

## Kompot.

### Kompot von Kirschen.

20 Decagramm Zucker werden mit einem Glase Wasser, nach Belieben auch etwas Wein, gekocht, schöne reife Kirschen mit halb abgeschnittenen Stielen, Zimmt und ganzen Nellen darin weich gekocht, und wenn sie aufspringen wollen, mit einem Schaumlöffel schnell herausgenommen, der Saft etwas dick eingekocht und über die Kirschen gegossen.

### Birnen-Kompot.

Die Birnen werden fein geschält, der Stutzen sammt dem Kernhäuschen herausgenommen und in jede Birn eine Gewürznelke gesteckt. Dann legt man sie in eine Casserolle nebeneinander hin, thut einen Theil Wasser und zwei Theile Wein, Zucker, ganzen Zimmt und Citronenschale dazu, deckt es zu und läßt es kochen, bis die Birnen weich sind. Sodann nimmt man eine um die andere heraus, so daß sie ganz bleiben, legt sie schön auf eine Porzellanplatte, läßt die Sauce noch kurz einkochen und richtet sie über die Birnen an.

### Feines Aepfel-Kompot.

In Wasser und Zucker nicht zu weich gekochte Aepfel werden in zierlicher Ordnung auf eine Platte gelegt, 2 bis 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen, mit 3 Eßlöffel voll Zucker und Citronenschale schnell vermengt, auf die Aepfel gestrichen und das Ganze einen Augenblick unter einen Aufzugdeckel mit Kohlen gestellt.

### Erdbeer-Kompot.

Zucker wird mit Wein geläutert, die Erdbeeren mit ein wenig Zimmt dazu gethan, einigemal aufgekocht, in ein passendes Porzellan-Geschirr angerichtet und kalt servirt.

### Pflaumen-Kompot.

Die Pflaumen dürfen nicht sehr weich sein, sie werden in siedend heißes Wasser gelegt, damit man sie schälen kann. Auf der Seite schneidet man sie auf und nimmt den Kern heraus. Nun werden 25 Decagramm Zucker mit einem Glas

Wein geläutert, die Pflaumen mit etwas ganzem Zimmt hineingethan und langsam gekocht. Wenn sie weich sind, nimmt man sie heraus auf eine Kompotfschale, kocht die Sauce kurz ein und gießt sie darüber.

#### Quitten-Kompot.

Die Quitten werden geschält, in 4 Theile geschnitten und die Kernhäuschen herausgenommen. Dann werden sie in Wasser gekocht, und wenn sie weich sind, nimmt man sie heraus und läßt sie ablaufen. Sodann thut man Wein, Zucker, ganzen Zimmt und Citronenschale in ein Casserolle, und wenn es siedet, legt man die Quitten hinein und läßt sie noch ein wenig mitkochen. Sie müssen jedoch ganz bleiben. Hernach nimmt man die Quitten heraus, kocht die Sauce kurz ein und gießt sie darüber.

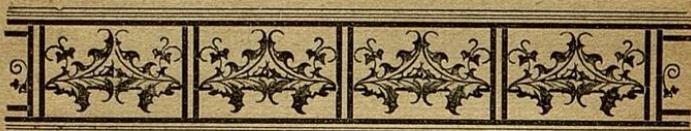
#### Getrocknete Zwetschken und Aepfel.

Aepfelschnitten wäscht man in kaltem Wasser klar; Pflaumen dagegen erst tüchtig in warmen, dann in kaltem Wasser. Man setzt das Obst auf mit kaltem Wasser, Zucker, Zimmt, auch wohl etwas Citronenschale, und läßt sie, fest zugedeckt, langsam gut werden. Die Zwetschken kann man auch eine Nacht über oder einige Stunden einweichen, sie brauchen dann nur kurze Zeit und nur langsam zu kochen.

#### Gemischtes Kompot.

Man schält zwölf Stück reife, saftige Marillen, eben so viele Pfirsiche und Reinesclauden, spaltet selbe voneinander, befreit die Stücke von dem Samengehäuse, wälzt jedes Stück vielmal in einer Schüssel herum, in welcher sich fein gestoffener Zucker befindet, und bringt diese Stücke einstweilen in ein irdenes Geschirr. Hierauf entfernt man die Rinde von einer mittelgroßen Melone, befreit sie von den Kernen und schneidet das Fleisch in sichelförmige Stücke, bestreut sie mit Zucker und gibt sie zu den anderen Früchten in das Geschirr. Nun nimmt man vier Pomeranzen, löst die äußere dicke Schale und die inneren, feinen, weißen Häutchen ab, schneidet sie in Spalten, bestreut sie mit Zucker nach der oben beschriebenen Art; endlich nimmt man auch Johannisbeeren, welche man von den Stängeln befreit, ferner Erdbeeren und Him-

beeren und zuckert sie alle so. Ist dieses geschehen, so werden alle diese Früchte untereinander gemengt, mit dem Saft von 6 bis 8 Citronen genäßt, und dann in ihrer ganzen bunten Vermischung nebst dem Saft auf eine Kompotschüssel angeordnet und mit Bisquit garnirt.



## Mehlspeisen.

### Schinken-Nudeln.

Breite Nudeln werden in gesalzener Milch oder in Salzwasser gesotten und auf ein Backbrett gelegt, damit sie etwas abtrocknen, hierauf 40 Deka Schinken fein gewiegt, ebenso Zwiebel und Petersilie, letztere in Butter gedämpft, und in einer Schüssel mit 9 Eiern, einem halben Liter sauren Rahm, Salz und Muskatnuß verrührt. Zuletzt werden noch die Nudeln darunter gemengt und diese Masse in ein sehr stark mit Butter bestrichenes Blech gefüllt, mit kleinen Butterstückchen belegt und 20 Minuten gebacken. Statt der breiten Nudeln können auch Maccaroni genommen werden.

### Milchnudeln.

Von 2 Eiern und  $\frac{1}{2}$  Liter Mehl wird ein Nudelteig gemacht, gesalzen, fein ausgewalkt, Nudeln geschnitten und selbe in 2 Liter kochende Milch mit 6 Deka Butter und 6 Deka Zucker gekocht. Man läßt sie ziemlich dick einkochen und streut beim Anrichten Zucker und Zimmt darauf.

### Gewöhnliche breite Nudeln.

Für 6 Personen macht man von 4 Eiern und dem nöthigen Mehl einen so festen Teig, daß er beim Kneten nicht mehr anklebt. Je fester der Teig ist, desto besser die Nudeln. Dann theilt man ihn in 4 bis 5 gleiche Theile, knetet diese Theile noch