

Süßer und saurer Salat.

Häuptel = Salat.

Derselbe wird von den groben Blättern gereinigt, dann in zwei gleiche Hälften, oder wenn es größere Häuptel sind, in mehrere Theile geschnitten, rein gewaschen und das Wasser wieder gut herausgeschneilt, dann mit feinem Salz bestreut und mit Bertram-, Himbeeren- oder gewöhnlichem Essig und feinem Oele angemacht. Man vermischt nämlich eine gleiche Quantität Essig und Oel in einer verstopften Flasche recht wohl, gießt es dann über den Salat, und kehrt ihn so lange darin um, bis es auch zwischen die festern Blätter gedrungen ist. Dann gibt man ihn zierlich auf eine Schüssel, und belegt ihn mit hartgekochten und in acht Theile geschnittenen Eiern.

Endivien oder Bundsalat.

Wird genau auf die nämliche Weise bereitet.

Gekrauster Salat, Sichorien, Brunnenkresse.

Werden sämmtlich auf die nämliche Art bereitet, und dann etwas fein gestoßener Zucker dazu gegeben.

Gurkensalat.

Die Gurken werden, nachdem sie geschält, in feine Blättchen geschnitten, gesalzen, fünf Minuten im Salze gelassen, dann das Wasser herabgeseiht, dieselben mit Essig und Del begossen, und mit Pfeffer bestreut.

Selleriesalat.

Die größten Stücke Sellerie werden im Salzwasser weich gekocht, dann in dünne Blätter geschnitten, zierlich auf eine Schüssel gerichtet, und mit Essig und Del begossen; man verziert denselben gewöhnlich mit grünem Salat und hart gekochten Eiern.

Erdäpfelsalat.

Nachdem kleine Erdäpfel gekocht, geschält und in dünne Spalten geschnitten und gesalzen, werden sie mit wenig Essig, vielem Dese und fein gehackten Schalotten oder Zwiebeln angemacht. Auch dieser Salat ist gewöhnlich die Unterlage von gekraustem oder anderem grünen Salat.

Wurzelsalat.

Gefochte Stücken Sellerie, Cichorien, Scorzonere, Erdäpfel und ein Stück Schinken werden dünn blattweise geschnitten, zierlich auf einen Teller gerichtet, mit in Essig weich gekochten, ganz kleinen Zwiebeln, Sardellen und blattweis geschnittenen harten Ebern belegt, mit Essig und feinem Oele begossen, und mit Salz und Pfeffer bestreut zur Tafel gegeben.

Karviolsalat.

Nachdem die ganzen Rosen in gesalzenem Wasser gekocht, werden sie in kaltes Wasser gelegt, und nachdem sie ganz abgekühlt, Essig und Oel darüber gegeben.

Häringsalat.

Man schneide drei große Borsdorfer-Kepfeln, nachdem sie geschält, in kleine Würfeln, eben so eine große spanische Zwiebel, dann reinige man zwei große Häringe, entgräte sie, gebe sie in kleine Streifchen geschnitten darunter, und mache alles mit Essig, Oel, etwas Pfeffer und Salz an.

Sardellensalat.

Die Sardellen werden, nachdem sie eine Stunde in frischem Wasser gelegen, von den Gräten gelöst und zierlich auf einen Teller gerichtet. Nun löse

man die Kerne aus schönen Oliven, lege diese sammt Kappern zwischen die Sardellen und gebe feines Del und guten Weinessig darüber. Man kann auch einige Sardellen aufrollen und das Ganze mit Muscheln und Citronenscheiben belegen. Statt der Sardellen kann auch ein, einen Tag lang im Wasser gelegener Haring genommen werden.

Schneckensalat.

Nachdem die Schnecken gekocht, werden sie aus den Häuschen genommen, in frischem Wasser gewaschen und rein gepuht, mit Wasser und Salz nochmals gekocht und wieder in frisches Wasser gelegt. Beim Anrichten werden sie gut ausgedrückt, mit Salz und Pfeffer bestreut, und mit Essig und Del begossen zur Tafel gegeben.

Wälscher Salat.

Einige gekochte Erdäpfel, ein Stück Kal, ein reingepuhter Haring, einige Bricken, gekrauter und Sichorien-Salat werden sämmtlich in kleine Spalten geschnitten, mit Essig, Del und etwas Salz angemacht und einige hart gekochte und klein zusammengebackte Eyer darunter gegeben.

Gefüllte Aepfel.

Schöne, gleich große, Borsdorfer-Aepfel werden geschält, dann oben eine Platte herabgeschnitten, und Weichsel hinein gefüllt. Die Platte wird

wieder darauf gegeben, die Aepfel gut mit Eyweiß bestrichen und mit feinen Semmelbröseln bestreut, dann schön goldbraun aus gutem Schmalz gebacken.

Gebackene Aepfelschnitten.

Schöne große Aepfel werden, nachdem sie geschält, in halbfingerdicke Spalten geschnitten, und gleich den Zwetschken in einen Teig von Wein, Zucker und Mehl getaucht, worunter auch fein gestoßener Zimmt gegeben werden kann, dann aus recht heißem Schmalze schnell goldbraun gebacken und beim Anrichten recht gut mit Zucker bestreut.

Gesulzte Borsdorfer-Aepfel.

Man schäle Borsdorfer-Aepfel, lasse sie mit Wein, Wasser, einem Stückchen Zimmt, Citronenschalen und Zucker weich dünsten, lege sie dann heraus, bestecke sie mit in Streifen geschnittenen Mandeln, lasse den Saft mit mehrerem Zucker noch eine gute Viertelstunde kochen, seibe ihn dann durch ein feines Haarsieb über die Aepfel und lasse sie an einem kühlen Orte sulzen.

Auf eine andere Art.

Man dünste vier und zwanzig geschälte Aepfel mit einer halben Maß Wein, einem Seidel Wasser, einem Stückchen Zimmt, Citronenschalen und Zucker, und lege sie dann in die gehörige Schale. Nun gibt man in den Saft ein Loth in einem hal-

ben Seibel Wasser aufgelöste Hausenblase und Zucker, läßt ihn noch eine Viertelstunde kochen, gibt dann so vielen Alkermesssaft darein, als nöthig ist, daß er eine schöne Farbe bekommt, gibt ihn durch ein feines Haarsieb über die Aepfel, und läßt sie an einem kühlen Orte sulzen. Bevor man dieselben zur Tafel gibt, werden sie mit klein gehackten Pistazien bestreut.

Birnenalat.

Man schäle junge Birnen und backe sie mit Mehl bestreut in Butter goldbraun, koche sie dann mit Wein, Zucker und Zimmt weich, richte sie auf einen Teller an, lasse den Saft noch etwas eingehen, und gieße ihn dann darüber.

Quittensalat.

Sehr reife Quitten werden, nachdem sie geschält, in Stücken geschnitten und mit Wein, Wasser und vielem Zucker recht weich gekocht, welches wohl zwei bis dritthalb Stunden erfordern dürfte.

Frischer Pflaumensalat.

Reife Pflaumen werden geschält und mit Wein, Zucker und Zimmt etwas überkocht, dann abgekühlt zur Tafel gegeben.

Getrockneter Pflaumensalat.

Man koche dürre Pflaumen mit Wein, Zucker, Zimmt und Citronenschalen, nehme dann die Kerne

heraus und gebe dafür Mandeln hinein, lege sie zierlich auf einen Teller und begieße sie mit feinem Vaniglie = Rosoglio.

Gedünstete Zwetschen (Zwetschenröster).

Reife Zwetschen werden mitten von einander gebrochen, die Kerne herausgenommen, und dieselben mit etwas Wein weich gedünstet. Nun wird nach Verhältniß Semmel in kleine Würfeln geschnitten, aus gutem Schmalze gebacken, und mit den Zwetschen aufgekocht, dann das Ganze mit Zucker süß gemacht.

Gebäckene Zwetschen.

Gedörte Zwetschen werden weich mit Wasser gekocht, dann die Kerne herausgenommen, und statt derselben süße abgezogene Mandeln hineingegeben. Nun wird von Wein, Zucker und feinem Mehl ein nicht zu dünner Teig gemacht, die Zwetschen darinnen umgekehrt, und aus heißem Schmalz recht schnell gebacken. Sie müssen schön goldbraun seyn, und werden recht heiß, mit Zucker bestreut, zur Tafel gegeben.

Gedünsteter Hollunder

Eine Maß rein von den Stengeln gezupfter Hollunder wird in einer Kasserolle weich gedünstet, dann ein halbes Seidel gute Milch mit einem Kochlöffelvoll Mehl abgerührt damit verkocht, eine

halbe Semmel in kleine Würfeln geschnitten und in Schmalz gebacken, ebenfalls hinzugegeben. Das Ganze gezuckert und wohl verkocht, kann nach Belieben kalt oder warm zur Tafel gegeben werden.

Pomeranzensalat.

Man schneide mittelgroße Pomeranzen blattweis, lege sie zierlich auf eine Schüssel, gebe auf jedes Blättchen einen halben Kaffeelöffelvoll mit Zucker eingekochte Ribisel oder eine eingelegte Kirsche, bestreue sie recht gut mit Zucker und gebe guten Wein darüber.
