

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

7. Birnencompote

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

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