

Obstgemüse und Compoten.

Vorbemerkung.

Die Compoten werden sowohl von frischen wie von getrockneten Früchten gemacht. Zum Kochen oder Schmoren des Obstes hat man besondere Schmortöpfe, die zu nichts Anderem gebraucht werden. An sämtliche frische, saftige Früchte, wie Himbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Pflaumen und dgl. darf kein Wasser zugegossen, sondern sie müssen in ihrem eigenen Saft gekocht werden, dagegen wird getrocknetes Obst mit viel Wasser aufs Feuer gesetzt und langsam weichgekocht. — Die Compoten müssen reichlich mit Saft versehen, dieser aber so kurz eingekocht sein, daß die mit ihm übergossenen Früchte glänzend erscheinen. Man hebt daher das fertig gekochte Obst in die Schüssel und kocht dann den Saft noch etwas stärker ein.

I. Apfelmus.

Man schält die Äpfel, schneidet sie in Viertel und das Kerngehäuse heraus, wäscht sie, setzt sie mit Zucker, etwas ganzem Zimt oder Citronenschale und einigen Löffeln voll Wein oder Wasser auf gelindes Feuer und läßt sie weichkochen. Man kann sie mit reingewaschenen Corinthen vermischen oder nach dem Anrichten glatt streichen, dick mit Zucker bestreuen und mit einem glühenden Schöpfelchen brennen. Oder man schmälzt sie mit in heißem Rindschmalze gelbgerösteten Brofsamen ab. Sind die Äpfel sauer, so thut man wohl, einen Eßlöffel