

# **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 9. Compote von Aprikosen

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

$\frac{1}{4}$  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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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