

nun daraus die Mandeln entfernt hat koche man die Gurken in Biereffig, dem man Salz beigemischt, ab und lasse sie ungefähr 24 Stunden stehen. Nachher wird der Essig abgegossen, die Gurken werden mit einem Leinen oder einer Serviette abgetrocknet und unter Beifügung von ganzem Pfeffer, Lorbeerblätter, Nelken, Senfkörnern, Chalotten und feingeschnittenem Kren (Meerrettich) in Dunstgläser geschichtet. Unterdes koche man Weinessig gieße ihn über die Gurken, daß er über diese reicht, lasse ihn kalt werden und gieße ihn ab. Nachher wird er zwei Tage nach einander aufgekocht, einmal heiß das andere Mal siedend darüber gegossen. Nachdem nun die Gurken in den Gläsern verkühlt sind, verbindet man diese mit Pergamentpapier.

298. Spargel-Salat.

Spargel wird rein gepuht, immer einige Stäbchen werden zusammengebunden, hierauf lasse man sie in Salzwasser einige Minuten aufkochen, nehme sie sodann behutsam heraus und schneide den Zwirn, mit dem die Stäbchen gebunden waren, entzwei, lege die Köpfchen zierlich auf eine Schüssel und begieße den Spargel mit gutem Weinessig.

299. Welsher Salat.

Man formiere alle Gattungen von Fischen als da sind: Bricken, Sardinen, Sardellen, Lachs, geräucherten Lachs, Matjes-Heringe zu einem Kranz, gebe ringsherum einen guten Aspik. (Siehe Register: Aspik.)

VIII. Kompote.

300. Äpfel-Kompott.

Man schäle einige Äpfel recht rein ab, nehme Zucker, lasse ihn nicht zu fest spinnen, seihe den Saft von zwei

Limonen in den Zucker hinein, stelle jetzt die Äpfel in den Zucker hinein und lasse sie unter einer Stürze dünsten, jedoch so, daß sie ganz bleiben.

301. Äpfelmus.

Man schäle Mischensker-Äpfel, spinne hierauf 170 g (17 *dek*) Zucker, gebe Stückchen Zitronenschale, Stückchen Zimt, schneide die Äpfel in vier Teile, nehme das Innere derselben heraus, gebe sie dann in den gesponnenen Zucker, rühre sie und bis sie ganz klar sind, stelle man sie vom Feuer weg. Mit diesem Mus kann man Torten, überhaupt alle Mehlspeisen füllen.

302. Aprikosen-Kompott.

Abgeschälte Aprikosen werden in eine Kompott-Schüssel gelegt, für jede Aprikose wird ca. 13 g ($1\frac{3}{4}$ *dek*) Zucker gesponnen und nachdem dieser gesponnen und überkühlt ist, gieße man ihn auf die Aprikosen.

303. Birnen-Kompott.

Birnen werden abgeschält, wenn sie groß sind in zwei Hälften geschnitten; Zucker wird gesponnen, Saft von zwei Limonen hineingedrückt, unter einer Stürze gedünstet; wenn die Birnen weich sind, nehme man sie vom Feuer und gebe sie als Kompott zum Braten.

304. Brombeeren-Kompott.

Von den Brombeeren werden die kleinen durch einen Seiber gepreßt. Der dadurch gewonnene Saft wird mit Zucker gekocht. In diesem Saft, dem man etwas Zimt, Zitronenscheiben und einige Nelken hinzufügt, werden die großen Beeren langsam einige Minuten gekocht, dann herausgenommen und der etwas eingekochte Saft darüber gegossen.

305. Erdbeeren-Kompott.

In 250 g (25 *dek*) dickgesponnenen Zucker wird $\frac{1}{2}$ kg große Erdbeeren gegeben, 1 Minute aufgekocht und dann schnell vom Feuer genommen.

306. Gurken-Kompott.

Die Gurken werden abgeschält, in die Hälfte geschnitten, nachdem das Kerngehäuse herausgenommen, werden sie zu feine Nudeln geschnitten; auf $\frac{1}{2}$ kg Gurken nimmt man $\frac{1}{2}$ kg Zucker und 1 Seidel Weinessig, etwas Zimt, Nelken, und läßt dies alles 1 Stunde kochen. Sobald es verköhlt ist, gibt man es in ein Glas, welches sodann mit einer Blase gut verschlossen wird und bringt es an einen kühlen Ort. Wenn davon etwas entnommen wird, muß es immer wieder gut verbunden werden.

307. Himbeeren-Kompott.

In $\frac{1}{2}$ kg sehr dick gesponnenen Zucker gebe man die Himbeeren hinein, lasse sie 2 Minuten aufkochen und nehme sie dann vom Feuer.

308. Johannisbeer-Kompott.

In $\frac{1}{2}$ kg sehr dick gesponnenen Zucker wird $\frac{1}{2}$ kg rein geklaubte Johannisbeeren gegeben, lasse sie 2 Minuten aufkochen und gebe sie dann vom Feuer.

309. Kastanien-Kompott.

Man nehme ein beliebiges Quantum Kastanien, entferne von ihnen die harte Schale, gebe sie in siedendes Wasser, bis auch die zweite Schale losgeschält werden kann. Dann gebe man die Kastanien in eine Kasserolle, in welcher man 140 g (14 *dek*) Zucker mit $\frac{1}{2}$ Seidel Wasser hat kochen lassen, lasse die Kastanien langsam weich dünsten, gebe sie dann auf eine Schüssel, drücke in den Zucker den Saft von einer Pomexanze, begieße sie noch mit siedendem Wasser und damit die Kastanien.

310. Kirschen-Kompott.

Kirschen werden abgezupft, in kaltem Wasser gewaschen und zu je $\frac{1}{2}$ kg Kirschen wird 140 g (14 dkg) Zucker verwendet. In den dick gesponnenen Zucker werden die Kirschen gegeben, zwei Minuten darin aufgekocht und dann vom Feuer gegeben.

311. Mirabellen-Kompott.

$\frac{1}{4}$ kg Zucker wird gesponnen, in denselben $\frac{1}{2}$ kg Mirabellen auf einige Minuten gegeben, doch müssen sie ganz bleiben.

312. Orangen-Kompott.

Man schäle die Orangen, rechne zu einer Orange 35 g ($3\frac{1}{2}$ dkg) Zucker, gebe die Orangen in eine Kompottschüssel, lasse den Zucker recht fest spinnen und gieße ihn noch im warmen Zustande darüber.

313. Pfirsich-Kompott.

Pfirsiche werden in kaltem Wasser eingeweicht und nachdem sie einige Minuten darauf gelegen und abgetropft sind, spinne man Zucker und zwar für jede Pfirsiche 13 g ($1\frac{3}{4}$ dkg), gebe ein wenig Zitronensaft dazu und die Pfirsiche hinein, doch dürfen dieselben nicht zerkothen. Nachdem sie einige Minuten im Zucker gelegen waren, nehme man sie weg.

314. Pflaumen-Kompott.

Pflaumen begieße man mit siedendem Wasser, ziehe die Haut recht langsam ab, lasse sie dann in dick gesponnenem Zucker 2 Minuten aufsieden, nehme sie jedoch dann gleich vom Feuer weg.

315. Pflaumenmus (zur Fülle).

Man nehme zu einem Schock Pflaumen $\frac{1}{4}$ kg Zucker, lasse ihn fest spinnen; nachdem man die Pflaumen

ein wenig aufs Feuer gesetzt, hierauf durch ein Sieb passiert hat, gebe man sie dann in den gesponnenen Zucker und lasse selbes unter fortwährendem Rühren dick einkochen.

IX. Fische.

316. Backfisch.

(Für 4 Personen.)

Die schwache Seite von einem Karpfen wird in Stücke zerteilt, ausgewaschen, eingesalzen; hierauf stelle man eine Pfanne mit ausgelassener Butter auf die Platte, schlage je nach der Anzahl der Fische auf einen Teller Eier auf und zerklöpfe sie mit einer Gabel, wickle jedes Stück Fisch in Mehl ein, balliere es in Ei und wickle hierauf den Fisch in braune, geriebene Semmelbrösel ein und backe sie goldgelb.

317. Blauffisch.

Die Fische werden geteilt und ein wenig gesalzen, man lasse sie 2 Stunden liegen, gieße kochenden Weinessig darüber, lasse sie so lange liegen, bis sie hübsch blau sind, dann gebe man in die Pfanne Sellerie, Petersilie, Neugewürz, Nelken, Pfeffer und Zitronenschale und lasse sie dann kochen.

318. Blauffisch (andere Art).

In eine Kasserolle gebe man 4 geschnittene Zwiebel, 20 Neugewürzkörner, ebensoviele Pfefferkörner, etwas weniger wie $\frac{1}{2}$ l scharfen Essig, doppelt soviel Brunnenwasser, einen gestrichenen Eßlöffel Salz, alles das lasse man stark kochen. Der Fisch (1 kg für 4 Personen) wird in Stücke geschnitten, neben einander in eine Kasserolle gegeben und nunmehr behutsam jedes Stück mit der kochenden Beize