

auch 2 Schoppen (1 Bouteille) Wein darüber, je nachdem es viel oder wenig Birnen sind, thut ein gutes (etwas großes) Stück Zucker, ein Stücklein ganzen Zimmet, 4 ganze Nägelein, ein paar Stücklein Zitronenschale, etliche zerstoßene Cochillen, oder für 1 bis 2 Kreuzer spanischen Flor dazu, setzt dieß alles zusammen auf Kohlen, deckt es zu, und kocht es so lang, bis die Birnen weich sind, und die Sauce kurz eingekocht ist. Alsdann stellt man sie aufrecht auf eine Platte, und läßt die Sauce durch einen engen Seiher an die Birnen laufen.

Große Birnen können auch in 2 Theile geschnitten, auf diese Art gekocht, und als Compote gegeben werden.

#### Compote von Quitten.

Die Birnen-Quitten sind besser zu einer Compote, weil sie sich schöner kochen als die Aepfel-Quitten, diese hingegen taugen besser zur Marmelade. Man schält also Birnen-Quitten, schneidet sie in 2, und wenn sie groß sind, auch in 4 Theile, das Steinige sauber heraus, macht in messingenen Pfanne Wasser siedend, siedet die Quitten weich darin, nimmt sie wieder auf eine Platte heraus, setzt dann erst 1 auch 2 Schoppen Wein, nachdem es viel oder wenig Quitten sind, mit einem Stück Zucker zu, thut ein Stücklein Zimmet, etwas Zitronenschalen und 3 ganze Nägelein darein. Sobald der Wein siedet, legt man die Quitten nebst den in ein Tüchlein gebundenen Kernen derselben darein, deckt sie zu, und kocht sie wie die Birnen langsam auf Kohlen. Wenn sie zu einer kurzen Gelee eingekocht sind, legt man die Quitten auf einen Saladier,