

gefernte frische Zwetschen oder eingeweichte Apfelspalten mitkochen und kann den fertigen Holler auch kurz vor dem Anrichten mit würfelförmig geschnittener, in Fett gerösteter Semmel vermengen.

### Die Zubereitung der Knorr'schen Gemüse-Conserven.

Diese haben ganz den Geschmack der frischen Gemüsearten, da sie alle werthvollen Bestandtheile derselben enthalten. Ihr größter Vortheil besteht darin, daß sie die Benützung ganz unabhängig von der Jahreszeit machen und — was besonders bei den Hülsenfrüchten zutrifft — das langwierige Sieden ersparen.

Um aus Knorr'schem Erbsen-, Linsen- oder Bohnenmehl das betreffende Purée herzustellen, röstet man das Mehl mit Zwiebeln und Butter, gießt dann mit Suppe oder Wasser auf und läßt durch eine starke Viertelstunde bis zur gewünschten Dike einkochen. Natürlich muß auch die entsprechende Qualität Salz und bei Bohnen-Purée auch etwas Essig zugesetzt werden. Nimmt man zum Aufgießen Wasser, so ist es rätlich, den Geschmack durch etwas Kemmerich'schen Fleisch-Extract zu heben.

## Salate.

### A Saurer Salat.

Die Kunst, jede Salatart mit jenen Quantitäten von Essig, Del, Salz u. s. w. anzumachen, wie es seine Eigenart erfordert, ist nicht so einfach, als es wohl scheinen möchte. Schon das alte Sprichwort sagt, daß der beste Salat zu Stande kommt, wenn eine bedächtige Frau das Salz, eine

freigebige das Del, eine geizige den Essig darangibt und eine übermüthige ihn tüchtig vermengt. Zudem ist kaum bei einer anderen Speise die Qualität der Bestandtheile von solcher Bedeutung, als beim Salat, wo etwaige Mängel durch kein Verkochen oder durch andere Zuthaten verschleiert werden können, sondern sich von Allem der natürliche Geschmack zur Geltung bringt.

Man soll zu Salaten nur den besten Weinessig verwenden, der lichtgoldgelb, klar, nicht zu scharf sein soll und ja keinen dumpfigen (kamigen) Geruch haben darf. Die Schärfe kann man durch Zugabe von Wasser und Zucker etwas mildern; unklarer Essig, in welchem Flecken oder schleimige Fäden schwimmen, ist absolut unverwendbar. Ebenso soll man sich nur des besten Deles bedienen, als welches sich zu Salaten das feine Provencer-*Del* (*Nix*) am besten eignet. Salz oder Gewürze, die zum Salat genommen werden, müssen stets fein gestoßen oder zerrieben sein.

#### 254. Erdäpfel-Salat.

I. Man verwendet hiezu immer Kipfel-Erdäpfel, die mit Salz — jedoch ja nicht zu weich — gekocht, geschält und in messerrückendicke Scheiben geschnitten werden. So lange sie noch warm sind, streut man Salz darauf und übergießt sie mit 2 Löffeln klarer weißer Rindsuppe, welche das Salz löst und die Erdäpfel so weit durchdringt, daß sie den Essig nicht so leicht aufsaugen. Dann gibt man nach einiger Zeit Essig und Del darauf, jedoch stets nur so viel, daß die Erdäpfel gehörig geneßt werden, aber nicht in einer Brühe liegen. Dann mengt man durcheinander, wobei nach Geschmack auch fein geschnittene Zwiebel beigegeben werden kann. Man verwendet hiezu gewöhnlich weißen, wie auch Himbeer- oder Bertram-Essig (*Estragon*).

Einen aromatischen Geschmack bildet die Beimengung von gelben Rüben, welche erst gesotten, dann kaltgestellt und zuletzt in gleiche Scheiben zerschnitten, der obigen Salatbehandlung mit unterzogen, auch als Garnitur verwendet werden.

II. Der Dotter eines hartgekochten Eies wird mit 5 Eßlöffeln Del, etwas Essig und weißem Pfeffer sehr fein abgerührt und dann nebst 2 gehörig gepuzten Sardellen mit den wie oben vorbereiteten Erdäpfeln vermengt.

### 255. Häuptel-Salat.

Man entfernt die äußeren Blätter und den Stengel, ebenso auch alle gedrückten oder etwa angefaulten Theile, schneidet dann das Häuptel in 4 Theile, wäscht sorgfältig aus und trocknet dann entweder in einem Sieb, Netz, Tuch oder besonderen porzellanenen Schwenkessel, die fleißig geschüttelt werden müssen, bis nahezu alles Wasser aus dem Salat entfernt ist. Kurz vor dem Anrichten wird der Salat dann gesalzen, nochmals gewendet, Essig und Del daran gegeben und fein geschnittener Schnittlauch darauf gestreut; besonders mild wird dieser Salat schmecken, wenn man einen Eidotter mit Del und Essig abrührt und damit vermengt, mindestens sollte man das Del mit dem Essig mittelst einer Gabel sehr gut verrühren und so auf den Salat geben, daß er vollkommen benetzt, aber gleichfalls nicht in einer Lacke steht. Werden Eier dazugegeben, so werden sie — mehr kernweich als hart gesotten — in vier Theile geschnitten und der Salat regelmäßig damit belegt.

### 256. Endivien-Salat.

Derselbe wird ebenso bereitet wie der vorige. Man schichtet ihn auf der Schüssel so, daß die Stengel nach außen zu liegen kommen, und bestreut ihn kurz vor dem Serviren mit feingestoßenem Zucker. Eierspalten werden dazu nicht gegeben.

### 257. Gekrauter Salat.

Beide Arten deselben, der klein- und breitgekrauste, werden gepuzt, bei dem letzteren die fleischigen Stengel entfernt, dann gewaschen, leicht gesalzen und mit Essig und Del vermengt. Diese Salate werden stets gezuckert zur Tafel gegeben.

**258. Brunnkresse.**

Man wählt hierzu die Bachkresse, welche den charakteristischen scharfen Geschmack viel stärker hat als die Gartenkresse. Nur die Blätter und zarten Stengel werden abgepflückt, gewaschen und trocken geschüttelt, dann kurz vor dem Anrichten leicht gesalzen und entweder mit Essig allein oder mit Essig und Del angemacht.

**259. Vögel- (Rapunzel-) Salat.**

Man kneipt das untere Köpfchen weg, entfernt die schadhafsten Blätter, wäscht und salzt und mengt dann mit Essig und Del; meist wird dieser Salat als Garnirung zu anderen gegeben, man besteckt ihn auch mit Eierschnitten wie den Haupttelsalat.

**260. Französischer Salat.**

Man richtet Erdäpfel- und Vögelssalat vor. Dann rührt man 2 Eßlöffel voll französischen Senf mit ebenso viel Del und etwas weißem Pfeffer gut ab, mengt die beiden Salatarten damit gut durcheinander, wobei nach Erforderniß einige Tropfen Essig und etwas Salz daran gegeben werden kann.

**261. Salat von grünen Fiolen.**

Die geputzten und fein geschnittenen Fiolenschalen werden in Salzwasser gekocht und dann in einem Sieb mit kaltem Wasser übergossen, ablaufen gelassen und mit Salz, etwas weißem Pfeffer, Essig und Del angemacht. Man kann auch fein geschnittene grüne Petersilie oder Schnittlauch darunter mengen. Zu Salat wähle man stets die zarten, jungen Fiolen.

**262. Gurkensalat.**

Grüne Gurken werden geschält, mit dem Gurfeneisen blätterig geschnitten und dann sofort mit Essig und Del angemacht. Vielsach werden sie nach dem Schneiden stark eingesalzen, etwas stehen gelassen und dann ausgedrückt, worauf

erst Essig und Del darangegeben wird. Es ist dies ebenso Geschmacksache, wie ob man etwas zerdrückten Knoblauch darunter mengt (was das sogenannte Aufstoßen aus dem Magen verhindert) oder schwarzen Pfeffer oder Paprika darauftrent. Sie und da gibt man auch geriebenen Kren oder Schnittlauch dazu oder verwendet statt des Deles sauren Rahm.

Auch eingelegte Salzgurken werden als Salat bereitet, indem man sie schält, fein schneidet und mit Essig und Del anmacht.

### 263. Spargelsalat.

Der Spargel wird gepuzt und gesotten, wie wir es schon (Nr. 190) erörtert haben. Wenn er auf einer Schüssel vollkommen ausgekühlt ist, mischt man Essig, Del, Salz und Pfeffer tüchtig durcheinander und übergießt den Spargel damit.

### 264. Carviolsalat.

Der in Salzwasser gekochte Carviol wird mit denselben Zuthaten wie der Spargel angemacht. Den Carviol kann man auch in der Weise herrichten, daß 1 Eidotter, mit dem Salz, Essig und Del gut verrührt und etwas grüne Petersilie und Bertramblätter, fein geschnitten, darunter gegeben werden.

### 265. Paradiesäpfelsalat.

Man schneidet die Paradiesäpfel, welche noch fest, und zwar durchaus schön roth, aber ja nicht überreif oder gedrückt sein dürfen, mit einem scharfen Messer in Scheiben, entfernt vorsichtig die Kerne und bestreut sie mit Salz und weißem Pfeffer. So sollen sie einige Zeit stehen, worauf man erst Essig und Del daran gibt.

### 266. Kürbissalat.

Man schält die halbreifen Kürbisse, kocht sie in Salzwasser, schneidet sie in dünne Scheiben und macht sie mit Essig, Del, Salz und Pfeffer an.

### 267. Krautsalat und Kohlsalat.

I. Ein mäßig großer Kopf von grünem Kraut wird in der bekannten Weise fein geschnitten und dann in einer Casserolle mit stark angesäuertem Wasser, Salz und etwas Kümmel durch etwa 10 Minuten gekocht, jedoch muß das Kraut immer eine gewisse Kernigkeit behalten. Unmittelbar vor dem Serviren wird es mit geröstetem Würfelspeck übergossen. Man bereitet auch Sauerkraut auf diese Weise zu, dasselbe muß aber entsprechend länger, nahezu  $\frac{1}{2}$  Stunde sieden.

II. Sehr schmackhaft ist jener Krautsalat, der gekocht, dann so wie der Haupttellsalat in Essig und Del bereitet wird. Auch derartige Kohlsalat ist von sehr aromatischem Geschmack.

### 268. Haupttellsalat mit Speck.

Würfelig geschnittener Speck wird leicht gebräunt und mit Essig aufgegossen. Die sich dadurch bildende Brühe schüttet man über den gepuzten und in vier Theile geschnittenen Salat, gießt sie nochmals ab, erwärmt sie wieder und gibt sie schließlich sammt dem Speck über den Salat.

### 269. Sellerieesalat.

Ein Selleriekopf wird gewaschen, dann in Salzwasser gekocht, abgeputzt, in Scheiben geschnitten, gesalzen, mit Essig und Del angemacht und allein oder mit Erdäpfelsalat gegeben.

Viel schmackhafter wird der Sellerieesalat, wenn man den Kopf putzt, noch roh in Scheiben schneidet und diese dann mit angesäuertem Wasser, Salz und wenig Zucker weich kochen läßt. Man gießt einen Theil des Sudwassers zu, säuert nach Geschmack mit Essig und gibt das Del daran.

### 270. Rothe Rüben.

Dieselben werden ganz mit den Spizen und Wurzeln entweder gekocht oder langsam gebraten, dann geschält und zu dünnen Scheiben geschnitten. In einem irdenen Gefäß gibt

man Salz, ziemlich viel Kümmel und so viel stark angesäuertes Wasser daran, daß sie vollkommen davon bedeckt sind. Auch Scheiben von Kren und Salzgurken mengt man gerne darunter. Nach vierundzwanzigstündigem Stehen sind sie zum Gemusse fertig, halten sich aber an einem kühlen Orte auch durch lange Zeit.

### 271. Salat von dürren Fisolen.

Die gehörig weich gekochten Bohnen werden mit Salz, Essig und Del angemacht, etwas feingeschnittene Zwiebel darunter gemengt und kurz vor dem Auftragen etwas geriebener Kren darauf gestreut. Besonders schmackhaft sind die rothen Kirschensisolen.

### 272. Salat von dürren Linsen.

Wird ebenso bereitet wie der obige, nur bleibt der Kren weg, statt dessen man gewiegte Petersilie oder solche Zwiebel geben kann. Zum Linsensalat eignet sich besonders Bertram-Essig sehr gut.

### 273. Gemischte Salate.

Man kann dieselben auf die verschiedenste Weise zusammenstellen, wobei dem Geschmack durch gefälliges Arrangement der einzelnen Salatarten ein großer Spielraum geboten ist. In der Regel soll aber jede Gattung besonders angemacht werden. Ein sehr beliebter gemischter Salat (à la macédoine) wird auf folgende Art bereitet:

1 rothe und 1 gelbe Rübe, beide extra in Salzwasser gesotten, mehrere gekochte Erdäpfel und 1 Stück Kürbis werden blättrig geschnitten und mit kleinen Stückchen Carviol, einer Handvoll grüner Fisolen (gleichfalls in Salzwasser gesotten) in einer Schüssel arrangirt, worauf man es mit Essig übergießt und stehen läßt. Von 3 harten Eiern werden die Dotter mit Del, französischen Senf und etwas Bertram-Essig gut verrührt, der Essig etwas vom Salat abgegossen und derselbe dann recht

gut mit obiger Mischung vermenget. Man kann auch etwas Bögelsalat dazu geben.

#### 274. Haringssalat.

Man schneidet einige Salaterdapfel, Essiggurken und 2 oder 3 geschaltete und ausgefernte Aepfel blatterformig. Dann drückt man die Milch eines Harings, nachdem sie ausgewässert wurde, mit Del, Essig und ein wenig Pfeffer gut ab, vermenget damit obigen Salat, und gibt dazu das wurzelformig geschnittene, gleichfalls ausgewasserte Haringssfleisch.

#### 275. Walscher Salat.

Auch dieser wird in den verschiedensten Zusammenstellungen, sowohl was die Salatarten als die anderen Zuthaten betrifft, bereitet. Im Allgemeinen gilt das schon bei den gemischten Salaten Bemerkte, daß namlich jede Gattung, die verwendet wird, besonders gesotten und angemacht werden muß.

Eine sehr beliebte Zusammenstellung ist folgende: Gekochte und geschnittene Kartoffeln, dürre Fijolen, 1 rothe Rübe, einige geschaltete und wurzelformig geschnittene Aepfel, geschaltete und blätterig geschnittene Essiggurken werden mit folgender Mischung vermenget: Man drückt eine ausgewasserte Haringsmilch mit 2 harten und 1 weichen Eidotter, 1 Löffel voll französischem Senf, 1 Löffel voll Kapern, 6 Löffeln Del, etwas Pfeffer und nach Bedarf Essig so ab, daß eine gleichmäßige, nicht zu dicke Flüssigkeit entsteht, mit welcher der Salat angemacht wird. Dann arrangirt man denselben je nach den verschiedenen Sorten in Streifen, fächerförmig oder ringförmig auf einer Schüssel, steckt in die Mitte eine kleine Rose des in Salzwasser gekochten Carviols und besteckt und garnirt diesen Salat dann mit Mal, Stücken ausgewasserten Haringssfleisches oder Roggens, gepuzten oder gerollten Sardellen, gekochten Trüffeln und in Spalten geschnittenen gekochten Eiern.

Es ist selbstverständlich, daß man noch viele andere Zuthaten, wie marinirte Fische, Oliven, Caviar u. s. w., zu dieser Garnirung verwenden kann.

Statt der oben angegebenen Flüssigkeit kann man die Salatgemüse, von welchen jedoch die Aepfel und rothen Rüben wegbleiben, mit gelber Mayonnaise, die mit etwas französischem Senf abgerührt wurde, anmachen.

## B. Süße Salate.

Insoferne dieselben als Compote aus in Zucker eingelegtem oder Dunstobst zusammengestellt werden, bleiben sie hier außer Betracht. Bemerket sei nur, daß sich auch im Arrangement dieser Speisen sehr Zierliches leisten läßt. Für uns kommen vor der Hand nur jene süßen Salate oder, wenn man will, Compote in Betracht, die aus frischen oder getrockneten Früchten bereitet und zum unmittelbaren Genuß bestimmt sind.

### 276. Orangen-Salat.

Man schält kurz vor dem Gebrauche die Orangen, schneidet sie mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben, die man zierlich, je nach der Größe, in einer flachen Schüssel ordnet und ziemlich dick mit Zucker bestreut. Die Kerne müssen natürlich sehr sorgfältig herausgelesen werden. In der Mitte der Scheiben, oder wo es sonst passend ist, bringt man Klümpchen von eingesotteten Ribiseln oder Weichseln, kleine Reine-Claudes u. s. w. an.

### 277. Aepfel-Compot.

Zehn bis zwölf Aepfel kleinerer Sorte (am besten Maschanzker oder Borsdorfer) werden geschält, das Gehäuse entfernt und in die Hälfte geschnitten. Man legt sie sogleich, um das Rothwerden zu verhindern, in kaltes, mit Citronensaft angesäuertes Wasser und nach kurzem Stehen dann in kochendes Wasser, dem Zucker nach Geschmack und einige Löffel Weißwein zugesetzt sind. Darin läßt man sie zugedeckt nicht allzu weich kochen und hebt sie dann vorsichtig auf eine Schüssel. Der ver-

bleibende Saft, den man noch nach Wunsch versüßen kann, wird dann dicklich eingekocht, zum Theil mit Alkermes roth gefärbt, zum Theil weiß gelassen, durchgeseiht und in flachen Schüsseln zum Sulzen gestellt. Die zierlich geordneten Aepfel werden dann mit der in beliebige Formen zerschnittenen Sulze und kleinen eingemachten Früchten verziert.

### 278. Birnen-Compot.

Man verfährt mit den Birnen, wie oben angegeben, mit den Aepfeln, nur ist zu bemerken, daß man mit den Zuthaten Rücksicht auf die verwendete Obstsorte zu nehmen hat. So werden Birnen weniger Zucker bedürfen als Aepfel, aber man kann dem Saft beim Verkochen etwas Citronensäure begeben. Kleine Birnen (Ducatenbirnen) u. s. w. werden nicht zerschnitten. In der gleichen Weise und mit der nöthigen Vorsicht bereitet man auch das Compot von frischen Pfirsichen, Marillen, Melonen u. s. w.

### 279. Gesulzte Aepfel.

Zwölf mittelgroße, feine Aepfel werden, wie oben angegeben, hergerichtet und dann mit einem schwachen halben Liter Wasser, dem Saft von einer Citrone und der doppelten Gewichtsmenge Zucker, als die Aepfel wiegen, gekocht. Sind sie weich, so nimmt man sie heraus und gibt sie in ein sehr kaltes, mit Citronensaft angesäuertes Wasser. Den Saft läßt man weiter einkochen, klärt ihn, wenn es nöthig ist, mit Hausenblase und stellt ihn zum Auskühlen. Man kann ihn auch abtheilen und mit Alkermessaft, Weichselsaft u. s. w. verschieden färben. Eine flache Tortenplatte von Porzellan wird dann auf Eis gestellt und darauf ein Reif gelegt. In diesen gießt man fingerhoch roth gefärbte Sulze und läßt sie erstarren. Dann ordnet man zierlich die Aepfel, von welchen auch einige ganz, aber ausgehöhlt gekocht werden können, wo man sie dann mit passender Marmelade füllt, und gießt so viel weiße Sulz daran, daß die Aepfel bedeckt sind. Ist auch diese Lage fest geworden, so gibt man wieder gefärbte Sulze darauf, stellt das Ganze kurze Zeit auf das Eis, entfernt dann den Reif

und verziert die Oberfläche mit eingelegten Früchten, wie eine Torte. Man kann die Sulze sehr verschieden unter Zusatz von Wein oder süßen Liqueuren bereiten.

### 280. Compot von frischem Beerenobst.

Man verwendet dazu Ribiseln, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, rothe oder schwarze Heidelbeeren u. s. w. Die Bereitungsart ist ziemlich gleich, indem man die von den Stengeln befreiten und sorgfältig ausgelesenen Beeren mit Zucker kurze Zeit kocht, dann heraussaßt, den Saft weiter einkochen läßt, dann darübergießt und in der Kälte sulzen läßt. Der Zuckerzusatz wird je nach den verwendeten Beeren verschieden sein, von den Ribiseln kocht man einen Theil mit Zucker, den anderen verrührt man mit gestoßenem Zucker, vermengt dann beide und bringt sie so zum Sulzen. Die Stachelbeeren kocht man zuerst in heißem Wasser, bis sie zur Höhe kommen, und bringt sie dann erst in den dicklicht eingefochten Zucker, dem etwas Citronensaft zugelegt wurde.

### 281. Compote von getrocknetem Obst.

Man verwendet dazu getrocknete Apfelspalten, gedörrte Birnen, Kirschen, Weichseln und Zwetschken. Die Apfelspalten läßt man durch mehrere Stunden in kaltem Wasser stehen und kocht sie dann mit Wasser, Zucker, etwas Wein und Zimmt.

Gedörrte Birnen (Klezen) wäscht man gut ab und kocht sie dann mit Wasser, Zucker und etwas Citronenschale. Ebenso werden getrocknete Kirschen und Weichseln behandelt.

Mit den gedörrten Zwetschken, die abgeschält werden sollen, siedet man etwas Zucker, Zimmt, Citronenschalen, Wein oder statt deselben einen Löffel Rum. Man kann die Kerne der Zwetschken auch belassen; entfernt man sie, so steckt man wohl statt derselben eine abgeschälte Mandel hinein.

### 282. Triett.

Einfacher, nicht gewürzter Zwieback oder gebähte Semmelstücken werden in einer Schüssel symmetrisch gelegt und kurz

vor dem Serviren mit Wein übergossen, der mit ein Drittel Wasser und Zucker aufgekocht wurde und wieder erkaltet ist. Dann streut man etwas Zimmt darauf und ziert jede Scheibe mit einem Klümpchen beliebiger Marmelade. Statt des Weines kann man die Scheiben auch mit dem Saft frischer Erdbeeren oder Himbeeren, den man durch ein Tuch seigt und mit Zucker und Zimmt versetzt, übergießen. In diesem Falle bleibt die Marmelade weg.

## Gier speisen.

### Conservirung der Eier.

Der Bedarf von Eiern ist auch in mittleren Wirthschaften ein so bedeutender, daß man gerne für einen Vorrath Sorge tragen wird, um während des Winters von den wechselnden und oft ungebührlich hohen Marktpreisen unabhängig zu sein und auch keine „Kalteier“ nehmen zu müssen, die sich nicht zu jeder Verwendung eignen. Die Möglichkeit, Eier für längere Zeit aufzubewahren, ist daher nicht nur bei Wirthschaften wichtig, woselbst eine Hühnerzucht gehalten wird und es sich darum handelt, den Ueberschuß der wärmeren Jahreszeit für jene Periode zu erhalten, wo die Hühner sparsam oder gar nicht legen, sondern auch andere Haushaltungen werden gut daran thun, die niedrigen Sommerpreise zur Anschaffung eines Vorrathes zu benützen.

Zu diesem Zwecke werden zuerst die Eier mittelst Durchschauen, Schütteln u. s. w. geprüft und die gut befundenen in einer Kiste oder in einem Faß auf eine Lage Hacklerling, Asche, Kleie u. s. w. gelegt, daß keines an das andere stößt. So wird schichtenweise fortgefahren, die Kiste oder das Faß dann leicht bedeckt und an einem kühlen, luftigen Ort, der aber vor raschem Temperaturwechsel und Frost geschützt ist, auf-