

Compote.

См. стр. 10

Apfel-Compote.

8 schöne Maschanzker-Aepfel werden geschält, in der Hälfte auseinander geschnitten, mit $5\frac{1}{4}$ Deciliter ($1\frac{1}{2}$ Seidel) Wasser, 28 Dekagramm (16 Loth) Zucker und dem Saft von 1 Citrone zugestellt und so lange gekocht bis der Saft dick ist. Dann richtet man das Compote sofort auf eine Glaschüssel an; der Saft sulzt sich sobald er ausgekühlt ist.

Gesulztes Apfel-Compote.

55 Dekagramm (20 Loth) Zucker läßt man mit wenig Wasser kochen bis er schwere Tropfen wirft; dann gibt man 56 Dekagramm (1 Pfund) geschälte und fein geschnittene Borsdorfer Aepfel hinein und läßt das Ganze so lange kochen bis es nicht mehr wässerig ist; hierauf mischt man etwas ganz fein gehacktes Citronat, den Saft einer Citrone und ganz zuletzt 5 Eßlöffel weißen Arac darunter und läßt es noch einmal zusammen aufkochen. Ausgekühlt, wird es in eine Reifforn gefüllt und nach 2—3 Stunden gestürzt. Die Aepfelschalen und Kernhäuser kocht man in dem Wasser, welches man zum Spinnen des Zuckers nimmt, weil sich das Compote dann leichter sulzt; nur muß man die Blumen der Aepfel sorgfältig entfernen, sonst wird der Saft trübe.

Zwetschken-Mus.

28 Dekagramm (16 Loth) gedörrte Zwetschken werden weich gekocht, dann die Kerne herausgenommen und die Zwetschken fein mit dem Wiegemesser geschnitten; hierauf macht man von $3\frac{1}{2}$ Dekagramm (2 Loth) Mehl eine lichte Einbrenn, rührt die

Zwetschken hinein, gießt den Zwetschkensud dazu, gibt $1\frac{3}{4}$ Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Rothwein, etwas Gewürznelken, Citronensaft, Zucker und wenn möglich auch etwas Compotesaft hinein und läßt Alles zusammen gut verkochen.

Kastanien-Compote.

56 Dekagramm (1 Pfund) Kastanien werden $\frac{1}{2}$ Stunde lang in Wasser gekocht, dann geschält, mit $1\frac{3}{4}$ Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Wasser und $10\frac{1}{2}$ Dekagramm (6 Loth) Zucker zugestellt bis das Wasser ganz eingekocht ist, worauf man sie gleich auf den Unrichtteller durchpassirt.

Orangen-Compote.

Die sehr sorgfältig geschälten Orangen werden in dünne Scheiben geschnitten, wobei man alle Kerne entfernt, und in einer Schüssel angerichtet; dann werden sie mit heißem, gesponnenem Zucker übergossen und müssen einige Stunden lang stehen bleiben, ehe sie genossen werden. Man rechnet auf zwei Orangen 5—6 Dekagramm Zucker.

Ananas-Compote.

Die Frucht wird geschält, in einen Topf gegeben, welcher etwas höher ist als dieselbe, hierauf mit ziemlich dick gesponnenem Zucker heiß übergossen und zugedeckt. 4—6 Tage hindurch gießt man den Saft immer wieder ab, läßt ihn kochen und gießt ihn wieder siedend über die Ananas; man thut gut daran, wenn man jeden Tag wieder einige Löffel Wasser an den Saft gibt, ehe man ihn kocht, sonst wird er immer dicker und weniger; die Frucht muß immer ganz bedeckt sein. Nach 4—6 Tagen ist die Ananas, in Scheiben geschnitten, zu essen.

