

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

Straßburg, 1822

Compote

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

20. Kuchen von Himbeeren.

Man nimmt ein halbes Pfund getrocknete Himbeeren, weil die frischen den Zucker im steigen hindern; deswegen nimmt man die noch nicht ganz reif sind, dörret sie entweder im Sitzkasten oder im Backofen und stößt sie in einem Mörser; ist der Zucker gut verschäumt und im Grad au Cassé (siehe Cassé), so thut man die Himbeeren dazu, rührt von dem Zucker, mit Eyerweiß vermengt, darein, verrührt es so geschwind als möglich, und gießt es in die Formen.

21. Kuchen von Schokolade.

Man nimmt ein halbes Pfund feingeriebene Schokolade und 2 Pfund Zucker, den man au Cassé kocht (siehe Cassé), thut eben so viel geklopftes Eyerweiß mit Zucker dazu, und gießt es in die Formen.

Auf diese Art hat man weiße Kuchen von Pomeranzenblüthe, gelbe von Safran, rothe von Himbeeren und braune von Schokolade.

COMPOTE.

22. Compote von grünen Abrikosen.

Man nimmt ganz grüne Abrikosen, die in der Größe von kleinen Nüssen sind; wären sie größer, so schält man sie leicht; thut sie in einer Pfanne aufs Feuer, läßt sie fast weich kochen, nimmt sie vom Feuer, gießt ein wenig Wasser darein und läßt sie erkalten; wenn sie fast ganz kalt sind, so setzt man sie auf ein gelindes Feuer und läßt sie kochen bis man mit einem Stechnadelkopf ohne Mühe durch und durch stechen kann: legt sie hernach in frisches Wasser, läßt sie mit geläutertem Zucker etwa 20 Mal aufsieden, und 2 Stunden im Zucker liegen, dann noch etwa 12 Mal aufsieden und wieder kalt werden, nimmt sie heraus, und thut sie in ein Gefäß; preßt den Saft einer Pomeranze in den Zucker, läßt ihn noch einmal aufsieden und gießt ihn über die Abrikosen.

23. Compote von grünen Mandeln.

Sie werden auf die nemliche Art, wie die grünen Abrikosen, zubereitet.

24. Compote von Himbeeren.

Man nimmt schöne Himbeeren, die nicht ganz reif sind, halb so viel Zucker als Früchte; reinigt die Himbeeren und läßt den Zucker au petit Boulé kochen (siehe petit Boulé), thut die Himbeeren dazu, mischt es gut mit einander, und läßt es ein wenig erkalten; stellt es aber wieder aufs Feuer um es noch einmal aufsieden zu lassen, und thut sie dann in ein Gefäß.

25. Compote von Johannis-Beeren.

Man nimmt von den schönsten Johannis-Beeren, und verhältnismäßig Zucker, wäscht sie in kaltem Wasser, läßt sie auf einem Haarsieb vertropfen; kocht den Zucker im Grad au petit Boulé (siehe petit Boulé), und verfährt damit wie oben gesagt.

26. Compote von Kirschen.

Man nimmt ein Pfund von den schönsten Kirschen, schneidet den halben Stiel davon ab, und thut sie in frisches Wasser; nimmt etwa ein halbes Pfund Zucker, läßt ihn fast zu Syrup kochen; thut die Kirschen dazu, und läßt sie auf einem starken Feuer zwölf Mal aufsieden; schäumt sie entweder mit dem Schaumlöffel oder mit Papier, und thut sie in ein Gefäß.

27. Compote von Abrikosen.

In ihrer ersten Reife schält man sie nicht; aber späterhin schneidet man sie zur Hälfte, schält sie, nimmt den Stein davon, und stellt sie mit ein wenig Wasser aufs Feuer, wie diejenigen die man einmachen will; schwimmen sie oben, so nimmt man sie vom Feuer, und läßt sie trocknen; thut sie hernach in dünnen Syrup, läßt sie drey- oder vier Mal aufsieden und schäumt sie gut; ist der Zucker nicht genug eingekocht, so läßt man ihn noch besonders kochen; thut die Frucht in Gefäße und servirt sie.

28. Compote von ganzen Abrikosen.

Man nimmt schöne gelbe Abrikosen, die nicht zu reif sind, sticht sie um den Stiel herum mit einer Stecknadel, und nimmt mit einem spizen Messer den Stein heraus; stellt sie in einem Office-Kessel aufs Feuer: wenn sie anfangen weich zu werden, so thut

man sie gleich in frisches Wasser, nimmt sie heraus, und läßt sie auf einem Tamis vertropfen; nimmt hernach einen leichten Syrup, thut die Abrikosen hinein, und läßt sie auf einem gelinden Feuer etliche Male aufsieden; läßt sie alsdann kalt werden und thut sie in ein Gefäß. Sind die Abrikosen über reif, so thut man sie nicht ins Wasser, sondern sogleich in einen Syrup au petit Lissé, und sticht sie überall mit einer Stecknadel, damit der Zucker gut eindringen kann.

29. Compote von Krennkloden.

Man nimmt frische, nicht allzu reife Krennkloden, sticht sie mit einer Stecknadel, legt sie in frisches Wasser, und brühet sie in anderem Wasser gut ab; schwimmen sie oben, so nimmt man sie heraus, läßt sie vertropfen und kalt werden; setzt sie wieder aufs Feuer, läßt sie aber nicht kochen: nur daß sie grün werden; thut sie hernach in leichten Syrup, läßt sie nur zwey Mal aufsieden, und dann so stehen bis den andern Tag; will man sie aber gleich brauchen, so thut man sie wieder in den Zucker, läßt sie kochen bis sie nicht mehr schäumen und weich sind. — Wenn man nur für einmal kocht, und zu viel Syrup hat, so läßt man ihn einkochen und bewahrt ihn auf: er hält sich gut. — Die Mirabellen bereitet man auf die nemliche Art.

30. Compote von weißen Knetten.

Man nimmt 6 schöne Knett-Äpfel, schneidet sie in der Mitte entzwey, schält sie, nimmt die Kernen heraus, und legt sie in eine Schüssel voll frisches Wasser, in welches man den Saft von einer Citrone drückt, damit sie weiß bleiben; läutert und schäumt ein halbes Pfund Zucker, thut Citronensaft hinein und die Äpfel dazu; wenn eine Gabel leicht durch die Äpfel geht, so nimmt man sie heraus, und passirt den Syrup durch ein seidenes Tamis; läßt ihn alsdann einkochen, und gießt ihn über die Äpfel; man kann sie kalt oder warm serviren. Will man sie verzieren, so nimmt man die Schaale von einem rothen Calville-Äpfel, und verziert sie damit.

31. Compote von ganzen Äpfeln.

Man nimmt 7 schöne Knett-Äpfel, nimmt die Kernen mit einem blechernen Rohr heraus, daß sie schön rund und ganz blei-

ben, thut sie in eine Schüssel voll Wasser mit Citronensaft, läutert ein halbes Pfund Zucker, der Syrup soll etwas dünn seyn, thut die Aepfel darein. läßt sie langsam kochen; sobald die Gabel hinein geht, thut man sie in ein Gefäß, läßt den Syrup einkochen und schüttet ihn über die Aepfel.

32. Compote von rothen Calville - Aepfeln.

So bereitet man auch rothe Calville-Aepfel, die man aber ganz lassen muß und nicht schälen darf, um mit den weißen abzuwechseln.

33. Compote von gefüllten Aepfeln mit Abrikosen.

Man nimmt 10 gute, etwas harte Aepfel, leert sie mit einem blechernen Rohr aus, doch so daß der Aepfel ganz bleibt, schält sie, thut sie ins Wasser mit Citronensaft, setzt sie auf ein gelindes Feuer, und läßt sie in einem sehr dünnen Syrup kochen: gibt wohl acht daß sie nicht zu weich werden, und ordnet sie in Gefäße; nimmt hernach Marmelade von Abrikosen und füllt die Aepfel damit; bedeckt die Löchlein welche die Aepfel oben haben, mit ganz dünnen Citronenschalen, läßt den Syrup au petit Lissé einkochen, und wenn er kalt genug ist, so schüttet man ihn über die Aepfel.

34. Compote von Bonchrétien - Birnen.

Man nimmt 5 Birnen, schneidet sie der Länge nach in 2 Theile, nimmt die Kernen heraus, thut sie ins Wasser, brüht sie ein wenig ab, schält sie und thut sie hernach wieder in frisches Wasser mit Citronensaft, daß sie weiß bleiben: kocht sie in einem leichten Syrup, ebenfalls mit Citronensaft, thut sie in ein Gefäß und läßt den Syrup einkochen. Die Doyenné- und St. Germain-Birnen werden auf die nemliche Art bereitet.

35. Rousselet - Birnen.

Man brüht 15 bis 20 kleine Rousselet-Birnen, schält sie schön glatt, schneidet den Stiel in der Mitte ab, schabt ihn, kocht sie in einem dünnen Syrup, richtet sie an und läßt den Syrup einkochen wie vorher.

36. Compote von Winter - Birnen.

Man schneidet 5 Birnen entzwey, thut sie in eine kleine Mar-

mite, wenn sie vorher geschält und die Kernen heraus genommen worden sind; nimmt dann anderthalb Märrichtlöffel voll Syrup, 4 Löffel voll Wasser und rothen Wein, läßt es 2 Stunden langsam kochen, auch länger wenn es seyn muß, und richtet sie in ein Gefäß an; wenn der Syrup zu dünn ist, so läßt man ihn einkochen.

37. Compote von gebratenen Birnen.

Wenn man eine Compote von Birnen hat, die schon servirt worden, so legt man die Birnen trocken auf eine weiße Serviette, thut 5 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker in eine Office-Pfanne, legt die Birnen darauf und stellt sie aufs Feuer; wenn der Zucker etwas gelb wird, so nimmt man sie vom Feuer, ordnet sie in Gefäße, und gießt den Syrup, wenn er schön braun ist, darüber.

38. Compote von Quitten.

Man schneidet 6 Quitten in der Mitte entzwey, nimmt die Kernen heraus, brüht sie ab und schält sie; thut leichten Syrup mit einer Citrone in die Pfanne, die Quitten dazu, läßt alles mit einander kochen; thut sie in ein Gefäß und schüttet etwas dicken Syrup darüber.

39. Compote von Pfirsichen.

Man nimmt 6 schöne Pfirsiche, thut sie in eine Pfanne, in welcher 3 Quart siedendes Wasser ist, läßt sie 4 oder 5 Mal aufsieden, sieht ob die Haut leicht davon geht: thut sie ein wenig in frisches Wasser und schält sie, spaltet sie entzwey und nimmt den Stein heraus; thut leichten Syrup in eine Pfanne, die halben Pfirsiche dazu, läßt sie etliche Male mit einander aufsieden, nimmt sie heraus, läßt sie kalt werden, und thut sie in ein Gefäß; wenn der Syrup zu dünn ist, so läßt man ihn einkochen.

Marmelade.

40. Marmelade von Abrifosen.

Zu 20 Pfund Abrifosen läutert man 15 Pfund Zucker; wenn der Zucker gut hell ist, so schneidet man die Abrifosen in kleine Stücke und thut sie hinein, läßt die Marmelade einkochen, bis sie dick ist;