

# **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**

502. Orangen-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-

zenscheibchen bestrichen; vorher aber müssen die Scheibchen öfters in der Schüssel umgewendet werden, damit sie der Saft besser durchdringen kann. Man ordnet dann die Scheibchen, wenn sie bestrichen sind, wieder schön auf die Schüssel, und schüttet den übrigen Saft darüber.

503. Melonen-Compot. — Von einer schönen gelben Melone nimmt man nach Belieben, schneidet die äußere Schale davon, so wie man auch inwendig das Weiße wegmacht, schneidet dann Fingerlange und Fingerdicke Stücke. Nimmt man 1 Pfd. solcher Stücke, so setzt man 9 Loth Zucker mit einem Schoppen Wasser auf's Feuer, und kocht ihn eine kleine Weile, thut ihn dann vom Feuer, läßt ihn stehen, bis er nur noch lauwarm ist, legt dann die Melonen hinein, setzt es auf's Feuer, bis es anfängt zu kochen, dann wird es auf die Seite gestellt, die Melonen noch ein paar Minuten darin gelassen, dann behutsam herausgenommen und auf ein flaches Sieb gelegt; der Syrup wird wieder auf das Feuer gesetzt, recht dick gekocht, weggethan und erkühlen lassen. Unterdessen arrangirt man die Melonenstückchen schön auf die Schüssel, und schüttet den Syrup darüber.

504. Compot von Kastanien. — Man nimmt große Kastanien, siedet sie im Wasser bis sie beinahe weich sind, dann werden sie geschält, wobei man sehr acht haben muß, daß sie nicht zerbrechen. Nun wird zu 50 Kastanien 9 Loth Zucker geläutert, die Kastanien hinein gethan und mitgekocht, aber ganz langsam, bis der Syrup ganz kurz wird, dann auf die Compotschale angerichtet.

505. Compot von Kirschen. — Den Kirschen, wozu die Weichseln am besten sind, werden die Stiele zur Hälfte abgeschnitten, dann mit Zucker, Zimmet, Citronenschalen, Wasser und Wein zugesetzt, recht schnell weich gekocht, dann herausgenommen, der Saft noch gehörig dick gekocht, dann erkaltet darüber gegossen.

506. Compot von Johannisbeeren. — Man kocht mit  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker und einem Glas Wasser einen