

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

20. Compote von frischen Zwetschgen

[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, bis 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 gebratenen Kapannen oder jungen Hühnern sehr gut.

16. Quitten-Compote.

Man schält gute Quitten, macht das Kernenhaut 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, bis er zähe wird, und läßt darin die Beeren ein wenig kochen, damit sie nicht sehr zusammen schrumpfen.

18. Weichsel-Compote.

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

19. Compote von dürren Zwetschgen.

Man nimmt gedörrte Zwetschgen, wäscht 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, wäscht sie sauber macht kleine Ritze 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,