

# **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**

501. Feigen-Compot

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

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-