

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 25. Compote von kleinen Muskateller-Birnen

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

N^o 24. Compote von Borsdorfer Aepfel.

Schneide 16 Borsdorfer Aepfel jeden in 2 Theile, schäle dieselben ab, schneide den Busen heraus, höhle mit einem Rübenbohrer ein jedes Stück noch etwas aus, nämlich so, wie man die Artischocken auszubohren pflegt; sonach lege sie in ein frisches Wasser, gieß in einen Kastrol $\frac{1}{2}$ Maß Wein und $\frac{3}{4}$ Maß Wasser hinein, gieß $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, ein kleines Stückchen Zimmt und die Schale von einer Zitrone dazu. Dann lege auch die Aepfel bei und laß sie weich kochen; man muß aber Obacht geben, daß sie nicht zerfahren, nimm sie mit einem Faumlöffel heraus, lege sie auf ein sauberes Tuch, damit die Feuchtigkeit ablaufe; lege in ein jedes ausgehöhlte Stück 4 bis 5 eingemachte Weichseln und richte sie schön auf eine Schüssel; den Saft laß durch ein reines Tuch in ein sauberes Kastrol laufen, und koche den Syrup wie oben schon gesagt worden. Wenn er kalt ist so schneide ihn mit dem Messer in Stücken, oder lege ihn mit einem Löffel darüber, wie schon mehrmal gezeigt worden ist.

N^o 25. Compote von kleinen Muskateller Birnen.

Schäle 100 Stück Muskateller Birnen ab, schneide die Stiele halb ab, lege sie in frisches Wasser, gieß in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ U. Zucker, ein wenig Zimmt und die Schale von einer Zitrone, gieß auch $\frac{1}{4}$ Maß Wein und $\frac{1}{2}$ Maß Wasser daran, setze das Kastrol auf ein Kohlenfeuer, lege die abgeschälten Birnen hinein, gieß auch ein wenig Tournesol dazu und laß die Birnen darein weich werden; sodann nimm sie mit einem Faumlöffel heraus und lege sie auf eine Schüssel. Den Saft treib durch ein reines Tuch in ein sauberes Kastrol, laß ihn so kurz kochen, daß er einen starken Syrup gleich werde, gieß ihn warm über die Birnen, und gieß sie hernach zur Tafel.

N^o 26. Marmelade von Aepfeln.

Schäle 14 oder 16 Aepfel, schneide dieselben in kleine Theile, lege sie in ein sauberes Wasser, wasche sie sauber aus und lege sie in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Wein wie auch $\frac{1}{2}$ Maß Wasser dazu, sammt einem Stückchen Zimmt, nebst