

reibt die Eigelb durch ein Sieb, vermischt sie mit 2 Löffeln dicker saurer Sahne, giebt 4 Löffel Salatöl, eine Messerspitze in wenig Wasser aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extrakt, Salz, Pfeffer und 2 Löffel Essig hinzu, daß man eine dickliche Sauce erhält, mit der man das Fleisch gut vermischt. — Zuletzt mengt man einen Theelöffel voll gehackte Zwiebeln und ebensoviel gewiegten Estragon darunter und streut beim Anrichten das fein gehackte harte Eiweiß über den Salat.

## X. Abtheilung.

### Compots.

#### 1. Apfel-Compot.

Graue Reinetten eignen sich zu diesem Compot am besten. Man schält die Äpfel, schneidet sie in 4 Teile und das Kernhaus heraus, giebt sie gleich in eine Schüssel mit Wasser, damit sie nicht dunkel werden, wäscht sie, setzt sie mit halb Wasser, halb Weißwein, Zucker, Citronenschale und Zimmt aufs Feuer und läßt sie weich kochen. Dann rührt man sie durch ein feines Haarsieb. Beim Anrichten streut man etwas feinen Zimmt darüber.

#### 2. Apfel-Compot mit Gelee.

Aus Borsdorfer Äpfeln sticht man mit einem Ausstecher das Kernhaus heraus, schält sie dann, läßt sie nach Belieben ganz oder schneidet sie in zwei Teile, setzt sie mit reichlich Zucker, 3 Glas Weißwein, Citronenschale, ganzem Zimmt, dem Saft einer Citrone und soviel Wasser, daß die Äpfel bedeckt sind, aufs Feuer und läßt sie weich werden, aber nicht zerkothen, nimmt deshalb immer die weichen heraus und läßt die anderen weiter kochen. Sind alle Äpfel weich, so gießt

man den Saft durch ein Haarsieb und läßt ihn einkochen, bis er ganz dick ist und Blasen schlägt, giebt ihn auf einen Suppenteller und läßt ihn fest werden. Beim Anrichten sticht man das Gelee mit einem Löffel ab und belegt die Äpfel damit.

### 3. Apfel-Compot mit Korinthen.

Die Äpfel werden geschält und in vier Teile geschnitten. Dann setzt man Wasser, Weißwein, Zucker und Citronenschale aufs Feuer, legt, wenn es kocht, die Äpfel und rein gewaschene und gar gekochte Korinthen hinein und läßt die Äpfel einige Minuten kochen; sie dürfen nicht zerkochen. Zuletzt läßt man die Sauce etwas einkochen und giebt sie über die Äpfel.

### 4. Birnen-Compot.

Nicht zu weiche Birnen von guter Sorte schält man, schneidet sie durch und nimmt das Kernhaus heraus. Den Stiel läßt man daran und schabt ihn etwas ab. Man setzt die Birnen mit halb Rotwein, halb Wasser, Zucker, Citronenschale und Zimmt aufs Feuer und läßt sie in 1½ Stunden kurz einkochen.

### 5. Birnen-Compot auf andere Art.

Die Birnen werden wie in Nr. 4 gekocht, doch läßt man den Rotwein weg und giebt statt dessen 2 Löffel guten Essig daran.

### 6. Johannisbeer-Compot.

1  $\mathcal{L}$  von den Stielen gestreifte und gewaschene Johannisbeeren setzt man mit ½  $\mathcal{L}$  Zucker und 1 Glas Wein aufs Feuer. Sobald sie aufkochen, nimmt man sie mit der Schaumkelle heraus, läßt den Saft ganz Dick einkochen und giebt ihn über die Beeren.

### 7. Aprikosen-Compot

Die Aprikosen müssen reif, dürfen aber nicht weich sein. Sie werden geschält, durchgeschnitten und der Kern herausgenommen. Dann taucht man ein großes Stück Zucker in Wasser, giebt es in einen Topf, läßt den Zucker klar kochen, giebt die Aprikosen hinein und läßt sie in einigen Minuten gar werden; dann nimmt man sie vorsichtig mit einem silbernen Löffel heraus, läßt den Saft noch etwas einkochen und giebt ihn über die Früchte.

### 8. Pfirsich-Compot.

Von Pfirsichen wird das Compot auf dieselbe Weise bereitet wie das Aprikosen-Compot, nur müssen die Pfirsiche etwas länger kochen, man kann deshalb zu dem geläuterten Zucker etwas klaren Weißwein geben.

### 9. Kirichen-Compot.

Die Kirichen werden ausgekernt, was am besten mit einer neuen Haarnadel geschieht, mit Zucker, Zimmt und Citronenschale aufs Feuer gesetzt und einigemale durchgekocht; dann nimmt man sie mit der Schaumkelle heraus, läßt die Sauce noch einkochen und giebt sie über die Kirichen.

### 10. Zwetschen-Compot.

Man gießt heißes Wasser über die Zwetschen, zieht sie ab, setzt sie mit Weißwein, Wasser, Zucker, Zimmt und Citronenschale aufs Feuer und kocht sie in einigen Minuten gar. Dann nimmt man sie heraus, läßt die Sauce noch einkochen und giebt sie über die Zwetschen.

### 11. Stachelbeer-Compot.

Zum Compot nimmt man unreife Stachelbeeren, und sind diese im Mai am besten. Man reinigt sie von den Stielen und Blumen und wäscht sie ab, gießt dann kochendes Wasser darauf

und läßt sie 5 Minuten damit stehen. Das wiederholt man noch zweimal und giebt dann die Beeren auf ein Sieb. Man kocht Weißwein, reichlich Zucker und Citronenschale auf, schüttet die Beeren hinein und läßt sie weich werden, aber nicht zercochen.

### 12. Heidelbeer-Compot.

Die Heidelbeeren werden verlesen und gewaschen, mit Zucker und Zimmt auf's Feuer gesetzt und gekocht. Dann giebt man einen gestoßenen Zwieback dazu, läßt sie damit nochmals aufkochen, richtet sie an und läßt sie erkalten.

## XI. Abtheilung.

### Eis, Cremes und Gelees.

#### 1. Vanille-Eis.

1 $\frac{1}{2}$  l süßer Rahm werden mit 300 g Zucker und einer Stange Vanille auf's Feuer gesetzt. Die Vanille ist vorher fein gestoßen und in ein Mullläppchen gebunden; während des Kochens wird sie öfter mit dem Löffel ausgedrückt, damit sie recht auszieht. Man läßt den Rahm 5 Minuten mit der Vanille kochen, nimmt dieselbe dann heraus, rührt den Rahm mit dem Gelben von 9 Eiern ab, füllt die Masse, sobald sie erkaltet ist, in die Eisbüchse und läßt sie gefrieren. Man kann auch die Schale einer Citrone auf dem Zucker abreiben, sowie das Weiße der Eier zu Schnee schlagen und zu der Masse geben.

#### 2. Chocolade-Eis.

1 l Rahm, 125 g Zucker, 180 g geriebene Chocolade und 1 Stange Zimmt werden zusammen aufgekocht, mit 4 Eigelb abgerührt und durch ein Sieb gegeben. Wenn die Masse erkaltet ist, wird sie in die Büchse zum Gefrieren gethan.