

**30. Compot von getrockneten, geschälten Zwetschgen (Brünnellen):** Man thue sie in lauwarmes Wasser und bringe für  $\frac{1}{2}$  Kilo derselben, 120 Gramm Zucker mit Wasser zu Feuer und schäume ihn ab, gebe dann die wohl abgetropften Brünnellen hinein und koche sie auf gelindem Feuer so lange, bis sie recht aufgequollen sind, gieße nun ein paar Glas guten Rothwein oder ein Glas Malaga daran, lasse sie wieder kochen und lege sie in die Compotschale; den Saft koche man mit etwas Citronenschale und Citronensaft, noch etwas ein, nehme dann die Citronenschale wieder heraus und gieße ihn, erkaltet, über die Brünnellen.

**31. Compot von getrockneten Mirabellen:** Man gebe die (ausgesteint getrockneten, S. Mirabellen = Torte) Mirabellen, mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, eben so viel Wein, der Schale einer Citrone und 60 Gramm Zucker (für  $\frac{1}{2}$  Kilo Frucht) in eine Casserole, lasse sie langsam kochen und nehme, wenn sie erkaltet sind, die Citronenschale heraus.

**32. Compot von getrockneten Abrikosen:** Man weiche sie den Abend vor dem Gebrauche, in Wasser ein, koche sie dann mit beigefügtem Zucker zu Compot und gebe ihn kalt oder warm.

Da das Trocknen von Abrikosen nicht allgemein üblich, aber, besonders auf dem Lande, oft recht nützlich ist und sie einen sehr guten Compot geben, so will ich hier eine gute, aus Frankreich stammende Methode, mittheilen: Die Abrikosen müssen recht reif sein und werden nicht aufgeschnitten, sondern man drückt den Kern an der Seite heraus und die Abrikose dann mit den Fingern etwas breit, legt sie auf Horden und trocknet sie bei mäßiger Wärme, die besonders zu Anfang, ganz gelinde sein muß; kann man sie an der Sonne trocknen, so ist es noch besser, oder man lasse sie wenigstens im Backofen nicht ganz trocken werden (keinesfalls im Ofen erkalten), sondern an der Sonne vollends abtrocknen. Uebrigens kann man sie in jeder Weise wie getrocknete Zwetschgen benutzen, besonders auch zu Fülle in Torten oder sie unter anderes Backobst mischen, muß sie aber immer Tages vorher einweichen.

**33. Compot von getrockneten Aepfeln:** Man gebe sie, wenn sie gewaschen sind, in etwas heiße frische Butter, füge halb weißen