

# **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**

503. Melonen-Compot

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

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