

stehen. *Am andern Tag wird der Saft dick eingekocht und kalt über die Früchte gegossen. Man bedeckt dieselben mit weißem Löschpapier, so daß dies unmittelbar die Früchte berührt und stellt sie in die Speisekammer. Nach drei Tagen nimmt man sie aus dem Saft, legt sie fest nebeneinander in flache Geschirre und stellt sie ins lauwarne Rohr oder in die Sonne zum Trocknen. Ist der Zucker auf den Früchten steif geworden, taucht man sie nochmals in den noch vorhandenen Saft und trocknet sie wieder. Sind sie vollständig trocken, werden sie in Schachteln aufbewahrt. Zum Kandieren eignen sich Aprikosen, Pfirsiche, Birnen, Pflaumen usw.

340. Pommeranzenschalen zum Verzieren.

Dieselben legt man 2 Tage in frisches Wasser, indem man das Wasser einige Male wechselt und kocht sie darin halbweich. Dann kocht man Zucker ziemlich dick ein, gibt die Schalen hinein und läßt sie unter öfterem Umrühren schön gelbbraun werden. Davon kann man kleine, runde Blättchen schneiden oder ausstechen und diese zum Verzieren von Torten verwenden. Auch sind sie gut, fein zusammengewiegt, an Hefenteig oder Puddings.

Süße Saucen zu Mehlspeisen.

341. Sauce aus Hagebutten.

4—5 Löffel eingekochtes Hagebuttenmark wird mit einem Kochlöffel Mehl gut abgerührt. Dann bringt man $\frac{1}{4}$ l weißen Kochwein mit etwas Zucker zum Kochen, gießt ihn nach und nach über das Mark und läßt die Sauce einmal aufkochen. Dieselbe ist sehr gut zu Reis- oder Grießauflauf,

auch zu verschiedenen Puddings. Man kann auch je nach Geschmack noch 1 Löffel Arrak oder Rum beifügen.

342. Wein-Chadeau.

6 Eidotter rührt man mit $\frac{1}{8}$ Kilo Zucker recht schaumig. $\frac{1}{2}$ l Weißwein wird kochend gemacht und langsam unter beständigem Rühren an die Eier gegossen. Das Ganze wird so lange auf dem Feuer geschlagen, bis es hoch schäumt und steigt, worauf der Chadeau sogleich serviert wird.

343. Einfache Weinsauce.

3 ganze Eier werden mit 4 Löffeln Zucker schaumig gerührt, $\frac{1}{4}$ l Weißwein mit 3—4 Löffeln Wasser gekocht, langsam an die Eier gerührt und das Ganze bis zum Kochen erhitzt. Will man ein Ei sparen, kann man 1 Kaffeelöffel Mehl dazu nehmen.

344. Rotweinsauce.

Man läßt $\frac{1}{2}$ l Rotwein mit 120 g Zucker, einem Stück Zimt, etwas Zitronenschale und 2 Eßlöffeln Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee einmal aufkochen. 1 Eßlöffel Mehl rührt man mit kaltem Wasser sehr glatt und gibt davon so viel zu dem Wein, daß die Sauce etwas dicklich wird. Man serviert sie sogleich.

345. Schokoladesauce.

100 g geriebene Schokolade werden mit $\frac{1}{2}$ l Milch und etwas Zucker unter beständigem Rühren gekocht und zurückgestellt. Währenddem rührt man 3 Eidotter und einen Löffel Mehl mit nicht ganz $\frac{1}{4}$ l Milch ab, gibt dieses an die kochende Schokolade und läßt das Ganze heiß werden, aber nicht kochen.

346. Kirschen- oder Weichselsauce.

250 g schwarze Kirschen oder Weichseln löst man aus und zerstößt die Kerne im Mörser. Dann gibt man alles zu-

sammen, Saft, Fleisch und die gestoßenen Kerne in einen Tiegel, gibt $\frac{1}{4}$ l Wasser, etwas Zitronenschale, 2 Nelken und ein halbes, fein geschnittenes Milchbrot dazu und läßt alles 1 Stunde kochen. Dann passiert man es durch ein Sieb, verdünnt es mit $\frac{1}{4}$ l Rotwein, setzt noch Zucker bei und läßt es heiß werden, aber nicht kochen.

347. Vanillesauce.

$\frac{1}{2}$ l gute Milch kocht man mit einem Stück Vanille 10 Minuten lang. 4 Eidotter schlägt man in einem Hafen mit 1 Kochlöffel Mehl und 150 g Zucker gut ab, gießt unter beständigem Rühren die kochende Milch darüber und läßt sie heiß werden, jedoch nicht kochen. Zu kalten Speisen läßt man die Sauce erkalten und mischt Schlagrahm unter dieselbe.

348. Pommeranzensauce.

Den Saft von 2—3 Orangen und 1 Zitrone mischt man zu 100 g Zucker, den man mit $\frac{1}{4}$ l Wasser und einem Stück Orangeschale gekocht hat, und verwendet diese Sauce zu warmen Puddings als Überguß.

349. Weißer Vanilleschaum.

Zu dem Schaum von $\frac{1}{4}$ l Schlagobers mischt man 50 g Zucker und etwas Vanillezucker, füllt ihn in eine Schale und läßt ihn auf Eis stehen, bis man ihn zu einer Mehlspeise serviert.

350. Eierschaum mit Vanille-Likör.

150 g Zucker kocht man in wenig Wasser, bis er spinnt, und gießt ihn heiß unter beständigem Schlagen mit der Schaumrute zu festem Schnee von 3 Eiweiß. Dann mischt man etwas Vanillelikör dazu und gießt ihn über einen gestürzten Koch oder Pudding.

351. Obstsaft.

Eingesottenen Obstsaft gibt man um den gestürzten Pudding. Oder man preßt von frischen Erd- oder Johannisbeeren Saft aus, rührt ihn mit gleich schwer Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde, kocht ihn aber nicht, da er dadurch die Farbe verliert.

Kompotts.

Wenn man zu Kompott Äpfel oder Birnen schält, soll man dieselben sofort in frisches Wasser legen, da sie sonst eine braune Farbe bekommen.

352. Äpfelkompott.

Man schält 10—12 Reinette- oder Maschankker-Äpfel oder sonstige gute Kochäpfel, schneidet sie in vier Teile, nimmt das Kernhaus heraus und kocht sie in $\frac{1}{2}$ l Wasser mit 140 g Zucker, dem Saft einer halben Zitrone und etwas Schale langsam weich. Sind sie fertig gekocht, nimmt man sie heraus, legt sie in eine Kompottschale und seiht den noch dick eingekochten Saft darüber. Das Kompott sieht sehr schön aus, wenn man dasselbe mit eingekochten Weichseln, Johannisbeeren oder etwas farbigem Gelee verziert.

353. Birnenkompott.

Man nimmt gute, mittelgroße Birnen, die man schält, das Kernhaus aussticht und in Zuckerwasser mit etwas Weißwein oder Zitronensaft weich kocht. Ist der Saft nicht dick genug, legt man die Birnen in die Kompottschale, kocht den Saft etwas dicker ein und schüttet ihn darüber. Um dieses Kompott recht hübsch zu bereiten, legt man die Birnen