

mit Del salbig anrührt, mit Essig verdünnt und mit Pfeffer, Salz, ein wenig Zucker, Mostich und gehackter Petersilie, Estragon und Schnittlauch schmachtast gemacht hat, und garnirt ihn nach dem Anrichten mit rothen Rüben, Blumenkohl, Wurst, Neunaugen, Pfeffergurken zc.

**876. Gestürzter Wurzel-Salat.** Kartoffeln, Mohrrüben, Sellerie und rothe Rüben kocht man in Wasser mit Salz weich, schält sie ab, schneidet sie mit einem Messer oder sticht sie mit einem Ausstecher in thalerdicke, recht egale runde Scheiben und marinirt jede Wurzelart für sich mit Salz, Essig und ein wenig Del eine kurze Zeit. Recht grüne Pfeffergurken schneidet man gleichfalls in Scheiben. Hierauf begießt man den Boden einer glatten runden Form mit ein wenig Aspic (Nr. 38), läßt diesen erstarren, belegt den Boden kranzförmig, in den Farben abwechselnd, mit den Wurzelscheiben, und zwar so, daß jede Scheibe die andere halb bedeckt. Ist der Boden der Form belegt, so belegt man auch die Wand derselben in gleicher Weise, doch muß man jede Scheibe in zerlassenen, halberkalteten Aspic tauchen, ehe man sie in die Form hineinlegt. Beliebig kann man auch zusammengerollte Sardellenhälften dazwischenlegen. Ist nun die Form auf diese Weise ausgelegt, so vermischt man die übriggebliebenen Wurzelscheiben mit etwas dicker Mayonnaisen-Sauce (Nr. 120), der man ein wenig halberkalteten Aspic beigemischt hat, füllt sie in die leere Mitte der Form, läßt das Ganze an einem kalten Orte fest werden, hält dann die Form einen Augenblick in warmes Wasser und stürzt den Salat auf eine Schüssel.

## XI. Abschnitt.

### Von der Zubereitung verschiedener Compotes.

Die Compotes werden gewöhnlich zum Braten, bisweilen aber auch als selbstständiges Gericht nach dem Braten auf den Tisch gegeben, und es wird in letzterem Falle mehr Anspruch auf Pierlichkeit und Ausschmückung an sie gemacht, als im erstern. Die Compotes müssen zwar reichlich mit Saft versehen, doch muß dieser immer so kurz eingekocht sein, daß die mit ihm übergossenen Compotes glänzend erscheinen.

**877. Backobst als Compote.** Das Backobst, als: Pflaumen, Kirschen, Prünellen, Birnen oder Aepfel, wird in warmem Wasser gut gewaschen, in einen Topf gethan, der zur Hälfte davon voll wird, und mit so vielem kalten Wasser, daß das Obst reichlich damit bedeckt ist, mit Ei-

tronenschale und Zimmet auf gelindem Feuer, oder in einer Bratröhre wohlverdeckt langsam weichgekocht. Wenn die Brühe dabei zu kurz einkocht, so gieße man ein wenig kochendes Wasser hinzu. Das weichgekochte Obst läßt man in der Brühe erkalten, gießt diese dann ab, kocht sie mit Zucker zu einem dünnflüssigen Syrup ein, läßt diesen verkühlen, schwenkt das Obst darin um, richtet es an, und überstreut es nach Belieben mit gestoßenem Zucker. Zu 1 Pfund Obst gehören, je nachdem es mehr oder minder sauer ist, 8 bis 12 Loth (13 bis 20 Mth.) Zucker. Gebackene Pflaumen werden vorzüglich schön, wenn man sie nach dem Weichkochen in ihrer Brühe, die man nach dem Erkalten ein wenig versüßt, einige Tage stehen läßt. Es muß aber so viel Brühe sein, daß die Pflaumen damit bedeckt sind. Beim Gebrauche kocht man die Brühe, wie oben angegeben, mit Zucker kurz ein.

*Anmerkung.* Wenn man das Backobst mit Zucker kocht, wird es nicht weich.

**878. Hagebutten und Rosinen als Compote.** Die getrockneten Hagebutten werden gewaschen und nach Vorschrift der vorigen Nummer mit kaltem Wasser aufgesetzt. Große Rosinen werden nach Nr. 24 gereinigt und von den Kernen befreit. Citronenschale wird stiftlich geschnitten und in Wasser eine Viertelstunde gekocht. Wenn die Hagebutten beinahe weichgekocht sind, thut man die Rosinen und die Citronenschale dazu, läßt Alles zusammen gut weich und kurz einkochen, schüttet es in einen Napf, thut gestoßenen Zucker daran, schwenkt Alles gut untereinander und läßt das Compote erkalten.

**879. Compote von ungeschälten frischen Pflaumen.** Man lege die in Hälften geschnittenen und ausgesteinten Pflaumen in Zucker, welcher mit ein wenig Wasser auf dem Feuer zu einem dünnen Syrup aufgelöst ist (auf 1 Meße [ $3\frac{1}{4}$  Liter] Pflaumen etwa 1 Pfund Zucker), thue ein Stück Zimmet dazu und koche sie wohlverdeckt auf gelindem Feuer langsam weich; doch darf man sie, wenn sie ganz bleiben sollen, nicht umschwenken. Die frühreifen Pflaumen enthalten eine große Menge Flüssigkeit, welche sie beim Kochen von sich geben, und zerfallen dabei leicht; man sei deshalb sehr auf der Hut und lasse sie mehr ziehen, als kochen. Ist nach dem Weichwerden der Pflaumen zu viel Brühe darauf, so fülle man diese ab, koche sie auf raschem Feuer kurz ein, und überziehe damit die Pflaumen, wenn sie nach dem Erkalten sauber angerichtet sind.

**880. Compote von geschälten Pflaumen.** Gewöhnlich befreit man die Pflaumen auf die Art von ihrer Haut, daß man sie einige Minuten in kochendes Wasser legt und dann abzieht. Ein saubereres Ansehen erlangen sie jedoch, wenn man sie ungebrüht abschält, was allerdings ein wenig mühsamer ist. — Man schneidet die abgeschälten Pflaumen entweder

in Hälften und entsteint sie, oder läßt sie ganz und kocht sie nach der in voriger Nummer gegebenen Anweisung mit großer Aufmerksamkeit, weil sie noch leichter zerfallen, als die mit den Schalen gekochten Pflaumen. Sehr gut sieht ein solches Compote aus, wenn man die mit der Schale gekochten und angerichteten Pflaumen mit geschälten Pflaumen sauber garnirt.

**881. Compote von Birnen.** Die glatt- und rundgeschälten Birnen läßt man, je nach ihrer Größe, entweder ganz, oder schneidet sie in Hälften oder in Viertel und nimmt das Kerngehäuse heraus, gießt so viel Wasser darauf, daß es mit den Birnen gleichsteht, thut Zucker, Zimmt und Citronenschale daran (auf 1 Metze [3¼ Liter] Birnen etwa 1 Pfund Zucker), und läßt sie auf gelindem Feuer langsam so lange kochen, bis sie schön roth geworden und ganz kurz eingekocht sind, was 1 bis 2 Stunden dauert. Frühreife Birnen, auch Bourré-blancs kann man schön weiß erhalten, obgleich auch sie beim längeren Kochen eine rothe Farbe annehmen, wenn man sie in wenig Wasser mit Zucker und Citronensaft auf ziemlich starkem Feuer schnell weich und kurz einkochen läßt. Sehr gut schmecken die mit Himbeer-saft gekochten Birnen.

**882. Compote von Äpfeln.** Will man die Äpfel ganz kochen, so wähle man solche von mittlerer Größe, bohre das Kerngehäuse aus, schäle die Äpfel glatt und rund, reibe sie leicht mit Citronensaft ab, damit sie weiß bleiben, koche Zucker mit Wasser, Citronensaft und einem Glase Wein zu einem dünnen Syrup, lege die Äpfel nebeneinander hinein, lasse sie zugedeckt langsam kochen, bis die untere Seite ziemlich weich ist, kehre sie behutsam um, lasse auch die andere Seite weich werden, nehme sie vom Feuer, lasse sie zugedeckt in ihrem Saft verkühlen, nehme sie heraus, richte sie an, fülle die Oeffnungen mit eingemachten Kirschen, Himbeergelee etc., koche den durch ein reines Tuch gegossenen Saft auf starkem Feuer ziemlich kurz ein, lasse ihn halb erkalten, und gieße ihn über die Äpfel. — In Hälften oder Viertel geschnittene und von ihren Kerngehäusen befreite Äpfel werden ebenso gekocht; doch muß man sie ebenfalls in einem breiten Geschirr kochen, in welchem sie nebeneinander Platz haben.

Um gutes Äpfelgelee zu erlangen, mit welchem man das Äpfel-Compote verzieren kann, koche man die gut gewaschenen Schalen der Äpfel mit ein wenig Citronensaft und so vielem Wasser aus, als man zum Kochen des Compotes nöthig hat, gieße den Saft durch ein Tuch, thue Zucker und Citronensaft daran, koche die Äpfel darin weich, gieße den Saft noch einmal durch, und koche ihn auf raschem Feuer so weit ein, bis er große Blasen wirft und von einem dareingetauchten Bßfel etwas breit tropft. Dann vermische man den Saft schnell mit einigen Tropfen aufgelöster Cochenille (s. Nr. 39), so daß er eine schöne rothe Farbe erhält, gieße ihn

auf eine mit kaltem Wasser leicht genäßte porzellanene oder zinnerne Schüssel, lasse ihn kalt und steif werden, schneide und steche aus dem Gelee beliebige Figuren, und belege damit die sauber angerichteten und mit Zuckersyrup übergossenen Aepfel recht zierlich. Noch ist zu bemerken, daß der zu kurz eingekochte Saft kein Gelee, sondern einen zähen Syrup liefert. Auf 1 Metze ( $3\frac{1}{4}$  Piter) Aepfel rechnet man wenigstens 1 Pfund Zucker.

**883. Aepfelmuß.** Man schäle die Aepfel, schneide sie in Viertel und das Kerngehäuse heraus, wasche sie, setze sie mit Zucker und Citronenschale und ein paar Löffeln voll Wein oder Wasser auf gelindes Feuer, lasse sie weichkochen, streiche sie durch ein Sieb oder einen Durchschlag, richte das Muß an, streiche es glatt und verziere es nach Belieben mit eingemachten Früchten, Corinthen &c.

**884. Aepfelscheiben mit Corinthen.** Man schneide die geschälten, geviertheilten und von den Kerngehäusen befreiten Aepfel in feine Scheiben, durchmenge sie mit gestoßenem Zucker, feinstiftlich geschnittener und in Wasser ziemlich weichgekochter Citronenschale, einem guten Theil nach Nr. 24 gereinigter Corinthen, ein paar Löffeln Wein oder Wasser und ein wenig gutem Rum oder Arak, und dämpfe sie auf gelindem Feuer weich, lasse sie aber nicht zerfallen.

**885. Apfelsinen-Compote.** Sowohl die gelbe Schale, als auch die weiße Haut der Apfelsinen wird abgeschält; die Apfelsinen werden in Scheiben oder aus den Zellen in hübsche Stücke geschnitten (wobei die Kerne beseitigt werden müssen) und mit gestoßenem Zucker gemengt; nach einer Stunde wird der Saft abgegossen, zu einem dünnflüssigen Syrup eingekocht und nach dem Erkalten über die zierlich angerichteten Apfelsinen gegossen. — Man kann dieses Compote mit den Schalen der Apfelsinen garniren; diese werden in Wasser weichgekocht, nach dem Abtropfen in Zuckersyrup kurz eingekocht, mit Kermessaft roth gefärbt, nach dem Erkalten in Stücke von zierlicher Form geschnitten und um das Compote gelegt.

**886. Compote von Apfelsinen und Aepfeln.** Hierzu eignen sich die Borsdorfer Aepfel am besten. — Sie werden in 6 Theile geschnitten, von den Kerngehäusen befreit, abgeschält, in sehr feine saubere Scheibchen geschnitten, mit gestoßenem Zucker gemengt und mit feinen Apfelsinenscheibchen, welche ebenfalls mit Zucker gemischt sind, schichtweise auf eine Platte angerichtet.

**887. Compote von Kirschen.** Man löse Zucker mit Wasser zu einem dünnen Syrup auf, thue die ausgesteinten Kirschen hinein, schäume sie beim Aufkochen gut ab und lasse sie weichkochen. Sollte das Compote nach dem Erkalten zu viel Saft haben, so thue man die Kirschen auf ein Sieb, lasse den Saft abtropfen, koche ihn zu einem Syrup ein und vermische ihn wieder mit den Kirschen. Man kann diese auch, ohne den Saft

besonders einzukochen, über gerösteten Zwieback oder über in Scheiben geschnittenen Biscuit oder Mandeltorte anrichten. Um den Kirschen einen angenehmen Kerngeschmack zu geben, stoße man die Steine fein, koche sie mit ein wenig Wasser aus, gieße den Saft durch ein feines Sieb, koche den Zucker damit zu einem dünnen Syrup und die Kirschen darin weich. — Zu einer halben Metze ( $1\frac{3}{4}$  Liter) Kirschen gehört etwa ein halbes Pfund Zucker.

**888. Compote von Aprikosen.** Die Aprikosen schneidet man in Hälften und schält sie. Zu 1 Pfund Aprikosen kocht man  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker mit ein wenig Wasser zu einem dünnen Syrup, legt die Früchte nebst ihren abgezogenen Kernen hinein, kocht erstere weich, nimmt sie heraus, kocht den Saft kurz ein, gießt ihn über die angerichteten Früchte und legt auf jede Aprikose einen halbirten Kern.

**889. Compote von Pfirsichen.** Die Pfirsiche werden in kochendem Wasser gebrüht, abgeschält, in Hälften geschnitten und gleich den Aprikosen gekocht.

**890. Compote von Melonen.** Man schneide die geschälte Melone in hübsche Stücke, stutze diese rundlich zu, lasse sie in kochendem Wasser mit einer Prise Salz auf gelindem Feuer weichziehen, lege sie zum Abtropfen auf ein Sieb, koche Zucker mit wenigem Wasser, Citronensaft oder etwas Essig zu einem Syrup, koche die Melone darin ein Mal auf, schütte sie zum Erkalten in einen Napf, gieße den Saft nachher wieder ab, koche ihn so kurz ein, daß er breit von einem dareingetauchten Löffel tropft, und gieße ihn nach dem Erkalten über die angerichtete Melone.

**891. Compote von Erdbeeren.** Die von den Stielen gepflückten Erdbeeren (Wald- oder nicht zu große rothe Garten-Erdbeeren) wäscht man und legt sie zum Abtropfen auf ein Tuch. Dann kocht man Zucker mit etwas Wasser zu einem Syrup, läßt diesen erkalten, thut die Erdbeeren hinein, schwingt sie um, daß sie mit dem Zuckersyrup gut vermengt werden, und läßt sie auf Eis recht kalt werden. — Am schmackhaftesten ist dieses Compote, wenn man etwa den dritten Theil der abgetropften Erdbeeren durch ein feines Sieb streicht, das durchgestrichene Mark mit gestoßenem Zucker recht süß einmengt und hiermit die übrigen Erdbeeren vermischt.

**892. Compote von Stachelbeeren.** Die unreifen Stachelbeeren werden von den Stielen und Blüthen befreit, in kochendes Wasser gethan, so lange darin gelassen, bis sie anfangen sich auf die Oberfläche des Wassers zu erheben, was einige Minuten dauert, und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Dann läßt man Zucker mit wenig Wasser, Citronenschale und Zimmet in einem breiten Geschirr zu einem Syrup kochen, schüttet die Stachelbeeren hinein, schwenkt sie behutsam um, und läßt sie verdeckt auf

einer heißen Stelle, wo sie nicht kochen können, wenigstens eine halbe Stunde langsam ziehen, nimmt sie dann ab und läßt sie erkalten. Nach dem Anrichten überstreut man sie mit gestoßenem Zucker. Wegen ihrer außerordentlichen Säure müssen die Stachelbeeren viel Zucker haben, und rechnet man auf ein Quart- oder Kannenmaß (rechl. 1 Liter) davon wenigstens ein halbes Pfund Zucker. — Wenn die Stachelbeeren nach dem Erkalten mehr Saft, als nöthig ist, haben, so gießt man diesen durch ein feines Sieb davon ab, thut noch ein wenig Zucker daran, kocht ihn so lange, bis er röthlich wird, ein wenig steigt und große Blasen wirft, und gießt ihn auf einen angefeuchteten Teller. Nach dem Erkalten muß ein schönes röthliches Gelee daraus geworden sein, mit welchem man das angerichtete Compote garnirt.

**893. Compote von Besingen (Heidelbeeren).** Die gut verlesenen oder gewaschenen Besinge werden mit Zucker, den man mit wenig Wasser nur angefeuchtet hat, und einem Stück Zimmt ein Mal überkocht und zum Abtropfen auf einen Durchschlag gegossen; dann wird der Saft so kurz eingekocht, daß er breit vom Löffel tropft; die Besinge werden wieder damit vermischt und über Zwieback oder Biscuit angerichtet. — Schmackhafter ist dieses Compote, wenn man die rohen Besinge mit gestoßenem Zucker schichtweise in einen neuen Topf thut, fest zudeckt und in fortwährend kochendem Wasser so lange stehen läßt, bis sie weich sind. — Dieses Compote, sowohl von frischen, als von getrockneten Heidelbeeren, bekommt hauptsächlich Denen sehr gut, welche an Diarrhöe leiden.

**894. Compote von Preiselbeeren.** Diese werden ebenso gekocht wie die Besinge in voriger Nummer. — Sehr gut schmecken die Preiselbeeren, wenn sie beim Anrichten mit recht dicker süßer Sahne oder Schlagfahne vermischt werden. Dazu müssen sie aber vorher mit Zucker recht steif eingekocht sein. — Auf ein Quartmaß (rechl. 1 Liter) voll Preiselbeeren rechnet man 12 bis 16 Loth (20 bis 27 Mth.) Zucker. — Man kann dieser Frucht etwas von ihrer Bitterkeit nehmen, wenn man sie mit kaltem Wasser aufsetzt, heiß werden läßt, auf ein Sieb schüttet und erst dann mit Zucker kocht.

**895. Compote von Himbeeren oder Johannisbeeren.** Diese Früchte werden sauber verlesen, gewaschen und mit gestoßenem Zucker gemengt; nach ein paar Stunden kocht man den Saft, welchen sie von sich gegeben haben, ein wenig ein, läßt ihn erkalten und gießt ihn entweder über die angerichteten Früchte oder schwenkt diese damit durch und richtet sie dann erst an. Man kann die Früchte auch in Zucker, den man mit ein wenig Wasser zu einem Syrup gekocht hat, einmal aufkochen lassen, herausnehmen, den Saft kurz einkochen und die Früchte wieder damit vermischen.

896. **Compote von schwarzen Maulbeeren.** Man löst Zucker mit ein wenig Wasser oder Wein und Citronensaft auf, läßt die verlesenen und gewaschenen Maulbeeren darin ein Mal überkochen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft kurz ein und schwenkt die Maulbeeren darin um.

897. **Compote von Quitten.** Die Quitten werden geschält, in Viertel geschnitten, von den Kerngehäusen befreit und in Wasser blanchirt. Die Kerngehäuse kocht man mit etwas Wasser aus, gießt den Saft durch ein Sieb auf die Quitten, thut Zucker daran und kocht sie wie die Birnen recht roth und kurz ein.

---

## XII. Abschnitt.

### Von der Zubereitung der Puddings.

Um Wiederholungen zu vermeiden, mögen folgende Bemerkungen diesem Abschnitte vorangehen und als Regel bei allen Arten von Puddings ihre Anwendung finden.

Zu einem jeden Pudding, der in einer Serviette gekocht werden soll, muß letztere, um die vielleicht noch darin enthaltene Seife herauszubringen, zuvor längere Zeit in kochendem Wasser eingeweicht und demnächst so trocken als möglich ausgerungen werden. Bei dem Zusammenbinden der Serviette ist darauf zu sehen, daß zwischen Band und Masse weder zu viel noch zu wenig Raum bleibt; in ersterem Falle würde der Pudding platt und unansehnlich werden, und in letzterem viel dadurch an Lockerheit und Schönheit einbüßen, daß er sich nicht gehörig ausdehnen könnte, was auch wohl ein Plagen der Serviette verursachen würde. Das Geschirr, in welchem der Servietten-Pudding gekocht werden soll, sei ein feiner Größe angemessener kupferner Kessel, eine hohe Casserole oder ein großer Topf und muß mit einem Deckel verschlossen werden können. Das Wasser muß in vollem Sieden sein, wenn der Pudding hineingelegt wird, und ebenso darf man auch nur siedendes Wasser zugießen, wenn es durch Einkochen erforderlich würde. Man decke das Geschirr nicht fest zu, damit der Wasserdampf frei ausströmen kann, weil sonst der Pudding durch die Einwirkung des Dampfes zu stark ausgedehnt wird und die Serviette zerreißt. — Ein wenig Salz darf in der Puddingmasse nicht fehlen, auch salze man das Wasser ein wenig.