

Fünfter Abschnitt.

Salat.

Vorerinnerung.

So wie das Gemüse mit besonderer Reinlichkeit und Sorgfalt zubereitet werden muß, ist auch für den Salat die größte Reinlichkeit nothwendig. Denn ein Salat, der unter den Zähnen knirscht, oder worin man noch Unreinlichkeit findet, muß nothwendig Ekel erregen.

Vom Urriichten ist zu bemerken, daß man kalte Salattattungen durch aufgestreuten Schnittlauch, und durch Bestreuung des Schüsselrandes mit Zucker zu zieren pflegt. Wenn der grüne Salat mit Sellerie vermengt ist, so bedarf er keiner weitem Zierde. Dient der Sellerie aber allein zum Salate, so bestreut man ihn, aber nicht zu stark, so wie den Gurkensalat mit Zucker. Wenn man eingemachte Gurken in Hälfte oder Viertel schneidet, so richtet man die Strunkseite auswärts, damit er besser herausgenommen werden kann, doch muß die runde Seite aufwärts liegen. Wenn eingemachte Früchte, z. B. Johannisbeeren, Preiselbeeren u. zum Salate dienen, so werden sie mit Zucker und Zimmt bestreuet.

557. Brunnenkresse.

Erhält einen bessern Geschmack, wenn man sie mit Essig und Del zurichtet. Kapuzen und Bachbungen pflegen ihr auch einen guten Geschmack beizubringen.

558. Gartenkresse.

Wird auch mit Kapunzen, Bachungen, kleinem Gartensalat und Rößelkraut vermischt.

559. Kapunzen.

Sind zweierlei Arten, Feld- und Gartenrapunzen. Doch gedeihet die Letztere größer und weicher als die Erstere. Man ist sie entweder allein oder mit Gartenkresse vermengt, auch werden sie im Specksalat gebrühet. Rohe oder gekochte Sellerie darunter geschnitten, verbessert sie noch mehr.

560. Häuptel- und Bundsalat.

Sind die gewöhnlichsten und am längsten dauernden Salate. Dieser Salat bedarf aber einer sorgfältigen Reinigung, weil die Gewitterregen den Staub gewöhnlich in die Häuptel treiben. Der junge Salat, welchen man ausreißt, um den größer werdenden Platz zu machen, ist schon sehr beliebt, und heißt auch Lactuke. Er wird gewöhnlich mit obigen Salatarten, Portulak, Sundermann, fetter Henne, Körbelkraut, jungen und zarten Wegerichblättern und Sauerampfer vermischt, daher er auch den Namen Kräutersalat führt. Doch nicht jeder Gaumen kann ihn vertragen. Der Häuptelsalat, den man in Viertel schneidet, ist mehr als der Bundsalat geachtet, daher die Gärtner auch Sorge tragen, ihn recht früh und lange zu erhalten. Wenn der Bundsalat einmal auszuwachsen anfängt, so ist er nur mehr zum Kochen tauglich. Viele pflegen auch den Salat mit harten oder nach Belieben mit weichen Eiern zu garniren. Die weichen Eier werden in zwei Theile geschnitten, und auf den Rand der Schüssel gelegt. Die hartgefottenen Eier aber wirft man in kaltes Wasser, damit man sie dann desto glatter abschälen kann. Dann werden sie in 4 Theile gespalten, und der ganze Rand der Schüssel so belegt, daß ein Theil an

den andern kömmt. Man pflegt auch statt des Essigs Limonien-
saft zu nehmen. Beim Oele muß man merken, daß es frisch
sein muß, und nicht übel riechen darf, daher das Provenceröl
dazu am besten geeignet zu sein scheint.

561. Specksalat.

Oder gebrüheter, wird auf dem Lande, wo gerade das Oel
mangelt, sehr geachtet, vorzüglich aber lieben ihn die Ungarn.
Man bratet klein gewürfelten Speck gut aus, nimmt ihn dann
vom Feuer, gießt ziemlich viel Essig dazu, läßt diesen über den
Kohlen recht heiß werden, und brennt damit den Salat ab.
Der Essig wird wieder weggesiehen, noch einmal siedend ge-
macht, der Salat wieder abgebrannt, und so wird einige Male
fortgefahen. Zu diesem Salate ist der Häuptelsalat besser ge-
eignet, als der Bundsalat.

562. Endivien.

Bereitet man, nachdem man das sie reinigende Wasser
durch ein Sieb ablaufen ließ, wie den gewöhnlichen Salat. Man
pflegt auch die abgeschälten Selleriewurzeln in dünne Spalten
geschnitten entweder roh, oder gesotten dazu zu geben. Außer-
dem pflegt man auch den Rand der Affiette noch mit Sellerie-
spalten zu garniren.

563. Krantsalat.

Man nimmt am liebsten die rothgestreiften Kohlköpfe,
die man sehr fein länglich geschnitten, mit Salz eingesprengt,
mit Butter, Gänsefett oder Speck abbratet und bedeckt durch-
schwigen läßt. Nach einer Viertelstunde gießt man Essig daran,
gibt gestoßenen Pfeffer dazu, läßt dann das Kraut damit auf-
sieden, ohne daß es aber zu weich wird. Man verfährt dabei
eben so, wie beim Specksalat.

564. Gurkensalat.

Bereitet man von mittlern Gurken, deren Kerne den Zähnen noch nicht zu anstößig sind. Die sauber geschälten, in dünne Scheiben geschnittenen, mit Salz besprengten, begießt man mit Del und scharfem Essig, oder bestreut sie mit klar gestoßenem Pfeffer. Das Auspressen des Gurkensaftes, welches Viele in Gewohnheit haben, macht sie lederartig und dadurch für den Magen schwer verdaulich. Eher kann man, da das Gurkenwasser Vielen widersteht, die mit Salz besprengten eine Stunde lang mit einem Teller bedeckt stehen lassen, und das Wasser dann abseihen. Wenn grüne Gurken schon abgehen, so kann man auch eingemachte Gurken eben so behandeln.

565. Bohnensalat.

Wird von in feine Striemen geschnittenen grünen Bohnen, die man mürbe gekocht und abgekühlt hat, mit Essig und Tafelöl zubereitet, dann mit etwas Salz und Pfeffer bestreuet.

Zu einem guten Wintersalat dienen auch gesottene, gekochte, in Scheiben geschnittene, abgekühlte und mit Essig und Del begossene Kartoffeln. Um ihren Geschmack noch mehr zu erhöhen, gibt man auch noch klein gehackte Zwiebeln darunter.

566. Ordinärer grüner Salat.

Man schneidet von dem Salate das schönste und reinste Gelbe heraus; wenn es aber Köpfe sind, so spaltet man sie nur in 4 Theile, drückt von dem gewaschenen das Wasser gut aus, und gibt dann den mit Essig und Del angemachten Salat zur Tafel.

567. Gurkensalat.

Man schneidet die geschälten Gurken in sehr dünne Spalten, läßt die gesalzenen dann eine Stunde stehen, seihet das

Salzwasser ab, gibt etwas geschnittenen Knoblauch dazu, macht sie mit Essig und Del an, vermengt sie gut, bestreut sie mit Pfeffer, und trägt sie auf. Durch Weigabe von geriebenem Kren wird das unangenehme Wiederkehren des Gurkengeschmackes verhindert.

568 Gezierter Salat mit gefärbten Eiern.

Hierzu puzt man den beliebigen Salat sauber, richtet ihn klein her, siedet dann Eier hart, von denen man das Weiße recht fein hackt und in 4 Theile theilt. Den einen davon läßt man in rothen Rübenessig, den andern in einem Essig, in welchem man blauen Kohl gesotten hat, der dann abgeseihen und abgekühlt wurde, den dritten Theil läßt man in Wasser, worin Spinat gesotten hat, durch ein Paar Stunden weichen, wodurch sie dieselbe Farbe annehmen, den vierten Theil läßt man weiß, hackt die Dotter besonders, belegt damit den Salat, streut die übrigen vier Farben in beliebiger Ordnung darauf, und macht ihn erst beim Gebrauche an.

569. Kräutersalat mit Blumen.

Hierzu wäscht man jungen neugebauten Salat, etwas Gartenkresse und junges Kerbelkraut, kleine junge Zwiebeln gut aus, mischt darunter blaue Borrogen, einige Märzviolen, Schlüsselblumen, gelbe und blaue Weilschen, einige Monatblümchen und Vertramblätter, klopft etliche hartgesottene Eierdotter ganz klein, und macht den Salat mit Provenceröl, Essig und Zucker an. Statt des Zuckers kann man auch Salz nehmen.

570. Pomeranzensalat zu gebratenem Geflügel.

Man schneidet die nöthigen guten, saftreichen Pomeranzen mit ein Paar Limonien auf, gibt sie auf eine Assiette, und mischt Wein und Zucker nach Belieben darunter.

571. Wurzelsalat.

Hierzu schneidet man gesottene Sellerie, Rapunzel, Eichorie, Scorzoner, einige Tobinambours, Schinken und Erdäpfel blätterweis auf, richtet sie auf eine Assiette, belegt den Salat mit einer Handvoll in Essig weich gekochter, kleiner Zwiebeln, mit hartgesottenen blättlich geschnittenen Eiern und rothen Rüben in schöner Ordnung, und trägt den mit fein geschnittenen Sardellen, Essig und Del, Salz und Pfeffer angemachten Salat auf die Tafel.

572. Schneckensalat.

Man schneidet die im Wasser weich gekochten und schön gepugten Schnecken klein länglich, mischt Sardellen, hartgesottene Eier und Zwiebeln klein geschnitten darunter, und macht ihn mit Essig, Del, Salz und Pfeffer an.

573. Häringssalat mit Kartoffeln.

Man schneidet einen gepugten, entgräteten Hering klein gewürfelt, vermengt ihn mit klein geschnittenen Zwiebeln und Erdäpfeln, und macht diesen Salat auf einer Schüssel mit Essig, Del und Zucker an.

574. Artischockensalat.

Man schneidet von den rein gewaschenen Artischocken die Spizen weg, siedet sie weich und bratet das Kraut, Faserrichte das man auf einem mit feinem Del bestrichenen und mit gemischtem Gewürz bestreuten Rost gerichtet hat, langsam, richtet es auf eine Schüssel, und gibt den mit Essig und Del angemachten Salat kalt zur Tafel.

575. Karfiolsalat.

Hierzu übersiedet man die ganzen Rosen im Salzwasser, seihet von den genug weichen das Wasser ab, spült sie mit fri-

schem Wasser aus, richtet den ein wenig gesalzenen Salat auf eine Schüssel, und macht ihn mit Essig und Del an.

576. Spargelsalat.

Man kocht den gepugten und in Büschel gebundenen Spargel weich, seihet das Wasser ab, legt ihn dann so auf eine Schüssel, daß die Köpfe einwärts kommen, und läßt ihn kalt werden; dann legt man rein gewaschenen gelben Bunsalat sternartig über den Spargel, macht den gesalzenen mit Weinessig und Provenceröl an, und trägt ihn eine Viertelstunde nach dem Anmachen auf.

577. Wälscher Salat.

Man schneidet mehrere Gattungen grüner Salate, einige gekochte Erdäpfel, ein Stück Kalfisch, einen großen, gut ausgewässerten und gepugten Häring und einige Bricken, in Spalten, richtet sie zierlich auf eine Assiette, nimmt von einigen hartgekochten Eiern die Dotter heraus, schlägt sie durch ein Sieb, schneidet das Weiße in Blätter, sticht kleine Mondscheine heraus, und gibt auch klein geschnittene rothe Rüben dazu. Dann macht man drei Kränze; von Eierdottern den ersten, von rothen Rüben den zweiten, den dritten von den Eierweißen, und in die Mitte legt man Aspik.

578. Warmer Specksalat.

Man läßt guten Weinessig mit Salz und mit einem Viertel klein gewürfeltem Speck, den man gelblich anlaufen ließ, aufsieden, und gießt dieß über gehörig zugerichteten Endivien- oder Bologneser-Salat. Dann seihet man den Essig ab, siedet ihn noch einmal auf, und gießt ihn wieder über den mit Butter warm gemachten Salat.

579. Krautsalat mit Speck.

Man schneidet von zarten, rothen Krauthappeln die star-
ken Rippen von den Blättern heraus, oder schneidet die zusam-
mengerollten Blätter so fein als möglich, gibt das Geschnittene
in einen Weidling, salzt es, läßt in einer Pfanne ein Stück
klein gewürfelten Speck gelb werden, nimmt ihn dann heraus,
und läßt den daran gegossenen weißen Essig aufsieden. Mit die-
sem überbrennt man das Kraut, und läßt es gut bedeckt eine
Weile stehen. Der Essig wird dann abgeseihen, auf dem Feuer
wieder siedend gemacht, das Kraut damit wieder überbrennt,
und dieses noch ein Paar Mal wiederholt. Dann richtet man
den Salat auf eine warme Schüssel, legt den Speck darüber,
ein wenig Essig dazu, und gibt ihn warm zur Tafel.

580. Warmer Hopfensalat.

Man siedet den gehörig gereinigten Hopfen im Salzwaf-
ser auf, und kocht dann den mit frischem Wasser abgespülten,
mit einem Stück Butter, Salz, Pfeffer und ein wenig Essig
weich. Vor dem Anrichten wird er mit ein Paar Eierdottern
fricassirt.

581. Russischer Salat, auf Reisen mitzunehmen.

Man läßt 4 Kalbsfüße in einer Maß Wasser und einer
halben Maß Weinessig und eben so viel Wein ganz weich ko-
chen, legt auch einige ganze, mit Stängeln besteckte Zwiebeln
und etliche Vorbeerblätter dazu. Dann werden die Kalbsfüße
herausgenommen, und der Sud bis zu einer Maß eingekocht;
hierauf schneidet man 3 Pfund eines gebratenen Kalbschlegels,
2 Pfund eines gut gekochten Schinkens, und 1 Pfund gute
Salami in kleine Spalten, gibt das klein geschnittene Fleisch
von den Kalbsfüßen dazu, seihet den Sud durch ein Tuch an
das Fleisch, gibt fein geschnittene Zwiebel, Citronenschalen,

Bertram und Basilicum darunter, und würzt es mit dem nöthigen Salze und $\frac{1}{3}$ Loth Pfeffer. Wenn nun dieser Salat lange aufbewahrt werden soll, so läßt man ihn in einem steinernen oder porzellanenen Topfe gut sulzen, gibt einige Eßffel voll feines Provenceröl dazu, und verwahret den Topf gut. Sobald man Gebrauch davon machen will, so gibt man zu dem stückweise auf dem Teller heraus gestochenen, nach Belieben frischen Weinessig dazu, und läßt ihn darin sich auflösen.

582. Sardellensalat.

Man stellet eine schöne große Limonie oder süße Pomeranze in die Mitte eines Tellers, schlingt um sie einige entgrätete und ausgewässerte Sardellen so, daß die Schweife auswärts zu liegen kommen, weiterhin richtet man einige Sardellen krumm, andere gerade, die man mit Kapern und Oliven bestreut, mit Limoniensaft vermishtes Tafelöl darübergießt, und dann noch länglich geschnittene Citronenschalen und etwas weißen Pfeffer darüber säet. Um den Rand des Tellers legt man dünne, mit Zucker bestreute Limonienschalen.