



XXI. Kapitel.

Compote und Dunstobst.

868. Compot von Ananas.

Von Ananas werden alle Spitzchen abgeschnitten, die Ananas in feine Spalteln geschnitten, in die Compot-Schüssel gerichtet, ganz mit fein gestoßenem Zucker bedeckt und mit 1 Deciliter echten Rum begossen, eine Weile stehen gelassen und aufgetragen.

869. Compot von Ananas. Andere Art.

Die gepuzten, fein geschnittenen Ananas werden in gekochten Zucker (Sirup Nr. 830) geworfen, nach einem Sud schnell vom Feuer genommen, schön angerichtet und mit dem Sirup übergossen.

870. Compot von Pomeranzen.

Für 8—10 Personen werden 4 schöne Pomeranzen sehr fein abgeschält, in Spalteln getheilt, vom Kern rein gepuzt, daß aber der Saft nicht herauskommt, dann schön angerichtet und mit gekochtem Zucker lauwarm begossen; der Zucker wird, ehe er gekocht, an 1 Pomeranze leicht abgerieben.

871. Grüne Mandeln und Aprikosen.

Die Mandeln und Aprikosen werden in Holzlauge einige Sude gekocht, damit die Wolle weggeht, dann mit einem Tuch abgerieben und ins kalte Wasser gethan. Indessen wird Wasser mit einem Stückchen Alaun gekocht, die Früchte darein gethan und so

lange gekocht, bis sie weich sind; hierauf werden sie ins kalte Wasser gegeben und 2 Tage stehen gelassen — das Wasser zweimal im Tag gewechselt — sodann im Sirup (Nr. 830) nur einen Sud gekocht, hernach aus dem Sirup herausgenommen und der Sirup zu dem Grad eingekocht, daß er recht zwischen den Fingern klebt. Die Früchte werden nun darein gethan, nach einem Sude weggenommen, dann in die Gläser gegeben, der Sirup darüber gegossen, kalt verbunden und aufbewahrt. Der Sirup muß die Frucht überspülen. Man kann jede Sorte separat bereiten.

872. Grüne Nüße.

Solche zu bereiten, ist die beste Zeit vor dem halben Juli; sie werden unreif vom Baum genommen und 6 auch 8 Tage lang im kalten Brunnenwasser liegen gelassen — das Wasser wird jeden Tag frisch gegeben — sodann nimmt man auf $\frac{1}{2}$ Kilo Nüße $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, kocht den Zucker zu Sirup (Nr. 830), trocknet die Nüße mit einem Tuche ab, wirft sie in den heißen Sirup und läßt selbe einigemal aufkochen. Ist dieses erfolgt, so nimmt man sie vom Feuer weg und läßt sie so bis zum anderen Tag an einem kühlen Ort stehen. Den anderen Tag nimmt man die Nüße aus dem Zucker, läßt denselben gehörig ablaufen, setzt den Zucker aufs Feuer, läßt ihn abermals kochen, wirft die Nüße darein und nimmt sie, wenn sie einigemal aufgekocht haben, wieder vom Feuer weg und läßt sie wieder zum anderen Tag, wie das vorigemal. Dieses geschieht durch 6 Tage, in welcher Zeit der Zucker eingekocht sein muß und die Nüße eine schwärzliche Farbe erhalten; dann läßt man selbe auskühlen, gibt sie in Gläser, übergießt sie mit dem Saft und wenn sie ganz kalt sind, verbindet man sie fest und bewahrt sie kühl auf.

873. Grüne Zwetschen.

Die grünen, unreifen Zwetschen werden mit den Stengeln vom Baume abgenommen, hierauf in einem Messingbecken mit Wasser so lange gekocht, bis sie anfangen in die Höhe zu steigen. Nun werden sie aus dem Messingbecken in ein anderes Geschirr

gegeben und in demselben Wasser, worin sie gekocht haben, 2 Tage stehen gelassen. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo Zwetschen wird $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker gewogen, der Zucker wird zu Sirup gekocht, die Zwetschen werden den dritten Tag aus dem Wasser genommen, die Haut von ihnen abgezogen, so zwar, daß der Stengel bleibt, und werden so in den heißen Sirup geworfen, langsam durchgekocht, bis sie wie durchsichtig sind, hierauf herausgenommen und der Zucker noch dicker eingekocht. Die abgekühlten Zwetschen kommen in die Gläser und der kalte Zucker darüber; wenn sie schon ganz kalt sind, so werden sie fest verbunden und aufbewahrt.

874. Grüne Nüße. Andere Art.

Wenn die Nüße 6—8 Tage lang im kalten Wasser gelegen sind, das Wasser täglich frisch, kocht man sie am neunten Tage wieder im frischen Wasser ganz weich; jedoch in so vielem Wasser, daß sie ihren bitteren Geschmack verlieren, gießt dasselbe rein weg, spickt jede Nuß mit Nelken und Zimmt, kocht $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker auf $\frac{1}{2}$ Kilo Nüße zu Sirup, gießt denselben warm über die in Gläser eingerichteten Nüße, und deckt sie fest zu. Nach einigen Tagen muß der dünner gewordene Zucker abgegossen und mit einer Zugabe überkocht und wieder über die Nüße gegossen, daß dieselben überspült sind; 5—6 Tage später muß der Zucker wieder überkocht werden, über die Nüße gegossen, die Gläser fest verbunden und kühl aufbewahrt. Die Nüße müssen, ehe man sie wässern läßt, etwas durchstochen werden.

875. Grüne Reineclaudes im Dunst.

Bei den Reineclaudes wird der Kern nicht herausgenommen; sie werden hie und da rund herum mit einer Nadel in die Haut gestochen, dann im Wasser abgekocht, bis die Haut etwas runzlig wird oder zerspringt, darauf werden sie schnell mit einem Schaumlöffel herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt, in welches 7 Deciliter weißen Weinessig kommen. Wenn man 7 Deciliter Essig

berechnet hat, wo das Wasser 3—4mal mehr beträgt, so können immer 300 Reineclaudes hineinkommen; in diesem gesäuerten Wasser läßt man sie bis zum anderen Tag stehen: dann werden sie herausgenommen, auf Siebe oder Tücher gelegt, damit sie abtrocknen, und in die Gläser schön eingerichtet. Indessen werden auf $\frac{1}{2}$ Kilo Reineclaudes 42 Defa Zucker abgewogen, zu Sirup gekocht, abkühlen gelassen, die Reineclaudes mit dem abgekühlten Sirup übergossen, mit Dunstpapier oder Blasen fest verbunden und 10 Minuten im Dunst gekocht. Zu bemerken ist, daß es besser ist, wenn man sich auf die Dunstgläser Säcke von grober Leinwand macht, das Glas kommt in das Säckel, eins neben dem anderen in den Dunstfessel oder in die Kasserolle, und es braucht weniger Raum als mit Heu umwickelt. Die Säcke werden ausgewaschen, und man hat sie für fernere Zeit wieder. Nach 10 Minuten langem Kochen werden die Gläser, wenn das Wasser die größte Sudhitze verloren hat, herausgenommen und aufbewahrt.

876. Muskateller Birnen im Dunst.

Man nimmt die Birnen, wenn sie zeitig sind, aber je grüner desto besser, schält sie sehr fein ab, läßt die Stengel zur Hälfte dabei und legt sie in kaltes Wasser, worin man ein halbeigroßes Stückchen Soda gibt; in demselben Wasser werden sie gekocht, bis sie in die Höhe kommen. Indessen hat man schon wieder ein kaltes Wasser bereit stehen, worin wieder ein Stückchen Soda ist, und wenn die Birnen in die Höhe kommen, so werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen und in das bereitstehende kalte Wasser geworfen; nach 2—3 Stunden nimmt man sie heraus, läßt sie gut ablaufen und behandelt sie wie die Reineclaudes. Man kann statt Soda ein eben so großes Stückchen Alaun geben, die Birnen verhärten besser und bleiben mehr grün.

877. Marillen im Dunst.

Die Marillen, welche reif aber noch hart und ohne Flecken sind, werden in die Hälfte getheilt, der Kern herausgenommen, die

Marillen ins kalte Wasser gelegt und dann kochen gelassen, wenn sie in die Höhe kommen, schnell herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, dann einzelweise mit einem Löffel auf Siebe oder Tücher zum Ablaufen gelegt, hierauf in die Gläser schön eingerichtet und wie die Reineclaudes im Dunst gekocht.

878. Zwetschken im Dunst.

Schöne reife, aber noch harte Zwetschken, mit Stengel und Farbe — man muß besonders Acht geben, daß die schöne Farbe nicht abgewischt wird — richtet man mit den Stengeln in die Höhe in die Gläser, übergießt sie mit lauem Sirup, daß sie überspült sind, verbindet sie mit Dunstpapier oder Blasen, gibt sie in die Säcke und kocht sie 15 Minuten lang im Dunst. Gewöhnlich setzen sich die Dunstfrüchte durch das Kochen nach unten; wenn man die Gläser voll haben will, so öffnet man sie, leert eines davon aus und füllt die übrigen damit, den Saft seigt man ab, überkocht ihn mit einer Zugabe von Zucker, gießt ihn lau über die Früchte, verbindet die Gläser und verwahret sie. Auf jeden Fall ist sicherer, die Gläser aus dem Dunst so halb voll zu lassen. Die Zwetschken werden hie und da mit einer Nadel gestochen, ehe man sie kocht.

879. Geschälte Zwetschken.

Die größten reifen Zwetschken werden ins heiße Wasser geworfen, zugedeckt, nach einer Weile herausgenommen und geschält; nun werden sie in die Gläser eingerichtet, mit lauem Sirup übergossen, daß sie davon überspült sind, und vom ersten Sude an gerechnet 10 Minuten lang im Dunst gekocht.

880. Amorellen (spanische Weichseln) im Dunst.

Die größten, recht reifen Amorellen werden von den Stengeln abgerupft, in die Dunstgläser schön eingerichtet, mit lauem Sirup übergossen, so daß sie überspült sind, dann mit Dunstpapier fest verbunden, und wie bekannt 10 Minuten lang im Dunst gekocht.

Man kann sie auch mit den Stengeln lassen, jeder Stengel wird aber zur Hälfte abgeschnitten. Auf gleiche Art macht man das Dunstkompot von den größten Himbeeren, Erdbeeren, Mirabellen u. i. w. Das Dunstpapier wird so wie die Blase ins Wasser getunkt, abgetrocknet, und über das Glas gespannt; es ist appetitlicher als die Blase.

881. Maulbeeren-Compot.

Auf 1 Kilo Maulbeeren wird $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker gerechnet, der Zucker wird grob gestoßen und mit 3 Deciliter Wasser zu Sirup gekocht, in den kochenden Sirup werden die sehr reinen Maulbeeren geworfen und höchstens 3—4 Sude kochen gelassen, mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in die warm gemachten Dunstgläser eingefüllt; der Zucker wird noch dick eingekocht und in die Gläser über die Maulbeeren gegossen, die Gläser werden verbunden und 10 Minuten lang im Dunst gekocht, nach 6—8 Tagen sieht man nach. Sollte der Saft dünn geworden sein, was bei allem Dunstobst oft der Fall ist, so wird der Saft rein abgegossen, Zucker zugegeben und wieder über die Frucht gegossen, verbunden und aufbewahrt. Diese Vorsicht muß man bei den Dunstfrüchten gebrauchen.

882. Agras-Compot.

Man nimmt schöne große, grüne, harte Agras (Stachelbeeren), welche nicht reif sind, puzt sie schön und sticht sie mit einer Nadel klein ab; dann nimmt man ein kupfernes Becken mit heißem Wasser, läßt es kochen, schüttet die Agras hinein und läßt sie darin, bis sie in die Höhe schwimmen. Wenn solches geschehen, nimmt man sie vom Feuer und läßt sie in demselben Wasser über Nacht stehen; hierauf gießt man das Wasser ab und ein frisches kaltes daran und so 2 Tage hintereinander; nach diesem nimmt man auf $\frac{1}{2}$ Kilo Agras $\frac{1}{2}$ Kilo gestoßenen Zucker, nimmt auf $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker 2 Deciliter Wasser und läßt den Zucker recht kochen. Wenn er recht kocht, wirft man die Agras darein; sie dürfen nur 1—2mal auf-

kochen, dann läßt man sie stehen, bis sie abkühlen, füllt sie kalt in Gläser und verbindet sie.

883. *Agras*. Andere Art.

Man siedet die *Agras* so lange in mit Weinessig vermischem Wasser, bis sie aufsteigen; dann werden sie herausgenommen und in kaltes Wasser gethan; nun zerläßt man so viel Zucker, als die *Agras* wiegen, thut sie in den Zucker und läßt sie etwas über dem Feuer stehen, doch mit Vorsicht, daß sie nicht aufspringen, dann stellt man sie 24 Stunden lang an einen kühlen Ort, thut sie dann in einen Sieb oder Durchschlag und läßt den Zucker ablaufen, siedet ihn dann dick ein, gibt die *Agras* darein, läßt sie 2—3mal aufwallen, gibt sie in die Gläser, den Zucker darüber, verbindet sie kalt und verwahrt sie an einem trockenen und kühlen Ort.

884. *Pomeranzen* einzusieden.

Man wählt kleine, harte *Pomeranzen* und durchsticht sie mit einer großen Stecknadel, legt sie in frisches Wasser, läßt sie über die Nacht darin liegen und siedet sie dann in demselben Wasser gut ab. Wie das Wasser gelb ist, nimmt man ein anderes und läßt sie wieder sieden, so wiederholt man es fünfmal, hierauf läßt man selbe über Nacht im frischen Wasser liegen. Am andern Tag siedet man sie wieder, bis sie mürbe werden, und das Wasser sich nicht mehr gelb, sondern schön grün färbt. Dann nimmt man auf $\frac{1}{2}$ Kilo *Pomeranzen* 60 Deka Zucker, löst den halben Theil davon mit 2 Deciliter Wasser auf und läßt ihn kochen; wenn er gesotten und abgekühlt ist, richtet man die *Pomeranzen* in ein Glas, gießt den kalten Zucker darauf und läßt sie über Nacht stehen; den anderen Tag seiht man den Saft herunter, nimmt den übrigen Zucker dazu, läßt es wieder dick einsieden, und dieses so oft, als es nöthig ist, daß sich die *Pomeranzen* recht ansaugen und der Saft dick genug wird. Dann werden die Gläser, wenn die *Pomeranzen* ganz kalt sind, verbunden und aufbewahrt.

885. *Castanien-Compot.*

30 Stück schöne große Kastanien werden von der groben Haut geschält, dann behutsam weich gekocht und die zweite Haut abgeschält, so daß sie nicht zerbrechen; indessen muß Sirup von 28 Defa Zucker gemacht werden. Wenn er lau ist, kommen die Kastanien gleich darein; ebenso ein Stengel Vanille, Stückchen Zimmt und von $\frac{1}{2}$ Lemonie der Saft; so müssen sie in dem Sirup 2 Tage, jedoch warm stehen, aber nicht kochen; endlich werden sie angerichtet und mit dem Saft begossen, Zimmt und Vanille beseitigt, zum ferneren Gebrauch aufbewahrt.

886. *Melonen im Dunst.*

Eine schöne Zuckermelone wird abgeschält, in Spalten geschnitten, in $\frac{1}{2}$ Kilo Sirup, welcher warm ist, gethan, einen Sud aufkochen gelassen, dann vom Feuer genommen, der Sirup wieder dick eingekocht, die Melonenspalten wieder darein gethan, einen Sud aufkochen gelassen, dann herausgenommen, in die Dunstgläser eingerichtet, der Sirup einwenig eingekocht und über die eingerichteten Melonenspalten gegossen, ganz kalt mit Dunstpapier überbunden, 10 Minuten im Dunst gekocht, überkühlt aus dem Sude genommen und an einem kühlen trockenen Ort aufbewahrt. Die Melonen müssen nicht sehr reif, und zwar sehr hart sein. Man kann mit dem Zucker ein Stückchen Vanille einkochen, dann beseitigen. Sollten die Melonen zu weich werden, so nimmt man sie heraus und siedet sie zur Marmelade ein.

887. *Compot von Melonen.*

Die sehr reifen Zuckermelonen werden geschält und in zierliche Stückel geschnitten. Ein Theil der Melonenschalen wird mit der Schale einer $\frac{1}{2}$ Lemonie und mit 4 Deciliter Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde lang gekocht, das Wasser davon alsdann auf 28 Defa Zucker abgeseiht und der Zucker damit recht aufgekocht. Hierauf werden die

Melonenstückel darein gethan, weich gekocht, dann herausgenommen, der Saft wird dick eingekocht, die Melonenstückel darauf mit in Stifeln geschnittenen geschälten Mandeln und Pistazien gespiet, auf eine Compot-Schüssel schön angerichtet, mit dem klaren Saft begossen und kalt servirt.

888. Melonen-Schalen als Compot.

Die Schalen von den Zuckermelonen werden $\frac{1}{2}$ Finger dick von dem harten Theile abgeschält, in zierliche Stückchen geschnitten; auf 1 Kilo solcher Schalen nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilo Sirup, wenn der Sirup kocht, werden die geschnittenen Schalen darein gethan, $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, dann herausgenommen, der Sirup wird wieder aufgekocht, die Schalen darein geworfen, zweimal aufkochen gelassen, dann mit dem Sirup weggestellt; den anderen Tag werden sie wieder einmal aufgekocht, herausgenommen, in die Gläser eingerichtet, der Sirup wenig aufgekocht, in die Gläser über die Melonenschalen gegossen, kalt verbunden und kühl aufbewahrt. Die in Nr. 885 schon benützte Vanille kann noch hier verwendet werden. Mit diesen Schallen kann man alle andern Compote aufpuken.

889. Wassermelonen.

Eine schöne, große, recht reife Wassermelone wird um den Stengel herum im Viereck ausgeschnitten, das Viereck mit dem Stengel herausgehoben; in die Melone wird nun 2 Deciliter echter feiner Rum oder alter Ciperwein (Cipro vechione) gegossen, 6 Eßlöffel voll fein gestoßener Zucker darein gethan, mit einem starken Silberlöffel oder einer Geförtschaufel recht durcheinander gearbeitet, der Deckel wieder fest darauf gedrückt, damit der Geruch nicht heraus kann. Nun wird die Melone in gestampftes Eis eingegraben, 2 Stunden darein gelassen, dann aus dem Eis genommen, abgetrocknet, der Deckel beseitigt, das Innere noch recht durchgerührt, in die Gläser gefüllt und wie Gefrorenes servirt. Auch kann man die

Melone im Ganzen serviren, man legt auf eine passende Schüssel eine zierlich gelegte Serviette und die Melone stellt man darauf.

890. *Apfel-Compot gesulzt.*

12 bis 14 Stück schöne Mischänzker (Borsdorfer) Äpfel werden fein geschält und gleich in kaltes Brunnenwasser gelegt, damit sie weiß bleiben. In einer Kasserolle wird 4 Deciliter österreicher weißer Wein, 4 Deciliter Wasser, von einer Lemonie die Schale, Stückchen Zimmt und 28 Deka Zucker gekocht; sobald es kocht, werden die Äpfel darein gelegt und kochen gelassen, jedoch so, daß sie ganz bleiben. Nun werden sie herausgenommen, mit geschälten, stiftlich geschnittenen Mandeln und Pistazien gespickt und mit dem Stengel in die Höhe auf eine Compot-Schüssel schön angerichtet; in den Saft kommt nun 1 Deka aufgelöste Hausenblase, nebst 7 Deka Zucker und dem Saft einer Lemonie; es wird hierauf eine Weile gekocht, dann klar über die Äpfel gegossen und sulzen gelassen.

891. *Ribiseln-, Himbeeren- und Erdbeeren-Compot.*

Die Ribiseln werden rein abgerupft und $\frac{1}{2}$ Kilo Ribiseln in $\frac{1}{4}$ Kilo Sirup gekocht; der Sirup muß so dick sein, daß er an den Fingern klebt. Die Ribiseln dürfen nur 3—4 Stude thun, dann werden sie mit Papier bedeckt und ganz kalt angerichtet. Auch so werden Himbeeren und Erdbeeren bereitet. Die Himbeeren und Erdbeeren können auch noch anders bereitet werden; sie werden mit rothem Wein abgespült, in lauen Sirup geworfen, die Compot-Schüssel wird mit feinem Zucker ausgestreut, die Erdbeeren oder Himbeeren darauf gegeben, mit Zucker bestreut und aufs Eis gestellt.

892. *Agras- und Trauben-Compot.*

Die Agras oder Traubenbeeren, grün, werden rein gepuht und einen Sud im Wasser gelassen, dann ins kalte Wasser gegeben und hierauf wieder ins siedende, damit sie recht grün werden; hernach

werden sie abgeseiht, in warmen Sirup gethan und einige Sude aufstochen gelassen, dann durch ein Sieb gegossen, die Agram oder Trauben werden angerichtet, der Sirup noch recht eingekocht, über das Compot gegossen und kalt servirt. $\frac{1}{2}$ Kilo Obst kommt auf 42 Defa Zucker.

893. Herzkirschen mit Pomeranzen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Zucker wird grob gestoßen und in eine Kasserolle gethan, dazu kommen 2 Kilo größte, härteste, entfernte Herzkirschen, von 2 Pomeranzen der Saft und die rein ausgeschälte, in grobe kurze Rüdeln geschnittene Pomeranzenschale; nun wird Alles $\frac{1}{2}$ Stunde lang unter öfterem Umrühren gekocht, austühlen gelassen, in Gläser gefüllt, ganz kalt verbunden und aufbewahrt.

894. Compot von grünen Pflaumen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Pflaumen, welche noch hart und grün sind — es können auch Reinclaudes sein — werden mit einer Nadel zerstoßen und ins kalte Wasser gelegt; darauf wird etwas Wasser gekocht, die Pflaumen werden darein geworfen, nur einen Sud gekocht, aus dem Wasser in den schon warm bereiteten Sirup von 42 Defa Zucker gegeben, wieder einen Sud gekocht, hernach weggestellt und so 3 Stunden stehen gelassen, das Compot wird dann angerichtet, der Sirup noch $\frac{1}{4}$ Stunde lang gekocht, darüber gegossen und kalt gestellt. Auch Pfirsiche und Aprikosen werden so gemacht, nur werden sie getheilt und der Kern herausgenommen.

895. Ananas im Dunst.

Von den Ananas werden alle Spitzchen abgeschnitten, dann in dünne Spaltekn geschnitten; auf $\frac{1}{2}$ Kilo Ananas wird von 42 Defa Zucker Sirup gekocht, die Ananas werden in den klaren Sirup gethan, 1 Sud aufgekocht, gleich vom Feuer genommen, in die Gläser schön eingerichtet, der Sirup wird noch überkocht, kühl über die Ananas gegossen, fest mit Dunstpapier oder Blasen verbunden und wie bekannt 10 Minuten im Dunst gekocht.

896. Birnen-Compot.

Man schält 18 Birnen so fein als möglich, legt sie in kaltes Wasser mit etwas Lemoniesaft gesäuert, damit sie nicht schwarz werden; füllt eine Kasserolle halb mit Wasser und legt 28 Defa Zucker nebst 1 Stück Zimmt und von 1 Lemonie die Schale darein. Wenn es anfängt zu kochen, so legt man die Birnen hinein, deckt sie zu und läßt sie recht weich kochen. Hierauf legt man sie in die Compot-Schüssel, mit den Stengeln in die Höhe; gibt dann noch 28 Defa Zucker in den Saft und läßt es so lange sieden, bis sich der Zucker spinnt, gibt den klaren Saft über die Birnen, läßt selbe sulzen und stellt sie als süßen Salat auf den Tisch. Gibt man die Birnen in eine Melonenform, so schneidet man sie mitten von einander, legt sie umgekehrt in dieselbe, thut die Sulz darüber und läßt sie sulzen.

897. Quitten-Compot.

Man schält schöne große Quitten; diese werden mitten von einander geschnitten, die Kerne herausgenommen, im Wasser gekocht, bis sie sich weich fühlen lassen, gießt das Wasser weg, nimmt guten weißen Wein und viel Zucker darein, läßt die Quitten darin schön weich sieden und richtet sie dann auf die Schüssel; hierauf legt man in den Saft Lemonieschale, ein Stück Zimmt, einige Nellen, läßt es schön dick einkochen, seigt es durch und gießt es über die Quitten. Die Quitten werden mit länglich geschnittenen Pistazien, Mandeln und Zitronat gespickt.

898. Pomeranzen-Blüthe einzusieden.

Nimm frische schöne Pomeranzen-Blüthe, puße das Gelbe und Grüne von inwendig heraus, richte die Blüthen in ein reines glasirtes Töpfel, gieße kochendes Wasser darauf und lasse es stehen (jedoch zugedeckt), bis es kalt wird; seihe dann das Wasser herab und lege die Blüthen auf ein reines Tuch, damit sie ablaufen, nimm selbe dann in eine Schale, drücke den Saft von 1 Lemonie

darauf, mische es untereinander der Art, daß der Saft auf alle Blättchen kommt; so werden dieselben weiß, als wenn sie von Baum genommen würden. Hierauf lege sie in ein Glas, siede Zucker, aber nicht so dick wie zu den Sulzen, gieße den Zucker kalt über die Blüthen, lasse es verbunden 2 Tage stehen, seihe dann den Saft herab, lege ein Stück Zucker dazu und lasse ihn kochen, bis er dick wird wie Sirup, hernach gieße ihn kalt über die Blüthen, daß sie damit überspült sind, und verbinde die Gläser recht gut. Ein wenig von diesem Saft in Compote, Crèmes, Getränke oder Mehlspeisen gibt ein vorzügliches Aroma.

899. Dirndeln einzusieden.

Dirndeln, welche nicht ganz weich aber schön roth sind, werden rein ausgewaschen; auf $\frac{1}{2}$ Kilo Dirndeln wird $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker gewogen. Der Zucker wird geläutert und schön dick gekocht — auf $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker 2 Deciliter Wasser. Wenn der Zucker wie Sirup dick ist, so werden die Dirndeln darein geworfen und langsam so lange gekocht, bis sie sulzig werden, alsdann mit einem reinen Schaumlöffel in die Gläser über die Hälfte gefüllt, der Saft dicker eingesotten, lau über die Dirndeln gegossen, kalt verbunden und aufbewahrt. Dieses Compot ist besonders gut zum Wildbraten und Rindfleisch.

900. Preiselbeeren-Compot.

3—4 Liter Preiselbeeren werden rein gepuht und gewaschen: man gibt sie nämlich in ein großes Sieb und übergießt sie mit kaltem Wasser; indessen wird $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit 4 Deciliter Wasser gekocht, bis er Perlen wirft, nun werden die Preiselbeeren nur so viele in den Zucker geworfen, daß sie Raum haben 3—4 Stude zu thun, sie werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in die dazu bestimmten Gläser gegeben, in den Saft werden wieder andere geworfen, u. s. f., bis alle gesotten sind; der Saft wird wenig eingekocht und über die Preiselbeeren gegossen, kalt verbunden und

aufbewahrt; wenn man die Preiselbeeren anrichtet, so schmecken sie besonders gut, wenn man einige Kaffeelöffel voll feinen Rum nebst etwas fein gestoßenem Zucker darein mischt.

901. Preiselbeeren zum Rindfleisch.

Die rein geklaubten Preiselbeeren werden in ein Sieb gethan und zweimal mit kochendem Wasser übergossen, an den Boden der Gläser werden einige Nelken, Pfeffer, Neugewürz, Ingwer und Zimmt gegeben, Alles nicht gestoßen, die kalt gewordenen Preiselbeeren über das Gewürz in die Gläser gegeben, daß das Glas bis zum Rand voll ist, oben wieder etwas von dem Gewürz; nun wird Essig gekocht: ist er sehr scharf, so kann die Hälfte Wasser zugenommen werden, hat der Essig gekocht, so wird er ganz kalt über die Beeren gegossen, verbunden und aufbewahrt. Man kann in den Essig auch etwas Zucker mitkochen.

902. Gelbe Lemonie- und Pomeranzenschalen.

Man schneidet die Schalen nach Belieben, schneidet das Weiße rein heraus, wässert sie einigemal im frischen Wasser ab, damit das Bittere wegstommt, übergießt sie dann mit siedendem Wasser, nimmt sie heraus und legt sie wieder in kaltes Wasser, läßt sie dann zwischen 2 Tüchern abtrocknen, gibt sie in eine Kasserolle, schüttet kalten geläuterten Zucker (Sirup) darüber, siedet sie, daß sie sich weich greifen lassen, füllt sie in Gläser, daß der Saft darüber geht, dann kalt verbinden.

903. Marillen-Compot. Andere Art.

Marillen, welche reif aber noch hart sind, werden geschält in die Hälfte geschnitten, der Kern herausgenommen, auf $\frac{1}{2}$ Kilo Marillen wird $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker gewogen, der Zucker wird zu Sirup gekocht, die geschälten Marillen werden in den kochenden Zucker gethan, aber nur so viele, daß sie Platz haben und nicht aufeinander liegen, und werden so lang gesotten, daß sie völlig durchsichtig sind; nun werden

sie mit einem Schaumlöffel langsam herausgenommen, indessen auf eine Schüssel gelegt, und wieder andere in den kochenden Sirup gethan, gekocht, herausgenommen, u. s. f., bis alle gekocht sind; der Zucker wird vom Feuer genommen, wenn er kalt geworden, werden die Marillen darein gelegt, und so über die Nacht im Saft stehen gelassen. Den anderen Tag werden die Marillen vorsichtig auf Siebe zum Ablaufen gelegt, der Saft wird zur gehörigen Dike eingekocht, die Marillen werden in die Gläser eingerichtet, der Saft darüber gegossen, kalt verbunden und aufbewahrt.

904. Ribisel-Compot.

60 Deka Zucker werden mit 2 Deciliter Wasser klar gekocht, gut abgeschäumt; wenn er Fäden spinnt, wie man den Schaumlöffel herauszieht, so werden $\frac{1}{2}$ Kilo schöne große abgerupfte Ribiseln darein geworfen, 3—4mal überkochen, vom Feuer genommen kalt in die Gläser mit einem Schaumlöffel gegeben, der Saft noch eingekocht, kühl über die Ribiseln gegossen und verbunden. Die Hauptsache ist, daß die Ribiseln großkernig und hart sind, vielmehr wie Korallen aussehen, wenn sie im Glas sind.

905. Weichsel-Compot.

Schöne große, reife, aber doch ganze Weichseln werden vorsichtig mit einer umgekehrten Haarnadel entfernt, so zwar, damit sie nicht viel zerrissen werden; auf $\frac{1}{2}$ Kilo entfernte Weichseln nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, auf $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker 2 Deciliter Wasser. Der Zucker wird schön klar gekocht und abgeschäumt, die Weichseln sammt dem Saft, den sie von sich gelassen, darein gethan, 3—4 Stude aufkochen lassen, vom Feuer genommen, mit einem Schaumlöffel herausgenommen, kalt in die Gläser gefüllt, der Saft noch wenig eingekocht, kalt über die Weichseln gegossen, verbunden und aufbewahrt.

906. *Kirschen im Dunst.*

Schöne große schwarze Kirschen, Weichseln oder Mirabellen und alle derlei Sorten werden auf die Art wie die Amorellen (Nr. 880) bereitet. Viele Köchinnen sagen, es werden 7 Dekk Zucker auf ein Dunstglas berechnet: es ist dies für Köchinnen, welche nicht sehr praktisch sind, eine schwere Aufgabe; denn es gibt so unendlich viele Größen von Dunstgläsern, daß man sich unmöglich nach genauer Berechnung halten kann. Es ist das sicherste, wo man nie fehlen kann, wenn man den Zucker beiläufig nach der Größe der Gläser kocht, und wie angezeigt ist, die Früchte übergießt; vielleicht geht hier mehr Zucker auf; aber für Anfängerinnen ist es der sicherste Weg.

907. *Tutti-Frutti.*

Man nimmt alle Sorten Früchte, welche die Zeit gerade bringt, als: Himbeeren größte Sorte, Garten-Erdbeeren, Kirschen, Weichseln, Reineclaude, Zwetschen, Marillen, Pfirsiche, Melonenstückeln, Birnen, Mischgänzer (Borsdorfer) oder Reinett-Aepfel, Quitten-spalteln, Pomeranzen-spalteln und Schale, nebst den eingelegten Nüssen (Nr. 872 oder 874). Die Zwetschen, Marillen, Pfirsiche, Melonenstückel, Birnen, Aepfel, Quitten, werden rein geschält, die Pomeranzen-spalteln werden auf das feinste Häutchen abgeschält, die Kerne vorsichtig herausgestochen, die Schale wird rein ausgeschnitten, damit das Weiße weg kommt, dann in kurze grobe Nudeln geschnitten. Alle die größeren Früchte werden in Viertel oder Spalten geschnitten, die Nüsse in die Hälfte. Nun werden die Früchte abgewogen: so viel Frucht, so viel Zucker; der Zucker wird gekocht, geläutert (auf $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker 2 Deciliter Wasser) und kalt über die Früchte gegossen. Die Früchte werden in ein großes Zuckerglas schön eingerichtet, damit das Glas nicht ganz voll ist; wenn der Zucker darüber gegossen wurde, wird das Glas gut verbunden und einen Tag auf nicht zu heiße Sonne oder an eine gleich warme Stelle gegeben; den andern Tag wird guter, feiner Rum darüber gegossen, so daß

die Früchte überspült sind. Nun wird es fest verbunden und an einem trockenen kalten Ort aufbewahrt. Auch in eine gut bedeckte Suppenterinne kann man es einlegen. Oder man gibt, wenn Früchte und Zucker abgewogen sind, immer eine Schichte Obst, streut fein gestoßenen Zucker darüber, wieder Obst, u. s. f. bis Alles gar ist; begießt es mit Rum, damit die Früchte überspült sind, stellt es 1 Tag an die Sonne oder einen warmen Ort, und verwahrt es an einem trockenen und kühlen Ort, so hält es sich bis zu neuen Früchten. Auch die Melonenschalen (Nr. 888) kommen hinzu. Natürlich sind die Früchte roh.

