

# **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 4. Compote von Weichseln

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

### N<sup>o</sup> 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 Zitronenschale, 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 Saum ab, lege die gelben Rüben hinein, setze die ganze Masse nochmal auf ein Kohlenfeuer, 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<sup>o</sup> 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 dazu, und laß alles einige Walle aufkochen. Darauf nimm sie mit einen Saumlöffel 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 Bisquitzen oder mit etwas gebackenem Brod das Compote garniren und es zur Tafel geben.

### N<sup>o</sup> 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