

# **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 23. Compote von Brustbeeren

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

N<sup>o</sup> 20. Compote von Amarellen.

Schneide Amarellen in eben der Anzahl, wie bei den Weichseln angegeben worden ist, in der Mitte entzwei, nehme die Kerne heraus, schäle sie ab, lege sie in frisches Wasser und blanchire sie einen Wall. Dann gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Maß Wein, gieß  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker dazu, wie auch ein kleines Stückchen Zimmet und die Schale von einer Zitrone, laß den Zucker verkochen, lege hernach die Amarellen hinein und laß sie noch einige Walle aufkochen. Nimm sie wieder heraus, lege dieselben auf eine Schüssel, den Saft aber treib durch ein reines Tuch in ein sauberes Kastrol, setze ihn auf eine Gluth und faume ihn sauber ab, laß ihn ganz kurz einkochen gleich den Syrup von Aepfeln, und so gieß ihn über die Amarellen.

N<sup>o</sup> 21. Compote von Mirabellen.

Schneide Mirabellen von einander, schäle sie ab, lege sie in ein frisches Wasser, blanchire sie auch einige Walle, und verfare ganz damit, wie bei den Amarellen.

N<sup>o</sup> 22. Compote von Renekloß.

Schneide nach Maßgabe des Gebrauchs Reneklo in der Mitte von einander, und verfare ganz damit wie mit den Amarellen.

N<sup>o</sup> 23. Compote von Brustbeeren.

Wasche anderthalb Pfund Brustbeeren im frischen Wasser aus, gieß in einen Kastrol  $\frac{1}{2}$  Wein, gieß auch  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und ein Stückchen Zimmet dazu, laß den Zucker mit dem Wein verkochen, lege sonach die Brustbeeren hinein und laß sie auch einige Walle aufkochen. Nimm den Faum ab, und lege die Brustbeeren mit einen Faumlöffel auf eine Schüssel.

Den Syrup koche so kurz wie oben gesagt worden, nimm den Zimmet heraus, gieß den Syrup über das Compote und gieß es zur Tafel.