

**Compote de Fraises.****Erdbeer-Kompott.**

250 Gr. Zucker zum Ballen kochen, 1 Kg. schöne große Erdbeeren hineinwerfen und 10 Minuten zugedeckt darin ziehen lassen. In Kompottschale oder Schüssel anrichten und mit Sirup begießen, den man leicht mit Johannisbeergelee gebunden und mit Vanille parfümiert hat.

**Compote de Framboises.****Himbeer-Kompott.**

Die Himbeeren einfach in einem Sirup mit Himbeersaft einige Sekunden ziehen lassen, anrichten und mit dem Sirup begießen.

**Compote de Mirabelles.****Mirabellen-Kompott.**

Die Mirabellen entsteinen, 10 bis 12 Minuten in einem 18 gradigen vanillierten Sirup pochieren, anrichten und mit dem Sirup begießen.

**Compote de Nectarines ou Brugnons. Kompott von Nektarinen oder Blutpfirsichen.**

Schälen und ganz in 18 gradigem vanilliertem Sirup pochieren, anrichten und mit dem Sirup begießen.

**Compot de Pêches.****Pfirsich-Kompott.**

Schälen und ganz oder halbiert in 18 gradigem vanilliertem Sirup pochieren.

**Compote de Poires.****Birnen-Kompott.**

Kleine Birnen werden ganz gelassen, mittelgroße halbiert und große geviertelt, dann geschält und entkernt. Wenn es sich um saftige Birnen handelt, so werden diese schnell in Vanillesirup pochiert. Handelt es sich aber um sogenannte Kochbirnen, so müssen diese mit Zitrone abgerieben und einige Augenblicke in reichlich Wasser blanchiert werden, wenn man sie schön weiß erhalten will. Das Fertigmachen erfolgt in einem 12 gradigen vanillierten Sirup. Man kann die Birnen für Kompott auch in einem Sirup mit Rotwein kochen, dem man etwas Zitronenzeste und ein wenig Zimt zugegeben hat.

**Compote de Pommes.****Äpfel-Kompott.**

Wenn die Äpfel ganz pochiert werden sollen, werden sie geschält, mit dem Ausbohrer ausgekernt, mit Zitrone eingerieben, in kaltes Wasser gelegt und dann in einem 12 gradigen Sirup pochiert. Zur Abwechslung werden die Äpfel bisweilen auch in rosafarbigem Sirup pochiert.

**Compote de Pruneaux.****Pflaumen-Kompott.**

Die Pflaumen vorher in Wasser legen, dann in einem Sirup von 12 Grad (halb Wasser und halb Rotwein, Zucker und etwas Zimt) langsam kochen.

**Compote de Reines-Claude.****Ringelotten-Kompott.**

Die Früchte etwas fest auswählen, entsteinen und in 18 gradigem vanilliertem Sirup pochieren, ohne denselben zum Aufkochen kommen zu lassen.

**Compote de Rhubarbe.****Rhabarber-Kompott.**

Die Rhabarberstengel in 6 bis 7 cm große Stücke schneiden, schälen, in frisches zitronenhaltiges Wasser legen und dann in einem kurzen recht starken Sirup pochieren, da der Rhabarber sehr viel Wasser enthält.

**Zusammengesetzte Kompotts.**

Die zusammengesetzten Kompotts sind eine Art von Macédoine. — Sie bestehen aus Kompotts von frischen Früchten einer oder mehrerer Arten, die