

gießt die Gelee darüber, und streut sie mit klein geschnittenen Zitronen oder Pomeranzenschalen.

Anmerkung. Die Ursache, warum die Quitten zuvor im Wasser gesotten werden, ist, daß ihnen dadurch die Räuhe benommen wird.

#### Compote von Süßäpfeln.

Die Süßäpfel werden geschält, wenn sie nicht groß sind, nur in 2 Theile, im Gegentheil aber in 4 Stücke geschnitten, und mit einem Schoppen Wein und einem Schoppen Wasser zugesetzt. Von einer halben Zitrone thut man die klein geschnittene Schale nebst dem Saft auch an die Äpfel, ein paar Stücklein ganzen Zimmet, 4 Loth Zucker, und ein Viertelpfund sauber gewaschene kleine Rosinen dazu, und kocht dieß alles zusammen so lang auf Kohlen, bis die Äpfel weich sind, und die Sauce ganz kurz (wenig) ist.

Sie können kalt oder warm gegeben werden.

#### Borsdorfer-Äpfel mit Zuckerkandis.

Die Äpfel werden geschält, die kleinen ausgehöhlt, die großen aber entzwey- und ausgeschnitten, und die ausgehöhlten Äpfel mit gestoßenem Zuckerkandis gefüllt. In eine Porzellan-Platte oder Kastrol gießt man nun ein Glas guten Wein, stellt die mit Zuckerkandis gefüllten Äpfel darein, streut etwas gestoßenen Zucker darüber, und setzt sie in einen nicht allzuheißen Backofen. Wenn sie gelblicht und zusammen gesulzt sind, werden sie kalt gegeben. Sie sind hauptsächlich gut für die Brust und bey'm Husten.

#### Compote von Kirschen.

Man nimmt aus einem Pfund sauren und einem Pfund schwarzen Kirschen die Steine. Soll