

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

492. Birnen-Compot

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

nicht anbrennen; nun werden sie durch ein feines Haarsieb gestrichen. 10 Loth Zucker werden mit einem Glas guten Wein recht gut durchgekocht, der Bestand der Kalbsfüße dazu; wenn sich dieß gut miteinander vermischt hat, so wird die Aepfelmasse dazu gethan, sehr wohl miteinander verrührt, dann vom Feuer genommen, und in ein gut glasiertes Geschirr gefüllt, dann in den Keller gestellt, daß es gut geseht. Beim Anrichten auf das dazu bereitete Geschirr gestürzt. Wer es liebt kann auch etwas Araf unter diese Masse thun.

492. Birnen-Compot. — Man schält recht gute Kochbirnen, die nicht sehr groß sind, läßt sie aber ganz, und die Stiele, von denen man nur das Aeußerste abschneidet, daran, setzt sie dann mit den abgeschnittenen Schelfen und Citronenschalen und etwas ganzem Zimmet mit Wasser zum Feuer. Wenn die Birnen halb weich sind, so werden die Citronenschalen, Zimmet und Birnenschelfen heraus gethan, Zucker, etwas Wein hinzugegeben, und die Birnen darin weich gekocht, dann herausgenommen und den Saft recht gut eingekocht; die Birnen, wenn sie erkaltet sind, auf die Schüssel zierlich gelegt, dann den Syrup, den man zuerst auch kalt werden läßt, darüber gegossen.

493. Gedämpftes Birnen-Compot. — Man schält ebenfalls recht gute, nicht zu große Kochbirnen, läßt sie auch ganz. Ein Blech mit niederm Rand wird mit Butter, die aber sehr frisch seyn muß, bestrichen, die Birnen auf den Bußen darein gestellt, eine neben die andere, die Birnen werden mit Wein bestrichen und dann stark mit Zucker bestreut, ein mit guter frischer Butter bestrichenes Papier wird darüber gelegt, dann in einen Ofen, der aber nicht zu heiß seyn darf, gestellt, und so bei  $\frac{3}{4}$  Stunden gelassen. Sind nun die Birnen weich, so nimmt man es aus dem Ofen, gießt auf den Boden des Bleches, an dem sich ein brauner Schü finden wird, etwas Wasser und ein wenig Wein, nebst noch etwas gestoßenem Zucker, läßt es sich gut