

Fünftes Stück.

Von verschiedenen Compotes.

1. Compote von Apfelsinen.

Man schneidet von einer Apfelsine die Schale ab, und verkocht sie mit einem halben Pfund feinem Zucker dick, dann schält man vier Apfelsinen behutsam ab, und schneidet sie in dicke runde Scheiben. Die Kerne werden herausgenommen und sie werden in einer Assiette angerichtet. Diese bestreut man mit zerstoßtem Zucker und befeuchtet sie mit etwas Arac oder Franzbranntwein. Sollen sie auf die Tafel gegeben werden, so gießt man den dickgekochten Syrop darüber. Eben so verfährt man mit schönen Citronen.

2.

2. Compote von Kastanien.

Die Kastanien werden in der Asche gahr gebraten, dann abgeschält. Von $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird ein Syrup gekocht, den man beym Anrichten darüber gießt.

3. Compote von Borsdorfer Aepfeln.

Man schält 16 Stück Aepfel sauber ab, und läßt sie mit weißem Wein, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, etwas Zimmet, Citronen-Schale in einem weißen Casseroll auf gelindem Feuer gahr kochen. Dann richtet man sie an und gießt ein wenig Fond darunter. Den andern Fond gießt man durch ein Sieb und kocht ihn zum Gelee ein, läßt ihn auf einem Teller kalt werden, schneidet feine Streifen davon, und belegt gegittert damit die Aepfel.

4. Compote von Kirschen.

Man macht von frischen, sauren Kirschen die Steine aus, und kocht sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zimmet, Citronen-Schale durch. Die Kirschen nimmt man dann mit einem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft zu dickem Syrup, und gießt ihn wieder über die Kirschen.

5. Compote von Apricosen.

Sind die Apricosen geschält; so kocht man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und schäumt ihn ab. Die Apricosen werden darein gelegt und in Zucker gahr gekocht, so, daß sie ganz bleiben. Dann richtet man sie an, und der kurzgekochte Syrup wird zuletzt darüber gegossen. Compote von Pfirsichen wird eben so gemacht.

6. Compote von Quitten.

Die Quitten werden geschält, in Viertel geschnitten und in Wasser gahr gekocht. Dar auf kocht man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit Wein, Zimmet und Citronen-Schale zu Syrup. Darein werden die Quitten gelegt und so ein Mahl durchgekocht, daß sie aber ganz bleiben, dann werden sie angerichtet.

7. Compote von Birnen.

Man nimmt gute Winterbirnen, schält sie ab, und wenn sie gewaschen sind, so setzt man sie in einem weißverzinnten Casseroll mit Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zimmet und Citronen-Schale auf ein gelindes Feuer; haben sie einige Stunden gekocht, so werden sie roth und sind gahr.

8. Compote von Stachelbeeren.

Die Stachelbeeren werden von den Kernen gesäubert, dann in kochendem Wasser ein Mahl aufgekocht und auf einen Durchschlag geschüttet. Dann wird ein dicker Syrup von $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Wein, Zimmet und Citronen-Schale gekocht. In diesen werden die Stachelbeeren gethan und nun einen Augenblick über das Feuer gehalten, dann angerichtet.

9. Compote von Himbeeren und Erdbeeren.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Wein und Citronen-Schale zu Syrup, thut die Himbeeren dazu, läßt sie ein Mahl auf dem Feuer aufstoßen und richtet sie an. Eben so verfährt man mit den Erdbeeren.

10. Compote von Melonen.

Man kocht einen Syrup wie Nr. 9. Schneidet von einer Melone saubere Stücke, läßt sie am Feuer ein Mahl aufstoßen und richtet sie dann an.

11. Compote von frischen Pflaumen.

Die Pflaumen müssen geschält und die Steine herausgenommen werden. Dann kocht man wie Nr. 9. einen Syrup, kocht darin die Pflaumen so, daß sie ganz bleiben, richtet sie dann an und kocht den Zucker wieder kurz.

12. Compote von Brunellen.

Die Brunellen werden mit Zucker, Wein, Zimmet und Citronen-Schale gahr gekocht und angerichtet. So auch trockene Zwetschen.

13. Marmelade von Aepfeln.

Die Aepfel werden geschält, gewaschen, mit Wein, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Citronen-Schale, Zimmet weich gekocht, durch einen Durchschlag getrieben und mit kleinen Rosinen und Bisquits servirt.