

Pomeranzensalat.

Man bereitet denselben, wie den Ananassalat, nur muß man mehr Zucker beifügen.

Quittensalat.

Man schäle schöne große Quitten, schneide sie in der Mitte auseinander, nehme das Kernhaus heraus, übersiede sie im Wasser, dann gebe man sie in eine andere Casserolle, gieße so viel Wein daran, daß die Äpfeln vollständig bedeckt sind, hiezu, dann gebe man Zucker, Zimmt, Limonieschalen und Gewürznelken hinzu und lasse alles zusammen kochen. Sind die Quitten weich, dann hebe man sie vorsichtig, damit sie nicht zerfallen, in die Salatschale, gieße den Saft durch einen Seihes darüber, spicke die Quitten mit Pistazien, Mandeln und Citronat, lege auf jeden halben Apfel eine eingesottene Weichsel oder in deren Ermangelung eine Messerspitze voll eingesottener Ribiselbeeren.

Georginensalat.

Die frischen Blätter von den Blumen der Georgine werden ganz auf die Art wie gewöhnlicher Salat, mit Essig und Öl, zubereitet und geben eine sehr schmackhafte, erfrischende und gesunde Speise.

Compote.

Vorbemerkung.

Alle Compote können kalt oder warm zum Braten oder zum Dessert gegeben und aus frischen oder getrockneten Früchten bereitet werden. Frische saftige Früchte werden ohne Wasser in ihrem eigenen Saft gekocht; getrocknetes Obst dagegen bedarf viel Wasser und muß langsam weichgekocht werden; auch eine Beigabe von Wein ist sehr empfehlenswert. Zu $\frac{1}{2}$ Kilo getrocknetem Obst (Backobst) braucht man $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{6}$ Kilo Zucker, je nachdem es mehr oder minder sauer ist.

Zum Kochen oder Schmoren des Obstes hat man besondere Schmortöpfe, die zu nichts anderem gebraucht werden. Am besten eignen sich Porzellan- oder Irdengeschirre. Metallgeschirre dürfen zum Kochen der Früchte nicht verwendet werden, da das Obst säurehältig ist, ferner, in solchen Geschirren gekocht, Farbe und Geschmack einbüßt. Das Obst wird, sobald es fertig zubereitet ist, in die dazu gehörenden Geschirre gethan, der Saft noch etwas stärker eingekocht und darüber gegossen, wodurch die Compote glänzend erscheinen.

Äpfelcompot.

Man nehme eine gute Sorte Äpfel, schäle sie, schneide sie entzwei und das Kernhaus heraus, lege sie nebeneinander in eine Casserolle, so daß die Wölbung aufwärts sieht, gieße einen Theil Wein, einen halben Theil Wasser daran, füge Zucker, Citronenschale und Saft, ein Stück ganzen Zimmt und zwei ganze Nelken bei, decke alles zu und lasse es langsam kochen. Wenn sie weich sind, so stelle man sie vom Feuer, decke aber den Deckel nicht auf, bis sie eine Zeitlang gestanden sind, da die Äpfel, welche durch das Kochen zerfielen, sich durch den Dampf des Deckels wieder zusammenziehen. Sollte der Saft ganz eingekocht sein, so koche man, wenn die Äpfel auf der Schüssel liegen, ein Glas Wein mit einem Stückchen Zucker und Citronenschale, bis er Blasen wirft, dann gieße man denselben über das Compot. Mit etwas Himbeersaft kann man dem Compot eine hübsche Farbe geben; auch kann man die Äpfel mit geschälten, geschnittenen Mandeln garnieren und Rosinen damit aufkochen lassen.

Gefüllte Äpfel.

Schöne, gleich große Maschanskeräpfel werden geschält, dann oben eine Platte herabgeschnitten und Weichsel hinein gefüllt. Die Platte wird wieder darauf gegeben, die Äpfel gut mit Eiweiß bestrichen und mit feinen Semmelbröseln bestreut, dann schön goldbraun aus gutem Schmalz gebacken.

Gesulzte Äpfel.

Man dünste vierundzwanzig geschälte Äpfel mit $\frac{2}{3}$ Liter Wein, $\frac{1}{3}$ Liter Wasser, einem Stückchen Zimmt, Citronenschalen

und Zucker, und lege sie dann in die Compotschale. Nun gibt man in den Saft 17 Gramm in $\frac{1}{6}$ Liter Wasser aufgelöste Hausenblase und Zucker, läßt ihn noch eine Viertelstunde kochen, gibt dann so vielen Alkermesssaft darein, als nöthig ist, daß der Saft eine schöne Farbe bekommt, gibt ihn durch ein feines Haarsieb über die Äpfel, und läßt sie an einem kühlen Orte sulzen. Bevor man dieselben zur Tafel gibt, werden sie mit klein gehackten Pistazien bestreut. Birnen lassen sich ebenso zubereiten.

Gesulzte Maschanskeräpfel.

Man schäle Maschanskeräpfel, lasse sie mit Wein, Wasser, einem Stückchen Zimmt, Citronenschalen und Zucker weich dünsten, lege sie dann heraus, bestecke sie mit in Streifen geschnittenen Mandeln, lasse den Saft mit noch mehr Zusatz von Zucker, noch eine gute Viertelstunde kochen, seihe ihn dann durch ein feines Haarsieb über die Äpfel und lasse sie an einem kühlen Orte sulzen.

Rothes Apfel- oder Birnencompot.

Die zur Verwendung kommenden Früchte sollen von mittlerer Größe und ausgesucht fehlerlos sein. Man schält sie mit dem Dressier- oder Chartreusmesser gleichmäßig ab, läßt die Stiele daran, und stellt die Früchte in einen Irdentiegel mit den Stielen nach oben, gibt darüber Rothwein oder Saft von dunklen Weichseln und etwas Wasser, ein Stückchen Zimmttrinde, Zucker, ein Schnittchen Citronengelb, 1—2 Gewürznelken, kocht darin die Früchte weich, doch müssen sie ihre ganze Form behalten. Man hebt die Früchte auf eine Compotschüssel, kocht den Saft noch dicker ein und gibt ihn abgekühlt über die Früchte. Sehr hübsch sieht solches Compot gemischt in weiß und rother Farbe aus.

Erdbeerencompot.

Frische Walderdbeeren werden mit feinem Staubzucker bestreut und mit einem Glas Weißwein übergossen zu Tisch gegeben. Man kann sie auch in geschlagenem Obers servieren.

Orangencompot.

Gelbe und rothe Orangen werden in haselnussdicke Scheiben geschnitten, die Kerne herausgenommen, mit Staubzucker gut bestreut, Rothwein darauf gegossen und dann in einer Glaschüssel zur Tafel gegeben.

Frisches Zwetschkencompot.

Die schönsten, reifen Zwetschken schält man, kocht sie zugedeckt mit etwas Wein, Zimmt und Zucker weich, bestreut sie mit Zucker und Citronengelb und gibt sie zu Tisch.

Anderes Zwetschkencompot.

In einer Schale Wasser läßt man ein Stück Zucker verkochen, gibt schöne reife Zwetschken hinein und kocht sie, bis dieselben aufspringen, dann nimmt man mit einem Silberlöffel die gekochten Zwetschken heraus, siedet den Saft noch dicker ein und übergießt damit die Zwetschken.

Pfirsiche.

Dieselben werden geschält, in der Mitte getheilt, der Kern entfernt, in kochendem Wasser mit Zucker weich gedünstet, der Saft noch dicklicher eingesotten und darüber gegeben. Ebenso verfährt man mit den Marillen (Aprikosen).

Reinclaunden.

Halbreife Früchte werden in gut warmes Wasser geworfen, geschält, in Wasser mit Zucker 2—3 mal aufgekocht, auf die Schüssel gelegt und der Saft noch dicker eingekocht und darüber gegeben.

Agras-(Stachelbeeren-)compot.

Man nimmt nicht völlig reife Früchte, schneidet die Büxen und Stiele ab und gießt kochendes Wasser darüber, was sogleich wieder abgeseiht wird. Dann werden die Früchte mit einem großen Stück Zucker und etwas Zimmt geschmort.

Birnencompot (siehe Äpfelcompot).

Birnencompot auf andere Art.

Man schäle junge Birnen und backe sie mit Mehl bestreut in Butter goldbraun, koche sie dann mit Wein, Zucker und Zimmt weich, richte sie auf einen Teller an, lasse den Saft noch etwas eingehen und gieße ihn dann darüber.

Gemischtes Compot von Hagebutten und Zwetschken.

Man koche dörre Zwetschken in Wasser oder Thee mit einigen Gewürznelken, ein bißchen Citronenschale und ein Stückchen ganzen Zimmt, zugleich koche man trockene Hagebutten in Wein mit Zucker und Citronenschalen; wenn beides gekocht ist, richte man die Zwetschken schön hoch in die Mitte der Schüssel an, herum mache man einen Rand von den Hagebutten und ganz am Rande der Schüssel einen Kranz von geschnittenen süßen Orangen; bringt es die Jahreszeit mit sich, so kann man zwischen die Orangen noch Citronen- oder Orangenblätter zur Zierde geben, doch ist dieses nicht unbedingt nöthig; dann bestreue man das Compot mit Zucker und gebe es zur Tafel.

Überzuckerte Johannisbeeren.

Frische gute Johannisbeeren werden an den Stengeln gut ausgewaschen und getrocknet; dann taucht man sie in Eierklar, wälzt sie in fein gesiebttem Zucker gut um, legt sie auf ein Papier, und läßt sie an einem schattigen Orte einigemale umgekehrt gut trocknen, richtet sie dann zierlich auf grüne Blätter auf einen Confectteller und serviert sie.

Kirschencompot.

Man pflücke Kirschen von den Stielen; man kann süße und saure vermengen. Zu 1 Kilo Kirschen koche man $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker mit einem Glas Wasser, bis es schäumt, wobei der blaue Farbstoff des Zuckers abgeschöpft wird, gebe dann die Kirschen mit einem Stück ganzen Zimmt dazu, lasse sie langsam eine Viertelstunde kochen, hebe sie heraus und koche den Saft noch dicker ein. Man kann die Kirschen auch austheilen.

Marillen-(Aprikosen-)compot.

Man brühe sie mit siedendem Wasser ab, bis sie sich schälen lassen; dann schneide man sie in zwei Theile. Ein Glas Wasser wird mit 90—125 Gramm Zucker in eine Casserolle gegeben und gekocht, dann schäume man den gekochten Zucker ab, lege die Aprikosen hinein, daß die Wölbung aufwärts sieht, streue etwas abgeriebene Zitronenschale darüber und koche sie auf Kohlen. Das Gelée gieße man darüber. Dieses Compot wird am schönsten von halbweichen Aprikosen.

Gedünsteter Hollunder.

1 $\frac{1}{3}$ Liter rein von den Stengeln gezupfter Hollunder wird in einer Casserolle weich gedünstet, dann $\frac{1}{6}$ Liter gute Milch mit einem Kochlöffel voll Mehl abgerührt darin verkocht, eine halbe Semmel in kleine Würfel geschnitten und in Schmalz gebacken ebenfalls hinzugegeben. Das Ganze wird gezuckert und gut verkocht; dieses Compot kann nach Belieben kalt oder warm zur Tafel gegeben werden.

Eierspeisen.

Kernweiche Eier.

Frische Eier werden rein gewaschen, in heißes Wasser eingelegt, 4—5 Minuten gekocht, bis das Klar fest geworden, der Dotter aber im Kern noch flüssig ist.

Hartgesottene Eier.

Frische Eier wasche man mit Salzwasser ab, gebe sie in siedendes Wasser, lasse sie 15 Minuten sieden und lege sie, um sie leichter schälen zu können, vorher in kaltes Wasser.

Weichgesottene Eier.

Frische Eier werden im Salzwasser gewaschen, in siedendes Wasser gelegt und 3 Minuten oder bis man bis 100 gezählt,