

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 28. Compote von Hiften

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

der Schale von einer Zitrone und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker. Laß die Aepfel ganz verkochen, so daß die Masse so dick als ein Kindsbrey 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^o 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^o 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.

Anmerkung. Marmelade von Histen wird eben so gemacht wie Compotemarmelade von Quitten; nur ist zu bemerken, daß man statt $\frac{3}{4}$ eine ganze Maß dazu nehmen müsse.

XVI. Süße Sulzen.

N^o 1. Süße Sulze von Zitronen.

Der Kalbsstand dazu wird bereitet wie hier folget: Für 12 Personen schneide von 8 Kalbsfüßen das Fleisch ab, hacke die Beine zusammen, wasche sie sauber aus, lege das Fleisch nebst den zusammengehauenen Röhrbeinen in einen Kessel oder Hafen, gieß 3 Maß Wasser daran und setze sie an das Feuer. Wenn solche anfangen zu kochen, so nimm den Faum mit einem Faumlöffel herab und gieb die Schalen von einer Zitrone dazu, damit der Kalbsstand recht hell werde. Wenn die Kalbsfüße ganz weich sind, und das Wasser bis auf 2 Maß eingekocht ist, so mache den Stand durch ein sauberes Tuch in ein reines Geschirr und laß den Stand stehen; die Kalbsfüße lege in ein sauberes Wasser und laß sie ebenfalls kalt werden.

Die Kalbsfüße können gebacken als Beilage zum Gemüse verwendet werden; sonach reib von 6 Zitronen die Schalen ganz auf Zucker ab, den gestandenen Kalbsstand setze in ein sauberes Kastrol, gieb die abgeriebenen Zitronen auch dazu, und drücke den Saft von sechs Zitronen hinein, gieß anderthalb Maß Wein daran, gieb auch 12 Nägelein, ein kleines Stückchen Zimmet und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu, setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer, laß sie langsam kochen und verkoste die Sulze, ob nicht etwa noch etwas Zucker nothwendig sei. Wenn sie einige Minuten gekocht hat, so schlage von 6 Eier das Weiße zu einem gelinden Schnee, mische ihn unter die Sulze, oben auf die Sulze lege einen Deckel mit Kohlen, damit sich dieselbe aufziehe und sich breche;