

# **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 16. Compote von Melonen

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

von einer Zitrone, ein Stückchen Zimmet,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und die Aepfel dazu, und setze das Ganze auf eine Gluth. Wenn die Aepfel weich sind so nimm sie heraus, lege sie auf eine Schüssel, mache den Saft durch ein sauberes Tuch in ein reines Kastrol, gieb auch  $\frac{1}{4}$  Pfund kleine und große Rosinen dazu, welche aber zuvor gelesen und gewaschen sein müssen und laß den Saft ganz kurz einkochen, so daß er einen Syrup gleich werde.

Ist es Zeit zum Anrichten, so gieß den Saft über die Aepfel und gieb sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 15. Compote von Aepfeln, auf noch eine andere Art.

Schäle 20 Aepfel, schneide jeden in 2 Theile, nimm auch die Buchen heraus, lege die Aepfel auf eine Tortenpfanne, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß guten Spiritus oder guten Arack daran und laß sie  $\frac{1}{4}$  Stunde stehen. Dann streue eine starke Hand voll Mehl darauf, mische sie untereinander, backe sie in eine Backpfanne mit anderthalb Pfund heißen Schmalz schön gelb, lege sie auf eine Tortenpfanne und spicke sie recht schön mit Zitronat. Dann lege sie auf eine Schüssel oder Schale, gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Maß Burgunderwein, gieb auch  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker dazu, laß den Burgunderwein bis auf die Hälfte einkochen und nimm den Faum ab. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieß den Saft darüber und gieb sie zur Tafel.

Anmerkung. Auf diese Art kann man auch das Birnen- und Aprikosen-Compote zubereiten.

### N<sup>o</sup> 16. Compote von Melonen.

Schäle eine große und 2 kleine Melonen ab, schneide sie in kleine Stückchen und wasche sie sauber aus. Gieß in einen Kastrol  $\frac{1}{4}$  Maß Wein, gieb  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, wie auch ein kleines Stückchen Zimmet dazu und laß den Zucker auf den Feuer verkochen. Sonach lege die in Stückchen geschnittene Melonen darein, laß sie einige Walle aufkochen, nimm den Faum mit einen Löffel ab, lege die Melonen auf eine Schüssel, dann koche den Syrup ganz kurz, wie bei dem Compote von Birnen die Rede war, gieß ihn über das Compote und gieb es zur Tafel.