

# **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 17. Compote von Ananas

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

N<sup>o</sup> 17. Compote von Ananas.

Schneide 2 oder 3 Ananas in Scheiben, wenn du das Außere erst sauber weggeschnitten hast; gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Maß Wein, gieb  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und ein Stückchen Zimmet dazu, laß den Zucker einen Ball aufkochen, wasche die Ananas in frischem Wasser sauber aus und laß sie langsam kochen. Wenn sie weich sind so nimm sie heraus, lege sie auf eine Schüssel, koche den Syrup ganz kurz wie oben schon gezeigt worden, gieß ihn über das Compote, und gieb es zur Tafel.

N<sup>o</sup> 18. Compote von Zwetschgen.

Schäle 150 Zwetschgen ab, nimm die Kerne heraus, lege sie in ein frisches Wasser, gieb in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Wein oder Wasser dazu, sowie auch die Schalen von einer Zitrone und ein Stückchen Zimmet, laß den Zucker verkochen, sonach lege die Zwetschgen hinein und laß sie einige Walle aufkochen. Wenn sie weich sind so nimm sie heraus und lege sie auf eine Schüssel. Den Syrup laß ganz kurz kochen, wie schon gesagt, dann gieß ihn über die Zwetschgen und gieb sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 19. Compote von Stachelbeeren.

Zupfe von anderthalb Maß guten zeitigen Stachelbeeren die Stiele ab, blanchire sie nur einen Ball im Wasser, gieß solches wieder ab, und schwemme sie nochmals im kalten Wasser ab, damit sie kalt werden. Gieß in einen Kastrol  $\frac{1}{2}$  Maß Wein, gieb  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, ein Stückchen Zimmet und die Schale von einer Zitrone dazu, (welche aber zuvor auf Zucker abgerieben werden muß), und laß den Zucker auf dem Feuer verkochen, so daß der Wein zur Hälfte einkocht. Dann gieb die blanchirten Stachelbeeren hinzu, laß sie noch einen Ball aufkochen, nimm sie mit einem Faumlöffel heraus und lege sie auf eine Schüssel.

Den Syrup koche so kurz, als wie bei anderen Compote geschehen ist, dann gieß ihn über die Stachelbeeren und gieb sie zur Tafel.