

## X. Abschnitt.

### Von der Zubereitung verschiedener Salate.

**860. Heringsalat.** Abgekochte und abgeschälte Kartoffeln, abgeschälte saure Gurken, Pfeffergurken, geschälte Äpfel, Kalbsbraten und Heringe, welche aus Gräten und Haut geschnitten und ausgewässert sind, werden in Würfel oder längliche Streifen geschnitten und mit einem guten Theil Kapern, etwas Mostich, ein wenig Zucker, gestoßenem weißen Pfeffer, reichlich Del, Essig und ein wenig französischem Essig gut untereinander gemischt. Ist der Salat nach der Mischung zwar sauer genug, doch noch zu trocken, so macht man ihn mit ein wenig Wasser, Fleischbrühe oder Wein etwas fließend. — Weit schmackhafter wird der Salat, wenn man das dazu bestimmte Del mit einem Eidotter nach Angabe der Nr. 120 zu einer Mayonnaise-Sauce rührt, mit welcher man dann die eingeschnittenen Zuthaten vermischt. — Wieviel von jeder Zuthat man zu einem wohlschmeckenden Heringsalat nehmen muß, ist nicht leicht zu bestimmen und es giebt auch darüber keine Regeln, doch dürfte die Mischung wohl richtig sein, wenn man zu 10 Heringen 30 Kartoffeln und von jeder der übrigen oben genannten Zuthaten eine den geschnittenen Heringen gleichkommende Portion nimmt. Auf diese Quantität Salat rechnet man etwa  $\frac{1}{3}$  Quart (reichlich  $\frac{1}{3}$  Liter) Provencer-Del. Viele mischen auch ein wenig feingehackte oder geriebene Zwiebel oder feingehackten Schnittlauch unter den Heringsalat, doch ist dieser Zusatz nicht nach Jedermanns Geschmack. — Will man den Heringsalat besonders fein bereiten, so läßt man die Kartoffeln weg, nimmt dafür noch einmal so viel Kalbsbraten, als oben angegeben, und mengt ein halbes Duzend Neunaugen, nach Belieben auch einige gekochte rothe Rüben (Neunaugen und rothe Rüben ebenso geschnitten, wie die übrigen Zuthaten) unter den Salat. Man richtet den Heringsalat hügel förmig auf eine Schüssel an und garnirt ihn recht zierlich mit Scheibchen von Cervelatwurst, geräuchertem Lachs, Pfeffergurken, rothen Rüben, türkischem Weizen, Essigkirschen, Neunaugen &c.

**861. Kartoffelsalat.** Man schält die in der Schale abgekochten Kartoffeln warm ab, schneidet sie in feine egale Scheiben, fügt feines Del, Essig, ein wenig Wasser, Pfeffer, Salz, gehackte Petersilie, feingehackte Sardellen und ein wenig geriebene Zwiebel oder gehackten Schnittlauch hinzu und mischt Alles durch Umschwenken gut untereinander. Man kann auch die Kartoffeln mit einer nach Nr. 122 bereiteten Sauce rémolado vermischen. Da die Kartoffeln sehr bald die Sauce in sich ziehen, so macht

man den Salat, wenn er zu trocken erscheinen sollte, kurz vor dem Anrichten mit ein wenig Wasser oder Fleischbrühe flüssig. Man garnirt den Kartoffelsalat mit Heringen, welche aus Gräten und Haut und in längliche Filets geschnitten und mit Essig und Del übergossen sind, oder mit ausgeputzten Sardellen.

**862. Sardellenalat (Italienischer Salat).** Die nur kurze Zeit gewässerten Sardellen werden gewaschen (indem man eine nach der andern auf die flache linke Hand legt und mit den Fingern der rechten Hand alles Weiße und Salz davon abreibt), von den Gräten gerissen, von den Bauchgräten befreit und theils schneckenförmig zusammengerollt, theils egal zugeschnitten. Die übrigen zu diesem Salat gehörigen Ingredienzen bestehen aus: **Cervelatwurst**, welche von der Schale befreit, der Länge nach von einander und in dünne Scheibchen geschnitten ist; **Pfeffergurken**, die, wenn sie nicht sehr klein sind, in schräge Scheibchen geschnitten wurden; **Nem-Augen**, welche der Länge nach gespalten und in Stückchen getheilt sind; ausgeputzten **Krebschwänzen**, **Oliven**, die von den Steinen geschält wurden, **Rapern**, **türkischem Weizen**, **kleinen Essig-Champignons**, **geräuchertem Lachs** (in Scheiben geschnitten), **marinirten Muscheln**, **Essigtirschen**, auch wohl **Essigpflaumen**, welche von den Steinen befreit und in Hälften oder Viertel geschnitten sind. Alle diese Zuthaten werden mit den Sardellen, die jedoch hier den Hauptbestandtheil ausmachen müssen, geschmackvoll und sauber auf eine Schüssel geordnet, deren Rand alsdann mit ausgezackten Citronen- und Wurstscheiben garnirt wird. Zuletzt wird der Salat reichlich mit feinem Del und wenig aber scharfem Essig benezt und eine Prise ganz feiner weißer Pfeffer darüber gestreut.

**863. Kopfsalat.** Nachdem man den Kopfsalat sauber verlesen, d. h. nach Beseitigung der äußeren grünen Blätter die gelben zarten Blätter von den Rippen befreit und in Stücke gepflückt, und die Herzen in Viertel geschnitten hat, wäscht man den Salat gut, ohne ihn lange wässern zu lassen, thut ihn in eine Serviette oder in einen Salatkorb, schleudert alles Wasser heraus und mengt ihn kurz vor dem Auftragen mit Del, Essig, Salz, Pfeffer und etwas feingeschnittenem Estragon und Schnittlauch. Besonders schmackhaft ist der mit folgender Sauce angemachte Salat: Man streicht die Dotter von 2 hartgekochten Eiern durch ein Sieb, rührt sie in einem kleinen Napfe mit einigen Tropfen Del und Essig recht glatt, fügt nach und nach unter fortgesetztem Rühren 6 Eßlöffel voll feines Del, 2 — 3 Eßlöffel voll Estragoneßig und etwas französischen Mostriach hinzu, und würzt die Sauce mit Salz und Pfeffer. — Man kann den Kopfsalat mit in Viertel geschnittenen gekochten Eiern und mit Sardellenstreifen belegen.

**864. Specksalat.** Man brate willkürlich geschnittenen Speck gelbbraun, lasse ihn ein wenig verkühlen, füge Essig und Salz hinzu, lasse das Ganze

heiß werden, gieße es über den mit gehacktem Estragon und Schnittlauch vermischten Kopfsalat und menge diesen schnell damit. Dieser gebrühte Salat, welchen man auch mit Zucker oder Syrup süßen kann, darf jedoch erst im Augenblicke des Gebrauchs angemacht werden, weil er sehr schnell zusammenfällt und zähe und ungenießbar wird.

**865. Kopfsalat mit saurer Sahne.** Man quirlt dicke saure Sahne recht klar, vermischt sie mit Essig, Salz, Pfeffer, nach Belieben auch mit ein wenig Zucker, fügt gehackten Estragon und Schnittlauch hinzu und macht hierin den Kopfsalat an.

**866. Endivienalat.** Man nimmt von den Endivien nur die inneren gelben Blätter, verliest diese sauber, befreit sie von den dicken Rippen, wäscht sie, läßt sie gut abtropfen und macht sie wie den Kopfsalat in Nr. 863 an.

**867. Rhapontikasalat.** Die Rhapontikawurzeln werden rein abgeschabt, in vielem Wasser mit Salz weichgekocht, nach dem Erkalten in schräge Scheiben geschnitten, mit einer Mayonnaisen-Sauce vermischt und beim Anrichten mit Kapunzeln, die man mit Del, Essig und Salz angemacht hat, garnirt.

**868. Brunnenkresse. Gartenkresse.** Man rührt ein paar hartgekochte durchgestrichene Eidotter mit Del salbig an, mischt Citronensaft, Salz, Pfeffer, ein wenig Zucker und ein paar Löffel weißen Wein darunter, und macht die von ihren dicken Stielen gelesene Brunnenkresse damit an. — Die Gartenkresse wird möglichst von den an ihren Wurzeln haftenden Samentörnchen befreit und mit Essig, Del und Salz angemacht.

**869. Gurkensalat.** Die Gurken werden geschält und mit einem Messer oder mit einem Gurkenhobel in feine Scheiben geschnitten. Eine halbe Stunde vor dem Gebrauche werden sie hinreichend gesalzen, beim Gebrauche stark ausgepreßt und mit reichlichem Del, Essig, Pfeffer, gehacktem Estragon, Petersilie und Schnittlauch vermischt. Ein wenig unter den Gurkensalat gemischter Zucker soll vor dem unangenehmen Repetiren nach dem Genuße desselben schützen. Man kann die ausgepreßten Gurken auch mit einer Mayonnaisen-Sauce oder mit saurer Sahne zc. wie den Kopfsalat in Nr. 865 vermischen. — Man will behaupten, daß die Gurken, welchen durch das Einsalzen der Saft entzogen ist, unverdaulich seien. Da sie jedoch, wenn man sie ohne vorangegangene Entziehung des Saftes zum Salat anmacht, sehr rasch so viel Saft von sich geben, daß der Salat dadurch unansehnlich und geschmacklos wird und sie auch überhaupt immer mehr oder weniger unverdaulich sind, so thut man immer besser, sie in der oben beschriebenen Weise zuzubereiten; der Salat bewahrt dann wenigstens sein

gutes Ansehen und den Geschmack, welchen man ihm gegeben hat. Bisweilen garnirt man den Gurkensalat mit der Blüthe der Kapuzinerkresse.

**870. Bohnensalat.** Man schneidet junge, von den Fäden befreite Brechbohnen in fingergliedlange Stücke, kocht sie in Wasser mit Salz weich, läßt sie abtropfen und macht sie nach dem Erkalten mit Del, Essig, Pfeffer, feingehackter Petersilie und ein wenig feingehacktem frischen Pfefferkraut an. Der Bohnensalat ist sehr passend zu Hammelbraten.

**871. Selleriesalat.** Die Sellerieknollen werden gut gewaschen, mit der Schale ziemlich weichgekocht, dann geschält, in beliebig große egale Scheiben geschnitten, und mit Del, Essig, Pfeffer und Salz oder mit einer wie in Nr. 863 bereiteten Sauce angemacht.

**872. Rothe Rüben.** Man wäscht die rothen Rüben sehr gut, schneidet aber nichts davon ab, weil sie sonst ihre rothe Farbe verlieren, kocht sie in vielem Wasser weich, streift dann die Schale ab, übergießt die Rüben mit abgekochtem Essig, thut geschnittenen Meerrettig, Salz und Kümmel daran, schneidet sie beim Gebrauche in Scheiben, und gießt ein wenig von ihrer Bräthe, auch wohl ein wenig Del darüber. — Häufig richtet man die rothen Rüben, Sellerie, wie in voriger Nummer zubereitet, Rhapontika und Rapunzeln (Nr. 867) zusammen zierlich an.

**873. Spargelsalat.** Der Spargel wird gut geschält, in fingergliedlange Stücke geschnitten, in Wasser mit Salz weichgekocht, auf ein Sieb geschüttet und nach dem Abtropfen und Erkalten mit Del, Essig, Pfeffer und Salz angemacht.

**874. Kohlsalat.** Man schneidet die von allen dicken Blattrippen befreiten Roth- und Weißkohl-Blätter, jedes zur Hälfte und für sich, recht fein, aber nicht zu langstreifig, macht jedes für sich mit Del, Essig, Pfeffer und Salz an, und richtet den Salat zierlich, in den Farben abwechselnd, an. — Da dieser Salat, weil er roh, ein wenig unbequem zu essen ist, so kann man den geschnittenen Kohl etwa 5 Minuten in kochendem Wasser abwällen, und läßt ihn dann auf einem Siebe vollständig erkalten, ehe man ihn anmacht.

**875. Gemischter Salat.** Dieser besteht aus einem Gemisch der verschiedenartigsten Zuthaten, als: Bohnen, Blumenkohl, Spargel, Mohrrüben, Sellerie, Kartoffeln, welches Alles theils vor, theils nach dem Weichkochen in Wasser und Salz in saubere Würfel oder andere beliebige Stücke geschnitten wird; ferner aus ebenso geschnittenen sauren Gurken, Pfeffergurken, rothen Rüben, Rhapontikawurzeln, Heringen, Kalbsbraten, Hühnerfleisch, Rinderzunge; auch kleinen Zwiebeln, Kapern, türkischem Weizen, kleingepflücktem gekochten Fisch zc. Man vermischt diesen Salat mit einer Sauce von hartgekochten, durchgestrichenen Eidottern, welche man

mit Del salbig anrührt, mit Essig verdünnt und mit Pfeffer, Salz, ein wenig Zucker, Mostich und gehackter Petersilie, Estragon und Schnittlauch schmachtast gemacht hat, und garnirt ihn nach dem Anrichten mit rothen Rüben, Blumenkohl, Wurst, Neunaugen, Pfeffergurken zc.

**876. Gestürzter Wurzel-Salat.** Kartoffeln, Mohrrüben, Sellerie und rothe Rüben kocht man in Wasser mit Salz weich, schält sie ab, schneidet sie mit einem Messer oder sticht sie mit einem Ausstecher in thalerdicke, recht egale runde Scheiben und marinirt jede Wurzelart für sich mit Salz, Essig und ein wenig Del eine kurze Zeit. Recht grüne Pfeffergurken schneidet man gleichfalls in Scheiben. Hierauf begießt man den Boden einer glatten runden Form mit ein wenig Aspic (Nr. 38), läßt diesen erstarren, belegt den Boden kranzförmig, in den Farben abwechselnd, mit den Wurzelscheiben, und zwar so, daß jede Scheibe die andere halb bedeckt. Ist der Boden der Form belegt, so belegt man auch die Wand derselben in gleicher Weise, doch muß man jede Scheibe in zerlassenen, halberkalteten Aspic tauchen, ehe man sie in die Form hineinlegt. Beliebig kann man auch zusammengerollte Sardellenhälften dazwischenlegen. Ist nun die Form auf diese Weise ausgelegt, so vermischt man die übriggebliebenen Wurzelscheiben mit etwas dicker Mayonnaisen-Sauce (Nr. 120), der man ein wenig halberkalteten Aspic beigemischt hat, füllt sie in die leere Mitte der Form, läßt das Ganze an einem kalten Orte fest werden, hält dann die Form einen Augenblick in warmes Wasser und stürzt den Salat auf eine Schüssel.

## XI. Abschnitt.

### Von der Zubereitung verschiedener Compotes.

Die Compotes werden gewöhnlich zum Braten, bisweilen aber auch als selbstständiges Gericht nach dem Braten auf den Tisch gegeben, und es wird in letzterem Falle mehr Anspruch auf Pierlichkeit und Ausschmückung an sie gemacht, als im erstern. Die Compotes müssen zwar reichlich mit Saft versehen, doch muß dieser immer so kurz eingekocht sein, daß die mit ihm übergossenen Compotes glänzend erscheinen.

**877. Backobst als Compote.** Das Backobst, als: Pflaumen, Kirschen, Prünellen, Birnen oder Aepfel, wird in warmem Wasser gut gewaschen, in einen Topf gethan, der zur Hälfte davon voll wird, und mit so vielem kalten Wasser, daß das Obst reichlich damit bedeckt ist, mit Ei-