

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

seht man den Essig durch ein Tuch, gibt ihn in eine Flasche und verwendet zu einem Glas Wasser und etwas Zucker 1 Eßlöffel voll von der Essenz. Es ist dies eine sehr beliebte und vorzügliche Limonade.

370. Zitronenlimonade.

In $\frac{1}{2}$ l Wasser löst man 60—70 g Zucker auf und drückt den Saft einer ganzen Zitrone durch den Teeseiher dazu. Diese Limonade kann auch warm oder heiß getrunken werden.

Ebenso wird auch Limonade von Orangensaft bereitet.

371. Gerstenlimonade für Kranke.

125 g Gerstenkörner kocht man mit $\frac{1}{2}$ l Wasser so lange, bis die Körner aufspringen. Dann seht man es durch ein Tuch, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde ruhig stehen und gießt es nochmals ab. Dann gibt man Zucker, etwas Weißwein, Himbeer- oder Zitronensaft dazu und gibt es Kranken als angenehmes, kühlendes Getränk.

372. Limonaden von Obstsaft.

In frisches Wasser gibt man nach Geschmack Himbeer-, Weichsel-, Johannisbeer-, Schwarzbeer- oder Schlehensaft, genügend Zucker und etwas Zitronensaft und vermengt alles gut. Noch erfrischender ist Obstsaft mit Syphon oder Selterswasser.

373. Fruchtzucker für Limonaden.

Von Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren usw., auch Zitronen, preßt man den Saft und seht ihn durch einen dünnen Fleck. Für je 25 g Saft nimmt man 500 g gestoßenen Zucker und rührt ihn mit einem neuen Kochlöffel zum Saft. Wenn nachmittags das Rohr ausgekühlt ist, zerbröselt man diesen Zucker auf einem Teller und trocknet ihn im Rohr. Dieser Zucker wird gestoßen und in gut ver-

schlossenen kleinen Einmachgläsern aufbewahrt. Man nimmt auf ein Glas Wasser 2 Löffel Fruchtzucker.

374. Himbeersaft.

Reife, schöne Himbeeren läßt man auf dem Feuer unter beständigem Rühren heiß werden, drückt den Saft durch ein Haarsieb und filtriert ihn durch ein Tuch. Auf 500 g Saft kocht man 380 g Zucker etwas dicklich, gibt den Saft dazu, läßt ihn bis zum schwachen Faden kochen und schäumt ihn sehr rein ab. Ist der Saft kalt, wird er in reine Glasflaschen gefüllt und fest verkorkt.

375. Himbeer-Essig.

3 l Himbeeren gibt man mit 1 l Weinessig in ein Einmacheglas, verbindet es mit Papier und läßt es 6 Tage an einem sonnigen Fenster stehen. Der Saft wird durchgeseiht und zu 1 l Saft 1 Kilo Zucker mit $\frac{1}{2}$ l Wasser zum Spinnen gekocht, der Saft dazu gegeben, $\frac{1}{4}$ Stunde zusammen gekocht und kalt in Flaschen gefüllt. Sollte sich auf Säften in Flaschen etwas Schimmelpilz zeigen, so nimmt man denselben mit einem kleinen Häkchen, an welches man etwas neue Baumwolle steckt, heraus.

376. Johannisbeersaft.

Auf $\frac{1}{2}$ l Saft von ausgedrückten, reifen Johannisbeeren nimmt man 350 g Zucker, läßt denselben im kalten Saft etwas zergehen und kocht ihn gut ein. Der Saft wird lauwarm in Flaschen gefüllt und nach gänzlichem Erkalten mit neuem Kork verschlossen und mit Pergamentpapier verbunden.
