

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

an die äußere Seite der Schale reihenweise, gibt in die Mitte eingekochte Amarellen, Kirschen oder Weichseln und gießt den dickgekochten Saft der Birnen darüber.

354. Kirschen- oder Weichselkompott.

Man pflückt schöne, reife Kirschen oder Weichseln von den Stielen und kocht diese mit Wasser, Zucker, etwas Zitronenschale und einem Stückchen Zimt 12—15 Minuten, nimmt sie heraus, kocht den Saft noch dicker ein und gibt ihn dann über die Kirschen. Kocht man einen Löffel Weinessig mit, so werden sie sehr pikant und lassen sich länger aufheben. Zu Weichselkompott läßt man den Essig weg.

355. Johannisbeer- oder Himbeerkompott.

Zu 250 g Johannisbeeren gibt man 100 g Würfelzucker, läßt sie langsam aufkochen, stellt sie zurück und richtet sie, abgekühlt, in einer Glasschale an. Zu Himbeeren nimmt man etwas weniger Zucker. Es ist besser, zu Beerenkompott kein Wasser zu nehmen, da die Beeren von selbst Wasser ziehen.

356. Erdbeerenkompott.

Man kocht 100 g Zucker mit $\frac{1}{8}$ l Wasser dick, läßt die Flüssigkeit etwas abkühlen und gibt sie über die Erdbeeren in eine Schale. Oder man bestreut die Erdbeeren dick mit Zucker und gibt ein Glas Weißwein darüber.

357. Aprikosenkompott.

500 g Aprikosen schält man, halbiert sie und kocht sie mit 250 g Zucker, $\frac{1}{8}$ l Wasser und etwas Zitronensaft weich. Man schlägt die Steine auf, brüht sie, zieht die Kerne ab, kocht damit den Saft noch dicker, um den pikanten Geschmack zu bekommen, und gießt den Saft über die Aprikosen. Man kann auch die Kerne weglassen.

358. Pfirsichkompott.

wird ebenso bereitet, wie in vorhergehender Nummer beschrieben.

359. Zwetschgenkompott.

Die Zwetschgen werden halbiert und in wenig Wasser mit Zucker und etwas Zimt weich gedünstet. Oder: Man legt die Zwetschgen eine Minute in kochendes Wasser, zieht die Haut ab und dünstet sie mit Zucker, wenig Wasser, etwas Wein und Zitronensaft oder -schale.

360. Orangenkompott.

Man schneidet von geschälten Orangen dünne, runde Scheiben, kernt sie aus, legt sie in die Kompottschale, bestreut sie mehrmals mit Zucker und gießt nach Belieben ein Glas Weißwein darüber.

361. Rhabarberkompott.

Die Blattstiele werden gewaschen, in fingerlange Stücken geschnitten und mit Wasser und Zucker weich gekocht.

362. Kompott von getrockneten Zwetschgen oder Brünellen.

Dieselben werden rein gewaschen und mit Wasser, Zucker nach Belieben, etwas Zitronenschale und ganzem Zimt weich gekocht. Sie sollen einige Stunden vorher in kaltes Wasser gelegt und in demselben gekocht werden.

363. Weintraubenkompott.

Die abgepflückten und gewaschenen Beeren werden in dickem Zucker gekocht, bis sie ganz weich sind, und in einer Kompottschale angerichtet.

364. Heidelbeer- oder Schwarzbeerkompott.

Die Beeren kocht man in ihrem eigenen Saft mit gleich schwer Zucker und etwas ganzem Zimt. Auch kann man, bevor man sie zu Tisch gibt, ein Glas Rotwein dazugeben.

365. Kompott von ungekochten Früchten.

Man kocht Zucker zu Sirup dick ein, gibt frische Früchte, je nach der Jahreszeit, in eine Porzellanschüssel, übergießt sie mit dem heißen Zucker und läßt sie 24 Stunden stehen.

366. Gemischtes Kompott.

Kaiserbirnen, Quitten und Äpfel schält man, schneidet jede Gattung anders, dünstet jede für sich in Zuckerwasser, nimmt sie aus dem Saft, läßt sie erkalten, gibt sie in die Kompottschüssel und belegt sie mit Gelee und mit in Zucker eingekochten Früchten, als: Nüssen, Melonenspalten, Pfirsichen, Weichseln usw. Den Saft kocht man zusammen dick und gibt ihn darüber.

367. Kompott von Brombeeren.

$\frac{1}{2}$ l reife Brombeeren kocht man mit 120 g Zucker, etwas Zitronenschale und einem Stückchen Zimt 10 Minuten lang.

368. Kompott von Dunstobst.

Dunstobst wird, wenn es nicht weich genug ist, im eigenen Saft etwas gekocht und kalt serviert.

Limonaden.

369. Orangenlimonade.

Will man eine sehr gute, billige Orangenlimonade herstellen, so schneidet man von 5—6 Stück Orangen das Gelbe sehr dünn ab und teilt es in ganz kleine Stückchen. Eine Literflasche füllt man mit $\frac{3}{4}$ l gutem Weinessig, gibt die Orangenschnittchen hinein, korkt die Flasche fest zu und läßt dieses 3—4 Wochen an einem kühlen Ort stehen. Dann