

# **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 26. Marmelade von Aepfeln

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

N<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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

der Schale von einer Zitrone und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker. Laß die Aepfel ganz verkochen, so daß die Masse so dick als ein Kindsbrei werde; sonach mache die verkochten Aepfel durch ein Haarsieb und lege das Durchgemachte in ein reines Kastrol.

Wird es Zeit zum Anrichten, so mache die Marmelade heiß, richte sie auf eine Schüssel an, streue oben darüber etwas fein gestoßenen Zucker, mache ein Plätteisen heiß, und halte solches oben auf den Zucker, damit er eine schöne Farbe bekommt. Man kann auch die Marmelade mit gebackenen Krusten oder kleinen Bisquiten garniren und so zur Tafel geben.

### N<sup>o</sup> 27. Compote von Quitten.

Schneide 14 Quitten eine jede in 4 Theile, schäle sie ab, schneide jeden sehr klein, damit sie im kochen recht weich werden; wasche sie sauber aus, lege sie in ein Kastrol, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß Wein und  $\frac{3}{4}$  Maß Wasser dazu, gieb auch  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker nebst einem Stückchen Zimmt und der Schale von einer Zitrone dazu, und setze die Masse auf ein Kohlenfeuer, damit sie langsam einkocht. Wenn die Quitten ganz kurz eingekocht und noch nicht weich sind, so gieß noch  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser oder noch besser  $\frac{1}{2}$  Maß Wein daran. Wenn sie ganz verkocht sind, so verfare damit wie bei der Aepfel-Marmelade die Rede war.

### N<sup>o</sup> 28. Compote von Nistern.

Wasche  $\frac{3}{4}$  Maß ausgekernte Nistern sauber aus, lege sie in ein Kastrol, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Wein und  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser bei, gieb auch  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, ein Stückchen Zimmt, wie auch die Schale von einer Zitrone dazu. (Wohlgemerkt, der Zimmt und die Zitronenschale werden herausgenommen, ehe das Compote angerichtet wird).

Setze das Kastrol mit dem Compote auf eine Gluth, laß sie weich werden, richte sie auf eine Schüssel, koche den Saft ganz kurz, gieß ihn über das Compote und gieb es hernach zur Tafel. Man kann es auch mit gebacknem Obst garniren.