

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Lehrbuch der Kochkunst oder neuestes praktisches Berliner Kochbuch

für junge Köche und für Frauen und Fräulein des gebildeten Standes

Sametzky, C. W.

Berlin, 1819

XVIII. Abschnitt. Von der Zubereitung der Compote und Salate.

urn:nbn:de:bsz:31-55110

ter, wie vorher angezeigt worden, damit und lasse ihn langsam braten.

XVIII. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Compote und Salate.

726. Compot von Aepfeln au Gelée. X

Zu einer Affiette nehme man 15 Stück Vorstorfers Aepfel, schäle sie glatt und sauber ab, lasse sie ganz oder schneide sie halb durch. Die vorher gut gewaschene Schalen koche man mit $\frac{1}{4}$ Quart Wasser gar, gleiche das Wasser auf die abgeschälten Aepfel, dazu $\frac{1}{2}$ Quart weißen Wein, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, von einer Citrone die Schale und ein Stück Zimmt, und lasse die Aepfel langsam kochen. Man gehe sehr vorsichtig um, damit sie nicht verkochen, sondern rund und sauber bleiben. Man ziehe sie gar auf ein Haarsieb, daß sie kalt werden. Den Sud lasse man durch eine Serviette laufen, damit er klar und schön zum Gelee kochen kann, und thue den Saft von der Citrone dazu. Das Gelee muß langsam kochen, bis die Hälfte von dem Sud eingekocht worden; dann versuche man es auf einem Porzellan-Teller, ob es sich schneiden oder mit einem Löffel abstechen läßt. Viele lieben daß das Gelee des Compots nicht fest sey, sondern gleich dem Syrob über die Aepfel gegossen werden kann. Soll das Gelee fest seyn, so werden die Aepfel auf der Salattes serviert und diese mit dem Gelee bandelirt, oder man kann auch die Aepfel in das Gelee setzen, dann stürzen und zur Tafel geben.

727. Aepfel: Marmelade.

Die Aepfel müssen geschält und in kleine Stücke geschnitten werden; dann lasse man sie mit Zucker, Citronenschale und Zimmt mit einem Glase weißen Wein kochen, damit sie mußartig werden; man streiche sie hierauf durch ein Haarsieb; dann wieder in eine Casserolle gerhan und noch einmal kochen lassen, damit sie nicht wässrig wird. Mehrere Personen lieben Corinthen darin, welche man gut gereinigt und gewaschen dazuthun kann. Man garnirt diese Marmelade mit Confecten, als Kirschen, Reine claudes, oder Abricosen und Hahnbutten, oder auch mit Öele, wie in Nr. 726 angegeben worden.

728. Compot von Birnen.

Die Birnen müssen sauber geschält und mit Wasser, Zucker, Zimmt, der Schale von einer Citrone und $\frac{1}{4}$ Quart weißem Wein langsam gekocht werden. Wenn das Compot von Birnen sachte kocht, wird es weit schöner, weil es dadurch eine schöne rothe Farbe annimmt; auch müssen die Birnen sehr kurz kochen, weil sie von ihrem Saft viel nachgeben und keinen Glanz bekommen.

729. Compot von Pfirsichen.

Die Pfirsichen müssen geschält und in zwei Theile geschnitten werden. Man lasse sie beim Waschen nicht zu lange im Wasser, die Kerne der Steine blanchire man wie Mandeln und thue sie mit den Pfirsichen in einen Cyrob, der aus $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, mit zwei Gläsern weißen Wein und Zimmt ganz klar gekocht worden; und lasse sie darin langsam, daß aber die Früchte

nicht verkochen, gar werden. Man richte die Pfirsichen auf einer Salatiere an, lasse den Stand wies der zu einem klaren Syrob kochen und thue ihn über das Compot. Der Syrob muß weiß und klar bleiben.

730. Compot von Abricosen.

Die Abricosen werden wie die Pfirsichen behandelt, nur nehme man sie beim Kochen mehr in Acht, daß sie nicht mußfortig werden. Zu Marmelade werden sie wie in Nr. 727 behandelt.

731. Compot von Glaskirschen.

Man schneide von $\frac{1}{2}$ Meße Glaskirschen die Stelle halb ab; koch $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zimmt und Citronenschale mit 2 Gläsern Wein zu einem Syrob, der aber ziemlich dick seyn muß, thue die Kirschen darein, und lasse sie auf langsamem Feuer kochen, so daß sie nicht kraus werden, auch nicht aufspringen, oder die Steine herausgehen. Sie müssen in dem Syrob erkalteten. Wenn sie angerichtet worden, lasse man den Sud, wenn er sehr nachgelassen haben sollte, wieder kurz kochen und gieße ihn darüber.

732. Compot von sauren Kirschen.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Meße saure Kirschen, hebe die Steine mit einem Speller heraus, daß die Kirschen nicht zerrissen und unansehnlich werden; setze sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zimmt und Citronenschale auf und lasse sie in ihrem eigenen Saft einkochen; so daß genug darauf bleibt und man keine andre Säfte zusetzen nöthig hat.

733. Compot von gebacknen Kirschen.

Die Kirschen müssen gewaschen, mit Zucker, Zimmt, Citronenschale und gehdrig Wasser zum Kochen aufgesetzt werden. Dieses Compot muß langsam kochen, damit die Kirschen sich wieder gehdrig aufbläsen; dann thue man ein Glas Wein dazu und richte sie an.

734. Compot von frischen Pflaumen.

Man kann hierzu nicht ganz reife Pflaumen nehmen; lege sie in siedendes Wasser, damit die Haut abgeht, schneide sie von einer Seite auf, mache den Stein heraus; dann $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zimmt, Citronenschale und $\frac{1}{2}$ Quart Wein zu einem leichten Syrod gekocht und die Pflaumen darin sachte schweigen lassen. Wenn die Pflaumen weich sind, der Sud aber noch zu lang ist, so richte man sie an, koche den Sud noch kürzer ein und gieße ihn darüber.

735. Compot von Prünellen.

Die Prünellen werden gewaschen und mit $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker auf's Pfund, Zimmt, Citronenschale und $\frac{1}{2}$ Quart Wein langsam mit Wasser gekocht; man thue dann noch den Saft von einer Citrone dazu und richte sie an.

736. Compot von Catharinenpflaumen.

Die Pflaumen müssen, wie vorher beschrieben worden, gut gewaschen und mit Zucker, Zimmt und Citronenschale sehr langsam gekocht werden. Wenn

sie aufgequollen sind, thue man ein paar Gläser Wein dazu und kochte sie ganz kurz ein. Nachdem sie angerichtet worden mit den Citronenschalen, in Filets geschnitten, garnirt.

737. Compot von Stachelbeeren.

Die Stachelbeeren müssen hierzu noch nicht ganz reif seyn; aber gut nachgesehen werden, damit keine Stiele oder Unreinigkeiten von den Blüthen daran bleiben. Man nehme zu $\frac{1}{4}$ Meße Stachelbeeren, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und kochte ihn mit Zimmt und Citronenschale zu einem ziemlich carmelartigen Syrob ein, der aber recht weiß seyn muß; thue die Stachelbeeren dazu, schwenke sie fleißig darin um und ziehe sie mit einem Schaumlöffel aus dem Sud auf eine Salatlere. Man gieße den Syrob wieder durch und kochte ihn noch einmal kurz ein; dann über die Stachelbeeren gethan.

738. Compot von Johannisbeeren.

Die Johannisbeeren müssen von den Stielen gepflückt und gut gewaschen werden. Man kochte einen Syrob von $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zimmt und Citronenschale mit 2 Gläsern Wein, thue die Johannisbeeren darein und lasse sie sachte mitschwitzen; dann gieße man die Jus ab, kochte sie wieder zu einem Syrob und thue die Johannisbeeren darein. Sollte der Syrob noch nicht Bindkraft genug besitzen, so muß er abgessen und noch einmal kurz eingekocht werden.

739. Compot von Himbeeren.

Die Himbeeren müssen gut nachgesehen werden,

damit keine Würmer, welche diese Frucht häufig heimsuchen, daran bleiben. Zu $\frac{1}{2}$ M^{asse} Himbeeren nehme man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, gehörig Zimmt und Citronenschale und lasse es mit 2 Gläsern Wein zu einem weißen Syrob verkochen, thue die Himbeeren darein, lasse es langsam kochen, damit die Frucht nicht entzwei geht. Man ziehe die Himbeeren mit einem Schaumlöffel heraus auf eine Salatiere, koche den Sud noch einmal ganz kurz ein und giesse ihn über die Himbeeren.

740. Compot von Erdbeeren.

Die Erdbeeren müssen gut verlesen und gewaschen werden. Man sehe diese Frucht besonders aufmerksam nach, weil sie sich leicht auflöset und ihre Farbe verliert. Man koche von $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Citrone, Zimmt und $\frac{1}{4}$ Quart weißen Wein einen klaren Syrob, thue die Erdbeeren darein und lasse sie einigemal aufkochen. Wenn sich der Syrob verdünnt, so ist dies ein Zeichen daß die Erdbeeren gut sind; man hebe sie dann mit einem Schaumlöffel aus dem Sud, lasse diesen wieder kurz einkochen und giesse ihn über die Erdbeeren.

741. Compot von Apfelsinen.

Die Apfelsinen müssen bis auf die feinste Haut abgeschält, und in der Länge nach ihren Zellen geschnitten werden. Man richte sie auf einer Salatiere wie ein Schneckenberg an und bestreue sie mit fein gestossenem und gestiebertem Zucker recht stark; das heißt: man setze einige Apfelsinen erst auf Zucker ab und streue auf jede Schicht der Apfelsinen von dem abgetriebenen Zucker.

742. Compot von Preiselbeeren.

Die reifen Preiselbeeren müssen gut verlesen und gewaschen werden. Auf $\frac{1}{2}$ Mäße dieser Beeren, wenn sie als Compot gegessen werden sollen, nehme man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, gehörig Zimmt und Citronenschale und koche die Beeren damit kurz ein, damit sie nicht zu viel Saft behalten. Hierzu darf man weder Wein noch Citronensaft thun, weil die Beeren eine sehr zusammenglehnende Sauce besitzen. Zucker ist die einzige Mitgabe.

743. Compot von Melonen.

Man schneide die Melonen erst in der Mitte durch, und wenn alle Kerne heraus gemacht worden, schneide man sie in ihre natürlichen Streifen, dann, wenn die Schale ab ist, in Stücke wie zwei Glied eines Fingers lang. Man koche einen Syrob von $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, etwas Zimmt und Citronenschale mit 2 Gläsern weißen Wein, und dem Saft von einer Citrone, thue die Melonen darein und koche sie langsam auf gelindem Feuer bis sie weich sind.

744. Compot von Drangen.

Man mache auf beiden Enden der reifen Pommeranzen eine kleine Oeffnung, blanchire sie in vollem Wasser und kühle sie in kaltem Wasser ab. Man koche einen Syrob carmelartig, daß er ganz weiß bleibt, thue die Drangen darein und lasse es bei steter Umschwängung langsam kochen. Wenn sie 10 Minuten so behandelt werden und der Syrob anfängt dünn zu werden, zehle man die Drangen auf ein Haarsieb, lasse den Sud wieder zum Syrob werden, thue die

die Früchte darein und lasse sie so lange in dem Ey-
 rob liegen, bis man einen kleinen Speller leicht durch
 deine Orange stecken kann; dann ist das Compot gut.

745. Salat von Hühnern à l'Italienne.

Man nehme die Herzen vom Kopfsalat, welche
 gut gewaschen und auf einer Serviette abgetrocknet
 werden müssen. Dann schneide man aus einem Hahn,
 welches abgebraten seyn muß, die Filets, mache die
 Haut ab, zacke die Flügelfilets en Pyramide aus und
 schneide das übrige Fleisch in kleine Filets. Man
 wasche ¼ Pfund Sardellen, wusch sie aus allen Gräs-
 ten und mische sie in einer Schüssel mit feinen Kräu-
 tern, als: Estragon, Schnittlauch und Pimpinelle, Pro-
 venzeröl und französischem Essig untereinander. Man
 feuchte eine Timbaleform mit Del ein wenig an, lege
 von den ausgezackten Hühnern einen Stern oder Kranz
 aus, gebrauche die Sardellen zum Auslegen und thue
 den Kopfsalat darauf, daß, wenn der Salat gestürzt
 wird, die verzierte Seite oben ist. Man fahre nun
 mit den Hühnern, Sardellen und dem Salate fort,
 bis die Form voll ist. Wenn der Salat beim Anrich-
 ten gestürzt worden, thue man den Sud von Del und
 Essig, und ein wenig Pfeffer darüber; auch muß der
 Salat etwas gesalzen werden.

746. Salat à la Belle-Vüe.

Man nehme junge abgebratene Hühner, schneide
 sie kalt in Filets und lege sie in eine Wagonasse nach
 Nr. 350; dann blanchire man Petersille recht weich,
 kühle sie in kaltem Wasser ab, ausgedrückt, fein ge-
 hackt und durch ein Haarsieb gestrichen. Diese grüne
 Petersille rühre man mit etwas von der Wagonasse klar,

daß sich die Petersilie auflöset, thue einen Theil der in Filets geschnittenen Hühner darein, so daß jedes Stück eine grüne Bedeckung erhält. Hierauf nehme man Alkermes oder Tournesol, löse es mit ein wenig Doullon auf, verlese es mit der Magonaise und thue den zweiten Theil der Hühner dazu, so bekommen sie eine rothe Bedeckung und den 3ten Theil der Hühner thue man in die Magonaise, daß sie weiß bleiben; Man nehme schönen gelben Kopfsalat, schneide ihn in Viertel, und wenn er sehr groß sein sollte in Achtelstücke, wasche ihn recht sauber, drücke ihn recht trocken in einer Serviette aus, er muß aber fest an seinem Strunk bleiben. Man nehme eine Porcellan Schüssel, tauche den Salat stückweise in feines Öl und französischen Essig, bestreue ihn mit etwas Salz und Pfeffer und lege ihn auf die Schüssel. Zwischen den Salat stecke man ein Stück von den Hühnern à la Magonaise und fahre damit so lange fort, bis die Schüssel hergärtig voll ist. Dann koche man kleine weiß Zwiebeln ab und garnire den Salat perlartig damit. In jede Zwiebel thae man ein Blatt Petersilie oder einen Krebschwanz.

747. Salat von Hummer à la Provençale.

Der Hummer muß aus seiner Schale gehoben und die Leber besonders gut aufbewahrt werden. Von dem Fleische der Scheren nehme man die rothen Theile zur Garnitur und haschire das übrige Fleisch fein. Man nehme Kräuter, als: Estragon, Petersilie und Schalotten, alles fein gehackt; zu einem Hummer 6 hart gekochte Eyer und die Butter von 6 Sardellen, reibe es mit den Kräutern, 7 Quart Provenze Öl, Möstlich und der Leber vom Hummer in einem Reibenapf stark durch, thue dazu einen Löffel welches Coultis, schärke dann die Sauce mit französischem Essig, aber nicht zu sauer ab, streiche sie durch ein Haarsieb, thue

den Hummer darein, ein wenig Pfeffer dazu, richte es in einer Salatiere oder Schüssel an, und garnire es mit dem rothem Fleische vom Hummer. Man gibt dazu Canapés von Sardellen; auch legt man von den kleinen Weinen zum Beweise, daß diese Speise von Hummer ist, darum. In Ermanglung des Hummers nimmt man auch Krebse.

748. Sardellen = Salat.

Man wasche die Sardellen, halte sie aber nicht zu lange im Wasser; löse sie dann vorsichtig aus den Gräten, damit sie nicht zerissen werden und lege sie, nachdem sie rein abgspült worden, auf eine Salatiere oder Schüssel dicht aneinander; dazwischen Capern, vom Steine befreite Oliven, in Stücke geschnittene Meunaugen und Muscheln, auch eingemachte saure Kirschen, und wenn es die Jahreszeit ist geräucherter Lachs. Diese Ingredienzen werden auf den Sardellen gut geordnet. Zur Garnitur rolle man Sardellen um eine Olive, schneide Braunschweiger, Wurst in halbe Monde, stecke diese Scheiben dazwischen und gebe das Ganze, wohl geordnet, mit Del und Essig, auch einigen Citronenscheiben zur Tafel, und ein wenig Pfeffer darüber.

749. Hering = Salat.

Die Heringe müssen gut ausgewässert, Haut und Gräten abgemacht und das Fleisch fein würflich geschnitten werden; dann thue man etwas Rälberbraten, Kapsel und Capern dazu, auch einige Kartoffeln, wenn man ein Freund davon ist, eine sehr fein geschnittene, oder auf einem Reibebeilen geriebene Zwiebel, und einige fein geschnittene Kapsel, etwas Pfeffer, gehörig

Del, aber nicht zu viel Essig. Man setze das Ganze gut zusammen, richte es auf einer Salattiere an, garnire es mit Filets von Heringen und begieße diese noch mit etwas Del, daß sie einen Glanz bekommen.

750. Salat von Wurzeln à l'Arlequin.

Man reinige Mohrrüben, Sellerie, Kapuntika und Petersilienwurzeln, koche sie mit Salz und Wasser ziemlich gar; auch Kartoffeln und eine Staude Blumenkohl. Man dressire sie, so daß sie ziemlich alle von einer Dicke sind, schneide sie in Scheiben und marinire sie mit Del, Essig, Salz und Pfeffer. Man nehme Sardellen oder Heringe, erstere werden wie im Salat, Nr. 748 präparirt, die Heringe die Haut abgezogen und von jeder Seite Filets wie zwei Glied des Fingers lang geschnitten und in Del und Essig gesetzt. Hat man eine kleine Casserolle oder Tymbale, so bestreiche man sie mit ein wenig Del, lege die Staude Blumenkohl, so daß die Blume auf den Boden kommt; lege diesen mit den Wurzeln Scheibe an Scheibe voll, dann eine Schicht Heringe, oder Sardellen, so daß die Glanzseite an die Casserolle zu liegen kommt und so fortgefahren, bis die Casserolle voll ist. Es muß alles so fest liegen, daß der Salat beim Stürzen nicht auseinander fällt. Wenn er gestürzt worden, Del, Essig und Pfeffer darüber.

751. Bohnensalat.

Man nimmt hierzu junge Bohnen, die noch ohne Kerne sind, kocht sie, nachdem sie vorher gereinigt und die Fäden abgemacht worden, in Salz und Wasser ab; dann etwas Schnittlauch, Petersille, Del, französischen Essig und Pfeffer dazu gethan.

752. Kopf- und Kräutersalat.

Zu einem guten Salat werden nur die Herzen genommen. Man schneide ihn zur Hälfte, wenn er stark ist in Viertel durch, sehe ihn gut nach, damit kein Wurm oder sonstige Unreinigkeiten daran bleiben, wasche ihn und schwänke ihn durch eine Serviette wohl aus. Man servire ihn auf einer Salattiere; thue keine Kräuter, als: Estragon, Schnittlauch, Pimpinelle und recht junges Löffelkraut dazwischen, jedoch so, daß derselbe damit nicht bedeckt wird; auch nimmt man Sardellen und die Blumen von spanischer Kresse dazu; hocke von 2 oder 3 hartgekochten Eiern das Gelbe und rühre es mit Del, gutem Weinessig, ein wenig Pfeffer und Salz zu einer cremeartigen Sauce ab. Bei diesem Salat darf man das Del nicht sparen. Man nehme zu 3 Eßlöffel Del einen Löffel Essig. Der Salat darf nicht eher mit dem Oele gemischt werden, als beim Gebrauch.

753. Endiviensalat.

Von den Endivien wird nur die gelbe Blume zum Salat genommen. Man nimmt dazu halbgekochte Sellerie in der Form eines Hahnenkamms geschnitten. Wenn der Salat gewaschen und angerichtet worden, mit der Sellerie und den rothen Rüben, in ähnlicher Gestalt geschnitten, garnirt. Man kann zu diesem Salat Sardellen nehmen und ihn mit Del, Essig, Pfeffer und Salz zur Tafel geben.

754. Rothe Rüben- Salat.

Die rothen Rüben werden gekocht, wenn sie kalt sind von ihrer Haut gelbst, in Scheiben geschnitten,

mit Del, Essig, etwas Zucker und Salz marinirt, damit die Rüben einen guten Geschmack annehmen. Man richte sie auf einer Salatiere bergartig an und thue von dem Sud so viel als nöthig darüber.

755. Salat à la Jardinière.

Man nehme Spargelspitzen, Artischockenboden, Blumenkohl, Rapuntikawurzeln, junge Mohrrüben und Bohnen, puße alles sauber und koche es mit Wasser und Salz ab, aber jedes nach seiner Art. Man koche große weiße Zwiebeln in Bouillon weich, richte die Ingredienzen wie ein Damendrett an, die fein gehackte Zwiebeln dazu, mit Del, französischem Essig, Pfeffer und Salz übergossen, auch das gehackte Gelbe von zwei hartgekochten Eyern zugethan und das Ganze mit ein wenig Petersille bestreut.

756. Krautsalat.

Man nehme hierzu einen feinen Kopf Weißkohl, schneide ihn vor der Hand so fein als Mueln, wasche ihn in kochendem Wasser und lasse ihn wieder verkühlen, damit er das Barsche verliert. Wenn man ihn bunt haben will, so nehme man rothen Kohl dazwischen. Man gieße ihn kalt auf einen Durchschlag, dann gesalzen, auf einer Salatiere angerichtet, mit blandirtem Sellerie garnirt, Del, Essig und Pfeffer darübergethan und zur Tafel gegeben.

757. Gebrühfter Kopfsalat.

Der Salat muß gut verlesen, gewaschen und in einer Serviette ausgeschwänkt werden. Den Spect

schneide man in feine Würfel und laße ihn langsam, damit er nicht gelb wird, ausbraten. Wenn man den Speck nicht darin behalten will, so laße man es durch ein Haarsieb und koche es mit so vielem Essig als nöthig ist auf. Man mache ein Pöson von 3 Eiern mit Essig verdünnt, und legire damit den Speck und Essig. Man thue diese Sauce nicht zu heiß über den Salat, und nicht eher, als bis dieser gegessen werden soll, weil er sonst zu sehr zusammen fällt.

758. Warmer Krautsalat.

Man schneide weißen oder rothen Kohl fein vor der Hand und wasche ihn gehörig; dann nehme man $\frac{1}{2}$ Pfd. mageren, würflich geschnittenen Speck, brate ihn in einer Casserolle gelbbraun, thue den Kohl darein und laße ihn langsam schmelzen; dann, wenn er weich ist, Essig, Zucker und Salz dazu und recht kurz eingekocht. Man kann einige Vorstorfer Äpfel zur Marmelade darunter nehmen.

759. Selleriesalat.

Der Sellerie muß gut abgeschält, vor der Hand scheinbig geschnitten und abblanchirt werden. Man gebe ihn mit Del, Essig, Pfeffer und Salz zur Tafel.

760. Gurkensalat.

Die Gurken müssen gut geschält und vor der Hand in feine Scheiben geschnitten werden. Wenn sie angerichtet worden, thue man Estragon und Schnittlauch nicht zu fein darüber. Erst bei Tafel wird er mit

Del und Essig, Pfeffer und Salz zusammengesetzt; denn wenn man das Del und Salz zu zeitig gibt, so verliert der Salat zu viel von seinem Saft und wird zähe.

761. Kartoffelsalat.

Die Kartoffeln müssen abgekocht, abgepußt und in Scheiben geschnitten werden. Man schwänke eine kleine Casserolle erst mit Del aus, thue darin eine Schichte Kartoffeln, in Filets geschnittene Herlinge, Pfeffer und Salz, bis die Casserolle voll ist; dann rühre man Del, Essig, Möstrich, feine Kräuter und Capern gut durch einander und gieße es über den Salat.

762. Rapunziensalat mit Sellerie, rothen Rüben und Eyern.

Die Rapunzien müssen gut verlesen, gewaschen, in einer Serviette ausgeschwänkt, daß sie nicht zerdrückt werden. Wenn sie angerichtet worden, abblanchiren Sellerie in halbe Monde geschnitten, so auch rothe Rüben, und den Salat damit garnirt; dann thue man noch das Gelbe von hargekochten Eyern, ein wenig Pfeffer, Salz, Essig und gutes Del dazu, Man miße ihn nicht zu früh zusammen, weil er sonst unansehnlich auf der Tafel ist. Man gibt dazu ausgepußte Sardellen.

763. Spargelsalat.

Der Mittelspargel, den man hierzu nimmt, muß gut gepußt, gewaschen und nur die Spitzen in Salz

und Wasser abgekocht werden. Wenn diese kalt sind, angerichtet, mit dem Gelben von hartgekochten Eyern, Petersilte, Pfeffer, Del und Essig gemischt zur Tafel gegeben.

764. Neunaugen-Salat.

Die Neunaugen müssen erst in Essig gewaschen, in nicht zu große Stücke geschnitten und mit Schnittlauch, Petersilte, Capern, Del, Essig und Pfeffer zur Tafel gegeben werden.

765. Salat von Krebsen à l'Italienne.

Die Krebse müssen abgekocht und aus ihrer Schale gehoben werden. Man marinire die Lebern mit einem Theil der ausgepuckten Krebschwänze in Del und Citronen, und hacke das übrige Fleisch fein. Man schneide Kräuter, als: Estragon, Schnittlauch und Petersilte mit Del etwas ab, verseehe es mit 2 Löffel weißes Coulis und arbeite es in einem Reibenapf mit dem Gelben von 3 abgekochten Eyern, 4 Stück Sardellen, französischem Mästrich und Essig gut durch und streiche es durch ein Haarsieb. In diese cremeartige Sauce thue man die gehackten Krebse und richte sie auf einer Salatere an; dann mit den Krebschwänzen und Lebern garnirt und ein wenig Pfeffer darüber gethan. Man kann diese Speise mit Canapés von Sardellen geben.

766. Salat à l'Italienne von Kälbergehirne.

Man lasse die Kälbergehirne in kaltem Wasser gut und weiß ausziehen, nehme die obere grobe Haut

ab und lasse sie in einer Marinade von Zwiebeln, Wurzeln, Estragon, Thymian, Majoran, Gewürzen und Essig gar kochen; dann gehörig gesalzen und kalt darzu werden lassen. Man schneide feine Kräuter in Del, thue 2 Löffel weißes Coulls, französischen Essig und Mostich darauf und lasse es verkochen; dann mit einem Leseon von 6 Eiern, der Butter von 4 Sardellen abgelegt und durch ein Haarsieb gestrichen. Das Durchgestrichene verseehe man mit 2 Löffel Brand von gekochten Kälbersfüßen und rühre es in einem Reibenapf so lange bis es kalt und dick ist. Die Kälbergehörne schneide man, wenn sie auf einer Serviette gehörig abgelassen, in Scheiben, lehre sie in der Sauce um, richte sie auf einer Aslette an und die Sauce darüber. Man garnire sie mit abgekochten kleinen weißen Zwiebeln, worauf man einen Strauß von Petersille steckt.

767. Heringe à la Russe.

Die Heringe müssen gut gewaschen werden; sollten sie sehr salzig seyn, so lasse man sie in Milch und Wasser einige Stunden ziehen. Dann, wenn die Haut abgemacht worden, in Stücke geschnitten, mit Kräutern, als: Estragon und Petersille, auch gehackte Zwiebeln, Pfeffer, Capern, Del und Essig, oder auch die gehackte Heringsmilch, mit Del und Essig, auch Mostich klar gerührt und darüber gethan.

768. Gebratene Heringe en Marinade

Die Heringe müssen gut ausgewässert, das Eingeweide ausgehoben, ein Speller durch die Augen gesteckt und so abgetrocknet werden; den Kopf und Schwanz abgeschnitten, abgewischt, mit Butter bestrichen und auf dem Roste von beiden Seiten rasch gebraten. Man

marinire sie mit Essig, Kräutern, Capern, Oel, Pfeffer und Citronenschelben und gebe diese Sauce über die Heringe.

769. Heringe en Papillote.

Die Heringe müssen gut ausgewässert, von der Haut und den Gräten befreit, aus einer Hälfte zwei Stücke geschnitten, gut abgetrocknet und in Butter mit feinen Kräutern und Champignons ein wenig abgeschwitzet werden; dann vermise man Fischfarce mit den Kräutern und Butter. Man schneide aus einem zusammengelegten $\frac{1}{2}$ Bogen Papier einen halben Mond, so daß, wenn man das Papier voneinander legt, es ein Oval bildet, bestreiche es mit Farce und den Kräutern, lege ein Filet von Hering darauf, mit Kräutern bedeckt, das Papier zusammengeklappt, gleich einer Papillote eingekniffen und auf dem Roste gebraten. Man gibt sie nach der Suppe statt Pasteten.

770. Trüffeln en Papillote.

Die Trüffeln müssen in kaltem Wasser mit einer Bürste so lange gewaschen werden, bis die Haut schwarz und nicht mehr sandig ist. Man lege sie dann in eine Casserolle mit Gewürzen, Knoblauch, Zwiebeln und einer Bouteille rothen Wein und lasse sie ganz kurz einkochen, damit die Trüffeln ganz trocken werden; dann wicke man sie in feines Papier, wie eine Castanie en Papillote, und gebe sie mit frischer Butter statt Pasteten zur Tafel.

771. Geräucherter Lachs.

Man löse die Gräten des Lachs ganz dünn

ab und schneide von der Bauchseite die Schelben aus. Soll er auf einer Porzellan-schüssel angerichtet werden, so lege man eine Untertasse verkehrt darauf und darüber den Lachs angerichtet. Man rolle kleine Stücke auf, garnire sie mit Petersilie und thue Eis-
tronen in der Länge in Achtel geschnitten dazwischen.

772. Spickgans.

Die Spickgans muß in der Länge der Brust von der Mitte des Knochens an, abgeschnitten, die fette und geräucherte Haut abgelöst, nicht zu viel Fett an der Gans gelassen, in Scheiben geschnitten, sauber angerichtet und mit Petersilie garnirt werden.

773. Ochsenzungen.

Die besten Ochsenzungen sind die nur geböksten, nicht die geräucherten, weil die leteren nicht nur hart und trocken sind, sondern auch räuchrig schmecken. Die dicke Haut muß gut abgepußt, dann die Zunge in nicht zu feine Scheiben, oder Stücke geschnitten, angerichtet und mit Petersilie garnirt werden,

774. Rohen Schinken.

Hierzu ist die Nuß des Schinkens am besten. Man schneide sie aus der Schwarte und dem Räuchrigen, lasse nicht zu viel Fett darauf, in nicht zu großen Schelben geschnitten, mit einem Messer glatt gestrichen, angerichtet und mit Petersilie garnirt.

775. Abgekochten Schinken in Scheiben.

Man nehme von der Ruß, weil der Schinken da am kürzesten und blumenartig ist. Man puze das Fett und alles Unansehnliche gut ab, schneide ihn nicht zu fein, angerichtet und mit Petersille garnirt.

776. Kollade von Rind.

Die Kollade von Rind wird nach Nr. 237 gemacht, und wenn sie kalt geworden und gepreßt ist, so fein wie Ochsenzunge aufgeschnitten.

777. Braunschweiger Wurst.

Man mache erst die Haut von der Wurst ab, dann geschnitten, angerichtet und mit Petersille garnirt.

778. Caviar mit geröstetem Brode.

Wenn der Caviar auf einer Assiette angerichtet worden, so wird er mit in Achtel geschnittener Citrone und gerösteten Semmelscheiben garnirt.

779. Gepreßter Schweinskopf.

Wenn man den Schweinskopf in einer Marinade gut gekocht, alle Knochen herausgemacht und gepreßt hat, so kann man ihn, aufgeschnitten, zu Gemüsen geben; er ist noch feiner als gekochter Schinken.

780. Kollade von Gans.

Die Kollade muß nach Nr. 354 gemacht, oder auch mit Streifen Ochsenzunge, Speck, Pfeffergurken und hartgekochten Eiern gut rollirt, in eine Serviette gebunden und in einer Bräse gekocht werden. Man presse sie tüchtig, wenn sie halb kalt geworden. Diese Kollade wird in Schälben geschnitten und bei den seltensten Gemüsen statt Fleisch gegeben. Auf diese Weise macht man sie auch von Enten.

781. Kollade von Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust muß aus allen Knochen geschnitten werden; man lasse sie in kaltem Wasser weiß ausziehen, trockne sie gut ab und lege sie auf die Seite, wo die Knochen gewesen; dann Gewürze, Salz und Kräuter, fein geschnitten, auch Speck und Schinken dazu, rolle es fest auf, binde es in eine Serviette und koche es recht kräftig. Man presse sie, wenn sie halb kalt geworden, und schneide sie kalt auf.

782. Sülze.

Man koche 2 Pfund derbes Kalbfleisch, 4 Stück Kalbesfüße, 4 Kälberohren, 2 Pfund Bauch, Schweinfleisch, mit Wurzeln, Zwiebeln, Kräutern, Salz und Gewürzen recht weich. Man putze alles gut aus, schneide es in kleine Filets, lasse den Sud mit 2 Gläsern weißen Wein einkochen und durch eine Serviette auf das feine geschnittene Fleisch und drücke es fest zusammen. Wenn es kalt ist, muß es gestürzt und aufgeschnitten werden.