

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

No 1. Compote von Kirschen

[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 aufgekoht 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.