

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

XV. Compote

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

auf die andere Seite, dann lege sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

N^o 19. Gebratene Austern.

Mache 60 Austern auf, puße die Härte ab, mache die Austern mit dem Messer unten los, gieß etwas frische Butter in eine jede Auster, auch drücke ein wenig Zitronensaft darein, streue ein wenig Semmelmehl darauf und setze sie auf ein Backblech oder auf einen Rost; 3 Minuten vor dem Anrichten setze den Rost auf eine Gluth oder das Backblech in einen heißen Backofen, damit sie geschwind braten. Wenn das Brod welches auf die Austern gelegt worden ist, schön gebacken oder grillirt ist, so nimm die Austern von dem Blech oder Rost, lege sie auf eine Schüssel und gieb sie hernach zur Tafel.

N^o 20. Austern auf eine andere Art kalt zu geben.

Mache eben so viele Austern auf, wie oben gemeldet worden ist, nimm die Härte hinweg, mache die Austern mit dem Messer los und wende sie um; setze sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel. Zu diesen werden Zitronen absondert gegeben.

XV. C o m p o t e.

N^o 1. Compote von Kirschen.

Pflücke von 400 Kirschen die Stiele ab, nimm auch die Kerne heraus, gieb in ein Kastrol $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker nebst einen kleinen Stückchen Zimmt und $\frac{1}{4}$ Maß Wein und setze solches auf ein Feuer. Wenn der Zucker nebst dem Wein ei-

nige Walle aufgeköcht hat so nimm den Faum von dem Zucker ab, lege die ausgekernten Kirschen hinein, laß sie mitkochen bis der Saft ganz kurz ist und richte die Kirschen auf die Compoteschale an, aber ohne Saft. Ist der Saft nicht kurz genug so laß ihn kürzer kochen, d. h. wenn man ihn mit dem Löffel aufhebet und herablaufen läßt, so muß er sich ziehen gleich einen Faden. Dann gieß ihn über die Kirschen, du kannst auch klein geschnittenes Brod in Schmalz backen und um die Kirschen herum stecken, oder auch kleine Stückchen Bisquit nach Belieben.

N^o 2. Compote von Aepfeln.

Schneide 20 Borsdorfer Aepfel in der Mitte entzwei, schäle sie ab, schneide den Bußen heraus und lege sie in ein sauberes Wasser, nimm 6 große saure Aepfel, schneide sie Stückweise zusammen, lege sie in ein Kastrol nebst den Schelfen von den Borsdorfer Aepfeln, gieß 2 Maß Wasser daran und laß die Schelfen nebst den Aepfelstücken ganz weich verkochen. Lege ein sauberes Tuch auf eine Schüssel, gieß den Saft nebst den zusammengekochten Schelfen und Aepfelstückchen hinein und drücke alles wohl durch das Tuch, so daß kein Tropfen Saft darin bleibe. Nimm die Stückchen geschälte Aepfel aus dem Wasser heraus, lege sie in ein sauberes Geschirr, gieß den durchgemachten Saft daran, gieb ein kleines Stückchen Zimmet, die Schale von einer Zitrone, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{4}$ Maß Wein dazu, setze sie auf das Feuer und laß sie weich kochen. Dann nimm sie mit dem Löffel heraus, und richte sie gleich auf die Schüssel an, auf welcher du sie haben willst.

Den Saft mache wieder durch ein sauberes Tuch, gieb noch $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker hinein, setze den Syrup auf das Feuer und nimm den Faum hinweg; laß ihn aber sehr langsam kochen, damit er schön hell werde. Laß ihn auch ganz kurz einkochen, so daß wenn du einen Löffel voll aufgießest, er von dem Löffel gleich einem Faden ablaufe. Drücke hernach den Saft von einer Zitrone daran, setze ihn vom Feuer und gieß ihn in eine flache Tortenpfanne oder in ein flaches Geschirr. Wenn er kalt ist, so schneide ihn wie Bänder und belege das Compote damit.

N^o 3. Compote von gelben Rüben.

Nuße 10 gelbe Rüben und wasche sie sauber; schneide sie sehr fein und zwar so, daß ein Stückchen so groß und fein werde als das andere, und gieß in ein Karamellkastrol oder sonst in eine Pfanne von Messing 2 Maß Wasser. Wenn solches kocht, so lege die geschnittenen gelben Rüben hinein, blanchire sie einige Walle, gieß sie in einen Seiher oder Har- sieb mit kalten Wasser ab und laß sie wohl ablaufen. Schneide von einer Zitrone die Schale ab und schneide sie recht fein länglich. Auch schneide 6 Loth Zitronat so fein, als die Zi- tronenschale, lege beides in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Wasser, oder noch besser $\frac{1}{4}$ Maß Wein daran und gieß auch $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker dazu. Setze den Sud auf ein Feuer und koche ihn so lange bis er kurz wird; nimm den Schaum ab, lege die gel- ben Rüben hinein, setze die ganze Masse nochmal auf ein Koh- lenfeuer, laß sie etwas kochen und richte sie auf eine Schüssel au; den Saft aber koche noch etwas kürzer, gieß ihn über die gelben Rüben und gieß sie zur Tafel.

N^o 4. Compote von Weichseln.

Zupfe von 500 Weichseln die Stiele ab, nimm die Kerne aus, thue den Saft in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dazu, gieß auch noch $\frac{1}{8}$ Maß Wasser hinein und laß den Zucker sammt den Saft mit dem Wasser einkochen. Dann gieß die ausgekernten Weichseln hinein, lege noch ein kleines Stückchen Zimmet wie auch die Schale von einer Zitrone da- zu, und laß alles einige Walle aufkochen. Darauf nimm sie mit einen Faumlöffel heraus und lege sie auf eine Schüssel.

Ist es Zeit zum Anrichten, so setze den Saft auf eine Gluth, laß ihn so kurz kochen wie einen starken Syrup, und gieß ihn über die Weichseln. Man kann auch mit kleinen Bis- quiten oder mit etwas gebackenem Brod das Compote garni- ren und es zur Tafel geben.

N^o 5. Compote von Himbeeren.

Lesse anderthalb Maß Himbeeren sauber, wasche sie im frischen Wasser aus, gieß sie in einen Seiher oder ein Har- sieb, damit das Wasser wohl ablaufe. Sonach gieß in ein

Kastrol $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, wie auch $\frac{1}{4}$ Maß Wasser, setze das Kastrol auf eine Gluth und laß den Zucker verkochen. Dann setze die Himbeeren dazu, laß sie einige Walle aufkochen, nimm den Faum ab und gieß das Compote durch einen Seiher, unter welchen aber eine Schüssel oder ein anderes Geschirr stehen muß, damit der Saft von dem Compote hineinlaufe. Den Saft gieß wieder in ein Kastrol, laß ihn so einkochen, wie schon bei den Weichseln und Kirschen gelehrt wurde, und gieß ihn über das Compote. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieb es zur Tafel.

Anmerkung. Man kann es auch mit Brod oder etwas Anderem garniren.

N^o 6. Compote von Johannisbeeren.

Zupfe anderthalb Maß Johannisbeeren ab, wasche sie sauber aus, gieb in ein Kastrol $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{4}$ Maß Wasser und laß den Zucker wohl verkochen. Lege die Johannisbeeren dazu und laß sie einige Walle aufkochen. Dann gieß sie in einen Seiher und verfare damit, wie bei den Himbeeren die Rede war.

N^o 7. Compote von Erdbeeren.

Lege anderthalb Maß Erdbeeren sauber aus, und wasche dieselben im frischen Wasser ab; gieb in ein Kastrol $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker, wie auch $\frac{1}{4}$ Maß Wasser und laß den Zucker wohl verkochen; dann lege die Erdbeeren hinein, gieb noch ein Stückchen Zimmet dazu, laß die Erdbeeren einen Wall aufkochen, gieß sie in einen Seiher, damit der Saft ablaufe; richte die Erdbeeren auf eine Schüssel, laß den Saft einkochen, gieß ihn hernach über das Compote und gieb es zur Tafel.

N^o 8. Compote von Pfirschen.

Schneide 30 bis 36 Pfirschen jede in der Mitte entzwei, schäle sie ab und lege sie in frisches Wasser. Die Kerne nimm heraus, blanchire sie im Wasser wie Mandeln, ziehe die Haut ab, gieß in ein Kastrol 2 Maß Wasser und blanchire die geschälten Pfirschen mit einem Wall, damit die Säure davon komme. Darauf nimm sie heraus, gieß in ein Kastrol

$\frac{1}{4}$ Maß Wasser und lege $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, auch ein kleines Stückchen Zimmet und die Schale von einer Zitrone dazu. Laß den Zucker verkochen, gieb die blanchirten Pfirschen hinein und laß sie darin weich kochen.

Hernach nimm ein Stückchen nach dem andern heraus, richte sie auf eine Schüssel an, den Saft aber treib durch ein reines Tuch in ein anderes Kastrol und gieb die Kerne von den Pfirschen auch dazu. Laß den Saft so kurz einkochen, wie einen dicken Syrup, welchen man zu dem Compote bei Aepfeln brauchet, gieß eine halbe obere Kaffeschale voll Marascki dazu und den Syrup über das Compote. Die Kerne lege neben auf das Compote herum, und gieb es hernach zur Tafel.

N^o 9. Compote von Aprikosen.

Schneide 16 Aprikosen, jede in 2 Theile, schäle sie ab, lege sie in kaltes Wasser, und verfabre mit ihnen und den Kernen so, wie bei den Pfirschen gezeigt worden ist.

N^o 10. Compote von Birnen.

Schäle 20 große oder 40 kleine Birnen ab, die kleinen laß ganz, die großen aber schneide in 2 Theile. Lege sie in frisches Wasser, gieß in einen Kastrol 1 Maß Wasser, gieb auch $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth Tournesol und ein Stückchen Zimmet nebst den Birnen hinein, setze sie auf eine Gluth, decke sie zu und laß sie langsam kochen. Wenn die Birnen weich sind, so nimm sie heraus und lege sie auf eine Schüssel, mache den Saft durch ein reines Tuch in ein saubres Kastrol und laß ihn so stark einkochen, wie den Syrup von Aepfeln. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieß den Syrup darüber, und gieb das Compote zur Tafel.

N^o 11. Compote von Birnen, auf eine andere Art.

Schäle 40 kleine Birnen ab, laß die Hälfte von den Stielen daran und lege sie in eine Schüssel; die Birnen dürfen aber nicht ausgewaschen werden. Gieb eine starke Hand voll Mehl daran, mische die Birnen untereinander, damit das

Mehl daran hängen bleibe; laß in einer Backpfanne anderhalb Pfund Schmalz heiß werden und backe die Birnen schön langsam, damit sie weich und gelb werden. Wird es Zeit zum Anrichten, so bestäube sie stark mit Zucker und Zimmet, richte sie auf eine Schüssel an, und gieb sie zur Tafel.

N^o 12. Compote von Birnen, noch auf eine andere Art.

Backe 40 kleine Birnen in Schmalz, wie bei den vorherigen die Rede war; gieß in einen Kastrol $\frac{1}{4}$ Maß Wein und gieb auch $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, ein Stückchen Zimmet, ein wenig Tournesol und 4 Loth fein würfelartig geschnittenen Zitronat dazu. Laß den Syrup etwas einkochen und nimm den Faum davon ab. Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm den Tournesol und das Stückchen Zimmet von dem Syrup heraus, gieß ihn über die Birnen, und gieb sie hernach zur Tafel.

N^o 13. Compote von Borsdorfer Äpfeln mit Weinkreme.

Schäle 18 Borsdorfer Äpfel und höhle sie mit einem Rübenbohrer so aus, daß der äußere Theil so dick ist, als ein starker Federkiel. Mache einen Weinkreme, wie schon beschrieben worden ist, fülle die Borsdorfer Äpfel damit an daß sie voll werden, die obere Oeffnung mache mit ein Stückchen Brod zu, lege die Äpfel auf eine Tortenpfanne, streue etwas Mehl darauf und backe sie in 2 Pfund Schmalz schön gelb.

Wird es Zeit zum Anrichten, so lege die Äpfel auf eine Schüssel, stäube Zucker und Zimmet darauf, und gieb sie zur Tafel.

N^o 14. Compote von Äpfeln, auf eine andere Art.

Schäle 20 Borsdorfer Äpfel, schneide sie in der Mitte entzwei und lege sie in ein kaltes Wasser. Dann gieß in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Maß Wein und $\frac{1}{4}$ Maß Wasser, gieb die Schale

von einer Zitrone, ein Stückchen Zimmet, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und die Aepfel dazu, und setze das Ganze auf eine Gluth. Wenn die Aepfel weich sind so nimm sie heraus, lege sie auf eine Schüssel, mache den Saft durch ein sauberes Tuch in ein reines Kastrol, gieß auch $\frac{1}{4}$ Pfund kleine und große Rosinen dazu, welche aber zuvor gelesen und gewaschen sein müssen und laß den Saft ganz kurz einkochen, so daß er einen Syrup gleich werde.

Ist es Zeit zum Anrichten, so gieß den Saft über die Aepfel und gieß sie zur Tafel.

N^o 15. Compote von Aepfeln, auf noch eine andere Art.

Schäle 20 Aepfel, schneide jeden in 2 Theile, nimm auch die Buchen heraus, lege die Aepfel auf eine Tortenpfanne, gieß $\frac{1}{8}$ Maß guten Spiritus oder guten Arack daran und laß sie $\frac{1}{4}$ Stunde stehen. Dann streue eine starke Hand voll Mehl darauf, mische sie untereinander, backe sie in eine Backpfanne mit anderthalb Pfund heißen Schmalz schön gelb, lege sie auf eine Tortenpfanne und spicke sie recht schön mit Zitronat. Dann lege sie auf eine Schüssel oder Schale, gieß in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Maß Burgunderwein, gieß auch $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu, laß den Burgunderwein bis auf die Hälfte einkochen und nimm den Faum ab. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieß den Saft darüber und gieß sie zur Tafel.

Anmerkung. Auf diese Art kann man auch das Birnen- und Aprikosen-Compote zubereiten.

N^o 16. Compote von Melonen.

Schäle eine große und 2 kleine Melonen ab, schneide sie in kleine Stückchen und wasche sie sauber aus. Gieß in einen Kastrol $\frac{1}{4}$ Maß Wein, gieß $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, wie auch ein kleines Stückchen Zimmet dazu und laß den Zucker auf den Feuer verkochen. Sonach lege die in Stückchen geschnittene Melonen darein, laß sie einige Walle aufkochen, nimm den Faum mit einen Löffel ab, lege die Melonen auf eine Schüssel, dann koche den Syrup ganz kurz, wie bei dem Compote von Birnen die Rede war, gieß ihn über das Compote und gieß es zur Tafel.

N^o 17. Compote von Ananas.

Schneide 2 oder 3 Ananas in Scheiben, wenn du das Aeußere erst sauber weggeschnitten hast; gieß in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Maß Wein, gieb $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und ein Stückchen Zimmet dazu, laß den Zucker einen Ball aufkochen, wasche die Ananas in frischem Wasser sauber aus und laß sie langsam kochen. Wenn sie weich sind so nimm sie heraus, lege sie auf eine Schüssel, koche den Syrup ganz kurz wie oben schon gezeigt worden, gieß ihn über das Compote, und gieb es zur Tafel.

N^o 18. Compote von Zwetschgen.

Schäle 150 Zwetschgen ab, nimm die Kerne heraus, lege sie in ein frisches Wasser, gieb in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Wein oder Wasser dazu, sowie auch die Schalen von einer Zitrone und ein Stückchen Zimmet, laß den Zucker verkochen, sonach lege die Zwetschgen hinein und laß sie einige Walle aufkochen. Wenn sie weich sind so nimm sie heraus und lege sie auf eine Schüssel. Den Syrup laß ganz kurz kochen, wie schon gesagt, dann gieß ihn über die Zwetschgen und gieb sie zur Tafel.

N^o 19. Compote von Stachelbeeren.

Zupfe von anderthalb Maß guten zeitigen Stachelbeeren die Stiele ab, blanchire sie nur einen Ball im Wasser, gieß solches wieder ab, und schwemme sie nochmals im kalten Wasser ab, damit sie kalt werden. Gieß in einen Kastrol $\frac{1}{2}$ Maß Wein, gieb $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, ein Stückchen Zimmet und die Schale von einer Zitrone dazu, (welche aber zuvor auf Zucker abgerieben werden muß), und laß den Zucker auf dem Feuer verkochen, so daß der Wein zur Hälfte einkocht. Dann gieb die blanchirten Stachelbeeren hinzu, laß sie noch einen Ball aufkochen, nimm sie mit einem Faumlöffel heraus und lege sie auf eine Schüssel.

Den Syrup koche so kurz, als wie bei anderen Compote geschehen ist, dann gieß ihn über die Stachelbeeren und gieb sie zur Tafel.

N^o 20. Compote von Amarellen.

Schneide Amarellen in eben der Anzahl, wie bei den Weichseln angegeben worden ist, in der Mitte entzwei, nehme die Kerne heraus, schäle sie ab, lege sie in frisches Wasser und blanchire sie einen Wall. Dann gieß in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Maß Wein, gieb $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu, wie auch ein kleines Stückchen Zimmt und die Schale von einer Zitrone, laß den Zucker verkochen, lege hernach die Amarellen hinein und laß sie noch einige Walle aufkochen. Nimm sie wieder heraus, lege dieselben auf eine Schüssel, den Saft aber treib durch ein reines Tuch in ein sauberes Kastrol, setze ihn auf eine Gluth und faume ihn sauber ab, laß ihn ganz kurz einkochen gleich den Syrup von Aepfeln, und so gieß ihn über die Amarellen.

N^o 21. Compote von Mirabellen.

Schneide Mirabellen von einander, schäle sie ab, lege sie in ein frisches Wasser, blanchire sie auch einige Walle, und verfare ganz damit, wie bei den Amarellen.

N^o 22. Compote von Renekloß.

Schneide nach Maßgabe des Gebrauchs Reneklo in der Mitte von einander, und verfare ganz damit wie mit den Amarellen.

N^o 23. Compote von Brustbeeren.

Wasche anderthalb Pfund Brustbeeren im frischen Wasser aus, gieß in einen Kastrol $\frac{1}{2}$ Wein, gieb auch $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und ein Stückchen Zimmt dazu, laß den Zucker mit dem Wein verkochen, lege sonach die Brustbeeren hinein und laß sie auch einige Walle aufkochen. Nimm den Faum ab, und lege die Brustbeeren mit einen Faumlöffel auf eine Schüssel.

Den Syrup koche so kurz wie oben gesagt worden, nimm den Zimmt heraus, gieß den Syrup über das Compote und gieb es zur Tafel.

N^o 24. Compote von Borsdorfer Aepfel.

Schneide 16 Borsdorfer Aepfel jeden in 2 Theile, schäle dieselben ab, schneide den Bugen heraus, höhle mit einem Rübenbohrer ein jedes Stück noch etwas aus, nämlich so, wie man die Artischocken auszubohren pflegt; sonach lege sie in ein frisches Wasser, gieß in einen Kastrol $\frac{1}{2}$ Maß Wein und $\frac{3}{4}$ Maß Wasser hinein, gieß $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, ein kleines Stückchen Zimmt und die Schale von einer Zitrone dazu. Dann lege auch die Aepfel bei und laß sie weich kochen; man muß aber Obacht geben, daß sie nicht zerfahren, nimm sie mit einem Faumlöffel heraus, lege sie auf ein sauberes Tuch, damit die Feuchtigkeit ablaufe; lege in ein jedes ausgehöhlte Stück 4 bis 5 eingemachte Weichseln und richte sie schön auf eine Schüssel; den Saft laß durch ein reines Tuch in ein sauberes Kastrol laufen, und koche den Syrup wie oben schon gesagt worden. Wenn er kalt ist so schneide ihn mit dem Messer in Stücken, oder lege ihn mit einem Löffel darüber, wie schon mehrmal gezeigt worden ist.

N^o 25. Compote von kleinen Muskateller-
Birnen.

Schäle 100 Stück Muskateller Birnen ab, schneide die Stiele halb ab, lege sie in frisches Wasser, gieß in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ U. Zucker, ein wenig Zimmt und die Schale von einer Zitrone, gieß auch $\frac{1}{4}$ Maß Wein und $\frac{1}{2}$ Maß Wasser daran, setze das Kastrol auf ein Kohlenfeuer, lege die abgeschälten Birnen hinein, gieß auch ein wenig Tournesol dazu und laß die Birnen daren weich werden; sodann nimm sie mit einem Faumlöffel heraus und lege sie auf eine Schüssel. Den Saft treib durch ein reines Tuch in ein sauberes Kastrol, laß ihn so kurz kochen, daß er einen starken Syrup gleich werde, gieß ihn warm über die Birnen, und gieß sie hernach zur Tafel.

N^o 26. Marmelade von Aepfeln.

Schäle 14 oder 16 Aepfel, schneide dieselben in kleine Theile, lege sie in ein sauberes Wasser, wasche sie sauber aus und lege sie in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Wein wie auch $\frac{1}{2}$ Maß Wasser dazu, sammt einem Stückchen Zimmt, nebst

der Schale von einer Zitrone und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker. Laß die Aepfel ganz verkochen, so daß die Masse so dick als ein Kindsbrei werde; sonach mache die verkochten Aepfel durch ein Haarsieb und lege das Durchgemachte in ein reines Kastrol.

Wird es Zeit zum Anrichten, so mache die Marmelade heiß, richte sie auf eine Schüssel an, streue oben darüber etwas fein gestoßenen Zucker, mache ein Plätteisen heiß, und halte solches oben auf den Zucker, damit er eine schöne Farbe bekommt. Man kann auch die Marmelade mit gebackenen Krusten oder kleinen Bisquiten garniren und so zur Tafel geben.

N^o 27. Compote von Quitten.

Schneide 14 Quitten eine jede in 4 Theile, schäle sie ab, schneide jeden sehr klein, damit sie im kochen recht weich werden; wasche sie sauber aus, lege sie in ein Kastrol, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Wein und $\frac{3}{4}$ Maß Wasser dazu, gieb auch $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker nebst einem Stückchen Zimmet und der Schale von einer Zitrone dazu, und setze die Masse auf ein Kohlenfeuer, damit sie langsam einkocht. Wenn die Quitten ganz kurz eingekocht und noch nicht weich sind, so gieß noch $\frac{1}{2}$ Maß Wasser oder noch besser $\frac{1}{2}$ Maß Wein daran. Wenn sie ganz verkocht sind, so verfare damit wie bei der Aepfel-Marmelade die Rede war.

N^o 28. Compote von Histen.

Wasche $\frac{3}{4}$ Maß ausgekernte Histen sauber aus, lege sie in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Wein und $\frac{1}{2}$ Maß Wasser bei, gieb auch $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, ein Stückchen Zimmet, wie auch die Schale von einer Zitrone dazu. (Wohlgemerkt, der Zimmet und die Zitronenschale werden herausgenommen, ehe das Compote angerichtet wird).

Setze das Kastrol mit dem Compote auf eine Gluth, laß sie weich werden, richte sie auf eine Schüssel, koche den Saft ganz kurz, gieß ihn über das Compote und gieb es hernach zur Tafel. Man kann es auch mit gebackenem Obst garniren.

Anmerkung. Marmelade von Histen wird eben so gemacht wie Compotemarmelade von Quitten; nur ist zu bemerken, daß man statt $\frac{3}{4}$ eine ganze Maß dazu nehmen müsse.

XVI. Süße Sulzen.

N^o 1. Süße Sulze von Zitronen.

Der Kalbsstand dazu wird bereitet wie hier folget: Für 12 Personen schneide von 8 Kalbsfüßen das Fleisch ab, hacke die Beine zusammen, wasche sie sauber aus, lege das Fleisch nebst den zusammengehauenen Röhrbeinen in einen Kessel oder Hafen, gieß 3 Maß Wasser daran und setze sie an das Feuer. Wenn solche anfangen zu kochen, so nimm den Faum mit einem Faumlöffel herab und gieb die Schalen von einer Zitrone dazu, damit der Kalbsstand recht hell werde. Wenn die Kalbsfüße ganz weich sind, und das Wasser bis auf 2 Maß eingekocht ist, so mache den Stand durch ein sauberes Tuch in ein reines Geschirr und laß den Stand stehen; die Kalbsfüße lege in ein sauberes Wasser und laß sie ebenfalls kalt werden.

Die Kalbsfüße können gebacken als Beilage zum Gemüse verwendet werden; sonach reib von 6 Zitronen die Schalen ganz auf Zucker ab, den gestandenen Kalbsstand setze in ein sauberes Kastrol, gieb die abgeriebenen Zitronen auch dazu, und drücke den Saft von sechs Zitronen hinein, gieß anderthalb Maß Wein daran, gieb auch 12 Nägelein, ein kleines Stückchen Zimmet und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu, setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer, laß sie langsam kochen und verkoste die Sulze, ob nicht etwa noch etwas Zucker nothwendig sei. Wenn sie einige Minuten gekocht hat, so schlage von 6 Eier das Weiße zu einem gelinden Schnee, mische ihn unter die Sulze, oben auf die Sulze lege einen Deckel mit Kohlen, damit sich dieselbe aufziehe und sich breche;