

Wein eine Stunde wieder weichen; dieses nimmt man heraus, und gibt die Hausenblase hinein, läßt sie mit stetem Rühren in einem Becken ein Paar Sude aufthun, gibt 24 Loth gestoßenen Zucker und von vier Limonien den Saft hinein, seihet es einige Mahl durch eine reine Serviette, und läßt es dann an einem kalten Orte sulzen.

801. Zimmet-Sulze. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt auf eine Dreyseidelschale von vier Limonien den Saft, das übrige Wasser oder Wein, nimmt drey Viertelpfund Zucker, läßt ihn darin zergehen, läßt es dann kochen, bis sich das Unreine in Schaumgestalt abgefondert hat und dasselbe abgenommen werden kann, dann wird es durch ein Tuch geseihet, daß es schön klar wird; man färbt es mit Alkermes, und gibt sechs Tropfen Zimmetgeist hinein. Alsdann nimmt man zwey Loth Hausenblase, löst sie mit ein wenig Wasser auf, mischt sie darunter, seihet es noch einmahl durch ein Tuch und läßt es in der Schale sulzen.

Dreyzehnter Abschnitt.

Von dem süßen und sauren Salat.

802. Aepfel in einer rothen Sulze. (Nach J. Gartler.)

Erstlich nimmt man vier Taffetäpfel, sticht sie mit dem dazu gehörigen Eisel aus; hernach läßt man in einem messingenen Pfannel Wasser sieden, wirft die Aepfel hinein, und läßt es einen Sud aufthun; nach diesem seihet man sie ab, zieht das Häutel weg, und setzt sie ganz ordentlich in die dazu gehörigen Schalen, drückt von einer halben Limonie den Saft darüber, daß sie schön weiß bleiben; alsdann macht man die Sulze auf folgende Art: Man nimmt ein großes Seidel Wein, thut dreyßig Gewürznägelein darein, ein halbes Loth ganzen Zimmet, von einer halben Limonie die Schale; nachdem setzt man sie auf eine Gluth

und läßt sie sieden, wie ein Paar weiche Eyer, und legt dann zwölf Loth Zucker darein; hierauf nimmt man ein Loth Hausenblase in ein Rainei, wäscht sie drey Mahl sauber aus, gießt ein halbes Seidel Wasser darauf, setzt sie auf eine Gluth und läßt sie schön auflösen; wenn die Hausenblase völlig zergangen ist, gießt man sie in den Wein und Zucker, und läßt es noch ein wenig auffieden, hernach feihet man es durch eine Serviette, gibt ihm die Farbe mit Alkermesssaft, daß es schön hell bleibt, läßt es noch zwey Mahl durch die Serviette durchlaufen, und wenn die Sulze recht klar ist, so gießt man acht Löffel voll auf die Aepfel, läßt sie, bis sie fest wird, stehen; hernach gießt man die übrige Sulze darüber, läßt sie über Nacht stehen, und dann kann man sie zur Tafel geben.

803. Artischocken = Salat. (Nach J. Gartler.)

Die Artischocken werden, wie gewöhnlich, sauber gewaschen, die Spitzen weggeschnitten, und schön weich gesotten; dann nimmt man den Krogen heraus, richtet sie auf einen bestrichenen Rost, mit Baumöhl begossen und mit gemischtem Gewürz bestreuet, und bratet sie schön langsam, richtet sie dann auf die Schüssel, macht sie mit Essig und feinem Dehle an, und gibt sie kalt, oder wenn es beliebig ist, warm zur Tafel.

804. Birnen = Salat. (Nach J. Gartler.)

Man schält die Birnen so dünn als es seyn kann, legt sie in kaltes Wasser, daß sie nicht schwarz werden, füllt die Kasserole halb mit Wasser, und legt ein gutes Stück Zucker, ein Stück Zimmet und eine ganze Limonienschale darein. Wenn es anfängt zu sieden, so legt man die Birnen hinein, deckt sie zu und läßt sie recht weich sieden; hernach legt man sie in die Sulzschale, mit den Stängeln aber in die Höhe heraus, dann legt man noch ein gutes Stück Zucker in die Kasserole, und läßt es so lange sieden, bis sich der Zucker spinnt, gibt ihn über die Birnen, sulzt sie an einem kühlen Orte, und gibt sie als süßen Salat auf den Tisch. Wohl gemerkt, man gibt auf 18 Birnen ein

Pfund Zucker, und wenn man die Birnen in eine Melone thut, so schneidet man sie mitten von einander, legt sie umgekehrt in dieselbe, thut die Sulze darüber und läßt sie an einem kalten Orte sulzen.

805. Bohnen-Salat. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt Bohnen, zieht ihnen die Haut auf beyden Seiten ab, schneidet sie recht schief und fein, nimmt Salzwasser, thut sie hinein und kocht sie weich; hernach läßt man sie kalt werden und macht sie mit Essig, noch ein Mahl so viel feinem Dehl, Salz und Pfeffer an.

806. Brunnkress-Salat. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt Brunnkresse, klaubt die größeren Stängel davon herab und wäscht sie sauber aus; hernach macht man sie mit Essig und Dehl an und zuckert sie ein wenig, oder wenn es beliebig ist, so kann man diesen Salat auch mit Wegwarten und Krautsalat vermischen, und richtet ihn dann zierlich zusammen in einer Schüssel an.

807. Cichorien-Salat. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt Cichorienwurzeln, reiniget sie sauber, spaltet sie in der Länge von einander, thut den Kern heraus und legt sie einige Stunden ins Wasser, daß es das Bittere herauszieht, übergießt sie alle Stunden mit frischem Wasser, kocht sie hernach, und richtet sie mit einem Spargel-Salat zurecht.

808. Gemischter Salat. (Nach J. Gartler.)

Man bereitet verschiedenen grünen Salat, wie ihn die Zeit gibt, nämlich grünen Häuptel-Salat, übersottenen Sellerie, gekrauste Endivien, spanische Rapunzel, Feld-Salat, Cichorie, übersottene und klein geschnittene Wurzeln und übersottene Kaulirosen. Man nimmt irgend eine von diesen Gattungen, richtet sie auf eine große Schüssel mit einem umgekehrten Teller kränzelweise schön zierlich wie ein Berg hoch auf, leget auch darüber hin stückweise geschnittene Bricken, Oliven, Meerkrebse und Meer-

fädel, und richtet sie so schön in der Ordnung auf. Nun nimmt man in eine Schüssel Baumöhl, Essig und Salz, auch Zucker, wenn es beliebig ist, rühret es unter einander ab und gibt es zwey oder drey Mahl über den Salat, läßt es allezeit wieder abstehen, gießt es dann wieder daran und gibt hierauf den Salat zur Tafel.

809. Gemischter Salat auf eine andere Art.

(Nach J. Gartler.)

Man nimmt schöne Bricken, einen großen Häring und einen Bierling Sardellen, dann um sechs Kreuzer Kapern, um vier Kreuzer Erdäpfel, um vier Kreuzer grünen und gefrausten Salat zusammen, und etwas Rüben. Alsdann nimmt man ein gutes Stück kalten Kalbsbraten und einige Manschanzgeräpfel. Alles dieses schneidet man klein gewürfelt, und macht es mit Essig und Dehl an.

810. Italienischer Salat. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt Servelatewürste, schneidet sie in recht dünne Scheiben, legt sie auf einen Teller; alsdann können frische Austern, Muscheln und Citronenscheiben daran geschnitten, auch Sardellen genommen, selbige vorher gewaschen, die Gräthen herausgelöst, Bricken, Kapern, Oliven und die Kerne von Granatäpfeln dazu gethan, Weinessig und ein gutes Baumöhl daran geschüttet werden.

811. Kauli-Salat. (Nach J. Gartler.)

Man bereitet schönen weißen Kauli; die ganzen Rosen werden in Salzwasser übersotten; wenn sie gesotten sind, so schüttet man das Wasser weg, und gießt wieder frisches daran, dann gesalzen, damit sie schön weiß bleiben; macht ihn hernach mit Essig und Dehl an, richtet ihn auf eine Schüssel und gibt ihn dann zur Tafel.

812. Ritten- (Quitten-) Salat. (Nach J. Gartler.)

Man bereitet schöne große Ritten, diese werden geschält, und mitten von einander geschnitten, die Kerne herausgestochen, übersiedet sie im Wasser, bis sie sich greifen lassen,

gießt das Wasser weg, nimmt guten Wein und Zucker daran, laßt sie schön weich sieden, richtet sie hernach auf die Schüssel, damit sie schön weiß bleiben; dann legt man in diese Soß Limonienschalen, ganzen Zimmet und Gewürznägeln, läßt es schön dick einsieden, seihet sie durch und gießt es an die Ritten; die Ritten werden gespiet mit länglich geschnittenen Pistazien, Mandeln und Citronat, auch mit spanischen Weichseln belegt.

813. Kräuter = Salat. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt frische und gesunde Kräuter, z. B. Löfelfkraut, Gartenkresse, Sauerampfer, Boragen, Pfefferkraut, Tausendschön, Pinellen, Melissengipfel, Fenchelkraut, Kaiser = Salat, Zuckerrüblein, Schlüsselblumen, gelben Biol, dicke Nägeleinblumen u. s. f., durchklaubt, wäscht und macht sie mit Essig und Oehl wie einen andern Salat an. Will man diesen Salat recht gut machen, so kann man auch statt Weinessig einen Rosenessig nehmen, zuckert selbigen ein wenig in der Mitte, und legt andern Salat herum.

814. Kraut = Salat. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt zu diesem Salat zarte, sowohl rothe als weiße Krauthäuptel, schneidet die starken Adern heraus, wickelt dieselben fest zusammen, und schneidet sie so klein als nur immer möglich. Hierauf kann man in einigen Stunden den Essig daran schütten; diesen Salat pfeffert man, und gibt nach Gutdünken Oehl dazu.

815. Rapunzel = Salat. (Nach J. Gartler.)

Man klaubt und wäscht die Rapunzeln aus, bestreuet sie mit Salz, gießt Weinessig und Baumöhl darauf, und mengt den Salat. Bey jedem Salat muß man darauf sehen, daß das Wasser rein abläuft, und daß man ihn nicht zu scharf salze. Man kann auch Zucker darüber streuen. Oder: der sauber gewaschene Rapunzel = Salat wird auf einen Teller gelegt, in die Mitte eine weiß gesottene Karviolrose gestellt; dann nimmt man hart gesot-

tene Eyer, wie auch weich gesottene rothe Rüben, das Gelbe der Eyer nimmt man heraus, das Weiße und Gelbe von Ethern und die Rüben schneidet man jeden Theil extra fein, belegt den Salat zierlich mit diesen drey Stücken nach Belieben, so ist er fertig.

816. Rettig = Salat. (Nach J. Gartler.)

Man schält die Rettige, schneidet sie scheibenweise, begießt sie mit Essig und Oehl, gibt Pfeffer und Salz dazu. Man kann auch die Rettigscheiben zuerst einsalzen, vom Wasser abseihen, und alsdann auf obbemeldete Art zurichten.

817. Spargel = Salat. (Nach J. Gartler.)

Der Spargel wird wie gewöhnlich gepuzt, in Bunde gebunden, weich gekocht, und nachdem das Wasser rein abgegossen, angerichtet, daß die Köpfe inwendig liegen, und der Spargel ganz kalt wird; dann nimmt man rein gewaschenen Kochsalat, thut etwas Salz daran, nebst gutem Weinessig und Provenzeröhl, mengt ihn und schüttet ihn über den Spargel, etwa eine Viertelstunde vorher, bevor man ihn auf die Tafel gibt.

818. Umurken- (Gurken-) Salat. (Nach J. Gartler.)

Man schält die Gurken, schneidet sie recht fein, mengt sie mit Salz, legt eine Schüssel darauf, läßt sie eine Stunde stehen und gießt das Gurkenwasser ab; alsdann mengt man den Gurken = Salat mit Weinessig und Provenzeröhl und streuet Pfeffer darauf.

819. Wälscher Salat. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt einmarinirte Bricken, schneidet selbe zierlich; dann schöne Oliven, rein gepuzte Sardellen länglich geschnitten, oder ausgestochene Kapern, belegt einen Teller zierlich damit, gießt feines Oehl darüber, so ist der Salat fertig.

820. Weichsel = Salat. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt für eine Schüssel drey Bierling Zucker in ein messingenes Becken, wie auch drey Löffel voll frisches Wasser, und läßt es schön dick einsieden; dann bereitet man gegen zwey Pfund abgezupfte Weichseln, richtet sie in den gesotteneu Zucker und läßt sie langsam aufsieden, bis sie schön weich sind; hernach faßt man sie mit einem Faumlöffel auf einen Durchschlag, damit der dünne Saft wegfommt. Hierauf richtet man sie schön ordentlich auf eine Schüssel, läßt den Saft einsieden, bis er sich sulzt, seihet ihn durch, gießt ihn über die Weichseln und setzt ihn an einen kalten Ort; auf den Schüsselrand kann man geschnittene Pomeranzen und Limonien legen.

821. Sellerie = (Zeller =) Salat. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt hiezu die stärksten Wurzeln, pußt sie sauber und läßt das feinste Kraut daran, schneidet die Wurzeln scheibenweise so fein als man nur kann, reißt sie durch das Kraut, wäscht die Scheiben und rißt das Kraut mit einer Nadel durch, daß es recht kräuslich wird; zuletzt legt man die Scheiben in eine Schüssel und macht sie mit Essig, Oehl, Salz und Pfeffer an; wenn es beliebt, so kann man sie auch vorher im Wasser ein Mahl aufwallen lassen.

822. Zwetschken = Salat. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt zeitige Zwetschken, diese werden schön dünn geschält, richtet sie in eine tiefe zinnerne Schüssel, gießt ein wenig guten Wein daran, denn sie geben ohnehin eine Soß, läßt sie ein Mahl aufsieden, legt sie auf ein Sieb, daß sie abseihen, zuckert die Soß und gibt klein geschnittene Limonienschalen darein, läßt sie zusammen siedeu, wie eine Sulze, und gibt sie über die Zwetschken, dann werden sie wieder gezuckert, und gibt sie hierauf warm oder kalt als Salat zur Tafel.
