

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

18. Weichselcompote

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

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 Kapaunen 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