

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 11. Compote von Birnen auf eine andere Art

[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 Marasqi 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