

Nr. 368. **Ochsenmaulsalat.** Preis: 1 K 95 h.

Man kocht die Obergäumen eines Ochsen in einer Beize von Essig, Wasser, Wurzelwerk, Gewürz, Salz, Limonienschale und Lorbeerblatt, Thymian, sehr weich, läßt ihn hierauf im Sude erkalten, nimmt ihn heraus, pukt alles nicht schön Aussehende weg, schneidet das Fleisch nudelig oder blätterig, mischt es zu einer gerührten Mayonnaise, läßt dies dann an einem kalten Orte stehen und serviert den Salat mit ausgestochenem Aspik und Bögerlsalat garniert.

Nr. 369. **Süßer Orangensalat.** Preis: 1 K.

Sehr gute rote Orangen teilt man in Viertel und häuft sie schön bergartig auf. Nun spinnt man Zucker und gießt denselben heiß über die Orangen, dann gießt man guten Maraschinlikör darüber, deckt es mit einem Sturze zu und läßt es so dünsten. Hierauf serviert man den Salat.

Kompotte.

Saftige, frische Früchte kocht man mit Wein und Zucker nach Geschmack in einem glasierten oder Porzellantopf weich; in einem anderen Geschirre verlieren die Früchte leicht ihre Farbe und erhalten oft einen unangenehmen Geschmack. Man nimmt dann die Früchte heraus, kocht den Saft noch einmal auf und gießt ihn über die Früchte. Lektüre erhalten dadurch ein sehr schönes Aussehen.

Nr. 370. **Äpfelkompott.** Preis: 30 h.

$\frac{1}{2}$ kg Äpfel werden geschält, dann in Viertel geschnitten (das Kernhaus wird herausgenommen) und in ein wenig Wasser, $\frac{1}{8}$ l Wein, Zucker, Limonienschale und Nelken weich gekocht. Man serviert das Kompott auf einer Glas- oder Porzellanschüssel.

Nr. 371. **Ananaskompott.** Preis: 50 h.

$\frac{1}{2}$ kg Ananas werden von den Stengeln befreit, gewaschen, mit Wein, Wasser, Zucker, Zimt und Limonienschale weich gedünstet und hierauf serviert.

Nr. 372. **Kirschenkompott.** Preis: 34 h.

$\frac{1}{2}$ kg Kirschen werden von den Stengeln befreit und mit Gewürznelken, Zimt, Zucker und Wein gedünstet.

Nr. 373. **Weichselfompott.** Preis: 38 h.

Selbes wird wie obiges bereitet, nur braucht man dazu mehr Zucker.

Nr. 374. **Birnentompott.** Preis: 34 h.

$\frac{1}{2}$ kg Birnen werden geschält, in Viertel geteilt (das Kernhaus wird herausgenommen) und mit Wein, Zimt, Zucker und Limonenschale weich gedünstet.

Nr. 375. **Marillentompott.** Preis: 34 h.

$\frac{1}{2}$ kg Marillen werden mit heißem Wasser übergossen, die Haut wird abgezogen, dann dünstet man sie mit Wein, Zucker und Zitronenschale weich.

Nr. 376. **Zwetschentompott.** Preis: 32 h.

$\frac{1}{2}$ kg Zwetschen werden auseinandergeteilt, der Kern wird herausgenommen und nun werden die Zwetschen mit Wein, Zucker, Zimt, Nelken, Limonenschale und =Saft weich gedünstet.

Nr. 377. **Melonentompott.** Preis: 32 h.

Eine halbe Wasser- oder Zudermelone wird geschält, das Kernhaus herausgenommen. Die Melone wird in Spalten geschnitten und mit Wein, Zucker, Limonenschale und =Saft gedünstet, dann ausgekühlt zu Tisch gegeben. Melonen werden mit anderem Obst gemischt, serviert. Alle Sorten Obst können so gedünstet werden.

Nr. 378. **Zwetschenröster** (von gedörrten Zwetschen). Preis: 38 h.

Man kocht $\frac{1}{4}$ kg Zwetschen mit $\frac{1}{8}$ l Wein oder Wasser und Zucker weich. Dann entfernt man die Kerne und schneidet die Zwetschen fein oder passiert sie. Hierauf gibt man in eine Kasserolle 4 dkg Butter oder $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Schmalz, gibt, wenn das Fett heiß ist, 1 Eßlöffel Mehl dazu und läßt die Masse lichtgelb anlaufen, gießt dann mit kaltem Wasser auf, gibt die Zwetschen samt dem Saft, Zucker, Salz, Zimt, Gewürznelken und Essig nach Geschmack daran, verdünnt, wenn es notwendig ist, mit Wasser, kocht den Röster nochmals auf und gibt ihn dann zu Tisch. Auch kann man die Zwetschen passieren und statt sie einzumachen, kann man sie mit 1 Kaffeelöffel Mehl stauben und aufgießen.

Nr. 379. **Zwetschenröster.** Preis: 36 h.

$\frac{1}{2}$ kg frische Zwetschen werden auseinandergerissen, entfernt und mit Zucker, ein wenig Wein, Zimt und Nelken weich gedünstet. Dann passiert man sie in eine Kasserolle, staubt 1 Eßlöffel Mehl daran, röstet die Mischung ein wenig, gießt sie mit Wasser auf, mischt noch Salz, Zucker und Essig nach Geschmack daran, läßt den Röster aufwallen und serviert ihn dann.

Nr. 380. **Marillenröster.** Preis: 40 h.

$\frac{1}{2}$ kg Marillen werden entfernt und mit $\frac{1}{8}$ l Wein, Zucker, etwas Wasser, Gewürznelken und Limonenschale sehr weich gekocht, dann passiert man sie und staubt $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl daran, würzt mit Zucker, Salz, kocht sie zu einer dicklichen Sauce ein, gießt diese mit ein wenig Wasser auf und richtet sie gut aufgekocht an.

Nr. 381. **Apfelpüree.** Preis: 38 h.

Man schält $\frac{1}{2}$ kg Apfel, schneidet sie auseinander, entfernt das Kernhaus und dünstet sie mit Wein, ein wenig Wasser, Zucker, Zimt und Limonenschale weich, bis der Saft ganz eingegangen ist und die Apfel zerfallen, läßt sie ein wenig auskühlen, passiert die Apfel und gibt das Püree in einer Glasschale oder Porzellan-schüssel zu Tisch.

Nr. 382. **Gebratene Apfel.** Preis: 48 h.

Man legt 1 kg Apfel in das heiße Rohr oder auf die Herdplatte und läßt sie weich braten, aber achtet darauf, daß sie nicht verbrennen.

Nr. 383. **Erdbeeren mit Zucker.** Preis: 1 K 20 h.

$\frac{1}{2}$ kg Erdbeeren werden ausgeklaubt und gewaschen. Dann gibt man sie in eine Schüssel, streut Zucker darauf und garniert die Erdbeeren mit festgeschlagenem gezuckerten Oberschaum, den man rundherum legt.

Nr. 384. **Ribisel mit Zucker.** Preis: 28 h.

$\frac{1}{2}$ kg Ribisel werden von den Stengeln befreit, gewaschen, auf einen Teller gegeben, gut mit Zucker bestreut und serviert.

Nr. 385. Gemischtes Kompott. Preis: 52 h.

$\frac{1}{4}$ kg Himbeeren und $\frac{1}{4}$ kg Ribisel passiert man durch ein Haarsieb. Hierauf kocht man 15 dkg Zucker mit $\frac{1}{8}$ l Wasser ziemlich dickflüssig ein, läßt ihn dann ein wenig auskühlen, gibt das Passierte in eine Schüssel, gießt den eingekochten Zucker darüber, vermischt das Kompott gut und stellt es vor dem Gebrauche einige Stunden auf Eis.

Nr. 386. Dunst- und Rumobst.

Das Obst wird auf eine Schüssel arrangiert. Man nimmt verschiedenes Obst dazu. Aus dem Glase muß man es mit einem Silberlöffel herausnehmen und das Glas wieder gut verbinden. Man kann das Glas mit dem restlichen Obst auch einige Minuten im Wasserbade kochen, auch stellt man es nach dem Kochen in die warme Röhre, was zur besseren Haltbarkeit beiträgt.

Nr. 387. Rhabarberkompott. Preis: 48 h.

Der Rhabarber wird abgeschält, in Stücke geschnitten und in Wasser weich gekocht. Dann spinnst man Zucker, gibt den abgeseihten Rhabarber hinein, kocht ihn damit nochmals auf und gibt ihn dann zu Tisch.

Nr. 388. Rhabarberpüree. Preis: 60 h.

Wird genau wie oben gemacht, nur wird der Rhabarber passiert und wird das Ganze dicklich aufgekocht.

Gemüse.

Frisches Gemüse gibt man erst in das Wasser hinein, wenn dasselbe kochend ist, da hierdurch der Saft im Gemüse bleibt. Man soll auch mit dem Wasser, worin das Gemüse gekocht wird, und mit Suppe aufgießen. Hülsenfrüchte oder getrocknetes Gemüse hingegen stellt man mit kaltem Wasser zu und bringt es langsam zum Kochen. Beim Dünsten der Gemüse muß das Fett sehr heiß sein, jedoch muß man darauf achten, daß selbes sich nicht anlegt, weil es dadurch einen unangenehmen Geschmack bekommen kann.