

Salate und Compote.

Gurken-Salat.

Man schält frische Gurken ab, schneidet sie in feine Blättchen, salzt diese, bestreut sie mit Pfeffer und macht sie mit Essig und Del an.

Endivien-Salat.

Man nimmt von den Endivien bloß die inneren, gelben Blätter, wäscht sie, läßt sie abtropfen und gibt Salz, Essig und Del darüber.

Bohnen-Salat.

Man kocht die Bohnen durch fast 3 Stunden, bis sie weich sind, seiht sie ab, salzt sie und macht sie mit Essig und Del an; man kann diesen Salat mit hartgekochten, geviertheilten Eiern verzieren.

Sellerie-Salat.

Eine große Selleriewurzel wird durch 2 Stunden gekocht, dann in kaltes Wasser gelegt, sauber geschält und in Scheiben geschnitten, gesalzen, mit Pfeffer bestreut und mit Essig und Del angemacht.

Französischer Häuptel-Salat.

Von drei Stück Kopfsalat wird jedes Blatt abgepflückt, gewaschen und in kleine Streifen geschnitten; drei

harte, gefochte Eier werden klein gehackt, eine fein gewiegte Zwiebel, Salz, Pfeffer, drei Löffel Del und ein Löffel Estragon-Essig dazu gegeben. Dieser Salat muß unmittelbar vor dem Gebrauch angerichtet werden.

Gewöhnlicher Kartoffel-Salat.

Man gibt das Viertel einer in Blätter geschnittenen Zwiebel, ein kleines Stückchen Knoblauch und soviel guten weißen Essig, daß er hoch über der Zwiebel steht, in ein Töpfchen, deckt dieses zu und läßt den Essig 2 Stunden ziehen; dann seihet man ihn ab; 8 Kartoffeln werden weich gekocht, abgeschält, in kleine Stücke oder dicke Blätter geschnitten und so lange sie noch recht warm sind, reichlich mit feinem Del begossen, gesalzen und mit dem Essig vermengt. Darauf schüttelt man den Salat einigemal unter einander, läßt ihn auskühlen und bestreut ihn auf der Schüssel mit fein geschnittenem Schnittlauch.

Kartoffel-Salat mit Mayonnaise.

Man wählt eine von den angegebenen Mayonnaisen, gibt etwas Senf dazu, mengt die überkühlten Kartoffelscheiben hinein, richtet den Salat auf einer Schüssel an, verziert ihn mit Aspic, Kal, Sardinen zc. und läßt ihn 2 bis 3 Stunden vor dem Auftragen durchziehen.

Kartoffel-Salat in Sulz.

Man kocht gleich große Kartoffeln, kleinerer Art, in der Schale ziemlich weich, schält sie ab und schneidet sie in zwei messerrückendicke gleiche Scheibchen. Eine runde Blechform mit höherem Rand gießt man fingerdick mit Aspic aus, und zwar so, daß man zuerst denselben am

Boden der Form erstarren läßt, dann den kalten aber noch flüssigen Aspic auf den Reif rund herum gießt, während man die Form in Eis einlegt und damit langsam dreht, so daß, wenn an einer Stelle des Reifes der Aspic starr geworden, man wieder ein weiteres Stück der Form damit ausgießt und so fort, bis endlich die Form ganz gleichmäßig, gleichsam damit ausgefüllt ist. — Nun belegt man den Boden mit Scheiben von hart gekochten Eiern, oder mit Mixed Pickles oder Kartoffelscheibchen, nachdem man erst jedes einzelne Stückchen in Aspic getaucht, um es fest haften zu machen. Der Rand wird mit in Aspic getauchten, dicht aneinander gereihten Kartoffelscheiben zierlich ausgelegt. Ist das geschehen und Alles in der Form festgestellt, dann füllt man den hohlen Raum darin mit den übrigen Kartoffelscheiben, welche man mit einer dicken Mayonnaise und mit Sardellen oder Haringstückchen oder klein geschnittener Selchzunge und dünnen Blättchen von eingelegten Gurken, Kapern zc. vermischt hat. Zu oberst als Decke kommen Kartoffelscheiben. Wenn die Form voll gelegt ist, dann gießt man kalten flüssigen Aspic darauf, so viel als die Form annimmt, stellt diesen Salat ins Eis, läßt ihn recht fest werden und stürzt ihn aus.

Anmerkung: Zu diesem gefüllten Salat muß der Aspic recht stark und fest sein.

Zwiebel-Salat.

Man bratet 5—6 große, spanische Zwiebeln in heißer Röhre durch, läßt sie auskühlen, nimmt die äußere Schale ab, schneidet sie mit dem Wiegemeßer ganz fein und macht sie mit Salz, Essig und Del an.

Dieser Salat ist als Verzierung zu Rindfleisch und Braten sehr gut zu gebrauchen.

Kraut-Salat.

Man schneidet einen weißen, mittelgroßen Krautkopf, nachdem man die Stiele davon ausgeschnitten hat, auf feine Radeln, salzt und pfeffert das Kraut und läßt es in einer Schüssel zugedeckt eine halbe Stunde liegen. In einer Pfanne läßt man 10 bis 14 Oka. Butter, je nach der Größe des Krautkopfes, aufschäumen, gibt eine halbe, kleinere, sehr fein gehackte Zwiebel dazu, läßt sie etwas anlaufen, gibt 2 Löffel Essig, 2 Löffel Wasser, 2 Löffel Fleischsuppe und ein Stückchen Zucker dazu, läßt es aufkochen, gibt das Kraut hinein und läßt es eine halbe Stunde nicht allzu weich dünsten. Dann wird es auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel gegeben, mit etwas Pfeffer bestreut, und warm oder auch als kalter Kraut-Salat zum Braten aufgetragen.

Russischer Salat.

Man zerreibt ein viertel Kilo feinen, wenig gesalzenen Caviar in einer Schale recht kräftig und lange, bis die Masse grauweiß aussieht, drückt sie durch ein Sieb, rührt mit einem Kochlöffel 3 Löffel feines Del, den Saft von 2 Citronen und 3 geriebene Perlwiebeln oder ein Stückchen geriebene, weiße Zwiebel hinein und verrührt diese dicke, glatte Masse gut durch einander; schneidet 6 hart gekochte Eier und eben so viel in der Schale gekochte, warm abgeschälte Kartoffeln in länglich dünne Streifen, gibt sie noch lauwarm in die Salatschüssel, gießt die Tunke gleichmäßig darüber, läßt den Salat, der nicht mehr gerührt werden darf, mehrere Stunden lang durchziehen und trägt ihn dann zum Braten oder als kalte Beigabe zum Thee auf.

Speck-Salat.

4 Stück Kopfsalat werden gewaschen, von den stärkeren Stielen befreit und trocken gelegt. — 8 Oka. kleinwürflig

geschnittenen Speck läßt man gelb aufrösten, gibt 10 Löffel Essig und etwas Salz dazu und gießt das heiß über den Salat.

Italienischer Salat.

2 gewässerte, sauber gepuzte Heringe, 4 abgeschälte, entkernte, kleinere Äpfel, 4 mittelgroße, gekochte Kartoffeln, ein viertel Kilo gebratenes Fleisch als Huhn, Kalb, Schweinefleisch, Kalbszunge oder Kostbeef, dann 4 kleinere eingelegte Gurken werden auf Nudeln geschnitten. — Man macht von 4 Dottern, einem glatt gestrichenen Kaffeelöffel Senf, Del und Bertram-Essig eine Mayonnaise, gibt eine mittlere fein gehackte Zwiebel, etwas Salz und weißen Pfeffer dazu, mischt die Nudelstückchen hinein, läßt den Salat eine Stunde so stehen und trägt ihn auf.

Französischer Salat.

4 gekochte Kartoffeln, sowie eine frische, geschälte Gurke werden in Scheiben geschnitten, gesalzen, eine viertel Stunde stehen gelassen, ausgedrückt und mit 2 Löffeln eingelegter rother Rübe, einem zerpfückten Häuptel Salat, etwas Pfeffer, Salz und Essig vermengt. Ehe man den Salat aufträgt, wird er mit Senfmayonnaise angemacht.

Suppenfleisch als Salat.

Dieser warme, vorzüglich schmeckende Kartoffel-Salat wird mit einer guten Mayonnaise angerührt und mit geschnittenen Sardellen, Anchovis, Sardinien, Oliven, Perlzwiebeln, Kapern, Schälgurken, Pöckelzunge, Bratenresten und etwas gestoßenem weißen Pfeffer vermischt. Obenauf legt man franzartig das in saubere, gleiche Scheiben geschnittene Suppenfleisch, das in guter Suppe gekocht, saftig und schmackhaft sein muß.

Diese Speise ist für Herren=Frühstücke oder Jagd=Mahlzeiten zu empfehlen.

Prünellencompot.

Ein halbes Kilo Prünellen wäscht man gut ab und läßt sie dann mit Wasser ziemlich weich kochen; nimmt sie heraus, läßt den Sud mit ein viertel Kilo Zucker und nach Geschmack etwas Zimmt und Citronenschale dicklich einkochen, worauf man die Prünellen nochmals hinein gibt und ganz weich kochen läßt; wenn sie fertig sind, gibt man einen Eßlöffel Rum dazu und legt sie auf die Compotenschüssel.

Einfaches Aepfelcompot.

Man schält mittelgroße, feinere Aepfel (Borsdorfer), schneidet sie in Hälften, sticht mit dem Hohlmesserchen das Kernhaus aus, bestreicht sie mit Citronensaft und legt sie in Brunnenwasser. In dem Schneekessel oder in einer Thonpfanne läßt man Zucker mit Wasser kochen (für 12 Aepfel 14 Dka.). Sobald er spinnet (s. Anh.), legt man die Aepfel hinein, deckt sie zu und läßt sie bei nicht zu schnellem Feuer sehr weich kochen; stellt sie dann, immer zugedeckt, ab, läßt sie kalt werden, legt sie auf eine Compotenschüssel und gießt den Saft darüber.

Aepfel in Sulz.

Man läßt 35 Dka. Zucker mit 2 Delt. Wasser dick spinnen, kocht darin ein halbes Kilo geschälte, entfernte und nicht zu klein geschnittene Borsdorfer Aepfel (zugedeckt), gibt dann, sobald die Aepfel keinen Saft mehr haben, 18 Dka. feinblättrig geschnittenen Citronade, den Saft einer ganzen, großen Citrone und 4 Eßlöffel voll Rum dazu, und verkocht Alles noch eine Zeit lang, bis die nicht ganz zerkochten

Apfel wie durchsichtig aussehen. Man richtet das Compot, so lange es noch warm ist, auf einer Schüssel an, streicht es recht glatt und pugt es, wenn es ausgekühlt ist, mit Früchten. — Oder: Man streicht eine einfachere Sulzform mit feinem Mandelöl etwas aus, legt das Compot sorgfältig hinein und stürzt es am nächsten Tag aus.

Oder: Man staubt kleine Blechformen mit Staubzucker aus, füllt das Compot ein und stürzt es nach zwei Tagen aus.

Apfelmuscompot mit Schnee.

6 große Äpfel werden in ganz wenig Wasser gedünstet, durchs Sieb gedrückt und mit 42 Dka. fein gestiebenen Zucker drei viertel Stunden abgetrieben. Dann wird von 3 Eiklar sehr fester Schnee gemacht und sammt einem Löffel Rum unter den Apfelschaum gemengt.

Anmerkung: Man kann auch statt Apfelmus Himbeer- oder Aprikoseneingefottenes geben, in welchem Falle nur die Hälfte des Zuckers gegeben wird.

Die Äpfel dürfen nur in einem gut glasirten, nicht fetten Gefäße dünsten.

Compot von rohen Äpfeln und Pomeranzen.

Man schält Borsdorfer Äpfel, entkernt sie, schneidet sie in Blätter und diese auf Radeln und gibt sie in eine Compotschüssel. — Auf 10 mittelgroße Äpfel preßt man den durchgeseihten Saft von 2 Pomeranzen, vermischt ihn mit einem halben Kaffeebecher weißen Wein und beiläufig 7 Dka. fein gestoßenen Zucker, den man an den Pomeranzen abreibt. Man deckt dieses Compot zu und läßt es eine viertel Stunde durchziehen und legt dann Pomeranzenscheiben herum.

Falsches Pomeranzencompot.

Kleine, junge, gelbe Rüben werden zuerst in sehr dünne Scheibchen und dann in sehr dünne Nudeln zerschnitten. Auf einen gehäuften Teller solcher Nudeln rechnet man 28 Oka. an anderthalb Pomeranzen abgeriebenen Zucker, den man in zwei Löffeln Wasser und dem Saft einer Pomeranze zergehen läßt, um dann die Rübennudeln darin weich zu kochen. Die Schale einer halben Pomeranze schneidet man ebenfalls in dünne Nudeln und mengt diese unter die andern. Das Ganze muß den Geschmack von geschnittenen Pomeranzen haben.

Birneneompot.

Man schält gute Birnen ab, theilt sie in Hälften, wobei man das Kernhaus entfernt und kocht sie in halb Wasser, halb Weißwein und einem Stück Zucker weich; gibt sie auf eine Schüssel, läßt in einer Pfanne beiläufig $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker mit Wasser so lange kochen, bis es dicklich ist, gibt dann die Brühe von den Birnen hinein, läßt es nochmals aufkochen und gießt es über die Birnen.

Preiselbeerencompot.

Man nimmt eingelegte Preiselbeeren, spinnt für den Inhalt eines großen Dunstglases 14 Oka. Zucker zur kleinen Perle (Anh.), gibt die Beeren hinein, rührt sie mit einem neuen Kochlöffel oder einem Silberlöffel am Feuer mit dem Zucker durch, ohne sie kochen zu lassen, gibt sie gleich auf eine Schüssel und läßt sie 2 bis 3 Stunden vor dem Gebrauche von dem Zucker durchziehen. — Hat man frische Beeren zur Compotbereitung, so pugt, wäscht und trocknet man sie ab, spinnt den Zucker, wirft die Beeren hinein, nimmt sie, sobald sie zu kochen anfangen, heraus, kocht den

zurückbleibenden Saft etwas kürzer ein, und gießt ihn dann über die Beeren.

Anmerkung: Die eingelegten Preiselbeeren sind besser, da sie durch die Art der Bereitung den herben Geschmack verlieren.

Preiselbeercompot mit Schmettenschaum.

3 Delt. Schlagschmetten schlägt man zu steifem Schaum, rührt etwas Himbeerabguß dazu (nur so viel, um ihn rosa zu färben), mengt genügend Zucker darunter und bedeckt damit recht hoch die auf der Schüssel angerichteten, gewöhnlich in Zucker eingekochten Preiselbeeren.

Kastaniencompot. I. Art.

Man bratet Kastanien ganz licht, schält sie ab, läßt sie in starkem Zuckerwasser völlig weich kochen, legt sie in eine Compotschale, preßt so viel Pomeranzensaft darauf, daß sie damit beinahe bedeckt sind, läßt sie eine oder zwei Stunden darin liegen, und legt Pomeranzenscheiben herum, ehe man das Compot aufträgt.

Kastaniencompot. II. Art.

40 Stück rohe, schöne Kastanien werden sauber abgeschält, in kochendes Wasser geworfen, nach einigen Minuten mit dem Schaumlöffel ausgehoben, mit einem Tuche abgetrocknet, damit etwa übrige Schalenreste abgeputzt werden und dann in kaltes Wasser gelegt. Man läßt ein viertel Kilo Zucker mit einem Stückchen klein geschnittener Vanille in einem halben Liter Wasser einige Minuten stark aufkochen und schäumt ihn rein ab. Die Kastanien werden in eine Porzellan- oder Thonpfanne neben einander gelegt, der Zuckersyrup und der Saft von anderthalb Pomeranzen darüber gegossen, das Ganze zugedeckt und in der Röhre

drei viertel Stunden bei öfterem Begießen mit dem Zuckersafte gedünstet. Hierauf wird das Compot kühl gestellt, in einer Schüssel zierlich geordnet und der Syrup durch ein feines Haarsieb darüber geseiht.

Rhabarber in Zucker.

Es werden die Stiele geschält und mit etwa dem gleichen Gewichte Zucker bestreut, dann zugedeckt und bis zum anderen Tage stehen gelassen, darauf gießt man den Saft ab, gibt etwas Wasser und weißen Wein dazu, siedet ihn, bis er dicklich ist, worauf die Rhabarberstücke dazu gegeben werden. Das Ganze wird dann noch 10—12 Minuten gekocht und in Gläser gefüllt, die erst am nächsten Tage verbunden werden.

Ananascompot.

Man schneidet eine schöne reife Frucht in Scheiben, übergießt dieselben mit zum zweiten Grad gekochten Zucker und läßt sie darin liegen.