

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

O. Kompottes von frischen und getrockneten Früchten

urn:nbn:de:bsz:31-106702

47. Specklöhe zu Obst.

Auf 4 Personen 4 Tassen Mehl, 4 Tassen Wasser, 4 Eier und 60 Gramm Speck.

Letzterer wird langsam gelblich ausgebraten, das Mehl mit dem Wasser angerührt und 2 Teelöffel Salz hinzugefügt, dann die Masse gerührt, bis sie sich vom Topfe löst. Etwas abgekühlt, werden nach und nach die Eier und noch 1 Tasse Mehl durchgerührt, Klöße davon abgestochen und in reichlichem Wasser und Salz 10 Minuten gekocht.

O. Kompottes

von frischen und getrockneten Früchten.

I. Frische Früchte.

1. Im Allgemeinen.

Zu frischen saftigen Früchten, als: Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, frischen Zwetschgen usw. wird beim Kochen kein Wasser gebraucht, sie werden in ihrem eigenen Saft rasch gekocht, wo hingegen getrocknetes Obst reichlich mit Wasser bedeckt auf's Feuer gebracht und sehr langsam weich gekocht werden muß.

Die Brühe darf weder zu dünn, noch zu stark eingekocht sein. Bei getrocknetem Obst kann man, wenn es weich geworden, eine kleine oder größere Messerspitze Kartoffelmehl an die Sauce rühren sie darf jedoch nicht sämiger gemacht werden, als sie durch's Einkochen werden würde.

Nach dem Kochen lege man das Obst auf eine flache Schüssel, gieße den herausgeflossenen Saft zur kochenden Brühe, lege beim Anrichten die anschnlichsten Früchte mit einem Löffel nach oben — das Hineinstecken mit einer Gabel ist immer zu sehen — und gebe dem Kompott eine hübsche runde Form. Dann mache man dieses mit etwas Sauce saftig, verteile die übrige erst dann über das Kompott, wenn es aufgetragen werden soll, wodurch es sehr an Geschmack und Ansehen gewinnt.

Zum guten Bekommen gebe man in kalter Jahreszeit das gekochte Obst niemals eiskalt, sondern stelle solches, wenn es am vorhergehenden Tage gekocht wurde, einige Stunden an einen warmen Ort; es wird dadurch mancher Magenerkältung vorgebeugt werden.

Um das Kompott für einen täglichen Tisch etwas häuslicher einzurichten, oder auch, wenn solches mit reichlich Sauce zu Mehlspeisen angerichtet werden soll, so kann man beim Aufsetzen des Obstes, je nach der Portion, 1, 2 bis 3 Eßlöffel voll Kartoffel-Sago hinzufügen. Dieser Sago ist an den kleinen, runden, weißen Körnern zu erkennen.

Zu jedem Kompott, wozu Zitronenschale gebraucht wird, kann diese durch etwas in Zucker eingelegte Apfelsinenschale, ohne den Geschmack im geringsten zu benachtheiligen, ersetzt werden.

2. Kompott von ganzen Äpfeln.

Gute mirbe Tafeläpfel mittlerer Größe werden recht rund und glatt geschält, die Kerngehäuse herausgebohrt, der Länge nach mit feinen Einschnitten versehen und abgespült. Dann lasse man reichlich Wein, stark mit Zucker versüßt, einige Stücke ganzen Zimt und Zitronenschale oder in Zucker eingemachte Apfelsinenschale tocen — ein Zusatz von Erdbeersaft macht das Kompott besonders angenehm — lege so viel Apfel, als nebeneinander liegen können, hinein, und zwar zuerst die runde Seite nach oben, und lasse sie auf mäßigem Feuer zugedeckt einige Minuten kochen. Danach lege man sie mit einem Eßlöffel auf die andere Seite — das Sineinstechen mit einer Gabel macht sie unansehnlich —, begieße sie, falls sie nicht völlig bedeckt sind, häufig mit dem Wein, nehme nach und nach die weingewordenen Äpfel heraus, lege sie auf eine flache Schüssel wieder andere beim Hinzutun von Wein und Zucker hinein, gieße die Flüssigkeit von der Schüssel zum kochenden Saft und lasse ihn, nachdem die Äpfel herausgenommen, recht kräftig einkochen. Unterdessen richte man das Kompott nach Nr. 1 zierlich an, lege auf jede Öffnung eine eingemachte Sagebutte oder etwas Aprikosen-Marmelade, oder Gelee von Äpfeln, Johannisbeeren oder Kirschäpfeln, gebe die Hälfte des dicklichen Saftes durch ein Siebchen sogleich, die andere Hälfte kurz vor dem Gebrauch darüber.

3. Halbe Äpfel mit Gelee bedeckt.

Die Äpfel werden wie im vorhergehenden recht sauber geschält, halb durchgeteilt, vom Kerngehäuse befreit, fein eingekerbt, abgespült und wie oben gekocht, wobei zuerst die runde Seite in den Wein gelegt wird. Dann lasse man Apfel-Gelee flüssig werden, auf einem naßgemachten flachen Teller erkalten, stürze sie kurz vor dem Gebrauch auf die zierlich angerichtete Schale und mache, wo die Gelee endet, rund herum eine Verzierung von feinen eingemachten Früchten.

4. Halbe Apfel mit Zitronensaft.

Man mache Wasser mit Zitronensaft recht säuerlich, füge reichlich Zucker, auch Zitronen- oder Apfelsinenschale und ganzen Zimt hinzu und koche die Apfel nach vorhergehender Angabe darin weich.

5. Kompott von halben Äpfeln in Fruchtst. .

Feine Apfel, nach Nr. 3 vorgerichtet, koche man mit halb Wein, halb Himbeer-, Johannisbeer- oder Kirchsafft, Zucker und Stückchen Zimt nach derselben Nummer weich und richte sie zierlich an.

6. Vorzügliches Kompott von Apfelschnitten.

Zu einer Kompottschale von Apfelschnitten nimmt man $\frac{1}{2}$ Flasche Rheinwein und ein Glas Kognak, 4—5 Eßlöffel voll Zucker, etwas Zitronenschale und Zimt, kocht dies sehr langsam unter mehrmaligem Umschütten in einem gut schließenden Kochgeschirr gar.

Wünscht man das Kompott besonders fein zu haben, so kann man dem Wein einen Rufak von einem kleinen Einmacheglas voll Quitten- oder Erdbeerst. geben.

7. Apfelschnitten mit Korinthen und Mandeln.

Die Apfel werden in 4 Teile, dann in Scheiben geschnitten, mit gut gewaschenen Korinthen, Zucker und ganzem Zimt, der Länge nach feingeschnittenen Mandeln, halb Wasser, halb Wein, oder statt letzterem mit Zitronensaft weich gekocht. Die Apfel, welche nicht im geringsten zerkothen dürfen, werden mit dem dicken Saft angerichtet.

8. Apfelmus.

Je feiner die Apfel, desto besser wird das Kompott. Man schäle und schneide sie in 4 Teile, mache das Kerngehäuse sorgfältig heraus, wasche sie sauber und lasse sie mit Wein, oder Wein mit Wasser versetzt, Zucker, ganzem Zimt und Zitronenschale auf nicht starkem Feuer, ohne zu rühren, völlig zerkothen. Dann nehme man das Gewürz heraus und rühre das Apfelmus möglichst fein. Möchte man vorziehen, dasselbe durch ein Sieb zu rühren, so muß solches nicht nur höchst sauber, sondern vorher gut gescheuert sein, indem das Kompott sonst eine unangenehme Farbe und Geruch erhält. Man streiche das Mus beim Anrichten recht glatt und verziere mit Frucht-Gelee, oder mache eine Verzierung darauf von feinem Zimt, etwa in folgender Art: Man tunke ein rundes naßgemachtes Gewürzreibchen oder einen Fingerhut in Zimt, drücke am Rande der Schüssel einen Kreis ins Apfelmus und fahre so fort, indem die Kreise ineinandergreifend eine

Kette bilden. In der Mitte mache man eine ähnliche Verzierung, oder wende dazu Gelee, in feine Scheiben geschnittene Mandeln und dgl. an. Auch machen sich eingemachte Berberitzen zur Verzierung sehr hübsch.

9. Apfelmus auf andere Art.

Wäre man nicht gut mit Äpfeln versehen und möchte doch gern bei einem täglichen Tisch eine große Schüssel Apfelmus bringen, so kochte man solche mit Wasser, Zucker und etwas Gewürz zu dünnem Mus, gebe je nach der Quantität $\frac{1}{2}$ —1 Eßlöffel voll Maizena oder Mondamin mit etwas Wasser zerrührt hinzu, lasse es unter stetem Rühren 5 Minuten kochen, richte es an und streue etwas Zucker und Zimt darüber.

10. Gebackenes Apfelmus mit Mandelguß.

Es wird ein fein zubereitetes dickes Apfelmus gekocht, auf dem Feuer zu einer Kompottschale 2 zu Schnee geschlagene Eiweiß durchgerührt und solches glatt angerichtet. Dann wird dasselbe mit einer Hand voll geriebener Mandeln, Zucker, Zimt, etwas Zitronensaft und dem Schnee von 2—3 Eiern vermischt, bestrichen, gelb gebacken und, wenn möglich, mit Gelee verziert.

11. Apfelsalat. (Ein feines Kompott von rohen Äpfeln und Zitronen.)

Gute abgeschälte Borsdorfer Äpfel, woraus das Kerngehäuse entfernt, auch Zitronen, welche jedoch nicht bitter sein dürfen, werden beim Wegnehmen der Kerne in ganz feine Scheiben geschnitten und abwechselnd lageweis mit feingestoßenem Zucker und etwas Wein in eine Schale gelegt. Der Wein dient, das Kompott zu durchziehen, es darf aber keine Brühe entstehen und muß die letzte Lage Zitronen und Zucker sein.

Das Kompott wird einige Stunden vor dem Gebrauch gemacht und zu feinem Braten gegeben.

12. Apfel mit Anisamen.

Man nimmt dazu kleine säuerliche und mürbe Äpfel mit der Schale, wäscht sie rein und läßt sie ohne Wasser, mit etnem Stück Butter und Anisamen durchstreut, fest zugedeckt, langsam weich werden, während man sie zuweilen umschwenkt. Zuletzt gibt man etwas Zucker hinzu.

13. Süße Apfel zu kochen.

Man setze die Äpfel, nachdem sie geschält, in 4 Teile geschnitten und abgspült sind, mit Wasser, Anisamen, einem Stückchen

Butter und nach Verhältnis $\frac{1}{2}$ —1 Tasse Essig aufs Feuer und lasse sie weich kochen. Der Essig befördert ein schnelles Weichwerden und benimmt den Äpfeln das Weichliche.

14. Süße Apfel rot zu kochen.

Man nehme zu 2 Theilen geschälter und halb durchgeschnittener Apfel 1 Theil ausgesuchte und gewaschene Preiselbeeren, koche zu $1\frac{1}{2}$ Liter Beeren 150 Gramm Zucker mit 2 Tassen Wasser, schütte die Beeren hinein und nehme sie, nachdem sie weich geworden, mit einem Schaumlöffel aus dem Saft. Zu diesem Saft gebe man 4—6 Nelken, einige Stücke ganzen Zimt und koche die Apfel darin langsam und fest zugedeckt weich. Sollte Brühe fehlen, da süße Apfel eines viel längern Kochens bedürfen, so gieße man etwas Wasser hinzu. Die Apfel werden nachher mit dem dicklichen Saft und den Preiselbeeren durchgerührt und angerichtet.

15. Süßapfelbrei für einen gewöhnlichen Tisch.

Süße Apfel werden mit Wasser und einem Stückchen Butter gekocht; ehe sie ganz weich geworden, tut man einige saure Apfel hinzu, oder es wird den süßen Äpfeln sogleich etwas Essig zugefügt. Nachdem sie völlig weich geworden, fügt man etwas geriebenes Schwarzbrot und nach Verhältnis auch 1—2 Eßlöffel Mehl, mit Milch angerührt, und eine Kleinigkeit Salz dazu, läßt den Brei unter stetem Rühren gut durchkochen und richtet ihn zu Pfannkuchen an.

16. Kompott von frischen Birnen.

Man schält die Birnen recht rund, sticht die Blume heraus, schneidet die Stiele zur Hälfte ab, wäscht sie und kocht sie in reichlichem Wasser mit einem Glas Rotwein, Zucker, Zimt und einigen Nelken sowie Brühe von eingeamachten Zwetschgen, oder eingekochtem Johannisbeerfaß, wo möglich in einem gut verzinnten, sonst in einem Bunzlauer oder glasierten Topfe — in erstem werden sie schöner rot — zugedeckt so lange, bis sie ganz rot und weich sind. Ein langes Kochen erhöht Ansehen und Geschmack. Dann richtet man sie nach Nr. 1 an und gibt die dicke eingekochte Sauce durch ein Siebchen darüber.

17. Frische Birnen mit Preiselbeeren.

Siehe Einmachen der Früchte S. Nr. 114.

18. Birnbrei für einen gewöhnlichen Tisch.

Die Zubereitung ist dieselbe wie Apfelbrei, auch werden einige saure Apfel darin weich gekocht. Pfannkuchen ist eine angenehme Beilage.

19. Kompott von Melonen.

Ist die Melone hart oder wünscht man sie nicht roh zu gebrauchen, so kann man ein gutes Kompott davon bereiten. Sie wird geschält, in lange Stücke geschnitten, in Wasser, Wein, Zucker und reichlich Zitronenscheiben weich gekocht und mit dem kurz eingekochten Saft angerichtet.

20. Kompott von Quitten.

Dieselben werden dünn geschält, mitten durchgeschnitten, das Kerngehäuse heraus gemacht und solches mit den Quitten in Wasser mit Zucker und etwas ganzem Zimt weich gekocht. Dann gibt man 1 Glas Wein dazu, richtet die Quitten an, läßt den Saft, wenn es nötig ist, noch etwas einkochen und gießt ihn durch ein Sieb darüber.

Das Gehäuse macht den Saft schneller dick und die Kerne geben eine schöne rote Färbung.

21. Gelbe Rüben-(Möhren-)Kompott zu feinem Braten.

Man schält die gereinigten Wurzeln mit einem feinen Messer daß sie wie Lothen sich kräuseln (der in der Mitte befindliche harte Teil wird entfernt), kocht solche mit der Schale von 2 Zitronen gar und schüttet sie auf ein Sieb. Dann kocht man zu $1\frac{1}{4}$ Pfund Rüben $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, von 2 Zitronen den Saft und etwas Essig, läßt die Wurzeln eine kleine Weile darin kochen, richtet sie an, kocht den Saft noch etwas ein und gibt ihn darüber.

22. Kompott von Rhabarber.

Die Rhabarberstaude, in England fast allgemein beliebt, wird auch in einigen Gegenden Deutschlands in den Gärten gezogen. Die Blattadern und die dicken Stengel, so weit und so lange diese weich sind, was bis Anfang Juli der Fall ist, werden zu Kompott und Pasteten gebraucht. Man zieht von den genannten Teilen dieser Staude die Haut ab, schneidet sie in 5 Zentimeter lange Stücke, setzt sie mit Wein, oder halb Wasser, halb Wein, Zucker, abgeriebener Zitronenschale und Stückchen Zimt aufs Feuer und läßt sie in kurzer Zeit weich kochen. Dann macht man das Kompott mit etwas feingestobenem Zwieback sämig, oder man nimmt den Rhabarber mit einem Schaumlöffel aus der Brühe, läßt diese mit noch einem Stück Zucker dick einkochen und gibt ihn über das Kompott, zu welchem in Butter geröstete Semmelscheiben angerichtet werden.

Der Rhabarber hat einen etwas säuerlichen Geschmack und einige Ähnlichkeit mit Stachelbeeren. Statt Zitronenschale kann in Zucker eingelegte Apfelsinenschale nach A. Nr. 74 gebraucht werden.

23. Kompott von Reis mit Zitronensaft.

$\frac{1}{2}$ Pfund bester Reis, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, eine abgeriebene Zitronenschale, Saft von 4 recht frischen Zitronen.

Die Zubereitung dieses sehr angenehmen Kompotts ist bei der Zitronentorte mit Reis zu finden.

24. Kompott von Zwieback und Fruchtstift oder Rotwein.

Man nehme hierzu gute leichte Rntebäcke und frisch ausgepreßten Johannisbeer- oder Himbeerstift, oder Saft von sauren Kirschen, gehörig mit Zucker versüßt. In Zeiten, wo die frischen Frücht fehlen, nehme man eingekochten Saft, mit etwas Wein oder Wasser vermischt, oder Rotwein mit Zucker, welchen man in kochendem Wasser auflöst. Da hinein lege man einige Minuten lang Zwiebäcke, ordne davon eine Lage in eine Schale, gebe auf jeden Zwieback noch so viel Saft, als nötig ist, sie völlig zu durchweichen, fahre so fort, bis alle Zwiebäcke angerichtet sind und verziere das Kompott mit steifer Apfelfelee.

25. Kompott von Pfirsichen und Aprikosen.

Die Früchte werden abgezogen, durchgeschnitten, die Steine herausgenommen, mit Zucker, etwas weißem Wein, einigen der abgezogenen Kerne nur 5—10 Minuten gekocht, damit sie nicht zu weich werden. Dann legt man sie in eine Schale, die runde Seite nach oben, kocht den Saft noch ein wenig ein und füllt ihn darüber hin.

26. Kompott von Reineclauden.

Diese werden abgeputzt, mit den Schalen und den Stielen in etwas Wasser und Zucker nicht zu weich gekocht und angerichtet. Der Saft wird noch etwas eingekocht und darüber gefüllt. Auch kann man 1—2 Teelöffel Arrak mit dem Saft vermischen.

Hierbei wird bemerkt, daß Reineclauden sehr viel Zucker bedürfen.

27. Feines Kompott von frischen Zwetschgen.

Man zieht den Zwetschgen, nachdem sie in einem Siebchen einige Minuten in kochendes Wasser gehalten, die Haut ab. Ist dies geschehen und sind die Steine herausgenommen, so setze man sie, ohne Flüssigkeit, mit gestoßenem Zucker und etwas Zimt

aufs Feuer, lasse sie eine Weile ziehen, doch nicht zu weich werden, und richte sie mit dem Saft an. Auch kann man den Saft mit 1—2 Teelöffel Rum vermischen.

28. Kompott von rohen Zwetschgen.

Recht reife abgezogene Zwetschgen mit den Steinen 1 Stunde vor dem Anrichten in geriebenem Zucker gewälzt und in eine Schale gelegt, gibt ein angenehmes Kompott.

29. Zwischen-Kompott für den täglichen Tisch, auch zu Mehlspeisen passend.

Die Zwetschgen werden gut gewaschen, ausgesteint, ohne Wasser mit Zucker und etwas Zimt weich gekocht und mit dem Saft angerichtet. Es ist dies ein angenehmes Essen zu Klößen oder Pfannkuchen.

30. Zwetschgenmus.

Die Zwetschgen werden gewaschen, ausgesteint, in ihrem eigenen Saft weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, mit geriebenem, in Butter geröstetem Brot, Zucker, Zimt, Zitronen- oder Apfelsinenschale gut durchgekocht und angerichtet. Wie die Speisen und Kompotte von Zwetschgen behandelt werden, so lassen sich zu diesem gleichen Zwecke Pflaumen verwenden.

31. Kompott von ausgesteinten Kirschchen.

Es können hierzu sowohl saure als süße Kirschchen genommen werden. Man entferne die Stiele und Steine durch Herausstoßen mit einem Gänsekiel oder Kirschenaussteiner. Dann zerstoße man einige Steine, koche sie $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde mit etwas Wasser, ganzem Zimt und einigen Nelken, schütte es auf einen Sieb, setze die durchgelaufene Flüssigkeit mit Zucker aufs Feuer und gebe, wenn sie kocht, die Kirschchen hinein. Sind es Glaskirschchen, so lasse man sie langsam $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, saure einige Minuten mehr ziehen als kochen, wobei man zuweilen den Topf etwas schüttelt und die Kirschchen vorsichtig umschwenkt. Nachdem sie weich geworden, nehme man sie mit einem Schaumlöffel aus dem Saft, lasse diesen sirupähnlich einkochen und richte sie damit an.

Zu 1 Pfund sauren Kirschchen kann man etwa $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, bei süßen die Hälfte des Zuckers rechnen. Zu einem Gesellschaftessen wird auf 4 Personen 1 Pfund Kirschchen hinreichend sein.

32. Kompott von nicht ausgesteinten Kirschchen.

Man entferne die Stiele oder schneide sie mit einer Schere zur Hälfte ab, koche einige Tassen halb Wasser, halb Wein mit

Zucker, ganzem Zimt und einigen Nelken. Nach Belieben kann man auch einige Kirschensteine zerklopfen, die Kerne in heißem Wasser wie Mandeln abziehen und hinzu geben. Wenn dies kocht, so lasse man die Kirschsteine langsam weich kochen, aufspringen dürfen sie nicht, und verfare übrigenß wie bemerkt worden.

33. Kompott von Johannisbeeren.

Diese werden mit einer Gabel von den Stielen gestreift, nicht gewaschen, mit reichlich gestoßenem Zucker lagenweise durchstreut und nicht länger gekocht, als die Beeren weich sind, wobei man durch Schütteln den Saft über die Früchte schwingt und sie rasch mit dem Schaumlöffel herausnimmt. Dann wird der Saft sirup-ähnlich eingekocht und abgekühlt über das Kompott gegeben.

34. Frische Walderdbeeren.

Die Erdbeeren werden eine Stunde vor dem Servieren gewaschen, recht reichlich mit gestoßenem Zucker bestreut und etwas Wasser (kein Wein, wie man dies so häufig findet, wodurch die Erdbeeren ihr schönes Aroma fast ganz verlieren) darüber gegeben, womit man sie eine Stunde zugedeckt stehen läßt.

35. Kompott von Himbeeren.

Die Himbeeren werden gut ausgesucht, schlechte Beeren und etwa vorkommende Würmer entfernt und wie Johannisbeeren ganz langsam und aufmerksam gekocht, damit sie recht ansehnlich zur Tafel gebracht werden.

36. Kompott von unreifen Stachelbeeren.

Hierzu nimmt man die Stachelbeeren, wenn sie die Hälfte ihrer Größe erreicht haben, schneidet Stiel und Blüten davon ab, setzt sie mit vielem kaltem Wasser auf schwaches Feuer und gießt sie vor dem Kochen auf ein Sieb, wodurch ihnen viel von ihrer Säure entzogen wird. Alsdann kocht man sie mit Wein und vielem Zucker weich, doch dürfen sie nicht zerkothen, und rührt beim absetzen des Topfes ein frisches Eidotter oder 1—2 Eßlöffel dicke, süße Sahne durch.

37. Kompott von reifen Stachelbeeren.

Nachdem man von den Stachelbeeren Stiel und Blüte entfernt hat, schütte man sie in kochendes Wasser, und sobald sie nach wenigen Minuten weich geworden sind, auf einen Durchschlag. Danach rühre man sie durch denselben, bringe das Mus mit

Zucker, etwas gestoßenem Zimt, während man es öfter durchrührt, zum Kochen und verdicke es nach Belieben mit gestoßenem Zwieback und einem frischen Eidotter, oder mit etwas Kartoffelmehl und dicker Sahne nach vorhergehender Angabe.

38. Kompott von Brombeeren.

Die großen Beeren werden ausgesucht, die kleinen durchgepreßt, deren Saft, Zucker, einige Nelken, Stückchen Zimt und Zitronenscheiben, aus welchen die Kerne entfernt sind, zum Kochen gebracht, die Beeren hineingegeben, langsam einige Minuten gekocht, dann heraus genommen und nachdem der Saft, etwas eingekocht, darüber gefüllt.

Als Kompott zu Mehlspeisen, wobei für eine reichliche Sauce gesorgt werden muß, kann man dieselbe mit einem Zusatz von Wasser und etwas Kartoffelmehl verlängern.

39. Kompott von Maulbeeren.

Man setze Wein, Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale aufs Feuer, lege die gut ausgesuchten Maulbeeren hinein und verfare übrigens, wie es bei Johannisbeeren bemerkt worden.

40. Kompott von Heidelbeeren (Birkbeeren).

Die Beeren werden, nachdem sie ausgesucht, gewaschen und auf einem Durchschlag abgelaufen sind, mit nicht zu wenigem Zucker und etwas Zimt gekocht, doch nicht länger, als bis sie weich sind, weil sonst zu viel Saft entsteht. Dann legt man entweder einige Zwiebäcke in eine Schale, richtet die Heidelbeeren mit dem Saft darauf an, oder man nimmt die Heidelbeeren heraus und läßt den Saft noch etwas einkochen, oder man kocht die Heidelbeeren mit Zucker und Zimt und rührt beim Anrichten einen Löffel dicke Sahne durch.

41. Heidelbeer-Kompott auf englische Art.

Nachdem die Heidelbeeren gewaschen und auf einem Sieb abgelaufen sind, schüttet man sie in einen Steintopf, worin noch nichts fettiges gewesen ist, streut gehörig Zucker und etwas guten Zimt lagenweise durch, deckt sie mit Porzellan fest zu und setzt den Topf in kochendes Wasser, welches fortwährend am Kochen bleiben muß, bis die Heidelbeeren weich sind. Dann werden sie ohne alles weitere angerichtet.

Die auf diese Weise zubereiteten Heidelbeeren erhalten einen ungleich feineren Geschmack. Guter Farinzucker zum Versüßen dieses Kompotts ist sehr vorzuziehen.

42. Kompott von Preiselbeeren.

Man richte sich nach der Vorschrift, wie sie beim Einmachen der Früchte S. Nr. 112 ff. gegeben ist.

II. Getrocknete Früchte.

43. Prünellen.

Diese dürfen nur leicht und nicht mit heißem Wasser gewaschen werden. Man setzt sie mit Wein und Wasser, oder auch bloß mit Wasser, Zucker und einigen Stückchen feinem Zimt in einem Geschirr aufs Feuer und läßt sie gar, doch nicht zu weich kochen.

44. Feines Kompott von Zwetschgen (Pflaumen). Nr. 1.

Hierzu gehören gute Zwetschgen, ganz frei von Rauchgeschmack. Sie werden, wie das immer geschehen muß, mit heißem Wasser zwischen den Händen gerieben, gewaschen, mit kaltem Wasser rasch zum Kochen gebracht und abgeseigt. Ist das geschehen, so werden sie 2—3 Tage vor dem Gebrauch in einem irdenen Geschirr mit Weißwein bedeckt und mit dem nötigen Zucker, einigen Stückchen Zimt und Zitronenschale, fest verschlossen, langsam zum Kochen gebracht, bis zum bestimmten Tage hingestellt und angerichtet; jedoch müssen sie in dieser Zeit oftmals umgeschüttelt werden.

Auf diese Art zubereitet sind die Zwetschgen an angenehmem Geschmack den eingemachten vollkommen gleich.

45. Auf andere Art, Nr. 2.

Man setze die Zwetschgen, wie im vorhergehenden vorgerichtet, abends mit reichlichem Wasser in einem steinernen Napfe, zugedeckt in einen noch heißen Bratofen, worin sie völlig ausquellen und weich werden. Andern Tags nehme man sie aus der Brühe, lege sie in eine Schale, koche weißen Wein, Zucker, Zitronenschale und einige Stückchen Zimt, füge etwas Johannisbeerjaft hinzu und fülle die Sauce kochend über die Zwetschgen.

46. Zwetschgen-Kompott, besonders angenehm zu Mehl- und Grießmehl-Pudding, sowie auch zu Klößen, Nr. 3.

Gute Zwetschgen werden nach vorhergegangener Angabe abgekocht und zeitig in einem irdenen Geschirr, mit Wasser bedeckt und etwas Gewürz, auf ein nicht starkes Feuer gestellt, wo sie mehr weichen als kochen. Nachdem sie halb gar geworden sind, gibt man zu 2 Pfund Zwetschgen 1 Pfund ausgesuchte und gut gewaschene Rosinen, kocht beides weich und richtet es an.

47. Auf andere Art, Nr. 4.

Falls die Zwetschgen einen rauchigen Geschmack haben, so lasse man sie nach dem Waschen mit kaltem Wasser in einem offenen Geschirr langsam zum Kochen kommen, giesse sie ab und wiederhole das Abkochen noch einmal, wodurch sie zum Teil von ihrem unangenehmen Geschmack befreit werden. Im übrigen behandle man sie wie vorstehend bemerkt worden, setze sie in einem irdenen Geschirr, reichlich mit Wasser bedeckt, mit Zucker und einem Stückchen Zimt aufs Feuer, lasse sie fest zugedeckt zum Kochen kommen und langsam weich werden, wobei man auf $2\frac{1}{2}$ Stunden rechnen kann. Durch rasches Kochen quellen die Zwetschgen nicht aus und erhalten keinen angenehmen Geschmack.

48. Zwetschgenmus.

Gute Zwetschgen werden nach dem Abbrühen in einem irdenen Geschirr halb mit Wasser, halb Wein weich gekocht und durch ein Sieb gerührt. Dann wird das Mus mit geriebenem und in Butter geröstetem Brot, Zucker, kleingeschnittener Zitronenschale und Zimt noch ein wenig gekocht und in einer Kompottschale angerichtet.

49. Getrocknete Kirschchen.

Diese werden heiß abgewaschen, mit Wasser und Wein, Zucker, ganzem Zimt in reichlicher Brühe wie Zwetschgen langsam weich gekocht, die Brühe etwas eingekocht und angerichtet.

50. Getrocknete saure Apfel.

Sie werden einige Mal mit heißem Wasser, indem man sie mit den Händen reibt, gewaschen, in einem irdenen Geschirr mit Wein und Wasser oder nur mit Wasser ganz reichlich bedeckt, aufs Feuer gesetzt, mit etwas Zucker, Zimt, auch wenn man sie gerade hat mit etwas in Zucker eingelegter Apfelsinenschale (siehe A. Nr. 74), langsam weich gekocht. Ist dies geschehen, so nimmt man sie aus der Brühe, läßt solche, wenn sie zu dünn ist, noch so lange nachkochen, bis sie sämig geworden und gießt sie durch ein Siebchen über das zierlich angerichtete Obst.

51. Getrocknete Birnen.

Werden wie getrocknete saure Apfel gekocht.

52. Getrocknete Hagebutten, auch zu Mehlspeisen passend.

Man lasse Wasser und Wein, oder Wasser und einige Zitronenscheiben mit Zucker und Stückchen Zimt heiß werden, schütte

die gewaschenen und ausgeförrten Sagebutten hinein, lasse sie weich kochen und richte sie in sämiger, kurzer Brühe an.

Wünscht man dies Kompott zu gewöhnlichen Puddings, Klößen oder Pfannkuchen anzurichten, so kann man die Sagebutten mit reichlicherem Wasser und 1—2 Eßlöffel Perlago aufs Feuer setzen, wodurch die Sauce verlängert und sämig wird.

P. Salate.

1. Im Allgemeinen.

Alle grünen Salate müssen schon der Schnecken wegen recht sorgfältig verlesen und jedes schlechte Blatt entfernt werden, jedoch ist es irrig, aus den Blättern geschlossener, also gelb gewordener Köpfe, die Blattstiele abzustreifen, wodurch dem Salat das Beste entzogen wird. Man lacht über die Köchinnen, welche die schlechtesten Teile vom Salat auf die herrschaftliche Tafel bringen. Nachdem die äußeren Blätter des Kopfes entfernt sind, teile man die nächstfolgenden in etwa 3 Teile und schneide das geschlossene inwendige in kleine Stücke. Bei schlechtem Salat aber ist es nötig, die Blätter abzustreifen, da an solchem die Blattstiele zähe sind. Bei Korn- oder Feldsalat ist zu bemerken, daß derselbe dadurch viel milder wird, daß man ihn 1—2 Tage vor dem Gebrauche in den Keller legt. Manche wollen behaupten, daß auch der Kopfsalat gewinne, wenn er 2 Stunden vorher aus dem Garten geholt und in den Keller gebracht wird.

Die Salate dürfen, mit Ausnahme weiß gewordener Salate, nicht ins Wasser gelegt werden. Man spüle sie kurz vor dem Anrichten in einem Eimer oder tiefen Topfe in reichlich kaltem Wasser, damit der Sand zu Boden sinke, indem man sie ganz lose mit sauberer Hand ein wenig in die Höhe zieht und dann wieder unter Wasser bringt. Das Waschen auf solche Weise muß so oft geschehen, bis das Wasser klar bleibt, doch rasch ausgeführt werden. Kopfsalat braucht indes nur wenig gespült zu werden. Manche behaupten sogar, daß er gar nicht ins Wasser müsse, um recht milde zu bleiben. Dann wird der Salat in einem Salatkorbe oder in einem recht sauberen Tassentuche ausgeschwenkt, um das Wasser so viel als möglich herauszubringen. Das Ausdrücken des Salats mit der Hand ist nicht allein unappetitlich, sondern es wird auch derselbe dadurch gequetscht, was namentlich bei gutem Kopfsalat gar leicht geschieht und wodurch demselben alles Ansehen entzogen wird.

Davidls-Schnelzer, Kochbuch.