

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, 1862

No 8. Compote von Pfirschen

[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^o 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 verfabre 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; 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^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

$\frac{1}{4}$ 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 Äpfeln brauchet, gieß eine halbe obere Kaffeschale voll Maraski 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 Äpfeln. 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