

starkem Feuer; wenn das Obst bald weich ist, so thut man hinlänglich Zucker dazu (es ist viel besser beim gedörrten Obst, wenn man den Zucker beim Kochen nicht gleich dazu thut, weil es viel eher weich wird), läßt dann die Sauce daran, welches aber ziemlich viel sein muß, zu einem zarten leichten Syrup einkochen. Beim Anrichten ordnet man die Früchte recht schön, jede Sorte besonders in passenden Abtheilungen, gießt den Syrup darüber und so hat man ein äußerst schmackhaftes, feines und gesundes Compot.

Daß man während dem Kochen nicht an dem Obst rühren muß, weil sonst die Früchte nicht so schön ganz bleiben, bedarf wohl keiner Erinnerung; daher es am besten ist, nur im Geschirr herum zu schütteln, und daß die Früchte schöner ganz bleiben, trägt viel dazu bei, wenn man beim Zusetzen genug Flüssigkeit daran thut.

1472. Getrocknete Zuckerbirnen.

Die Birnen werden geschält, die Schelfen mit Wasser zu einem dicken Syrup gekocht. Die Birnen, welche man im Ofen schon halb gedörrt hat, werden etwas breit gedrückt und dann in dem Syrup, welchen man durch ein Sieb geschüttet hat, recht gut umgewendet, wieder eine neben die andere auf ein Geschirr oder Papier gelegt, ein wenig Zucker darüber gestreut und wieder im Ofen getrocknet, den andern Tag wird es wieder so gemacht, den dritten Tag wieder am Morgen und am Abend so verfahren, wenn sie dann den vierten Tag hinlänglich getrocknet sind, so schlägt man sie mit dem Hest eines starken Messers noch breiter, thut sie in eine mit Papier ausgelegte Schachtel, eine neben die andere, streut etwas Zucker zwischen die Schichten und wenn alle darin sind, wird ein Papier darüber gelegt, der Deckel gut darauf gethan und im Trocknen aufbewahrt; alsdann zum Dessert davon gebraucht.

1473. Gurken mit Essig.

Die kleinen Gurken werden am Stiel ein wenig abgeschnitten, dann mit einem saubern Tuch gut abgerieben, in eine Schüssel gethan und Salzwasser, daß es darüber geht, daran geschüttet; auf eine Maas ($\frac{3}{4}$ Liter) Wasser eine kleine Hand voll Salz. So läßt man sie 24 Stunden stehen, nimmt sie dann heraus, läßt sie gut abtropfen und schüttet