

Fünfter Abschnitt.

Salat.

Vor Erinnerung.

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 Anrichten ist zu bemerken, daß man kalte Salat-Gattungen 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 ic. 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. Rapunzen und Bachbungen pflegen ihr auch einen guten Geschmack beizubringen.

558. Gartenkresse.

Wird auch mit Rapunzen, Bachungen, kleinem Gartensalat und Löffelkraut vermischt.

559. Rapunzen.

Sind zweierlei Arten, Feld- und Gartenrapunzen. Doch gedeihet die Letztere größer und weicher als die Erstere. Man ißt 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 hartgekochten 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 Limoniensaft zu nehmen. Beim Dele muß man merken, daß es frisch sein muß, und nicht übel

riechen darf, daher das Provenceroöl dazu am besten geeignet zu sein scheint.

561. Specksalat

oder gebrühter, wird auf dem Lande, wo gerade das Del 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 gemacht, der Salat wieder abgebrannt, und so wird einige Male fortgeföhren. Zu diesem Salate ist der Hauptesalat besser geeignet, als der Bundsalat.

562. Endivien.

Bereitet man, nachdem man das 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. Außerdem pflegt man auch den Rand der Aßiette noch mit Selleriespalten zu garniren.

563. Krautsalat.

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

564. Gurkensalat.

Bereitet man von mittleren 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 Gurkenfettes, welches Viele in Gewohnheit haben, macht sie le-

derartig 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 Beigabe von geriebenem Kren wird das unangenehme Wiederkehren des Gurkengeschmackes verhindert.

568. Gezierter Salat mit gefärbten Eiern.

Hierzu puht 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, hact 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 den jungen neugebauten Salat, etwas Gartenkresse und junges Kerbelkraut, kleine junge Zwiebeln gut aus, mischt darunter blaue Porrozen, einige Märzvioln, Schlüsselblumen, gelbe und blaue Veilchen, einige Monatblümchen und Bertramblätter, klopft etwas hartgesottene Eierdotter ganz klein, und macht den Salat mit Proveneeröl, 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, Cichorie, Scorzener, 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 hartgesotteneu blätlich 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 gepuzten Schnecken klein länglich, mischt Sardellen,

hartgesottene Eier und Zwiebeln klein geschnitten darunter, und macht ihn mit Essig, Del, Salz und Pfeffer an.

573. Haringssalat mit Kartoffeln.

Man schneidet einen gepuzten, entgräteten Haring 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 rein gewaschenen Artischocken die Spitzen weg, sieden sie weich und braten das Kraut, Faferichte 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 übersiebet man die ganzen Rosen im Salzwasser, seihet von den genug weichen das Wasser ab, spült sie mit frischem Wasser aus, richtet den ein wenig gesalzenen Salat auf eine Schüssel, und macht ihn mit Essig und Del an.

576. Spargelsalat.

Man kocht den gepuzten 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 Bundsalat sternartig über den Spargel, macht den gesalzenen mit Weinessig und Provenceroil an, und trägt ihn eine Viertelstunde nach dem Anmachen auf.

577. Wälischer Salat.

Man schneidet mehrere Gattungen grüner Salate, einige gekochte Erdäpfel, ein Stück Aalsfisch, einen großen, gut ausgewässerten und gepuzten Haring und einige Braten, in Spalten, richtet sie zierlich auf eine Affiette, nimmt

von einigen hartgefottenen Eiern die Dotter heraus, schlägt sie durch ein Sieb, schneidet das Weiße in Blätter, sicht 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 anlauen ließ, aufsteden, 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 starken Rippen von den Blättern heraus, oder schneidet die zusammengerollten Blätter so fein als möglich, gibt das Geschnittene in einen Weidling, salzt es, läßt in einer Pfanne ein Stück klein gewürfeltem Speck gelb werden, nimmt ihn dann heraus, und läßt den daran gegossenen weißen Essig aufsteden. Mit diesem überbrennt man das Kraut, und läßt es gut bedeckt eine Weile stehen. Der Essig wird dann abgesehen, 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 in Salzwasser 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 kochen, legt auch einige ganze, mit Stängeln be-
steckte Zwiebeln und etliche Lorbeerblätter dazu. Dann wer-
den die Kalbsfüße herausgenommen, und der Sud bis
zu einer Maß eingekocht; hierauf schneidet man 3 Pfund
eines gebratenen Kalbschlegels, 2 Pfund eines gut gekoch-
ten Schinkens, und 1 Pfund gute Salami in kleine Spal-
ten, 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 auf-
bewahrt werden soll, so läßt man ihn in einem steinernen
oder porzellanenen Topfe gut sulzen, gibt einige Löffel voll
feines Provenceröl dazu, und verwahrt den Topf gut. So-
bald man Gebrauch davon machen will, so gibt man zu
dem stückweise aus dem Teller heraus gestochenen, nach Be-
lieben frischen Weinessig dazu, und läßt ihn darin sich
auflösen.

582. Sardellenalat.

Man stellet eine schöne große Limonie oder süße Po-
meranze 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 dar-
übergießt, und dann noch länglich geschnittene Citronenscha-
len und etwas weißen Pfeffer darüber säet. Um den Rand
des Tellers legt man dünne, mit Zucker bestreute Limonien-
schalen.
