

# **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**

495. Quitten-Compot

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

auflösen, und gießt es an die Birnen, die man vor diesem schon aus dem Blech gethan hat. Man erhält es bis zum Auftragen etwas warm, und wenn man an der Sauce Fett bemerken sollte, so muß es rein abgenommen werden.

494. Zwetschgen-Compot. — Schöne große Zwetschgen werden mit sammt den Stielen genommen, in eine Schüssel gethan, kochendes Wasser darüber geschüttet, damit sie sich schälen lassen, gibt dabei acht, daß der Stiel daran bleibt. Auf 25 Zwetschgen nimmt man  $\frac{1}{8}$  Pfd. Zucker, thut ihn mit einem Glas Wasser auf's Feuer, läßt ihn gut aufkochen. Weil man zu dieser geringen Masse Syrup kein großes Geschirr nimmt, so thut man nur den dritten Theil Zwetschgen darein, läßt sie ein paar Ball aufthun, thut sie dann heraus, und verfährt mit den Uebrigen auch so, legt dann die Zwetschgen, wenn sie erkaltet sind, in das Geschirr, worin sie aufgetragen werden, gießt dann den zurückgelassenen Saft zu dem Syrup, kocht ihn, bis er recht dick zu seyn scheint, und gießt ihn dann erkaltet über die Zwetschgen.

495. Quitten-Compot. — Die Quittenäpfel werden geschält, wozu man von den schönsten nimmt, diese in 6 Theile geschnitten, mit kaltem Wasser übers Feuer gesetzt und gekocht bis sie beinahe recht weich sind, thut sie heraus, und läßt sie trocken werden. Unterdessen kocht man von Zucker mit Wasser und etwas Wein einen Syrup, legt die Quitten hinein, und läßt sie darin noch eine Weile kochen, dann werden sie herausgenommen, der Zucker noch etwas dicker gekocht, und wenn er beinahe erkaltet ist, über die Quitten gegossen.

496. Pfirsich-Compot. — Die Pfirsiche werden in ein Geschirr gethan, kochendes Wasser darauf geschüttet, dann gut geschält, in ein breites Kasserol neben einander gelegt, ziemlich viel gestoßenen Zucker darüber gestreut, und ein paar Löffelvoll Kirschenwasser; nun werden sie gut zugedeckt, und so läßt man sie auf