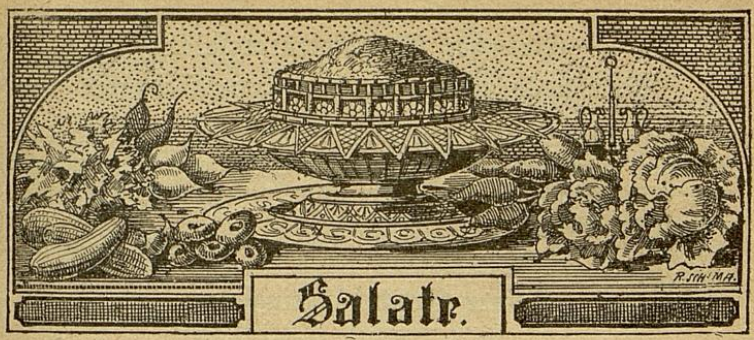

Die Hauptsache für die Vorzüglichkeit eines jeden Salates ist ein vollkommen rein schmeckendes Oel, das richtige Maß von Salz und nicht zu scharfer Essig. Hat man nur Essigessenz vorräthig, so verdünnt man sie mit Rindssuppe oder Wasser, bis sie nicht mehr übermäßig scharf schmeckt. Bei allen gesottenen Salaten als Erdäpfel-, Bohnen-, Sellerie-, Sprossen- oder Karfiolsalat ist es von Wichtigkeit, daß sie in heißem Zustand mit der Essig-, Oel- und Salzmischung übergossen werden, weil dieselbe viel besser eindringt. Bei gemischtem Salat wird jede Gattung separat mit Essig und Oel bereitet und nach einigen Minuten Durchliegen untereinandergemischt.

Einfacher Erdäpfelsalat (Salade de pomme de terre).

Man bereitet eine Essigmischung von $^3/_{10}$ Liter Essig, einem schwachen Kaffeelöffel voll Salz, einer kleinen in Viertel geschnittenen Zwiebel und gibt das Drittel einer kleinen Zehe Knoblauch dazu. Zugedeckt, läßt man dies 2—3 Stunden stehen. Indessen kocht man 8 oder 9 Erdäpfel mehliger Gattung, schält sie und schneidet sie noch heiß in Blättchen oder Würfel. In einen Weidling gegeben übergießt man sie mit 2 Löffeln voll feinstem Salatöl, seiht sogleich die Essigmischung dazu, schüttelt es einigemal auf und gießt den überflüssigen Essig herunter, dann wieder darüber und so dreimal wiederholend. Hierauf läßt man den Salat zugedeckt bis zum Anrichten stehen. Gehäuft angerichtet wird er mit Pfeffer besiebt und mit in Essig geschwenkten Zwiebelringeln (von roher Zwiebel) geziert.

Einfacher Erdäpfelhäringsalat
(Salade de pomme de terre aux harengs).

In den eingangs beschriebenen Salat mischt man einen gewässerten entgräteten Häring, dessen eine Hälfte man kleingehackt mit dem Essig ziehen ließ. Die andere Hälfte verwendet man zur Verzierung des Salates.

Louise Aull, Beneschau.

Feiner Erdäpfelhäringsalat.

Abgekochte und heiß abgeschälte Erdäpfeln etwa 8 Stück, 2 geschälte Essiggurkerln und 2 Borsdorfer Aepfel, übriggebliebener Kalbsbraten, Schinken, Pökelzunge, Kapern und Häringe, welche aus Haut und Gräten gelöst und gut gewässert sind, werden würflig geschnitten und bei Seite gestellt, nachdem sie mit vorangegebener Essigmischung übergossen wurden. So bleibt es zugedeckt 2 Stunden stehen. Aus 2 Dottern, 1 reichlichen Prise Salz, etwas Pfeffer, 15 Deka feinstem Oel und dem geseihten Saft 1 Citrone bereitet man 1 Mayonnaise, unter welche man 2 Löffel französischen Senf, eine ganz feingeschnittene Zwiebel, die passirten Häringsmilchner und wenn nöthig noch etwas Essig mischt. Mit einem Theil dieser Mayonnaise vermengt man den Salat, richtet ihn gehäuft an und überstreicht ihn glatt mit dem Rest der Mayonnaise. Man ziert mit gerollten Sardellen, marinirtem Aal, Caviarhäufchen, kleinen Pfeffergurken und Kapern.

Camilla Lorber, Hoteliersgattin.

Gemischter Salat (Salade à la russe).

3 Eßlöffel voll weichgesottener Linsen, ebenso viel Bohnen, 8 heiß geschälte weichgesottene und würfliggeschnittene Erdäpfel macht man jedes für sich mit Oel und der eingangs beschriebenen Essigmischung an. Desgleichen aus der Rindssuppe heraus weichgesottene gelbe Rübe, Petersilie und Sellerie wird kleinwürflig geschnitten mit dem Essig angemacht. Sobald es nahezu vollkommen ausgekühlt ist, wird es leicht untereinandergemischt, 1 Eßlöffel voll feingehackte Zwiebel, ebenso viel Kapern und 2—3 Eßlöffel voll geschälte kleinwürflig oder nudliggeschnittene Essiggurken beigefügt. Nachdem man noch etwas mit Rindssuppe gemischten Essig beigefügt hat, läßt man diesen Salat einige Stunden, am besten über Nacht, durchliegen. Von den Bestandtheilen, mit Ausnahme der Erdäpfel, Petersilie und Sellerie, läßt man kleine Portionen zum Garniren zurück. Man koste vor dem Wegstellen, ob er genügend gesalzen

und sauer ist, da man hier noch gut nachhelfen kann. Vor dem Anrichten mischt man jungen nudliggeschnittenen Häuptelsalat mit Salz, Essig und Oel angemacht darunter und verrührt es mit etwas Mayonnaise. Bergig angerichtet wird es mit dieser überstrichen mit den Hülsenfrüchten, Kapern, Gurkerln, gelben und ebenfalls würflig geschnittenen rothen Rüben und Salatherzchen in netter Anordnung geziert. Beliebig kann man den Salat auch ohne Mayonnaise, nur mit 1 Eßlöffel voll französischem Senf durchrührt zu Tische bringen und besiebt ihn in dem Fall mit feingestoßenem Pfeffer.

Josef R . . . ., Küchenchef.

Bohnensalat (Salade haricot).

Kleine weiße Salatbohnen, sogenannte Prinzeßbohnen, werden weichgesotten, abgeseiht und noch heiß mit Oel und der vorbezeichneten Essigmischung angerührt, wobei man einen gehäuften Eßlöffel voll feingehackter Zwiebel beifügt. Auch 1—2 Würfel Zucker pflegt man mit dem Essig aufzulösen.

Bohnenpüreesalat.

½ Liter Bohnen stellt man dreifingerbreit mit Wasser überdeckt zum Kochen und fügt ein halbes Lorbeerblatt und 2 Würfel Zucker bei. Sobald die Bohnen weich sind, entfernt man das Lorbeerblatt und das etwa überschüssige Wasser, streut einen schwachen Kaffeelöffel voll Salz darüber, schüttelt sie durch und läßt sie zugedeckt ein wenig abstehen. Dann werden sie durchs Sieb gestrichen mit 2 Löffeln voll Salatöl und so viel mit ihrem Sudwasser oder Rindssuppe gemischtem Essig untermischt, daß es einen dichten Brei bildet. Nun fügt man 1 mittelgroße geriebene Zwiebel und 1 Prise feingestoßenen Pfeffer bei. Anna Loos, Olmütz.

Grüner Bohnensalat (Fisolen) (Salade de haricots verts).

Einen gehäuften Suppenteller in Salzwasser weichgesottene stifteliggeschnittene grüne Bohnen macht man nach dem Abtropfen noch heiß mit 2 Löffel Salatöl, Essig mit Rindssuppe und feingehackter Zwiebel gemischt und mit feingestoßenem Pfeffer saftig an.

Linsensalat (Salade de lentilles).

Man kocht die Linsen, wie es bei „Hülsenfrüchten" angegeben ist, weich, wobei man eine halbe mit zwei Gewürznelken besteckte Zwiebel und erst zuletzt das erforderliche Salz gibt. Etwa überflüssiges Wasser seiht man ab, verrührt die Linsen noch heiß mit Oel, Essig und Salz, sowie etwas feingehackter Zwiebel.

Linsenpüreesalat.

Weichgesottene Linsen streicht man rasch durchs Sieb und verrührt sie mit Oel, Essig, den man zur Hälfte mit Rindssuppe gemischt hat und mit geriebener Zwiebel. Man kostet und fügt wenn nöthig noch etwas Salz, nebst 1 Prise Citronenzucker bei, ebenso 1 Messerspitze feingestoßenen Pfeffer. Therese Pucher, Meran.

Erdäpfelpüreesalat.

9 mittelgroße frischgesottene oder noch besser gebratene Erdäpfel schält man und treibt sie durchs Sieb Hierauf verrührt man sie mit Oel, der eingangs beschriebenen, kräftig gesalzenen Essigmischung, 1 Eßlöffel voll geriebener Zwiebel und ebenso viel Kapern. Zugedeckt, läßt man sie einige Stunden vor dem Anrichten stehen. Man richtet sie bergig an und besiebt sie mit Pfeffer und garnirt mit Häringstückchen und einem Kranz von grünem Feld- oder Vögerlsalat, den man mit einer Essig-, Salz- und Oelmischung befeuchtet hat.

Selleriesalat (Célerie en salade).

2—3 schöne Selleriewurzeln werden sehr rein gewaschen, mit der Schale ziemlich weich gekocht, dann geschält, in gleichmäßige Scheiben geschnitten und noch heiß mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer angemacht. So läßt man den Salat 1 Stunde durchliegen, richtet ihn in der Salatschüssel an und garnirt ihn wie oben mit Feldsalat.

Selleriesalat anderer Art.

Man schält die Sellerieköpfe roh und stutzt sie oben und unten, wobei man alles Holzige entfernt. Man schneidet sie in messerrückendicke Scheiben, mischt $^1/_2$ Liter Wasser (oder leichte Suppe) mit $^2/_{10}$ Liter Essig, einen schwachen Kaffeelöffel voll Salz und etwas Pfeffer, gießt es über die Sellerie und kocht sie weich. Abgeseiht, richtet man ihn auf der Salatschüssel an und begießt ihn noch ein wenig mit Essig und Oel, besiebt ihn mit feingestoßenem Pfeffer und bringt ihn, wenn er völlig erkaltet ist, zu Tische.

Herr Anton Stettina, praktischer Koch.

Salat von Schwarzwurzeln (Salade de salsifis).

6—10 Stück Schwarzwurzeln werden rein geschabt mit Salzwasser bedeckt zum Kochen gestellt. Sobald sie weich sind, werden sie abgeseiht, noch heiß mit Oel-, Essig- und Salzmischung angemacht,

wobei man beliebig auch 1 Kaffeelöffel voll feingehacktes Petersilienkraut daruntermischen kann. Bis zum Erkalten zugedeckt weggestellt, werden sie gehäuft angerichtet und mit Pfeffer bestreut.

Ludmilla Kompert, Fulnek.

Pastinaken-, Carotten- oder Möhrensalat.

In Rindssuppe oder Salzwasser werden weichgesottene Wurzeln der genannten Gattung wie vorbeschrieben mit Hinweglassung der Petersilie angemacht und mit Vögerlsalat garnirt zu Tische gebracht.

Karfiol-(Blumenkohl-)salat (Salade de chou-fleur).

2 Rosen Karfiol von mittlerer Größe befreit man von allen Blättern, stutzt den Strunk ab und siedet sie mit nußgroß frischer Butter in Salzwasser weich. Abgetropft zerlegt man sie in einzelne Röschen und macht sie mit Essig und Oel an.

Feiner Karfiolsalat.

Den nach vorbeschriebener Art weichgesottenen Karfiol läßt man mit etwas Citronensaft beträufelt erkalten, nachdem man ihn in einzelne Röschen zerlegt hat. Nun vermengt man sie mit einigen Löffeln voll Mayonnaise, Kräuter- oder Tartarensauce, richtet sie bergig an und garnirt mit Salatherzchen. Anna Hasel, Wien.

Spargelsalat (Salade d'asperges).

Einen Bund reingeputzten Spargel befreit man von dem holzigeren Ende und schneidet ihn dann in 4 Centimeter lange Stücke, die man in Salzwasser weichsiedet und abgetropft wie obigen Karfiol mit Essig und Oel oder Mayonnaise anmacht.

Karl Jung, Hotelkoch.

Salat von Hopfenkeimchen oder Sprossen.

Man bereitet denselben, nachdem man die Hopfensprossen leicht geschabt hat, ganz wie vorbeschriebenen Karfiolsalat mit Essig, Oel und Pfeffer.

Kohlrübensalat.

8—10 junge Kohlrüben werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit Salzwasser weichgesotten, wobei man 1 Kaffeelöffel voll Staubzucker beifügt. Abgetropft macht man die Kohlrüben gleich mit Essig, Oel und etwas Pfeffer an.

Salat von Kohl (Salade de chou).

Junge feste Kohlköpfchen, etwa 5—6 Stück putzt man, schneidet sie in Viertel und wäscht sie in kaltem Wasser. Dann werden sie in 2 Liter kochendes Wasser gegeben, welches man mit 2 Kaffeelöffeln voll Salz vermischt hat, worin man sie unzugedeckt weichsiedet. Aufs Sieb gefaßt, werden sie mit etwas kaltem Wasser rasch übergossen mit Essig und Oel nebst etwas Pfeffer und Salz angemacht. Beliebig kann man die Salatsauce mit 2 passirten hartgesottenen Dottern bereiten und das feingehackte Eiweiß darüber streuen.

Bertha Löwner, Arztensgattin, Linz

Specksalat.

4 oder 5 schöne feste Häuptel Salat wäscht man, entfernt die äußeren Blätter und theilt jeden Kopf in Viertel, welche man mit kaltem Wasser überspült, gut abtropfen läßt. Ist er gut abgetropft, so gibt man ihn in eine Schüssel, schneidet 7 Deka Luftspeck kleinwürflig und läßt ihn gelbrösten. Die reschen Speckwürfel nimmt man heraus und stellt sie warm; in das heiße Speckfett gibt man 3—4 Eßlöffel Essig, siedet ihn auf, salzt indessen den Salat und gießt den heißen Speckessig darüber. Hierauf seiht man ihn herunter, kocht ihn nochmals auf und schüttet ihn über den Salat. Ist dies dreimal wiederholt worden, so wird der Salat mit dem Essig angerichtet und mit den warmgestellten Speckgrammeln bestreut.

Adele Teuber, Szegedin.

Feldsalat (Vögerlsalat, Rapünzchen) (Salade de raîponce).

Eine Schüssel Feldsalat, welchen man von Wurzelendchen und schadhaften Blättern befreit hat, wäscht man in zweimal gewechseltem kaltem Wasser leicht, ohne zu drücken, durch. Auf dem Sieb oder im Salatkörbchen läßt man ihn recht gut abtropfen und bereitet ihn dann wie obigen Specksalat. Oder man salzt ihn und verrührt ihn leicht mit Essig und Oel, worauf man den Salat mit Vierteln von hartgesottenen Eiern geziert zu Tisch bringt. Auch pflegt man folgende Salatsauce zu bereiten: 2 Dotter von hartgesottenen Eiern werden durchs Sieb gestrichen, mit 1 reichlichen Eßlöffel Oel, einer Prise Salz nach und nach glatt verrührt, 1 Kaffeelöffel voll Senf und 2 gute Eßlöffel Weinessig beigefügt. Das feingehackte Weiße der Eier kann als Garnirung verwendet werden.

Warmer Krautsalat (Salade de chou blancs ou rouge).

1—2 feste Köpfe weißes oder rothes Kraut schneidet man recht feinnudlig, mischt es mit 1—2 Kaffeelöffeln voll Salz und 1 Kaffeelöffel gestoßenem Kümmel. So läßt man es gut durchgemischt und zugedeckt 2 Stunden stehen. Dann überbrennt man es wie bei „Speckſalat" angegeben ist, dreimal mit dem heißen Speckessig und servirt es mit den reschen gelbbraunen Speckgrammeln bestreut. Den Essig kann man beliebig auch mit 1 oder 2 Würfel Zucker aufsieden.

Emilie Popelka, Raudnitz.

Warmer Krautsalat anderer Art.

Das wie vorbeschrieben vorgerichtete Kraut dünstet man auf 7 Deka heißem Gansfett oder zerlassenem Speck, dessen Grammeln zur späteren Verwendung warm gehalten werden. Man dünstet es unter Umrühren 8 Minuten, wobei man es mit einigen Löffeln voll Weinessig anfeuchtet und zuletzt mit 1 Kaffeelöffel voll Zucker süßt. Gehäuft angerichtet wird es mit den Speckgrammeln überstreut.

Roher Krautsalat (einfach).

2 Stück weißes oder rothes Kraut, wenn die Häuptel klein aber recht hart sind, schneidet man feinnudlig, läßt es mit Salz und gestoßenem Kümmel vermengt und mit etwas beschwertem Deckel zugedeckt 1 Stunde stehen. Dann verarbeitet man 1 reichlichen Eßlöffel Salatöl, etwas Essig mit 1 Prise Zucker und Pfeffer darunter und richtet den Salat an.

Maria Doman, Temesvar.

Roher Krautsalat (fein).

Feingeschnittenes Roth- oder Weißkraut bestreut man mit 2 Kaffeelöffeln voll Salz und arbeitet sie mit 2 Kochlöffeln durch, indem man das Kraut immer zwischen die Kochlöffeln faßt und leicht drückt. Nun läßt man es ½ Stunde abliegen. Dann verrührt man 3 Löffel voll Oel und den geseihten Saft 1 Citrone dazu, arbeitet es wieder mit den Kochlöffeln ab und fügt 1 reichliche Prise gestoßenen Zucker bei. Gehäuft angerichtet besiebt man den Salat mit recht frisch gestoßenem Pfeffer.

Häuptelsalat (Salade de laitues).

4 feste Häuptel Salat putzt man von den äußeren Blättern, welche zu Salatgemüse verwendet werden können und schneidet sie

in Viertel. Diese wäscht man in kaltem Wasser, läßt sie auf dem Sieb oder im Salatkörbchen abtropfen, auch können sie, in ein reines Küchentuch gegeben, 2—3mal hin- und hergeschwenkt werden, wodurch das Wasser gut absinkt. Kurz vor dem Anrichten untermengt man es mit 2 reichlichen Eßlöffeln voll Salatöl, ebensoviel nicht starken Essig und 1 Kaffeelöffel voll Salz, rührt es gut untereinander, ordnet die Herzchen schön auf die Schüssel und bringt sie mit Vierteln von hartgesottenen Eiern geziert zu Tische. 1 Kaffeelöffel voll feingeschnittenen Schnittling kann man beifügen, in vielen Häusern ist auch ein Zusatz von 1 gehäuften Messerspitze Zucker beliebt.

Anna Meisel, Apatin.

Häuptelsalat mit sauerem Rahm.

Der nach vorbeschriebener Weise geputzte und gut abgetropfte Salat wird in die Schüssel gegeben. 2—3 Deciliter dicken saueren Rahm sprudelt man mit 1 Kaffeelöffel Salz, ebenso viel Schnittling und 1 Eßlöffel guten Essig ab, schüttet es über den Salat und mengt ihn gehörig durch.

Häuptelsalat mit Eier.

Die Dotter von 2 hartgesottenen Eiern streicht man durchs Sieb, verrührt sie glatt mit 1 Eßlöffel voll Oel, fügt 2 reichliche Deciliter obenbenannten Rahm mit Schnittling und das feingehackte Eiweis bei und vermengt den Salat damit.

Radieschensalat.

6—8 Büschel Radieschen (Monatrettige) schält man ab und legt die zarten Herzblättchen zu späterer Verwendung bei Seite. Dann schneidet man die Radieschen in dünne Scheiben, mengt sie mit 1 gehäuften Kaffeelöffel Salz durch und läßt sie $^1/_4$ Stunde abliegen. Nun fügt man 2 reichliche Eßlöffel bestes Oel und ebensoviel nicht scharfen oder zum Theil mit Wasser gemengten Essig, sowie die feingehackten Herzblättchen bei und vermischt die Radieschen damit.

Schwarzer Rettigsalat.

Wird in derselben Weise wie der vorhergehende bereitet, etwas länger im Salz durchliegen lassen; auch kann er auf dem Reibeisen gerieben werden. Die Blätter aber werden nicht verwendet.

Paradeisäpfelsalat (Tomates en salade).

Derselbe muß wenigstens 4—5 Stunden vor dem Serviren bereitet werden. Da man wohl nicht mehr als 1 oder 2 Schnitten davon pro Person rechnen muß, so genügen für 6 Personen 3 schöne, reife aber nicht weiche Paradeisäpfel. Man zerlegt sie in nicht zu dünne Scheiben, entfernt mittelst eines Hölzchens oder Zahnstochers die Kerne, besiebt es mit Salz und feingestoßenem Pfeffer, beträufelt es gut mit feinem Oel, etwa 2 Eßlöffel voll und die Hälfte kräftigen Weinessig. Dieser Salat ist auf Herrentafeln wegen seines pikanten Wohlgeschmacks sehr beliebt, die glatte Paradeisäpfelsorte eignet sich am besten.

Brunnenkressensalat (Salade de cresson).

Leicht mit Salz durchmengt wird er mit Essig und Oel angemacht als Garnirung zu Rind- oder anderen Fleischspeisen, für sich als Salat oder zur Garnirung von Kartoffel- oder Püreesalaten verwendet, ebenso Endiviensalat.

Gurkensalat (Salade de concombres).

Hervorragende Köche und ärztliche Autoritäten haben sich gegen die allgemein geübte Art der Zubereitung dieses Salates ausgesprochen. Es mache nämlich das vorherige Einsalzen und Durchliegenlassen der Gurkenscheibchen dieselben sowohl unansehnlich als schwer verdaulich. Wir sehen darum von dieser Zubereitungsart ab. Man schält die Gurken, 2 von mittlerer Größe der Salatgurken genügen, kurz vor dem Anrichten und schneidet oder schabt sie auf dem Gurkenhobel in möglichst dünne Scheibchen. Diese rührt man mit 1 gehäuften Kaffeelöffel voll Salz, 2 Eßlöffeln voll Oel, einer Prise Paprika oder Pfeffer und 2 Eßlöffeln voll Essig um, ordnet sie auf die Schüssel und bringt sie mit feingeschnittenem Düllenkraut, Schnittling, Pfeffer oder Paprika bestreut zu Tische.

Gurkensalat mit sauerem Rahm.

Man vermischt die bei „Häuptelsalat mit Rahm" angegebene sauere Rahmmischung mit 1 schwachen Eßlöffel feingehacktem Düllenkraut und macht die frischgeschnittenen Gurken damit an. Dieser Salat ist im Sommer besonders erfrischend.

Gestürzter Salat.

Man bereitet einen Erdäpfel- oder gemischten Salat mit einer dicklichen Mayonnaise. Dann gießt man eine Form daumendick mit recht klarem Aspik aus, läßt es auf dem Eise fest werden und gibt darüber weichgesottene ausgestochene Gemüse in gleichmäßiger Farbenabwechslung. Sobald diese angesulzt sind, füllt man obigen Salat ein, streicht ihn glatt und übergießt ihn wieder mit dem Aspik, daß dasselbe zweifingerbreit den Salat bedeckt. So läßt man den Salat an kaltem Ort fest werden. Beim Stürzen taucht man die Form einen Moment in heißes Wasser, kehrt sie auf die Salatschüssel um und hebt die Form ab. Mit einem reinen Küchentuch wischt man etwaige Flüssigkeit weg und garnirt mit einem Kranz von Brunnenkresse oder Salatherzchen, welche man mit Salz, Essig und Oel angemacht hat. Man ziert auch mit Vierteln von hartgesottenen Eiern.

Pikanter Fischsalat in kleinen Formen.

3 große geputzte Sardellen, 1 ebenso vorgerichteten Häring, 1 Stückchen geräucherten Lachs, 18 Deka marinirten Aal, ebenso viel Neunaugen und 2 oder 3 Sprotten, schneidet man nudlig oder in kleine Würfel, untermischt es mit dicklicher Mayonnaise zu einem zusammenhängenden, nicht fließenden Brei und fügt zuletzt 2 Eßlöffel voll Kapern bei. Kleine Formen gießt man $^1/_2$ Centimeter hoch mit klarem Aspik aus; wenn dieses fest geworden, belegt man sie wie oben mit Verzierungen aus Gemüsen oder Eiweiß von hartgesottenen Eiern, deren Dotter man zur Mayonnaise verwendete. Vorsichtig, um die Musterung nicht zu verschieben, gießt man etwas Aspik tropfenweise zu. Wenn dies fest geworden, füllt man die Fischmischung bis nahe vom Rande ein, streicht sie zurecht und füllt abermals Aspik darüber. Beim Anrichten stürzt man es aus den Förmchen wie den letztbeschriebenen Salat und garnirt in derselben Weise.

Hühnersalat

siehe unter „Hühner".

Fleischsalat

siehe unter „Suppenfleisch".

Rothe Rüben (Salade de betteraves).

Die Rüben werden sorgfältig, ohne die Schale oder Wurzelfaserchen zu beschädigen, gewaschen, da sonst der schöne Saft ausfließt

und die Rübe anstatt beim Anschnitt tief dunkelroth zu erscheinen, matt gelbrosa aussieht. Sind die Rüben gewaschen, so gibt man sie in einen Topf mit Salzwasser bedeckt (auf 1 Liter Wasser 1 Kaffeelöffel Salz) und siedet sie darin weich, wozu $1^1/_4$ Stunden erforderlich sind. Beliebig können sie, nachdem sie gewaschen und abgetropft sind, im Herdrohr gebraten werden. Geschält werden sie in Scheiben geschnitten in einen Topf eingeschichtet, indem man immer eine dreifingerbreite Schichte Rübe in den Topf bringt, diese mit Zucker leicht besiebt, den man mit Kümmel und Aniskörnern gemischt hat. Darüber gibt man Kreuscheibchen und fährt so fort bis der Topf voll ist. Nun übergießt man es mit 1 Essigmischung, daß es von derselben überdeckt sei, und zwar gibt man auf jeden Liter Essig 1 Liter Wasser. Die rothen Rüben sollen vor dem Gebrauch einige Tage durchliegen. Dann nimmt man davon auf ein Schüsselchen und streut frisch geriebenen Kren darüber. Auch können des zierlichen Aussehens halber die rothen Rüben mit dem Chartreusemesser geschält und geschnitten werden. Der Saft findet vorzügliche Verwendung zum Färben von rohen Zwiebelringeln, geschabtem Kren oder Erdäpfeln, die man zum Salat verwendet. Man legt sie heiß, gleich nach dem Abschälen in den rothen Rübensaft und läßt sie darin 2—3 Stunden. Wenn man sie dann in Scheiben schneidet, wird jedes Scheibchen ein schönes rosafärbiges Reiferl haben.

Frisches Compot.

Compot von Borsdorfer Aepfeln (Compote de pommes).

9—10 Stück schöne Borsdorfer Aepfel schält man ab, theilt sie in Hälften und schneidet das Kerngehäuse und den Stiel weg, nimmt $^1/_2$ Citrone und bestreicht mit der saftigen Seite derselben die geschabten Aepfel, weil dieselben dadurch schön weiß bleiben. 18 Deka Zucker reibt man ein wenig an der Citronenschale ab und läßt ihn mit 1 Eßlöffel Wasser und dem Saft $^1/_2$ Citrone stehen. Die geschälten Aepfel legt man, nachdem sie mit dem Citronensaft eingerieben wurden, in $^1/_2$ Liter Wasser. Wenn sie alle fertig sind, kommen sie mit diesem Wasser zu dem Zucker und werden vorsichtig weichgekocht, damit sie nicht zerkochen. Sobald sie gar sind, werden sie mit dem Löffel auf die Compotschüssel herausgefaßt, wobei man den Saft gut abtropfen läßt. Diesen selbst läßt man noch auf die Hälfte einkochen, daß er dicklich wird und seiht ihn, etwas überkühlt, auf das Compot, welches man kaltstellt. Beim Anrichten kann es beliebig mit eingesottenen Hagebutten, schwarzen Nüssen, Marillenhälften oder Stachelbeeren geziert werden.

Aepfelcompot mit Weißwein (Compote de pommes au vin).

3 Deciliter Weißwein vermischt man mit 1 Deciliter Wasser, fügt 18—20 Deka an der Citronenschale abgeriebenen Zucker und 1 Stückchen Zimmt bei und kocht darin die geschälten vom Kernhaus befreiten Aepfel weich. Im Uebrigen vollendet man wie es umstehend angegeben ist.

Aepfelcompot mit Rothwein.

2—3 Deciliter Rothwein mischt man mit 2 Deciliter Weichsel- oder Kirschensaft, fügt 1 Stückchen Zimmt, Citronenschale und 2 Gewürznelken bei. Die geschälten Aepfel werden in Viertel oder in Scheiben geschnitten, vom Kernhaus befreit, langsam und vorsichtig weich gesotten, herausgefaßt, der Saft noch aufgesotten und geseiht über die in der Compotschale angerichteten Aepfel gegeben.

Gesulztes Aepfelcompot (Aepfelgelee) (Gelée de pommes).

9 schöne Borsdorfer Aepfel schält man und schneidet die Kerngehäuse aus. Die Schalen und Kerngehäuse stellt man mit etwas Wasser, 1 Stückchen Orangen- oder Citronenschale, die aber sorgfältig von dem inneren Weißen befreit sein muß und 1 Stückchen Zimmt zum Sieden. Die geschälten und halbirten Aepfel hat man indessen mit Zucker, wie es vorher angegeben, weichgesotten, zum Abtropfen herausgefaßt und auf die Compotschüssel gehäuft geordnet. Nun seiht man den Saft der Aepfelschalen zu demjenigen, in welchem die Aepfel gedünstet haben, kocht es gut ein und stellt es an kaltem Ort zum Sulzen. Man kann auch beliebig zu dem Saft einige Tropfen Cochenille mischen, um ihm rothe Farbe zu geben.

Ganze Aepfel gesulzt.

Die geschälten Aepfel werden im Ganzen gelassen, mit dem Gemüselöffel ausgebohrt und so vom Kerngehäuse befreit, ohne daß man die untere Fläche der Aepfel beschädigt. Nun siedet man sie im Zucker weich, wendet sie aber öfters vorsichtig, damit sie gar werden, aber in ihrer schönen Form bleiben. Ihre Schalen und Kerngehäuse kocht man separat aus, seiht den Saft zu dem Zuckersaft und fügt 3 Blatt Gelatine hinzu. Man läßt es mit derselben fast bis auf die Hälfte der Saftmenge einkochen, wobei man auch einige Tropfen Cochenille oder einige Löffel Ribiselsaft beifügen kann. Die Höhlungen der Aepfel kann man mit passirten Aepfeln, eingesottenen entkörnten Weichseln oder Marillenmarmelade füllen, den Saft durch ein Tuch geseiht darüber geben und kalt stellen.