

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

No 5. Compote von Himbeeren

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

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 Saum 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 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 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