

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Praktisches Kochbuch für alle Stände

Droste, Charlotte

Oldenburg, 1880

Compots, welche man frisch einkocht und zum Braten giebt.

urn:nbn:de:gbv:45:1-7740

und etwas Salz vermischem Zwieback. Mit dem Backen verfährt man wie mit den Back-Hähneln in Nr. 32. Richtet man die Rebhühner an, so giebt man eine einfache braune Sauce, worin reichlich Morcheln und Trüffeln sind, dabei.

C o m p o t s ,

welche man frisch einkocht und zum Braten giebt.

a) Süße Compots.

1. Frische Birnen mit Weißwein. Man nimmt Feigenbirnen, schält sie, schabt die Stengel und schneidet sie halb ab, sowie die Birnen in der Mitte durch, nimmt das Kernhaus heraus, und setzt sie mit Weißwein und kaltem Wasser, beides zu gleichen Theilen, aber so viel, daß sie fast bedeckt sind, auf's Feuer; giebt dann einige Stücke Caneels, abgeschälte Citronen, Zucker nach Geschmack dazu, und läßt sie langsam gar kochen; nimmt die Birnen dann heraus und legt sie auf eine Schüssel; setzt hierauf ein wenig Weißwein mit reichlich Zucker zu Feuer, und läßt dies so lange langsam kochen, bis es eben wird; gießt dann den Saft, der noch unter den Birnen ist, davon, und den Wein und Zucker darüber.

2. Frische Birnen (sog. Pfundbirnen) mit Johannisbeersaft. Man schält die Birnen und, nachdem man den Stengel abgeschabt und bis zur Hälfte abgeschnitten, schneidet man dieselben in vier Theile, nimmt das Gehäuse heraus, setzt sie mit so viel Johannisbeersaft und kaltem Wasser, von beiden zu gleichen Theilen, daß sie fast bedeckt sind, auf's Feuer, thut etwas ganzen Caneel hinein und läßt sie langsam gar kochen; an die Sauce wird etwas Stärke, die man mit kaltem Wasser gerührt hat, gegeben, damit sie eben wird, worauf man Zucker nach Geschmack hinzu giebt. Richtet man die Birnen an, so giebt man sie auf eine Schüssel, und etwas Sauce darüber.

3. Birnen (Birmotten) mit Rothwein. Nachdem die Birnen geschält, durchgeschnitten und das Gehäuse herausgenommen, setzt man sie mit Rothwein und kaltem Wasser, etwas ganzem Caneel, Nelken und abgeschälter Citronenschale, sowie Zucker nach Geschmack, auf's Feuer; läßt sie langsam kochen, bis sie halb gar

sind, streut etwas Perl-Sago darüber, damit die Sauce eben wird, und läßt sie völlig gar kochen; schwenkt sie aber einige Male, indem sie sehr leicht ansetzen; richtet dann die Birnen auf der Schüssel an, giebt aber keine Sauce darüber.

4. Birnen (Birnen de gris) mit Kirschsaft. Nachdem man die Birnen geschält, durchgeschnitten und das Gehäuse herausgenommen, setzt man sie mit 3 Theilen Kirschsaft und 1 Theil Wasser zu Feuer; darauf giebt man etwas abgeriebene Zitronenschale, einige Stücke Caneels und Zucker nach Geschmack daran; läßt sie dann langsam gar kochen, darf aber nicht zu viel Nässe darauf geben, damit die Birnen sich in der Sauce recht kurz abkochen.

5. Birnen. Dieselben werden geschält und in Gläser gepackt; auf jedes Glas rechnet man 200 gr geläuterten Zuckers mit Zitronensaft; 1 Citrone rechnet man auf 1½ kg Birnen; auch kann etwas abgeriebene Zitronenschale mit in die Gläser hineingelegt werden. Die Birnen müssen 1 Stunde in Wasser kochen und in demselben kalt werden. Am besten eignen sich dazu Feigenbirnen.

6. Getrocknete Birnen. Man wäscht die Birnen recht sauber ab und setzt sie mit so viel kaltem Wasser zu Feuer, daß sie bedeckt sind; darauf giebt man einige Stücke Caneels, abgeschälte Zitronenschale und Zucker nach Geschmack daran; läßt sie dann so lange langsam kochen, bis sie gar sind; richtet sie auf der Schüssel an und streut gestoßenen Zucker und Caneel vermengt darüber; man belegt sie auch mit geschnittenen Citronen.

7. Getrocknete Birnen mit Rothwein. Man wäscht die Birnen recht sauber ab, giebt sie in einen Topf, gießt Wasser und Rothwein, beides zur Hälfte, darüber, so daß sie bedeckt sind, thut Zucker hinein, so daß es süß genug ist, und ein wenig abgeriebene Zitronenschale; deckt den Topf zu, und läßt die Birnen gar kochen; dann richtet man sie auf der Schüssel an und giebt gestoßenen Zucker und Caneel darüber.

8. Getrocknete Birnen auf andere Art. Man wäscht die Birnen recht sauber und setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer; thut dann einige Stücke ganzen Caneels, Zucker und abgeriebene Zitronenschale daran; sind sie halb gar, streut man etwas getrockneten Perl-Sago darüber, und läßt sie damit ganz gar kochen.

9. Apfel mit Wein und Corinthen. Man nimmt recht gute, wohlschmeckende Äpfel, schält sie, schneidet sie in der Mitte durch und nimmt das Kernhaus heraus; sind sie groß, so

schneidet man sie in vier Theile; setzt dann Weißwein und Wasser, von beiden Theilen gleich, zu Feuer, giebt Zucker daran, daß es recht süß wird, etwas ganzen Caneel und gehackte Citronenschale; man rechnet auf $\frac{1}{2}$ Flasche Wein 125 gr rein gewaschener Corinthen; giebt diese gleich mit dem Wein auf's Feuer, thut so viel Aepfel hinein, daß sie darin schwimmen können, und läßt sie langsam gar kochen; nimmt sie dann sorgfältig heraus, richtet sie auf einer Schüssel an, und fährt damit fort, bis sie alle sind; ist man mit dem Kochen fertig, so giebt man die Corinthen über die Aepfel.

10. Aepfel mit Wein auf andere Art. Mit den Aepfeln verfährt man wie in Nr. 9, doch muß man darauf sehen, daß man keine Aepfel nimmt, die leicht zu Muß kochen; man giebt sie dann in einen Topf, etwas Weißwein darunter und Zucker, daß es süß genug ist, einige Stücke Caneels, ein wenig gehackte Citronenschale und etwas Citronensaft; deckt den Topf fest zu und läßt die Aepfel langsam gar schmoren, doch muß man darauf sehen, daß sie nicht zu mürbe werden; richtet sie dann auf Schüsseln an, läßt sie erkalten, und belegt sie mit Aepfel-Gelée.

11. Aepfelmuß. Die Aepfel werden geschält, in Stücke geschnitten, das Kernhaus herausgenommen, und mit etwas Wasser zu Feuer gesetzt; man deckt den Topf fest zu, und läßt die Aepfel langsam gar kochen, doch darf man sie nicht rühren, weil sie leicht sengen, demnach nur auf Kohlen kochen; gießt sie dann auf einen Durchschlag, läßt sie ein wenig abbleken, rührt sie mit einem Löffel durch, und giebt so viel Zucker daran, daß es süß genug wird; richtet es auf Schüsseln an und bestreut es beliebig mit gestoßenem Zucker und Caneel.

12. Aepfelmuß mit Corinthen. Mit den Aepfeln verfährt man wie in Nr. 10; doch muß man darauf sehen, daß man beim Kochen nicht zu viel Wasser darunter giebt; sind sie gar, rührt man sie durch einen Durchschlag, thut so viel Zucker daran, daß sie süß genug sind, ferner 1 Eßlöffel voll Madeira, etwas gar gekochte Corinthen und ein wenig abgeriebene Citronenschale; rührt es gut durch, richtet es auf kleinen Schüsseln an und bestreut es mit Zucker und Caneel.

13. Ganze Aepfel (Zipollenäpfel). Die Aepfel werden mit einem nassen Tuche rein abgewischt; darauf sticht man die Blume heraus und läßt den Stengel halb daran; setzt sie dann neben einander in eine große Kanne, begießt sie mit geschmolzener Butter, streut ganzen Anis und reichlich Zucker darüber, und läßt sie in einer Tortenpfanne oder in einem Backofen langsam

gar backen, muß sie jedoch während des Backens einige Male mit der Sauce begießen; dann richtet man sie auf der Schüssel an, gießt die Sauce darüber, und bestreut die Aepfel mit Zucker.

14. Aepfelgericht (gestürzt). Die Aepfel (Borsdorfer), etwa 2 Teller voll, werden fein geschnippelt und mit Weißwein, Zucker und kleinen Rosinen gar gekocht; dann giebt man 30 gr aufgelöster Gelatine dazu. Die Aepfel müssen vorsichtig gerührt werden, damit die Stücke ganz bleiben. Beim Anrichten wird es gestürzt und mit Johannisbeer-Gelée und geläutertem Zucker zu Tisch gegeben; auch giebt man etwas fein geschnittenes Citronat dazu.

15. Getrocknete Aepfel. Die Aepfel werden rein gewaschen und mit so viel kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, daß sie bedeckt sind; darauf giebt man Zucker, etwas ganzen Caneel und abgeschälte Citronenschale hinein; deckt dann den Topf fest zu, und läßt sie langsam gar kochen; richtet sie dann auf der Schüssel an, streut Zucker und Caneel darüber und belegt sie mit den in den Aepfeln gekochten Citronenschalen.

16. Frische Zwetschen. Die Zwetschen werden in heißes Wasser gelegt und, nachdem die Haut abgezogen, an einer Seite aufgeschnitten, auch werden die Steine herausgenommen, doch müssen die Zwetschen so viel wie möglich ganz bleiben; dann giebt man sie in einen Topf und thut etwas Weißwein, Zucker, so viel, daß es süß genug ist, und einige Stücke Caneels hinein; deckt dann den Topf fest zu, und läßt die Zwetschen langsam gar kochen, doch darf man sie nicht rühren, sondern nur schwenken; richtet sie dann auf einer Schüssel an und streut etwas gestoßenen Caneel und Zucker darüber.

17. Muß von frischen Zwetschen. Man wäscht die Zwetschen, streift die Stengel davon und nimmt die Steine heraus, setzt sie mit etwas kaltem Wasser zu Feuer, läßt sie gar kochen, und giebt so viel Zucker daran, daß sie süß genug sind; richtet sie auf Schüsseln an, und streut Zucker und Caneel darüber; man läßt sie recht lange kochen, damit sie nicht zu viel Nässe enthalten.

18. Katharinen-Pflaumen. Die Pflaumen werden recht rein abgewaschen, und mit so viel kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, daß sie bedeckt sind; darauf thut man etwas ganzen Caneel, abgeschälte Citronenschale und Zucker hinzu, und kocht sie langsam in einem zugedeckten Topf; hiernach richtet man sie auf einer Schüssel an, streut etwas Zucker darüber und belegt sie mit den darin gekochten Citronenschalen.

19. Antoni-Pflaumen. Man wäscht die Pflaumen rein ab, und setzt sie mit so viel kaltem Wasser zu Feuer, daß sie

reichlich bedeckt sind; darauf giebt man etwas ganzen Caneel, Citronenschale und Zucker daran, und läßt sie in einem zugedeckten Topf recht lange kochen; sind sie halb gar, streut man etwas Perl-Sago darüber, damit sie recht eben kochen; darauf richtet man sie auf kleinen Schüsseln an und streut Zucker und Caneel darüber.

20. Frische Kirichen. Nachdem man von den Kirichen die Stengel halb abgeschnitten, wäscht man sie rein und setzt sie mit so viel kaltem Wasser, daß sie halb bedeckt sind, auf's Feuer; thut dann einige Stücke Caneels und etwas Zucker daran; läßt sie damit gar kochen, richtet sie auf kleinen Schüsseln an und streut gestoßenen Zucker und Caneel darüber.

21. Kirichen. Dieselben werden von den Stielen befreit, in Gläser gefüllt und mit 4 Löffel fein gestoßenen Zuckers 20 Minuten gekocht. Sowie hinreichend Saft sich einstellt, muß man sie aus dem Wasser nehmen.

22. Getrocknete Kirichen. Man wäscht die Kirichen rein ab, setzt sie mit Rothwein und kaltem Wasser, beides zu gleichen Theilen, so, daß sie eben bedeckt sind, zu Feuer, thut einige Stücke Caneels, Zucker, so viel, daß es süß genug ist, und etwas gehackte Citronenschale daran, und läßt sie in einem zugedeckten Topfe langsam gar kochen; richtet sie dann in kleinen Schüsseln an und streut gestoßenen Zucker und Caneel darüber.

23. Aprikosen. Die Aprikosen werden fein abgeschält und in der Mitte durchgeschnitten, die Steine werden herausgenommen, zerschlagen und auch die Kerne herausgenommen; nachdem dann von den Aprikosen die Haut abgezogen, werden sie mit den Kernen in einen Topf gegeben, mit etwas Weißwein darunter, Zucker und einigen Stücken Caneels daran; man läßt sie dann in einem zugedeckten Topfe langsam gar kochen, doch nicht zu mürbe werden, und richtet sie in kleinen Schüsseln an.

24. Frische Brunellen. Die Brunellen schneidet man in der Mitte durch, nimmt die Steine heraus, setzt sie mit Weißwein, Zucker und einigen Stücken Caneels zu Feuer, und läßt sie langsam gar kochen, wobei man jedoch darauf sehen muß, daß sie ganz bleiben; man richtet sie dann in kleinen Schüsseln an und giebt gestoßenen Zucker und Caneel darüber.

25. Getrocknete Brunellen. Man wäscht die Brunellen rein ab, setzt sie mit Rothwein und etwas Wasser zu Feuer, thut einige Stücke Caneels, etwas abgeschälte Citronenschale und Zucker so viel, daß es süß genug ist, daran, und läßt sie langsam gar kochen; dann richtet man sie auf kleinen Schüsseln an und streut gestoßenen Zucker und Caneel darüber.

26. Erdbeeren. Nachdem die Stengel von den Erdbeeren abgeschnitten, wäscht man sie rein und giebt sie in einen Topf; thut dann Weißwein, Zucker und einige Stücke Caneels daran, und läßt sie langsam gar kochen; man richtet sie sorgfältig an, damit sie so viel wie möglich ganz bleiben.

27. Himbeeren. Man setzt die Himbeeren auf's Feuer, und giebt einige Stücke Caneels und so viel Zucker, daß sie süß genug sind, dazu; man läßt sie dann langsam kochen, bis sie gar sind, röstet Weißbrod hellgelb auf Kohlen und legt eine Lage davon in die Kanne, worin man die Himbeeren anrichten will; dann giebt man die Himbeeren auf das Brod und streut Zucker und Caneel darüber.

28. Reife rothe Stachelbeeren. Nachdem man Stengel und Blume von den Stachelbeeren abgepflückt, giebt man sie mit etwas Rothwein in einen Topf, thut Zucker und einige Stücke Caneels hinein und läßt sie langsam gar kochen; dann giebt man ein paar kleine, recht fein gestoßene Zwiebäcke hinein und läßt sie noch einmal eben damit aufkochen; man richtet sie auf Schüsseln an und streut Zucker und Caneel darüber.

29. Unreife grüne Stachelbeeren. Man nimmt halb-reife Stachelbeeren, pflückt Stengel und Blumen davon ab, wäscht sie rein, setzt sie mit kochendem Wasser zu Feuer, worin sie nur eben aufkochen dürfen, und gießt sie zum Ablecken auf einen Durchschlag; auf $1\frac{1}{3}$ Liter Stachelbeeren rechnet man 1 ganzes Ei, eben so viel Weißwein, einige Stücke Caneels und Zucker so viel, daß es reichlich süß ist, setzt es zusammen in einem Topf auf's Feuer, und schlägt es mit einer Ruthe, bis vor dem Kochen; nimmt es dann schnell vom Feuer, giebt die Stachelbeeren hinein und rührt sie mit einem Löffel eben durch; richtet sie in Schüsseln an und streut Zucker und Caneel darüber.

30. Johannisbeeren. Die Johannisbeeren werden von dem Stengel abgestreift und mit ein bischen Rothwein zu Feuer gesetzt; darauf läßt man sie mit einigen Stücken Caneels halb gar kochen; man gießt die Hälfte des Saftes davon ab, thut etwas geschnittene Citronenschalen und Zucker daran, und läßt sie langsam gar kochen; dann richtet man sie auf Schüsseln an und belegt sie mit geschnittenen Citronentheilen; den Saft, welchen man heruntergenommen, benutzt man zu Sauce beim Pudding oder zu Suppen.

31. Kronsbeeren. Man sucht die Blätter und alles Unreine aus den Kronsbeeren heraus, wäscht sie rein ab und setzt sie in einem Topf zu Feuer; giebt Zucker und einige Stücke Caneels daran und läßt sie damit halb gar kochen: gießt die Hälfte von

dem Saft davon ab und giebt etwas geschnittene Citronenschale daran; läßt sie langsam gar kochen, richtet sie auf Schüsseln an und belegt sie beliebig mit Citronenschalen.

32. Birkbeeren (Heidelbeeren). Nachdem man Blätter und Unreines aus den Birkbeeren herausgesucht, wäscht man sie rein ab, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie langsam kochen; dabei muß man sie im Anfange rühren, damit sie nicht ansetzen; eben vor dem Garwerden giebt man in Würfel geschnittenes Weißbrod oder gestoßenen Zwieback hinein, damit sie etwas dick werden, und giebt Zucker nach Geschmack daran.

33. Heidelbeeren. Dieselben werden in Flaschen gefüllt und mit Zucker, 4 Löffel auf jede Flasche, 20 Minuten gar gekocht. Sowie hinreichend Saft sich einstellt, muß man sie aus dem Wasser nehmen.

34. Weicher Käse. Man giebt weichen Käse in eine Kanne, und so viel süßen Rahm dazu, daß derselbe weich genug wird; darauf rührt man ihn so lange, bis keine Stücke mehr darin sind, und thut so viel Zucker hinzu, daß er süß genug wird; man richtet ihn dann in einer kleinen Schüssel an und streut Zucker und Caneel darüber.

35. Wurzeln mit Weißwein. Man nimmt Wurzeln, die recht roth sind, und schnippelt sie ganz fein; auf $\frac{1}{2}$ kg Wurzeln rechnet man 4 Citronen, von denen man die Schale dünn abschält, und die man ähnlich wie die Wurzeln schneidet; dann setzt man sie mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie reichlich halb gar kochen; darauf gießt man sie zum Ablecken auf einen Durchschlag, setzt $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit $\frac{1}{3}$ Liter Wein zu Feuer, läßt den Zucker eben darin auflösen, giebt die Wurzeln hinein und läßt sie langsam darin gar kochen; dann richtet man sie auf Schüsseln an.

36. Wurzeln mit Essig. Mit den Wurzeln und den Citronen verfährt man wie in Nr. 35; $\frac{1}{2}$ kg Zucker, $\frac{1}{6}$ Liter Essig, $\frac{1}{6}$ Liter Wasser und einige Stücke Caneels läßt man eben zusammen aufkochen und schäumt es ab; giebt dann die Wurzeln hinein, läßt sie völlig darin gar kochen, und richtet sie auf Schüsseln an.

37. Chocolate-Speise. $\frac{1}{2}$ Liter dicken Rahmes wird zu Schnee geschlagen, mit 80 gr mit Zucker vermischter Chocolate in etwas Sahne aufgelöst, in eine Form gegossen und auf Eis einige Stunden kalt gestellt; dann gestürzt und mit Schlagrahm garnirt; auch muß etwas Gelatine dazu gegeben werden.

38. Kürbis mit Bier. Man schneidet die Kürbisse in Stücke, legt sie 24 Stunden in einfaches Bier, nimmt sie dann heraus, und läßt sie ablaufen oder trocknet sie mit einem reinen Tuche ab; man nimmt auf $\frac{1}{2}$ kg Kürbisse eben so viel Zucker, etwas Caneel und einige Nelken; auf $1\frac{1}{2}$ kg Kürbisse nimmt man $\frac{1}{2}$ Liter von dem Biere, worin sie gelegen; setzt dann den Saft mit Zucker zu Feuer und giebt Caneel und Zucker, sowie reichlich geschälten Ingwer hinzu; wenn der Saft kocht, giebt man so viel Kürbisse hinein, als darin schwimmen können; sind dieselben gar gekocht, nimmt man sie heraus, füllt sie in Gläser, und läßt den Saft so lange nachkochen, bis er dem Syrup ähnlich ist; hierauf gießt man ihn auf den Kürbis; ist derselbe erkaltet, werden die Gläser mit Blasenpapier fest zugebunden.

39. Trüffel. Dieselben werden rein gewaschen, geschält und in Bouillon mit einer Nelke und etwas Salz gekocht.

b) Sauere Compots.

40. Haring-Salat. Man nimmt Fleisch von einem Kalbsbraten, der den Tag vorher gebraten ist, und schneidet es in feine längliche Streifen; nimmt dann gute Häringe, wäscht sie rein und zieht sie von den Gräten ab; Kartoffeln, die am Tage vorher gekocht sind; gute wohlschmeckende Äpfel, geschält, in vier Theile geschnitten, nachdem das Kernhaus herausgenommen; Rothebeeten (rothe Rüben), die am Tage vorher gekocht, in dünne Scheiben geschnitten sind und eine Nacht in Essig gestanden haben; eingemachte Essiggurken; Alles dieses wird dann so geschnitten, wie das Fleisch, doch nimmt man zwei Mal so viel Fleisch und Haring, als von den anderen Theilen; dann rechnet man auf 1 tiefen Teller voll geschnittenen Fleisches 2 Zwiebeln in mittlerer Größe, abgezogen und fein gehackt, 4 hart gekochte Eier, aus denen man die Dotter herausnimmt, und hackt das Weiße und die Dotter, jedes für sich, fein; giebt 2 Eßlöffel voll Senf in eine Kanne, thut für 15 \mathcal{D} feines Del dazu, und rührt es einige Minuten, damit es recht eben wird, worauf man etwas Salz, sowie $\frac{1}{2}$ Eßlöffel feinen Zuckers hinzu thut; Essig giebt man so viel dazu, wie man Sauce zu dem Salat nöthig hat, ebenso etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer; darauf giebt man Alles, was man geschnitten hat, hinein, rührt es gut durch, und richtet es in kleinen Kannen an; nimmt dann Rothebeeten, sowie rein gewaschene

Petersilie, und hakt beides recht fein; belegt den Haring-Salat mit dem Weißen von dem Ei, welches fein gehakt werden muß, und bildet einen Stern oder Quarrées, füllt dann abwechselnd die Quarrées oder die einzelnen Fächer des Sterns mit Petersilie, Nothebeeten, gehackten Eidottern u. s. w., und legt rund umher vermisch Petersilie und gehacktes Eidotter, oder saueren Gelée.

41. Hummer-Salat. Das Fleisch von den Hummern schneidet man in längliche Stücke, nimmt dann die tartarische Sauce von rohen Eiern (siehe unter Saucen Nr. 33), rührt es damit eben durch, richtet es in kleinen Kummern an und belegt es mit sauerem Gelée.

42. Fisch-Salat. Man nimmt das Fleisch von gekochten Fischen, als Schleien, Hechten, Barschen u. dergl., zieht die Haut davon ab, sowie das Fleisch vorsichtig von den Gräten, wobei man jedoch darauf sehen muß, daß die Stücke möglichst groß bleiben, schneidet dasselbe dann in Streifen, nimmt die tartarische Sauce, welche man von gekochten Eiern bereitet (siehe unter Saucen Nr. 32), rührt das Fischfleisch damit durch, richtet es in kleinen Kummern an, und bestreut es mit gehackter Petersilie, belegt es aber auch wohl mit einem Rand von ausgemachten Garneelen (Granat).

43. Salat von Garneelen (Granat). Man nimmt 1 Teller voll ausgemachter Garneelen und halb so viel in feine längliche Streifen geschnittenen Kalbsbraten, rührt dieses mit der in Nr. 42 angegebenen Sauce eben durch; richtet es dann in kleinen Kummern an und belegt es mit sauerem Gelée.

44. Gurken-Salat. Man nimmt die Mittelsorte Gurken, schält sie und schneidet sie in ganz feine Scheiben, streut Salz darüber und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde damit stehen; giebt sie dann in ein reines Tuch und drückt die Masse fest heraus; darauf thut man sie in eine Kanne, giebt feines Del, Essig, etwas gehackte Petersilie, etwas feinen schwarzen Pfeffer und ein wenig gestoßenen Zucker hinzu, und rührt Alles gut durch; richtet es in kleinen Schüsseln an, streut etwas feinen schwarzen Pfeffer darüber und belegt es dann mit Petersilie.

45. Salat von Perl-(Zucker-)Bohnen. Man nimmt Bohnen, die nicht zu groß sind, zieht sie ab, setzt sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer und läßt sie darin gar kochen; gießt sie auf einen Durchschlag zum Ablecken; giebt sie dann in eine Kanne, und thut feines Del, Essig, etwas fein gehackte Petersilie und Salz hinein, rührt es gut durch, richtet es in kleinen Schüsseln an und streut schwarzen Pfeffer darüber.

46. Salat von Schnittbohnen. Man nimmt recht zarte Bohnen, faßt und schnippelt sie fein und setzt sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer; sind sie gar, gießt man sie auf einen Durchschlag zum Ablecken; sind sie erkaltet, giebt man sie in eine Kanne, thut feines Del, Essig, fein gehackte Petersilie und fein geschnittene Schalotten daran, und mengt Alles gut durch einander; hat man den Salat angerichtet, giebt man etwas fein gestoßenen schwarzen Pfeffer darüber.

47. Kartoffel-Salat mit Butter und Essig. Man nimmt gare Kartoffeln und schneidet sie in dünne Scheiben; hackt dann Schalotten ganz fein, setzt sie mit Butter zu Feuer und läßt sie eben damit heiß werden; giebt dann Essig und etwas Salz hinein, thut die Kartoffeln dazu und rührt sie durch; richtet man sie an, so streut man etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer darüber.

48. Kartoffel-Salat mit Rothebeeten. Gare Kartoffeln und halb so viel Rothebeeten schneidet man in dünne Scheiben; giebt dann beides in eine Kanne, thut feines Del, Essig und Salz daran, rührt es gut durch, richtet es an und streut gestoßenen schwarzen Pfeffer darüber.

49. Kartoffel-Salat mit Gurken. Gare Kartoffeln und halb so viel eingemachte Essiggurken schneidet man in dünne Scheiben, thut feines Del, Essig, fein gehackte Schalotten, etwas Salz und gestoßenen schwarzen Pfeffer daran; rührt Alles durch einander, richtet den Salat an, streut Pfeffer darüber und legt einen Rand von geschnittenen Essiggurken umher.

Zu diesem Salat schmeckt der Essig von den eingemachten Gurken sehr gut.

50. Kopfsalat mit Essig und Del. Man nimmt recht dicke Köpfe Salat, blättert sie ab, damit die Köpfe nicht zu groß bleiben, wäscht sie recht sauber, drückt das Wasser aus den Köpfen und schneidet sie in der Mitte durch, legt sie dann in eine Schüssel, die offene Seite nach oben, nimmt feines Del, giebt Essig und ein wenig Zucker dazu, rührt es durch, und gießt es über den Salat.

51. Kopfsalat mit saurem Rahm. Die Zubereitung des Salats wie in Nr. 50; darauf nimmt man dicken sauren Rahm, rührt ihn mit einem Löffel, damit er recht eben wird, und giebt Essig und Zucker oder Syrup nach Geschmack daran; richtet man den Salat an, so gießt man die Sauce darüber.

52. Kresse-Salat. Nachdem die Kresse geschnitten, alles Unreine herausgesucht, und dieselbe recht sauber gewaschen, trocknet man sie fest aus, legt sie in eine Kanne und gießt Del, Essig und Zucker, welches man zusammen vermischt hat, darüber; mit hartgekochten Eiern, in Viertel geschnitten, wird der Salat belegt.

53. Brunnen-Kresse. Man sucht alles Unreine von der Kresse ab, wäscht sie einige Male, läßt sie rein abblecken, giebt sie in eine Kanne, und gießt Essig, Del und Zucker, welches man zusammen gerührt, darüber.

54. Feld-Kopfsalat. Man sucht alles Unreine von dem Salat ab, wäscht ihn rein ab, läßt ihn abblecken, und gießt beim Anrichten Essig und feines Del, mit etwas Zucker vermischt, darüber.

55. Endivien-Salat. Man sucht alles Unreine von dem Salat ab, wäscht ihn recht sauber, läßt ihn gehörig abblecken, und gießt beim Anrichten feines Del und Essig, mit etwas Zucker vermischt, darüber.

56. Salat von Cichorien. Wenn im Frühling die Cichorienpflanze ausgekeimt ist, schneidet man sie ab, zieht das Unsaubere herunter, wäscht sie und schneidet sie in halbfingerlange Stücke, giebt sie in eine Kanne, und gießt Essig und Del, mit etwas Zucker vermischt, darüber.

57. Hundeb Blumen-Salat. Wenn im Frühjahr die Keime der Hundeb Blume aus der Erde kommen, sticht man sie aus, reinigt sie, wäscht sie recht sauber, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasser stehen und dann gehörig abblecken; richtet man sie an, gießt man Essig und feines Del, mit etwas Zucker vermischt, darüber.

58. Salat von rothem Kohl. Die unreinen Blätter entfernt man von den Köpfen, schneidet letztere in der Mitte durch, schnippelt sie recht lang und so fein wie möglich, sucht vor allem aber die Adern rein heraus, giebt Essig, feines Del und etwas Zucker dazu, mengt ihn damit durch und richtet ihn dann an.

12. Rahm-Eis. 1½ Liter Rahm, 14 Eidotter, 250 gr Zucker und ½ Stange halb fein gestoßener Vanille setzt man auf gelindes Feuer und schlägt es mit einer Rütche, bis vor dem Kochen, gießt es dann schnell durch einen Durchschlag und rührt es so lange, bis es die Hitze verloren hat; darauf giebt man es in die Gefrierbüchse und verfäbrt im Uebrigen damit, wie bei Nr. 1.

13. Champagner-Eis. Man nimmt ein schwaches Citronen-Eis, welches aber reichlich süß gemacht werden muß, läßt es stark frieren, gießt dann nach und nach Champagner nach Belieben dazu und rührt es gut durch.

b) Crèmes.

1. Citronen-Crème (30 Gläser). 16 ganze Eier und 8 Eidotter giebt man in eine Kanne, gießt so viel Weißwein, als die Eier ausmachen, dazu, giebt dieses dann in eine Casserole und thut den Saft von 6 Citronen, die auf Zucker abgeriebenen Schalen, 7 gr vom feinsten Caneel, in Stücke gebrochen; und Zucker so viel, daß es süß genug ist, dazu; dann schlägt man es auf gelindem Feuer mit einer Rütche, bis vor dem Kochen, gießt es schnell in eine Kanne, nimmt den Caneel heraus und füllt es rasch in Gläser.

2. Citronen-Crème. Man nimmt 250 gr Zucker, 3 Citronen, die man auf dem Zucker abreibt, thut den Saft, ½ Liter Wein und 9 Eidotter hinzu, schlägt dies Alles auf dem Feuer und, wenn am Kochen, thut man das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu; beim Stürzen giebt man 2 in einer Tasse Wein aufgelöste Platten Gelatine dazu. Eine dazu passende Sauce bereitet man aus 4 Eiern, sowie etwas Wein und Zucker, welches man auf dem Feuer rührt und dann erkalten läßt.

3. Sago-Crème mit geschlagenem Rahm (50 Gläser). ½ kg weißen Perl-Sago wäscht man rein ab und setzt ihn mit 2 Liter Wasser auf wenig Feuer, damit er langsam sich auflöst; sobald er anfängt, steif zu werden, gießt man 2 Liter Johannisbeer- und Himbeersaft, von beiden gleich viel, dazu, und läßt dieses so lange kochen, bis es ganz klar ist; dann giebt man die von 1 Citrone auf Zucker abgeriebene Schale und Zucker nach Geschmack dazu, rührt es aber beständig, weil sonst der Sago sich leicht auf dem Boden festsetzt; auch darf der Sago nicht zu steif sein; wenn er etwas abgekühlt ist, füllt man ihn in Dessert-