

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

XVI. Compote

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

wird; dann thut man es vom Feuer und läßt die Milch unter stetem Umrühren kalt werden; sollte sie nicht süß genug seyn, so kann man noch mehr Zucker dazu thun und dann in einer Platte auftragen.

### 34. Zitronen-Sulz

Man wäscht 4 Kalbsfüße recht sauber, setzt sie mit 2 Maas Wasser in einen Hasen zu einem nicht zu starken Feuer, und läßt sie bis auf die Hälfte einkochen; dann gießt man die Brühe ab und läßt sie kalt werden. Nun nimmt man das Fette sauber ab, thut die Sulz in eine Kasserole oder messingene Pfanne, gießt  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wein daran, thut  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, 1 Quinchen ganzen Zimmt, die Schale von 3 Zitronen welche am Zucker abgerieben wurde, nebst dem Saft dazu, mit diesem läßt man es so lange kochen, bis das, wenn man etwas auf einen Teller gießt, sobald es kalt ist, es gesteht. Dann schlägt man von 3 Eierweiß einen Schnee, nebst der Schale von 1 Zitrone, rührt es in die Sulz schnell hinein und läßt es unter beständigem Umrühren noch einigemal auf dem Feuer aufwallen. Nun kehrt man einen 4füßigen Stuhl um, bindet jede Ecke der Serviette an einen Fuß, so daß sie nicht so sehr auseinander gespannt ist, stellt eine Schale darunter, gießt die Sulz auf die Serviette und läßt sie durchlaufen. Man kann auch 4 Lth. Hirschhorn und  $\frac{1}{2}$  Lth. Hauseblasen mit den Kalbsfüßen kochen; dann wird die Sulz hell.

---

## XVI. C o m p o t e.

### 1. Aepfel-Compote.

Wenn die Aepfel geschält sind, nimmt man das Kernehaus heraus, zerschneidet sie, legt sie in eine Meise,

thut Zucker, Zimmt, ein wenig Zitronenschale, 1 bis 2 Nägelein und Wein dazu, bis er darüber geht, und läßt ihn so lange kochen, bis sie weich genug sind. Man kann die Sauce roth machen, wenn man ein wenig Akermesssaft daran gießt, auch die Aepfel mit einem wenig gebranntem Zucker braun machen.

### 2. Aepfel-Compote auf andere Art.

Man schält Reinetten- oder Borsdorfer-Aepfel, sticht das Kernenhauß heraus, füllt die Aepfel mit eingemachter Quitten-, Aprikosen- oder anderer Marmelade, spickt sie stark mit Mandeln, bestreut sie dick mit Zucker, legt sie in eine Kasserole, schüttet Wein daran, bis er darüber geht und stellt sie in Ofen, bis sie weich sind.

### 3. Aepfel-Compote noch auf andere Art.

Man schält Borsdorfer, nimmt die Bußen, auch so viel als möglich die Kernen heraus, läßt aber die Aepfel, wenn sie klein sind, in halb Wein und halb Wasser mit einem Stück Zucker, einem Stück Zimmt und 1 Zitronenschale, so lange, bis sie ganz weich ist; dann richtet man sie auf eine Schüssel an, giebt in die Oeffnung, woraus die Bußen genommen sind, in der Größe einer Haselnuß, eingesottene Johannesbeeren oder Weichseil hinein, seiet die Sauce, worin sie gekocht worden durch ein Sieb, läutert ein Stück Zucker, dazu, giebt die Sauce dazu und läßt es ganz kurz einkochen, giebt es dann an die Aepfel und laß es abkühlen und giebt es zur Tafel.

### 4. Gestürzte Aepfel-Compote.

Man schält schöne Borsdorfer, so viel man braucht, schneidet sie zu kleinen Schnitzchen auf, giebt Zucker und Wein dazu, und läßt sie ganz weich kochen. Der Wein muß aber ganz eingekocht seyn. Hernach thut man es in kleinere Kasserole, welche damit ganz voll gefüllt werden. Darin läßt man es abkühlen; beim Anrichten stürzt

man es auf eine Schüssel, giebt aber Acht, daß er seine Form beibehält, übergießt es mit flüssigem Candiszucker und giebt es gleich zur Tafel.

#### 5. Geziertes Aepfel-Compot.

Man nimmt gute, geschälte Aepfel, so viel man braucht, schneidet sie in kleine Stücke und dünstet sie mit einem wenig Wein und Zucker weich, läßt die Sauce damit kurz einkochen, richtet sie auf ein dazu bestimmtes Geschirr an, gleich einem Berge, ganz hoch auf, überstreut sie mit Zucker und brennt sie mit einer glühenden Schaufel ringsherum auf. Hernach nimmt man eingesottene Früchte als Johannesbeeren in Träubchen und Stachelbeeren, besteckt diesen Berg mit denselben ganz zierlich ringsherum und giebt es zur Tafel.

#### 6. Aprikosen- oder Pfirsich-Compote.

Man thut die Pfirsiche oder Aprikosen, nachdem sie zerschnitten und ausgesteint sind, mit etwas Wein oder Kirschwasser und Wasser in einen Topf, thut ziemlich viel Zucker dazu, und läßt sie auf Kohlen langsam aufkochen. Den Pfirsichen kann auch Zimmt und Nägelein beigelegt werden.

#### 7. Birnen-Compote.

Die Birnen werden geschält und in der Mitte voneinander geschnitten; alsdann werden sie in eine Kasserole gethan, halb Wasser und halb Wein darein geschüttet, daß die Brühe darüber geht, ein ganzes Stück Zimmt, Zitronenschalen, Zucker nach Belieben dazu gethan, das Geschirr zugedeckt und so lange gekocht, bis die Birnen weich sind. Dann wird ein Stück Zucker geläutert, und dieser an die Brühe gegossen, Zitronensaft daran gedrückt und mit diesem noch  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, hernach werden die Birnen auf eine Platte gelegt, die Brühe durch ein Tuch darüber gegossen, mit länglicht geschnittenen Zitronenschalen bestreut und wenn sie kalt sind, auf den Tisch gegeben. Wenn man sie roth haben will, wird gleich

beim Zusehen ein Stücklein spanischen Flohr oder Weichselsaft dazu gethan.

#### 8. Birnen-Compote mit Candiszucker.

Man dünstet gute Birnen mit Wein und Zucker, wenn sie ganz weich sind, thut man sie schön hoch auf die Schüssel, läßt dann die Sauce kurz einkochen, giebt sie zuletzt darüber und streut feingeschnittene Zitronenschalen darauf, ehe man sie zur Tafel giebt, überspinnt man sie dick mit eingekochtem Zucker.

#### 9. Erdbeer-Compote.

Man nimmt verhältnißmäßig Wein, läßt ihn mit Zucker, Zimmt und Zitronenschalen eine gute Viertelstunde lang sieden; dann thut man sauber erlesene Erdbeeren darein und läßt sie nur einen Wall thun, damit sie nicht zerfahren.

#### 10. Compote von Hagebutten und frischen Weinbeeren.

Man kocht ausgelöste Hagebutten und eben so viel Weinbeeren mit halb Wein, halb Wasser und einem Stück Zucker damit. Sind sie weich, so giebt man sie mit länglicht, aber feingeschnittenen Zitronenschalen und Pistazien bestreut, auf ein dazu bestimmtes Geschirr und so zur Tafel gegeben.

#### 11. Holder zu kochen.

Man nimmt reife, abgezopfte schwarze Holderbeeren, wäscht sie sauber und läßt sie in einem Seier ablaufen. Indessen macht man Schmalz in einer Kasserole heiß, thut den Holder hinein und läßt ihn so 1 Stunde dämpfen. Dann schneidet man, wenn es ungefähr 2 gehäufte Teller voll Holder waren, für 1 Rzt. Weißbrod, wie Suppenschnitten, thut dann die Hälfte davon, nebst Zucker so viel als beliebt, in den Holder. Mit diesem läßt man den Holder noch eine gute halbe Stunde kochen, und wenn er zu dick werden sollte, gießt man ein wenig Milch

oder weißes Bier daran. Die andere Hälfte röstet man in heißgemachtem Schmalze schön gelb und thut sie eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten darein; dann kann man ihn kalt oder warm auftragen. Wenn es beliebt, kann auch einige frische Zwetschgen mitkochen lassen.

### 12. Schwarzer Holder zu kochen.

Nachdem schöner reifer Holder abgebeert ist, wässert man ihn, giebt ihn mit einem wenig Wasser in eine Reine, setzt ihn zum Feuer, läßt ihn sodann 2 gute Stunden kochen, und giebt nach Belieben Zucker hinein; dann nimmt man auf eine Maas Holder nur für einen Kr. geriebenes Brod, röstet es schön gelb mit einem Stückchen Butter und läßt sodann diese wieder 1 Stunde mit dem Holder verkochen. Vor dem Anrichten wird der Holder durch ein Sieb oder Seiertuch geschlagen, sodann noch etwas kürzer eingekocht und endlich warm oder kalt zu Tisch gegeben. Man kann einige reife Zwetschgen zerschlagen und mit dem Holder verkochen lassen.

### 13. Kirschen-Compote.

Man nimmt abgezopfte frische Kirschen, so viel als man nöthig hat, thut sie mit Zucker, Zimmt, Wein und ein wenig Zitronenschale zum Feuer, wenn sie weich sind, röstet man 1 Eßlöffelvoll geriebenes Brod in Butter schön gelb, thut es zu den Kirschen und läßt sie noch ein wenig aufkochen.

### 14. Kirschen-Compote auf andere Art.

Man nimmt dörre oder frische Kirschen, thut sie mit Wein, Zucker, Zimmt, und ein wenig Zitronensaft in einer Kasserole zum Feuer und läßt sie so lange kochen, bis die Sauce zäh über den Löffel läuft.

### 15. Pomeranzen-Compote.

Man siedet Pomeranzen im Wasser, bis man die Haut mit den Fingern leicht abschälen kann, zerschneidet

ſie in 4 Theile und kernt ſie aus; läutert dann 2 Pfd. Zucker mit einem Trinkglas voll Waſſer, biß er Fäden zieht, läßt damit die Pomeranzen-Schnitze eine Weile kochen, legt ſie zierlich auf eine Platte, und wenn der Saft kurz und dick eingekocht iſt, gießt man ihn darüber. Dieſe Compote iſt zu gebräutenen Kapannen oder jungen Hühnern ſehr gut.

#### 16. Quitten-Compote.

Man ſchält gute Quitten, macht das Kernenhauß heraus, ſchneidet ſie in 4 Theile, ſiedet ſie im Waſſer nicht ganz weich, gießt Wein daran, und läßt ſie mit Zucker und Zimmt auskochen.

#### 17. Trauben-Compote.

Man nimmt recht gute Traubenbeeren, überſtreut ſie ſtark mit Zucker, kocht Wein in einer meſſingenen Pfanne mit Zucker, Zimmt und Zitronenſchale, biß er zähe wird, und läßt darin die Beeren ein wenig kochen, damit ſie nicht ſehr zuſammen ſchrumpfen.

#### 18. Weiſſel-Compote.

Man nimmt gereinigte Weiſſeln, thut ſo viel Wein daran, daß er darüber hinausgeht, und läßt ſie mit Zucker und Zimmt 1 Stunde lang kochen.

#### 19. Compote von dörren Zwetſchgen.

Man nimmt gedörnte Zwetſchgen, waſcht ſie ſauber, thut ſie mit halb Waſſer und halb Wein zum Feuer und läßt ſie weich kochen; dann nimmt man ſie heraus, ſteint ſie aus, nimmt die meiſte Haut ab, thut die Zwetſchgen wieder in die Sauce, Zucker, Zimmt und Zitronenſchale hinzu und läßt ſie noch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen.

#### 20. Compote von friſchen Zwetſchgen.

Man nimmt ſchöne reife Zwetſchgen, waſcht ſie ſauber macht kleine Riße in jede, thut ſie in eine Schüſſel, und

gießt kochendes Wasser daran, damit sie sich gut schälen lassen. Wenn sie geschält sind, legt man sie in eine Reine, thut Zucker, Zimmt und ein wenig Wein dazu, läßt sie weich kochen, nimmt sie mit einem Löffel heraus, und erhält sie warm; drückt etwas Zitronensaft an die Sauce und läßt sie kurz einkochen. Dann legt man die Zwetschgen auf ein dazu bestimmtes Geschirr und richtet die Sauce darüber an.

## XVII. Verschiedene Gattungen Früchte einzumachen.

### 1. Aprikosen einzumachen.

Man nimmt frische Aprikosen, schält sie und zerschneidet sie in der Mitte voneinander; läutert auf jedes Pf. Aprikosen beinahe 1 Pfd. Zucker, bis er Faden zieht; wenn der Zucker ein wenig erkaltet ist, legt man die Aprikosen hinein, läßt sie eine Zeitlang darin sieden, daß sie aber ganz bleiben; dann legt man sie heraus, läßt den Zucker noch ein wenig kochen, und gießt ihn darüber. Auf die nämliche Art können die Pfirsiche eingemacht werden. Man kann auch zu 1 Pfd. Aprikosen  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker nehmen und zu einer Marmelade verkochen lassen; dann muß er recht fleißig abgeschäumt werden, damit sie nicht ansitzen.

### 2. Bohnen einzumachen.

Man nimmt Bohnen, schneidet auf beiden Seiten die Riemelein weg, damit man die Fäden gewiß bekommt; läßt dann in einem Kessel Wasser mit einem wenig Salz sieden, thut dann die Bohnen darein, läßt sie einen Wall thun, nimmt sie heraus, legt ein Tuch auf einen Korb,