

# **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**

500. Reineclaude-Compot

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

schwachen Kohlen nur recht ziehen, dann werden sie auf die Schüssel arrangirt, der Saft darüber gegossen. Die Pfirsiche müssen aber, ehe sie gekocht werden, in die Hälfte gebrochen seyn.

497. Aprikosen-Compot. — Die Aprikosen, welche nicht sehr reif seyn dürfen, werden mit kochendem Wasser begossen, dann geschält und entzwei gebrochen auf eine Schüssel gelegt, dann wird Zucker geläutert, wenn er nicht mehr heiß ist über die Aprikosen geschüttet, und daran eine Stunde stehen gelassen, dann wird der Saft wieder abgeschüttet, und so lang gekocht, bis er ganz dick ist, während dessen, so wie auch das erste Mal, wird gestoßener Zucker über die Aprikosen gestreut, damit sie ohne Syrup nie trocken liegen; der Syrup wird nun, wenn er kalt geworden ist, über die Aprikosen geschüttet. Die Aprikosen können auch ohne geschält gebraucht werden, wozu man sie dann etwas reifer nehmen kann.

498. Mirabellen-Compot. — Man nimmt hierzu recht schöne Mirabellen, wenn man es haben kann, sammt den Stielen, sticht in jede ein paarmal mit einer Stecknadel, kocht sie dann in einem leichten Syrup von Zucker und Wasser so lang, bis man spürt, daß sie durch weich sind, thut sie dann heraus, und kocht den Syrup recht dick ein, die Mirabellen werden auf die Compotschale gelegt, der Syrup, wenn er erkühlt ist, darüber gegossen.

499. Mirabellen-Compot gebacken. — Schöne reife Mirabellen setzt man auf ein Blech mit einem Rande, streut viel gestoßenen Zucker darüber und etwas sehr feine verwiegte Zitronenschalen, läßt es nun so im Ofen backen, bis sie weich sind, dann heraus genommen, auf die Schüssel gelegt und die Sauce darüber.

500. Reineclauden-Compot. — Die Reineclauden, welche noch ein wenig hart seyn müssen, werden ein wenig mit einer Stecknadel gestupft, dann kochendes Wasser daran geschüttet, ein paar Minuten daran stehen

gelassen, dann abgeschüttet und kaltes daran gethan. Zu 30 Reineclauden nimmt man 10 Loth Zucker, kocht ihn zu einem dicken Syrup mit Wasser und dem Saft von einer Citrone, thut dann nach und nach die Reineclauden hinein, läßt sie darin einmal aufkochen, nimmt sie behutsam Stück für Stück heraus, daß sie nicht zerdrückt werden, legt sie auf ein flaches Sieb, daß sie gut abtropfen, schüttet dann den ausgetropften Saft wieder zu dem Syrup, und läßt denselben recht dick einkochen und kalt werden. Die Reineclauden werden dann schön auf die Schüssel gelegt und der erkaltete Syrup darüber gegeben.

501. Feigen-Compot. — Die Feigen, welche noch nicht ganz reif sind, werden mehrmal mit einer Spicknadel eingestochen und in siedendem Wasser ziemlich weich gekocht. Während dessen kocht man, wenn es 12 Feigen sind,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser zu einem ganz dünnen Syrup, läßt ihn kalt werden, und thut dann die Feigen, wie sie aus dem Wasser kommen, gleich in den Zucker, läßt sie darin 1 bis 2 Stunden, wenn es die Zeit erlaubt noch länger. Nun werden die Feigen sammt dem Syrup aufs Feuer gethan, die Feigen ein paarmal darin ausgekocht, dann herausgenommen, der Syrup noch recht dick eingekocht, und wenn er kalt geworden über die Feigen gegossen.

502. Drangen-Compot. — Man schält 3 schöne Drangen gut ab, schneidet auch die weiße Haut gut davon, und schneidet das Mark mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben, thut es auf die Schüssel, gießt ein wenig Rum oder Arak darüber, und bestreut sie sehr stark mit gestoßenem Zucker. Die gelbe Schale der Drangen wird in Wasser weich gekocht, dann herausgethan, wenn sie erkaltet ist sehr fein verwiegt; 6 Loth Zucker wird mit Wasser auf dem Feuer aufgelöst, die fein verwiegte Schale hinzugethan, und so lang miteinander gekocht, bis es wie eine Marmelade ausieht. Von dieser Masse wird nun jedes Pomeran-