

**Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

**Die Wangeroger Küche**

**Westing, Bernhardine**

**Oldenburg, 1849**

Compots.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-6612**

## C o m p o t s.

## 390. Apfel-Compot.

Apfel.  
Zucker.  
Canehl.  
Weißwein.

Die Borsdorfer-, Prinz-, Gravensteiner oder eine andere Sorte feiner Apfel, werden geschält, in zwei Theile geschnitten, vom Kernhause befreit, worauf man an der äußern Seite, der Länge nach, viele kleine Einschnitte macht.

Man legt dieselben auf der runden Seite in eine Casserolle, worein man einige Stücke Canehl, einige Tassen Weißwein und nach Verhältniß nicht zu wenig Zucker gegeben, kocht die Apfel nun, nachdem die Casserolle mit einem Deckel verschlossen, einige Minuten, kehrt die Apfel darauf mit einem Blechschäumer um, so daß die runde Seite oben kommt, läßt sie zugedeckt wieder einige Minuten kochen und nimmt die Apfel nach und nach, so wie ein Stück mürbe ist, aus der Brühe. Nun giebt man noch Wein und Zucker in die Casserolle und fährt fort, die übrigen Apfel zu kochen. Sind diese nun alle gar, gießt man die Brühe, die sich auf den Äpfeln gesammelt hat, in die Casserolle, kocht sie ziemlich ein, wobei sie jedoch eine helle, klare Farbe behalten muß, gießt sie über die angerichteten Apfel und garnirt diese, wenn sie kalt geworden, mit steifer Apfel-Gelée.

## 391. Apfel = Compot mit Corinthen.

Apfel.  
Corinthn.  
Zucker.  
Canehl.  
Butter.

Die säuerlichen Apfel werden geschält, in kleine Würfel geschnitten, mit wenigem Wasser und Zucker mürbe gekocht, so daß die Würfel ganz bleiben, die mit Wasser und Zucker besonders gekochten Corinthen, nebst einem Stückchen Butter, dazu geschüttet, und wenn es nöthig, noch mit Zucker abgeschmeckt, worauf man dies Compot in Compotieren anrichtet und mit Zucker und Canehl bestreut.

## 392. Apfel = Muß.

Apfel.  
Zucker.  
Canehl.

Die säuerlichen, geschälten Apfel werden in beliebige Stücke geschnitten, mit dem gehörigen Wasser und Zucker zu Feuer gestellt und, zugedeckt, eine Viertelstunde rasch gekocht. Wenn die Apfel gar sind, rührt man sie durch einen Blech-Durchschlag, richtet das Muß in Compotieren an, streicht es oben mit einem Messer glatt und verziert es, indem man Zucker und Canehl streifen- oder carreaumweise darüber streut.

Noch besser ist das Apfelmuß, wenn eine gute Sorte dazu genommen, die Apfel, wie gesagt, gekocht und locker, ohne durch einen Durchschlag gerührt zu sein, angerichtet werden.

## 393. Getrocknete Apfel.

Apfel.  
Zucker.  
Citronschale.  
Kartoffelmehl.

Die getrockneten oder sogenannten Backäpfel werden erst mit kaltem, dann mit warmem Wasser abgewaschen, in einer verzinnten verschlossenen Casserolle mit kaltem Wasser reichlich bedeckt, mit dem nöthigen Zucker und der Citronenschale fortwährend, doch gelinde gekocht

und immer mit so vielem Wasser unterhalten, daß sie sich gehörig ausdehnen können.

Sind die Aepfel mürbe, was eine bis zwei Stunden erfordert, gießt man die Brühe davon, kocht sie bis auf die nöthige Quantität ein, rührt einen kleinen Löffelvoll Kartoffelmehl daran, schmeckt nach dem Zucker, giebt ein Stückchen kalte Butter an die Sauce, gießt sie über die Aepfel und stellt diese in einer irdenen Kanne kalt.

Richtet man die Aepfel zum Braten in den Compotieren an, so verziert man dieselben mit in feine Streifen geschnittenen Zitronenschalen.

### 394. Frische Birnen.

Birnen.

Zucker.

Canehl.

Kartoffelmehl.

Citronschale.

Wein.

Obstfäfte.

Eine Sorte Birnen, welche sich zum Kochen eignet und nicht zu hart ist, wird geschält; oben an der Blume schneidet man kreuzweise nicht zu tief ein und befreit den Stiel der Birne mit einem Messer von der äußern Rinde.

Die Birnen werden mit kaltem Wasser, Zucker und einem Stück Canehl, in einer verzinnnten Casserolle zugedeckt, in anderthalb bis zwei Stunden gar gekocht, stets mit der gehörigen Feuchtigkeit unterhalten und öfter umgeschwenkt, damit sie nicht anbrennen.

Kochen die Birnen nicht schon von selbst roth, so giebt man noch zeitig Rothwein und einige vorhandene Obstfäfte daran.

Ist die Sauce auf den Birnen bis zur Genüge eingekocht, so streut man einen kleinen Löffelvoll Kartoffelmehl darüber und schwenkt sie damit durch; ist dies jedoch nicht der Fall, so verfährt man damit, wie bei den Aepfeln N<sup>o</sup> 393 gesagt, kocht die Brühe ein

wenig ein, richtet die Birnen in Compotieren an und verziert sie mit in Streifen geschnittenen Citronenschalen.

### 395. Getrocknete Birnen.

Dieselben werden wie die Aepfel *N<sup>o</sup> 393* gekocht und angerichtet.

### 396. Frische Zwetschen oder Pflaumen.

Pflaumen.  
Zucker.  
Gelée.

Nachdem man aus den Zwetschen die Steine geschnitten, werden sie mit hinreichendem Zucker bestreut und eine halbe Stunde damit zurückgestellt, worauf man sie in einem irdenen Topfe oder einer verzinnten Casserolle in höchstens einer Viertelstunde, unter öfterm Umschwenken, gar kocht und in den Compotieren anrichtet.

Man kann dies Compot mit in Butter gebratenen und mit Zucker bestreuten Brodscheiben garniren.

### 397. Catharinen-Pflaumen oder getrocknete Zwetschen.

Pflaumen.  
Canehl.  
Zucker.  
Kartoffelmehl.  
Citronschale.

Die französischen, Bourdeaurer Catharinen-Pflaumen sind die besten.

Man wäscht sie einige Male mit kaltem Wasser ab, setzt sie, reichlich mit Wasser bedeckt, mit einem Stücke Canehl und dem nöthigen Zucker in einer verzinnten, zugedeckten Casserolle auf rasches Feuer, unterhält sie dabei mit so vieler Feuchtigkeit, als dieselben nöthig haben um sich gehörig auszudehnen, und kocht sie in einer bis zwei Stunden gar. Hierauf giebt man die Pflaumen mit einem Blechschäumer in eine irdene Schüssel, kocht die Brühe, wenn zuviel davon vorhanden ist, noch ein wenig ein, rührt einen Löffelvoll

Kartoffelmehl daran, schüttet die Brühe über die Pflaumen und stellt diese bis zum Anrichten kalt, wenn man nicht vorzieht, die Pflaumen gleich anzurichten. Das Compot wird mit Citronenschale verziert.

## 398. Compot von Prünellen.

Prünellen.  
Zucker.  
Citronschale.  
Kartoffelmehl.

Die Prünellen, welche gewöhnlich dicht an einander kleben, pflückt man los, wäscht sie ab und stellt sie mit kaltem Wasser, dem nöthigen Zucker und Citronenschale auf's Feuer. Wenn sie anfangen zu kochen, so sind sie gewöhnlich auch schon gar, denn sie verlieren sehr an Geschmack, wenn sie länger kochen als nöthig ist. Einige Prisen Kartoffelmehl kann man darüber streuen und die Prünellen damit umschwenken.

Man kann statt Wasser auch Wein zu den Prünellen nehmen und sie wie die Pflaumen anrichten und garniren.

## 399. Stachelbeeren = Compot.

2  $\mathcal{L}$  Stachelbeeren.  
2  $\mathcal{L}$  Zucker.  
 $\frac{1}{4}$   $\mathcal{L}$  Sago.  
12 Eiweiß.

Noch unreife, harte Stachelbeeren werden von den Blumen und Stielen befreit, in kochendes Wasser geworfen und einige Male darin aufgekocht, denn da die Stachelbeeren sehr viele Säure haben, so ist es gut, wenn dieselben einige Zeit in dem Wasser liegen bleiben und ein wenig aufspringen, damit die Säure besser herauszieht, worauf man sie auf einen Durchschlag schüttet.

Nun rechnet man ungefähr auf 1  $\mathcal{L}$  Stachelbeeren 1  $\mathcal{L}$  Zucker, taucht den in Stücke geschlagenen Zucker in kaltes Wasser, kocht ihn einige Male auf, schüttet die Stachelbeeren vom Durchschlag hinein und läßt sie

ein wenig darin aufkochen; doch müssen sie so heil wie möglich bleiben.

Ist die Brühe zu dünn geworden, so läßt man sie noch einkochen, nachdem die Stachelbeeren mit einem Schäumer in die Compotieren gegeben sind und gießt sie dann kalt über die Stachelbeeren.

Man kann die Stachelbeeren auch mit Sago und Eischnee geben, wie bei den Johannisstrauben № 400 beschrieben ist.

#### 400. Johannisstrauben = Compot.

2 A Johannisstrauben.  
1 A Zucker.  
12 Eier.  
¼ A Sago.

Die Johannisstrauben werden von den Stielen gestreift, mit dem Zucker und dem trocknen, feinkörnigen, weißen Sago bestreut, Alles in eine verzinnte Casserolle oder einen irdenen Topf gegeben und höchstens eine Viertelstunde gekocht.

Hierauf rührt man leise den steifen Eischnee darunter nimmt die Casserolle schnell vom Feuer, richtet dies Compot gleich in den Compotieren an und stellt diese kalt.

#### 401. Zwieback = Compot.

Feine kleine Zwiebacke.  
Obstäfte.  
Johannisstrauben-Gelée.

Man nimmt gehörig mit Zucker gekochten frischen Johannisstraubensaft, vermischt ihn nach Geschmack mit etwas Wasser, legt die kleinen Zwiebacke einige Minuten hinein, so daß dieselben von allen Seiten befeuchtet werden, richtet sie darauf in Compotieren an und giebt über jeden Zwieback noch so viel Saft, daß diese dadurch weich werden.

Man verziert dies Compot mit Johannisstrauben-Gelée.

Man kann auch verschiedene Obstsäfte mit Johannis-  
traubensaft, Wasser und geläutertem Zucker nach Geschmack  
mischen und, wie gesagt, die Zwiebacke darin weichen.  
Beim Anrichten legt man dann noch einen Theil  
eingemachter Birkbeeren, Kirschen oder Johannisstrauben  
darüber.

## 402. Compot von Reis.

1  $\mathcal{A}$  Reis.  
2  $\mathcal{R}$ . Wasser.  
 $\frac{1}{4}$   $\mathcal{R}$ . Wein.  
 $\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  Zucker.  
2—4 Loth  
Butter.  
4 Citronsaure.

Der beste Reis wird gewaschen, mit kochendem  
Wasser einige Minuten abgekocht, auf einen Durch-  
schlag gegeben, dann in eine verzinnte Casserolle mit  
zwei Kannen weichem kochendem Wasser geschüttet und  
in einer halben Stunde, ohne zu rühren, recht weich  
gekocht.

Wenn der Reis ungefähr trocken ist, giebt man  
den Zucker und Wein daran, läßt ihn noch ein wenig  
damit durchkochen und gießt dann nach Geschmack den  
ausgepreßten Citronensaft hinein.

Man kann hierauf die kalte Butter an den Reis  
rühren, weil das Ganze dadurch sich besser verbindet  
und zarter wird; indeß kann der Reis auch ohne die  
Butter gegeben werden.

Man muß den Reis weich kochen und ihn nicht  
zu trocken anrichten.

Da viele Weine grau kochen, so nehme man hierzu  
Rheinwein oder Haut Barsac.

## Torten und Kuchen.

### 403. Biscuit.

1  $\mathcal{L}$  Zucker.  
 $\frac{1}{2}$   $\mathcal{L}$  Puder.  
 9—10 Eier.  
 1 Citronsaure.  
 1 Citronschale.

Der sehr fein gesiebte, gute Zucker wird mit dem Eigelb und dem Sauer einer Citrone eine Stunde gerührt, bis die Masse Blasen zeigt, und dann der recht steife, mit einigen Tropfen Citronensaure geschlagene Eischnee und der durch ein Sieb gegebene Puder, löffelweise, eins um's andere, sehr leicht dazu gerührt, damit der Schnee recht schäumig bleibt.

Die Formen werden mit Butter ausgestrichen, mit recht fein gestoßenem Zwieback ausgestreut, die schäumige Masse hineingefüllt und in einem recht heißen Ofen gebacken.

Ein großer Biscuit backt dann 15 bis 20 Minuten und die Biscuits in kleinen Formen höchstens zehn Minuten.

Dieser Biscuit wird sehr schön, wenn man erst geübt im Garmachen ist und den rechten Grad der Hitze eines Ofens oder einer Tortenpfanne, die dazu erforderlich ist, kennt.

Will man den Biscuit einige Tage saftig erhalten, so setzt man denselben im Keller an die Erde.