
Salat.

Endiviensalat.

Die gelben Endivienblätter werden der Länge nach in feine Streifen, etwa wie Nudeln, geschnitten, je feiner, desto besser. Damit der Salat seinen bitteren Geschmack verliere, legt man ihn in kaltes Wasser und gießt soviel heißes nach, als es nöthig ist, das Wasser stark warm zu machen. Man muß dabei sehr aufmerksam sein, denn zu heißes Wasser macht den Salat braun und unansehnlich, zu kühes läßt ihn bitter. Nachdem er eine Stunde im Wasser gelegen, läßt man ihn sauber ablaufen und macht ihn mit Essig, Del und Salz an. Es muß aber sehr viel Del, und zwar vor dem Essig, an den Salat kommen. Er kann nun so zu Tisch gegeben werden, meistens aber legt man ihn auf eine Lage Kartoffelsalat oder macht einen Kranz davon in der Salatschüssel, so daß innen noch ein paar Kartoffeln hervorsehen.

Salat von Carviol.

Der Blumenkohl oder Carviol wird geschält, in kleinere Theile geschnitten und in Salzwasser weich gesotten. Nachdem er erkaltet ist, legt man ihn in eine Schüssel, vermengt Del, Essig, Salz, nach Belieben auch Pfeffer und Kapern, und gießt es über den Kohl; oder: etwige Eidotter werden mit einem Löffel voll Senf und einem Löffel voll Del fein verrieben, mit Essig und Salz vermischt und über den Kohl gegossen. Auf diese Weise kann auch der Spargelsalat angemacht werden.

Bundsalat mit Spargel.

Dazu kocht man den gepuzten, in Büschel gebundenen Spargel weich, seihet das Wasser ab, legt ihn dann auf die gewöhnliche bekannte Weise — daß die Köpfe einwärts kommen — in eine Schüssel und lasse ihn darin erkalten. Nun legt man rein gewaschenen gelben Bundsalat sternartig über den

Spargel, gibt etwas Salz und Pfeffer daran, macht ihn mit Weinessig und Provençeröl an, wovon man den erkalteten Spargel erst eine Viertelstunde lang anziehen läßt, ehe er zur Tafel gegeben wird.

Kopfsalat mit Essig und Del.

Grüner Salat ist erfrischend und gesund; je frischer man ihn haben kann, umso schöner und wohlschmeckender ist er. Man sieht ihn sorgfältig durch, weil häufig Schnecken darin sitzen; die äußeren grünen Blätter legt man weg und bricht die brauchbaren mit den nicht zu dicken Blattrippen in Stücke. Man wasche den Salat gut in vielem Wasser, doch nur leicht, indem man alles Pressen mit der Hand vermeiden muß, und menge ihn unmittelbar vor oder erst am Tische an, weil er langes Stehen nicht verträgt und dadurch zusammenfällt. Man macht den Salat dann mit wenig Essig, reichlichem Del und Salz an, wenn man will, kann man ihn mit hartgekochten Eiern anrichten. Schnittlauch ist gut dazu zu geben.

Krautsalat.

Man schneidet das Kraut recht fein, salzt es ein und drückt es fest aufeinander; hat es so eine Stunde gestanden, so drückt man es wieder fest aus, zupft es auseinander und macht es mit Essig, Del, Pfeffer und etwas Kümmel an. Will man den Krautsalat warm, so wird er auch auf die nämliche Art ausgedrückt, und man nimmt Speck, schneidet ihn in kleine Würfeln, läßt ihn in einer Pfanne gelb werden, gibt ein wenig von dem ausgedrückten Salat hinein, damit er nicht so sehr spritzt, gießt, wenn er erkaltet ist, den nöthigen Essig daran, läßt es mit diesem siedend werden, und schüttet es über den Salat, treibt ihn recht durcheinander, läßt ihn auf Kohlen ein wenig aufkochen und gibt ihn so heiß auf den Tisch.

Gurkensalat.

Die Gurken werden geschält, zu feinen Scheiben geschnitten, eingesalzen und eine Stunde stehen gelassen, dann werden sie ausgedrückt, mit Essig, Del und Pfeffer angemacht. Man kann auch Kartoffelscheiben darunter thun.

Salat von rothen Rüben.

Die rothen Rüben werden gewaschen, ohne die feinen Wurzeln abzubrechen, damit der Saft beim Sieden nicht herausfließt, gekocht, zu Scheiben geschnitten, in einen irdenen Topf eingelegt, jede Lage mit Kümmel und Krenscheiben bestreut und so viel Essig darauf gegeben, daß sie bedeckt sind. Wenn sie wenigstens einen Tag gestanden, gibt man davon in eine Schale mit etwas Essig und streut geschabten Kren darüber. Es ist gut, gekochten Essig zu verwenden, den man aber erkaltet über die Rüben gibt, auch kann man ein Stückchen Zucker mitkochen. Gut zugebunden halten sich die so zubereiteten rothen Rüben längere Zeit.

Bunter Salat.

Rothe Rüben, Gelbrüben, Selleriewurzeln werden gepuzt und jedes besonders weich gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten, mit Weinessig, Kapern, gewiegten Sardellen und Salz in einen Topf gethan und zugebunden. Er kann einige Wochen aufbewahrt werden, wenn genügend Essig dabel ist. Vor dem Gebrauche wird feines Del darunter gemengt.

Bohnensalat.

Kleine weiße Bohnen (Fisolen) werden weich gekocht, abgeseiht, ein Drittel der Menge Linsen gleichfalls gekocht und ebenso einige Erdäpfeln; diese werden nach dem Erkalten in kleine Stücke geschnitten. Indessen macht man von 1 bis 3 gekochtem Eigelb und etwas Senf, Salz, Pfeffer, Del und Essig eine Sauce, gibt Bohnen, Linsen und Erdäpfeln hinein und vermengt es gut. Dieser Salat ist sehr nahrhaft und bildet eine gute Abendmahlzeit.

Erdäpfelsalat mit Sardellen.

Hat man die Erdäpfel in Scheiben geschnitten und bereits auf eine Salatschüssel gelegt, so schält man ein hartgesottenes Ei ab, schneidet unten eine Scheibe davon weg, damit es aufrecht stehen kann und setzt es in die Mitte der Kartoffeln. Hierauf hackt man folgende Sachen, jede besonders, recht klein: Ein hartgesottenes Ei, Sardellen, rothe Rüben, Zwiebeln, Brunnenkresse und Kapern. Man vermischt jedes mit Salz, Pfeffer, Del und Essig, und bildet daraus Kränze

um das Ei herum, von abwechselnden Farben. Der übriggebliebene Essig und das Del wird zuletzt über das Ganze gegossen.

Häringsalat.

Abgekochte und abgezogene 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 auch wohl 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 er, wenn man das dazu bestimmte Del mit einigen Eidottern abrührt und dann die eingeschnittenen Zutaten damit vermischt.

Französischer Salat.

Man haßt 3 Sardellen, eine Schalotte und etwas Petersilie klein, legt sie in eine Schüssel mit 2 Eßlöffeln voll Essig, 1 Löffel voll Del, ein wenig Senf und Salz, wenn es gehörig vermischt ist, thut man allmählig etwas kaltes, gebratenes und gesottenes Fleisch dazu, und zwar in sehr dünnen Scheiben, aber immer nur wenige auf einmal; auch dürfen sie nicht über 2 bis 3 Zoll lang sein. Man schüttelt sie in der Würze und legt dann mehr nach, bedeckt die Schüssel fest und sorgt dafür, daß der Salat drei Stunden zuvor, ehe er gegessen wird, fertig ist. Man garnirt sie mit Petersilie und einigen Fettschnitten.

Döfhenmaulsalat.

Ein Döfhenmaul wird gepuht, in Salzwasser weich gesotten und, so lange es noch warm ist, ausgebeint. Hernach schneidet man es in feine Streifen und macht es mit Del, Essig, Pfeffer, Salz und feingeschnittenen Zwiebeln an. Ein solcher Salat kann in einem steinernen Topfe acht Tage aufbewahrt werden, wenn das Del weggelassen und erst vor dem Gebrauche darunter gemengt wird.