine Zeitlang wird gesotten haben, und ihr fühlet, daß es so worden, wie man es zu der Lauge brauchet, so thut solches vom Feuer, und werffet einige Abricosen hinein, nachdem ihr das klarste heraus genommen, und wenn ihr sehet, daß eure Abricosen hübsch rein werden, so werffet das übrige hinein, und thut alles über das Feuer, doch so, daß ihr sie nicht sieden laffet, und daß ihr sie mit einem sauberen Koch-Löffel immer umrühret

Wenn eure Abricosen blanschiret sind, so nehmet sie heraus, und wickelt sie in ein Salvet, wischet sie ab, und waschet sie mit reinem Wasser.

Wenn sie rein sind, so machet ein Loch durch die Mitten, und werffet sie inmittelst ins frische Wasser, laffet sie hernach über dem Feuer wieder grün werden, und laffet sie so lange kochen, bis ihr sehet, daß wenn ihr eine Stecknadel hinein stecket, solche gerne wieder heraus gehet, ohne sich daran zu halten.

Thut hernach eure Abricosen heraus, laffet sie kalt werden und austropfen; sehet sie sodann mit geläutertem Zucker auf zwey Löffel voll Zucker und einem Löffel voll Wasser. Der Zucker und das Wasser müssen laulich seyn. Laffet alles zusammen in diesem Zustande eine Stunde

oder zwei, und wenn ihr hernach eure Compote fertig machen wollet, so thut alles zusammen übers Feuer in eurer Pfanne, und lasset es so lang sieden, bis eure Abricosen weich werden, und den Zucker an sich nehmen.

Wenn dieses geschehen, so lasset sie abkühlen, und wenn sie genug gekocht sind, euer Syrup aber seine Consistenz noch nicht hat, so könnet ihr diesen vollends besonders kochen lassen, um denselben hernach auf eure Compote zu schütten, welche ihr in einem Porcellan-Geschirr, welche heut zu Tage Mode sind, warm auftragen könnet.

Compôte d'Abricots bons à manger.

Compote von Abricosen, welche gut zu essen sind.

Man muß diese Abricosen abbrechen, ehe sie zur vollkommenen Zeitigung gelanget sind; man scheelet sie und thut den Stein heraus, hernach läffet man sie über dem Feuer im Wasser aufschwollen und einige Sud thun, bis sie in die Höhe steigen, und man fühlet, daß sie weich worden. Wenn dieses geschehen, thut man sie heraus, und wirfft sie ins frische Wasser. Hernach thut man sie in den geläuterten Zucker, und läffet sie so lange sieden, bis sie keinen Schaum mehr von sich geben, wornach man sie heraus nimmt, und warm aufsetzt.

Compôte d'Amandes verdes.

Compote von grünen Mandeln.

Diese macht man zu ihrer Jahreszeit, wie die von

von Abricosen; die, so das ganze Jahr über selbige aufsetzen wollen, brauchen mit den Mandeln sowol als mit den Abricosen, die Vorsichtigkeit, daß sie selbige feucht einmachen; und wenn sie sodann eine Compote daraus machen wollen, nehmen sie so viel davon, als sie nöthig haben; sie thun dieselben in eine Pfanne, und lassen sie im Wasser aufkochen, und wenn ihr Syrup dick genug ist, alsdenn richten sie dieselben an und tragen sie auf.

Compôte de Groseilles verdes.

Compote von grünen Stachel-Beeren.

Nehmet schöne grüne wohlausgesuchte Stachelbeeren, lasset sie über dem Feuer im Wasser blanschiren; sie müssen nicht sieden; wenn das Wasser will anfangen zu sieden, so thut sie vom Feuer, decket sie mit einem weissen Tuch zu, und lasset sie darunter wohl dämpfen. Wenn solches geschehen, so lasset Zucker sieden, bis daß er den Sud à la plume erlanget; zu einem Maßlein Stachelbeeren gehöret ein Pfund Zucker. Hernach thut ihr die Stachelbeeren in den Zucker, und lasset sie einen guten Ball sieden, daß der Zucker drüber gehet. Hernach thut ihr sie vom Feuer, und lasset sie ruhen. Sodann könnet ihr sie noch einen kleinen Sud thun lassen, sie wieder hinweg thun, sie zudecken, damit sie wieder grün werden. Ist euer Syrup noch nicht gar, so müßet ihr denselben sieden lassen, bis er zu seiner Consistenz gelangt, hernach könnet ihr eure Compote anrichten, und nach Belieben warm oder kalt aufsetzen.

D 5

Compôte

Compôte de Groseilles rouges.

Compoten von rothen Stachelbeeren.

Thut anderthalb viertel Pfund Zucker zu einem Pfund Stachelbeeren, und ein halb Seidel oder Schoppen Wasser. Lüttert euren Zucker in einer Pfanne, schäumet ihn fleißig ab, und werffet sodann eure Stachelbeeren hinein.

Wenn solches geschehen, so laffet sie einen starken Wall sieden, und so fort machen, bis sie zu einer Sulz oder Gallert werden: Thut sie sodann vom Feuer, schäumet sie ab, laffet sie ein wenig abkühlen, und traget sie in einer Compoete-Schüssel auf.

Einige werffen ihre Stachelbeeren in den Zucker, wenn er den Sud à soufflé erlangt hat, und lassen sie einen Wall thun, wornach sie dieselben weg thun und anrichten, wenn sie sehen, daß sie den Zucker genugsam eingeschluckt haben; widrigenfalls lassen sie dieselben noch einen Sud thun.

Compôte de Cerises.

Compote von Kirschen.

Nehmet Kirschen, schneidet den Stiel zur Helfte ab. Sie müssen schön und wohl ausgesucht seyn. Lasset hernach euren Zucker in einer Pfanne mit sehr wenig Wasser zergehen, denn die Kirschen geben Saft genug von sich. So bald der Zucker zergangen ist, sollet ihr eure Kirschen drein thun, und sie lange sieden lassen, und fleißig abschäumen, bis sie weichlich werden, und den Zucker sattfam an sich genommen haben.

So

Sodann kömnet ihr sie vom Feuer thun. Ist aber euer Syrup nicht gar, so kömnet ihr die Kirschen heraus nehmen, und den Syrup vollends austochen lassen, um denselben sodann über eure Kirschen zu schütten.

Compôte de Framboises.

Compote von Himbeeren.

Man muß acht geben, daß die Himbeeren, welche man zur Compote machen will, nicht nach den Cantariden oder Spanischen Mücken riechen, und daß sie fein frisch und wohl aussesucht seyen.

Habt ihr dieses wohl beobachtet, so gebt dem Zucker den Sud à perlé, hernach kömnet ihr eure Himbeeren hinein thun, sie zudecken, und einen Sud thun lassen, das wird hinlänglich seyn sie zu kochen.

Compôte de Fraises.

Compote von Erdbeeren.

Diese macht man wie die vorige, ohne etwas weiters dabey zu mercken, als daß die Erdbeeren zeitig genug seyn müssen.

Compôte de Prunes.

Compote von Pflaumen.

Nehmet Pflaumen oder Zwetschgen, stechet sie um und um mit einer Stecknadel, und werfset sie immittelst ins frische Wasser; gebt ihnen hernach ein anderes Wassers; laffet sie über dem
Feuer

Feuer in einer Pfanne aufschwollen, und wenn sie in die Höhe steigen, so nehmet sie heraus, und thut sie wieder in ein frisch Wasser.

Lasset sie hiernächst auf dem Feuer sieden, bis sie weichlich werden, thut sie hernach in geläuterten Zucker, lasset sie sieden, bis sie nicht mehr schäumen. Wenn ihr sehet, daß sie den Zucker genugsam angenommen, so richtet sie an in einer nicht allzufachen Schüssel, um darinnen aufgetragen zu werden, im Fall, daß euer Syrup gar ist; widrigenfalls könnet ihr ihn besonders sieden lassen, und darüber giesen. Die Mirabellen oder gelbe Pflaumen, die Perdrigon oder Spanische Pflaumen, die Islevert und Saint Julien sind die Pflaumen, welche man zu den Compoten aussuchet.

Compôte de Verjus.

Compote von unzeitigen Trauben.

Man läßt sie im Wasser aufschwollen, läßt sie wieder grün werden, und wenn sie zu steigen anfangen, so thut man sie vom Feuer; das Wasser darf nicht sieden, sondern nur recht warm werden. Wenn dieses geschehen, so thut man sie in ein frisch Wasser, und wieder übers Feuer, um ihnen das grüne zu benehmen. Man nimmet sie sodann heraus, und lasset sie wohl austropfen. Man macht sodann besonders eine gute Quantität Zucker à liffé, thut die Trauben hinein, und lasset sie zehen oder zwölf Wall thun, richtet sie sodann an, und setzt sie gleich auf.

Compôte

Compôte de Pêches.

Compote von Pfirsching.

Die Compoten von Pfirsching werden eben so gemacht, wie die von den Abricosen, welche gut zu essen sind. Siehe oben pag. 216. Man muß nur wohl merken, daß man die Pfirsching dazu nehmen muß, ehe sie zu ihrer vollkommenen Zeitigung gelangen.

Wenn aber die Pfirsching ganz zeitig sind, so scheelet sie fein sauber, thut den Stein heraus, schneidet sie in vier Theile, und leget sie in eine irdene Schüssel oder Casserole, deren Boden mit Zucker bestreuet, nebst klein gehackten eingemachten Citronen-Schalen; Lasset alles zusammen im Backofen gar werden. Wenn sie gar sind, so reibet Zucker darauf, macht eine Feuer-Schauffel im Feuer glüend roth, und haltet sie darüber, daß sie eine Farb bekommen, nachdem ihr sie in eurem Porcellan-Geschirr angerichtet, und traget sie warm auf.

Drittes Capitul.

Von denen verschiedenen Sorten von Teig,
die man aus Baumfrüchten bereitet.

TJe verschiedenen Sorten von Teig, welche man aus den Baumfrüchten zubereitet, tragen zu dem Nach-Tisch ein grosses bey, denn sie machen die größte Zierde desselben aus,
und