

# **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, 1862**

No 5. Compote von Himbeeren

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)



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<sup>o</sup> 6. Compote von Johannisbeeren.

Zupfe anderthalb Maß Johannisbeeren ab, wasche sie sauber aus, gieß 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<sup>o</sup> 7. Compote von Erdbeeren.

Lege anderthalb Maß Erdbeeren sauber aus, und wasche dieselben im frischen Wasser ab; gieß 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, gieß 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<sup>o</sup> 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