

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

170. Birnen-Compot

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

167. **Kirschen-Kompott.** 1 Liter ausgesteinte saure Kirschen — süße eignen sich weniger gut dazu — werden in  $\frac{1}{8}$  Etr. Wasser, welches vorher mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker gekocht wurde,  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam geschmort. Nachdem noch 1 gestrichener Teelöffel Weizenmehl angerührt und mit durchgekocht wurde, ist das Kompott fertig.

168. **Heidelbeer-Kompott.**  $\frac{1}{8}$  Eiter Wasser und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker werden gekocht, bis der Zucker sich gelöst hat. Dann schüttet man 1 Eiter gereinigte Heidelbeeren hinein, läßt diese ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam schmoren und rührt einen Teelöffel Mehl daran.

169. **Geschmorte Stachelbeeren.**  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker werden mit  $\frac{3}{4}$  Eiter Wasser aufgekocht, bis der Zucker zergangen ist. Alsdann wird in das Zuckerwasser 1 Eiter nicht zu großer (etwa Bohnengröße) unreifer Stachelbeeren geschüttet und in 20—25 Minuten langsam geschmort, nachdem dieselben zuvor mit kochendem Wasser abgebrüht sind.

170. **Birnen-Kompott.** 15 mittelgroße Birnen (ungefähr 1 Eiter) werden geschält und in je 4 Teile geschnitten. Dann werden die Birnen mit  $\frac{1}{2}$  Eiter Wasser,  $\frac{1}{16}$  Eiter Zucker und 1 Stückchen Zimmt von  $\frac{1}{2}$  Fingerlänge aufs Feuer gebracht und 1—2 Stunden langsam geschmort; Birnen sind nach 1 Stunde schon gar, schmecken aber besser, wenn sie noch länger auf dem Feuer bleiben. Kurze Zeit vor Beendigung des Kochens kann man noch 1 gestrichenen Teelöffel Mehl anrühren und mit aufkochen.

171. **Pflaumen-Kompott.**  $\frac{1}{4}$  Eiter Wasser wird mit 100 Gramm Zucker zum Kochen gebracht, 1 Eiter ausgesteinte Pflaumen hineingeschüttet und je nach ihrer Reife  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam gekocht. Wenn die Pflaumen gar sind, kann man 10 Gramm Mehl anrühren und das Ganze noch einmal aufkochen lassen.

172. **Essigpflaumen oder Zwetschgen einzumachen.** Man nehme etwa 5 Pfund reife Pflaumen oder Zwetschgen, gebe sie, nachdem selbe etwa 5 Minuten in reinem Wasser gewaschen wurden, in ein entsprechend großes Dunstobstglas. Sodann nehme man  $\frac{1}{2}$  Eiter guten Weinessig, löse in demselben  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker auf, füge dem Essig sodann ein Stück Zimmt von etwa 10 Centimeter Länge, das in kleine, etwa 1 Centimeter lange Stückchen zerbrochen wird, 8—10 Gewürznelken und 3—4 Lorbeerblätter bei, koche diese Mischung, bis sie einmal richtig