

Ananas à la Ninon.

Eine Auflaufschüssel mit Vanille-Eis, vom Rande nach der Mitte des Bodens schräglaufend, füllen, auf diese Eislage 2 bis 3 klare dünne Scheiben von frischer Ananas ordnen, und zwar derart, daß die letzte Lage über die Schüssel hinausragt, die Mitte dann hoch mit Walderdbeeren anfüllen, diese mit einem Himbeerpüree bedecken und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Ananas nach Ninon.**Ananas à la Royale.**

Eine frische Ananas schälen, das Blätterbukett zurückbehalten, aushöhlen und mit einer Macédoine von frischen Früchten füllen. In eine Kristallschale anrichten und untenherum einen Kranz von schönen in Vanillesirup pochieren Montreuil Pfirsichen, abwechselnd mit großen in Kirschwasser macerierten Erdbeeren garnieren. Das Blätterbukett wieder auf die Ananas setzen.

Ananas nach königlicher Art.**Ananas à la Virginie.**

Das gleiche Verfahren wie oben, nur daß man die genannte Creme durch eine bayerische Creme mit Erdbeeren ersetzt, der man das in Würfel geschnittene Ananasfleisch beifügt.

Ananas nach Virginie.**Cerises à la Dubarry.**

Einen Flanring mit feinem Teig auslegen, auf eine Tortenplatte setzen, den Boden stechen, mit Puderzucker bestreuen und mit schönen ausgesteinten Kirschen füllen, indem man eine neben die andere legt. Den Flan dann wie gewöhnlich fertigmachen und erkalten lassen. Sobald dies erreicht, die Kirschen mit Schlagsahne bedecken, der man gewöhnliche Pralinmasse oder zerbröckelte Makronen beigefügt hat. Das Ganze schön glattstreichen, mit pulverisierten Makronen bestreuen und mittels Cornets mit weißer und rosa gefärbter Schlag-sahne verzieren.

Kirschen nach Dubarry.**Cerises au Claret.**

Schöne Kirschen auswählen und, nachdem man ihnen die Stiele gekürzt, in eine silberne Schüssel ordnen. Dann mit gezuckertem Bordeauxwein mit Zimtgeschmack begießen, sodaß sie gerade bedeckt sind, die Schüssel zudecken, 10 Minuten an der Seite des Feuers halten, um die Kirschen pochieren zu lassen, im Sirup erkalten lassen, diesen abgießen, eindrittel einkochen und auf 6 Löffel eingekochten Sirup 1 Löffel Johannisbeergelee hinzufügen, um ihn leicht zu binden. Schön kalt servieren und Löffelbiskuits extra dazugeben.

Kirschen mit Claret.**Fraises Cardinal.**

Schöne gekühlte Erdbeeren in tiefe Schüssel anrichten, mit Sauce Melba oder frischem Himbeerpüree überziehen und mit feingeschnittenen frischen Mandeln und Pistazien bestreuen.

Erdbeeren nach Kardinals - Art.**Fraises à la Créole.**

In versüßtem Kirschwasser macerierte Erdbeeren und in Würfel geschnittene Ananas auf eine Kompottschale in der Mitte eines Turbans von ebenso macerierten Ananasscheiben pyramidenförmig anrichten.

Erdbeeren nach Kreolen - Art.**Fraises Fémina.**

Schöne Erdbeeren mit Zucker bestreuen, mit Curaçao begießen und 1 Stunde auf Eis macerieren lassen. Im Moment des Servierens den Boden einer Schale oder tiefen Schüssel mit einer Lage Orangen-Eis bedecken, dem man den zum Macerieren benutzten Likör beigefügt hat, und die Erdbeeren daraufordnen.

Erdbeeren nach Fémina.