

Salate.

Bereitung.

Salat muss »mit Liebe« bereitet werden, also jedenfalls von der Hausfrau selbst, etwa sogar vor den Augen der Tischgenossen. In Oesterreich und in England wird verhältnissmässig wenig von dieser ebenso gesunden als wohlschmeckenden Beikost gegessen; die Deutschen und die Franzosen geniessen mehr davon; sie geben die Hauptregeln sogar durch die Sprüchlein an: »Einen Geizhals für den Essig — einen Verschwender für das Oel — einen Weisen für das Salz — einen Narren für das Mischen!« Oder: »Soyez avarés avec le vinaigre — Soyez prodigues avec l'huile!« Wir sagen ganz prosaisch: Die zu Salaten benützten Gemüse müssen jung, zart und frisch gepflückt sein; die Reinigung ist sehr schnell vorzunehmen; nie dürfen die Blätter oder Wurzeln im Wasser liegen bleiben, da dasselbe werthvolle Bestandtheile aussaugt. Man trocknet dann die Blätter zwischen einem reinen Tuche ab und macht für Häuptel- und andere Salate eine Mischung von etwas französischem Senf, einem hartgekochten Eidotter, Essig, Oel, Salz und einer schwachen Prise Zucker; bevor man die nett angerichteten Blätter oder Wurzelscheiben damit anmacht, prüft man diese Mischung auf den Geschmack, um etwaige Mängel noch rechtzeitig beheben zu können. In Norddeutschland bereitet man den Kopfsalat mit saurem Rahm, Essig, Salz und einer Prise Zucker. Eine wenig bekannte Zubereitung ist die mit ausgebratenem Speck, Essig, rohen Eidottern, Pfeffer und Salz. Die Speckgrieben werden mit vermischt; dieser Salat wird warm aufgetragen. In Galizien und Ungarn nimmt man gleichfalls an Stelle des Oels guten sauren Rahm mit Essig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1 rohen Eidotter und etwas Senf verrührt und übergiesst mit dieser Sauce den Salat.

Cusicanquisalat (Bolivien).

Ein gekochtes Suppenhuhn wird von den Knochen gelöst, in der Schale gekochte Kartoffeln werden abgespült und einige hart gekochte Eier ebenfalls, dann einige recht schöne reife Tomaten und einige Köpfe grüner Salat. Nun wird Alles

grob geschnitten und mit etwas Oel vermischt, dann macht man eine Sauce von Oel, Senf, Pfeffer, Salz, Essig und Milch; der Salat muss recht saftig, aber nicht zu sauer sein.

Erdäpfelsalat.

Man bereitet ihn am besten von Kipfelkartoffeln; diese wäscht man unmittelbar vor dem Kochen, legt sie in kaltes, schwach gesalzenes Wasser, lässt sie darin bis zur Hälfte kochen, giesse dann dieses Wasser ab und frisches, siedendes Salzwasser nach, in welchem man sie stark aufwallen lässt. Sobald man sich durch einen Stich mit der Gabel überzeugt hat, dass die Erdäpfel weich sind, seiht man sie ab und lässt sie zugedeckt erkalten. Auf diese Weise erhalten sie ihren Wohlgeschmack. Kalt schält man sie, schneidet sie zu dünnen Scheiben, die man salzt, mit Oel, dann erst mit Essig vermengt und je nach Geschmack geringelte Zwiebel oder Pfeffer dazugibt oder ihn mit französischer Sauce anmacht.

Fischsalat.

Irgend ein heiss abgesottener Fisch wird entgrätet, zerzupft und für eine Stunde in Essig, Oel, Pfeffer und Salz eingelegt. Dann lässt man die Flüssigkeit abtropfen, richtet den Fisch in der Mitte einer flachen Schüssel an, verziert ihn nach Belieben mit Büchsenhummer, Oliven, grünem Salat, hart gesottenen Eiern und Aspic. Vor dem Auftragen übergiesst man ihn mit einer Sauce, die folgendermassen bereitet wird: Man verrührt einen rohen Eidotter, einen Theelöffel französischen Senf, etwas Salz, etwas Sardellenpasta (die in jeder Küche vorrätig sein sollte), einen Suppenlöffel Wein- oder Kräuteressig, einen Theelöffel Tafelöl langsam mitsammen und verwendet sie weiter.

Fleischsalat.

Reste von gekochtem Rindfleisch oder von beliebigen Braten schneidet man nudelig und macht sie mit Salz, Pfeffer, Essig, Oel und geringelter Zwiebel zu Salat an und lässt diesen ein paar Stunden abstehen, bevor man ihn zu Tische gibt.

Vom Rindsmaul. Ein Rindsmaul senkt man ab, wässert es einige Stunden gut aus, putzt es rein und kocht es lang-

sam, bis es weich genug ist, dass man es abschaben kann, worauf man es von allen schleimigen Theilen befreit, insbesondere von innen. Nochmals abgewaschen, kocht man es weiter mit Salz, etwas Thymian und Lorberblatt. Erkalte schneidet man es zu Strudeln und macht es mit Salz, Pfeffer, Essig, Oel, Zwiebel und Kapern zu Salat.

Von Würsten. Zu dünnen Scheiben geschnittene Extra-, Press- oder Pariserwurst macht man mit Essig, Oel, Zwiebel zu Salat.

Französischer Salat.

Man schält die Kipfelerdäpfel, nachdem man sie vorher in Salzwasser gesotten hat, und schneidet sie blattweise; dann macht man sie noch warm mit einer Mischung von feinem Essig, etwas Senf und Mayonnaise an. Zur Mayonnaise rührt man 2 rohe Eidotter mit 1 Esslöffel Oel, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker und 2 Tafeln aufgelöste Gelatine ab. Man kann auch zuletzt einen Kaffeelöffel rothen Rübensaft oder Kräuteressig oder Maggi's Würze aux fines herbes dazugeben.

Gurkensalat.

Man schält die Gurken vom Stiele nach der Spitze zu und kostet diese, da die Spitze oft bitter ist, während sonst die ganze Frucht gesund blieb, in welchem Fall man sie weg schneidet; dann schneidet man sie mit dem Gurkenhobel blätterig, salzt sie, lässt sie 10 Minuten stehen und seiht das überflüssige Wasser, welches sie von sich geben, ab, jedoch ohne sie zu drücken — es ist eine irrige Meinung, dass ausgepresste Gurken leichter verdaulich wären. Dann gibt man sehr starken Essig, am besten Himbeeressig, darüber, jedoch nicht viel davon, vermischt etwas zerdrückten Knoblauch damit, gibt Oel und Pfeffer nach Geschmack dazu und servirt sie nach einstündigem Abstehen.

Mit Rahm. An Stelle des Oeles kann man über wohl gesalzene, von Essig gut durchzogene Gurken guten sauren Rahm geben. Man lässt in diesem Falle den Knoblauch weg, der Pfeffer jedoch bleibt, und bringt man sie nach dem Begiessen mit Rahm gleich zu Tisch.

Häringsalat.

Deutsche Art. Bevor man die Kartoffeln zum Salat kocht, müssen die anderen Bestandtheile hergerichtet sein, vorerst die Häringe, die man entgrätet und abgehäutet in Essig oder, wenn man sie milde machen will, in Milch legt. Die Häringsmilch wird mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz verrührt und mit Kalbsbraten, Schinken, einem Apfel, etwas würfelig geschnittener Zwiebel gemischt. Die gekochten Kartoffeln werden so heiss als möglich geschält, dann zerschnitten und schnell mit den übrigen Bestandtheilen verrührt. Dieser Salat darf keine Flüssigkeit absondern, er sieht breiartig aus und hält sich einige Tage.

Französisch. Wie zum Braten vorgerichtete Häringshälften legt man wie ganz zusammen in eine Schüssel und gibt die mit Essig verrührte Häringsmilch dazu. Dann kocht man Essig, weissen Wein und Wasser, zu angenehmer Säure gemischt, mit Zwiebelscheiben, ganzem Pfeffer und Lorbeerlaub, giesst es lauwarm über die Häringe und bedeckt sie den folgenden Tag mit Oel. Man kann die Häringe so längere Zeit vorgerichtet halten und garnirt sie bei Gebrauch mit Mixed-Pickles.

Polnisch. Man schneidet Häringshälften, Pricken, Kalbsbraten, gesottene Pökelszunge, Kartoffeln, Salzgurken und rothe Rüben in kleine Würfel, mischt Alles gleichmässig zusammen und begiesst es mit Mayonnaise, die man aus einem Löffel voll fein geschnittenen Kräutern, detto Kapern, drei hart gesottenen Eidottern, 10 Dekka Butter, 8 Dekka Oel und gutem Bertramessig am Eise gerührt hat.

Häuptelsalat.

Einfach. Derselbe wird von den groben Blättern gereinigt, dann in zwei gleiche Hälften oder, wenn es grössere Häuptel sind, in mehrere Theile geschnitten, rein gewaschen, das Wasser wieder gut herausgeschnellt, auf einer Serviette abgetropft und der Salat mit Bertram-, Himbeeren- oder gewöhnlichem Essig und feinem Oele angemacht. Man vermischt am besten eine gleiche Quantität Essig und Oel in einer verstopften Flasche recht wohl, gibt das nöthige Salz darein, giesst es dann über den Salat und dreht ihn so lange darin

um, bis es auch zwischen die festen Blätter gedrunken ist. Dann gibt man ihn zierlich auf eine Schüssel und belegt ihn gewöhnlich mit hartgekochten und in vier Theile geschnittenen Eiern. So bereitet man sowohl den gelblichgrünen wie auch den gesprengten, sogenannten Forellen-Hauptelsalat, wie alle grünen Salatarten.

Französisch. Der gut gereinigte abgetrocknete Salat wird mit einer Mischung von passirten Dottern, Senf, Bertram- oder Himbeeressig und Oel übergossen, nachdem man ihn gesalzen hat.

Hummersalat.

Man löst das Fleisch der Hummer aus und schneidet es in nette Schnittchen — oder man bedient sich hiezu frischer Büchsenhummer — die Schnittchen marinirt man mit Salz, Pfeffer und Essig. Hierauf gibt man einen Kranz klares Aspic, entweder zierlich gehackt oder im Reifmodel gesulzt, auf eine runde Schüssel. Innerhalb des Kranzes gibt man gleichfalls klares gelbes Aspic, darauf die minderen Theile des marinirten Hummers, gibt wieder Aspic, wieder Hummer und so fort, bis eine nette Pyramide fertiggestellt ist, wobei man immer die schöneren Schnittchen nach auswärts legt. Die Spitze ziert man mit grünem Salat oder Petersilie und Aspic. Den Umfassungskranz von Aspic bespritzt man in gleichmässigen Zwischenräumen mit Stückchen von Hummerbutter, dazwischen kommen Streifen von Kapern; auf den Kranz, mit dem Rücken gegen die Hummerpyramide gelehnt, legt man geviertheilte harte Eier und kleine Hügel von Hummerrogen. Separat servirt man Mayonnaise zu dem Salat.

Hühnersalat.

Man schneidet schöne Stücke von jungen, gebratenen Hühnern herab und löst alle Beine aus, marinirt sie ein bis zwei Stunden mit Oel, gutem Essig, Salz und Pfeffer, häuft die Hühner auf der Schüssel auf, garnirt sie mit auf französische Art angemachtem grünen Salat, auf den man geviertheilte Eier dergestalt legt, dass ein Viertel stets den gelben Dotter zeigt, das Andere jedoch nur die weisse Fläche, welche man mit Caviar anfüllt.

Oder: Man zieht weissgedünsteten Hühnern die Haut ab, schneidet sie in zierliche Stücke, taucht sie in Mayonnaise,

lässt sie sulzen, legt sie dann in einer Schüssel kranzartig auf, gibt in die Mitte gemischten Salat von Bohnenschoten, Spargelerbsen, Sprossenkohl u. s. w. und garnirt den Rand mit Sardinen, Eiern, Krebschweifchen und Caviar.

Italienischer Salat.

Man schneidet mittelst des Gemüsestechers weisse, gelbe und rothe Rüben, Sellerie etc. in zierliche Stücke, kocht sie in Salzwasser, lässt sie abtropfen und vermengt sie mit blätterig geschnittenen Kipfelkartoffeln, würzt Alles mit Salz, Essig, Oel und gehackten grünen Kräutern, richtet den Salat hügel förmig auf und umgibt ihn mit einer Einfassung von grüner Kresse u. dgl.

Krautsalat.

Kalt. Ein Krautkopf wird rein geputzt, der Strunk ausgeschnitten und fein gehobelt. Dann überbrüht man das Kraut schnell mit heissem Wasser, lässt es abtropfen, gibt Salz und Kümmel daran und macht es erkaltet mit Oel und Himbeeressig zu Salat an.

Warm. Nachdem man das Kraut wie obiges vorgerichtet und abgebrüht hat, schneidet man Speck würfelig, gibt ihn in eine Pfanne mit etwas Gänsefett, lässt ihn mit gehackten Zwiebeln gelb dämpfen, giesst Essig daran, gibt Pfeffer und Salz dazu, lässt dies ein wenig kochen und brüht es heiss über das Kraut, oben gibt man gebräunte Speckkrumen und den Salat schnell warm zu Tisch.

Rothen Krautsalat bereitet man auf dieselbe Weise.

Kürbissalat.

Spargelkürbisse werden halbreif abgenommen, geschält, in Salzwasser gekocht, dann zu Würfeln oder blätterig geschnitten und mit Essig und Oel, Salz und Pfeffer abgemacht.

Macedonischer Salat.

Man legt einen Reifmodel auf der eingegossenen Sulze zierlich aus, mischt Bohnen und Salatfische mit Mayonnaise, füllt es ein und übergiesst es nach dem Festwerden mit Sulze. Wenn der Reif gestürzt ist, gibt man in die Mitte untereinander gemischt und als Salat abgemacht: Karfiol, Sprossenkohl, Bohnenschoten, Spargel u. dgl.

Mikado-Salat.

Kartoffel- und Selleriesalat, mit dünner Mayonnaise angemacht, wird oben mit hartgesottenen Eidottern, Stückchen von Hummer und Oliven verziert.

Obstsalat.

Siehe Compot.

Polnischer Salat.

Man bereitet eine Mayonnaise aus Eidottern, Salz, Pfeffer, nimmt für jeden Dotter einen Löffel Essig und Citronensaft nach Geschmack, sprudelt dies am Feuer wie Chaudeau, rührt es während des Erkaltsens und dann ebenso viel Oel als Essig darunter, vermennt sie mit Senf, Salz und einem Löffel voll Kapern und gibt sie über eine Mischung von kleinwürfelig geschnittenem Häring, Essiggurken, Aepfeln, rothen Rüben, Sellerie, doppelt so viel Erdäpfeln, Linsen, kleinen Bohnen und etwas Rohnessig. Bergartig angerichtet, ziert man den Salat mit Karfiolröschen, Oliven, Aal, geringelten Sardellen, mit Caviar gefüllt, und Pignolen

Rettigsalat.

Scheiben von schwarzem Rettig oder von Radieschen werden mit Salz bestreut und zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt. Nach einer halben Stunde lässt man das ausgetretene Wasser ablaufen, drückt mit einem silbernen Löffel auf die Scheiben, damit sie trockener werden, und macht sie mit Essig und Oel an. Geriebener Rettig, mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer abgerührt, gibt eine sehr erfrischende Sauce.

Römischer Salat.

Ist ein gemischter Salat aus würfelig geschnittenen Kartoffeln, Bohnen, Endivien, der mit Mayonnaise angemacht wird. Will man letztere rasch und billig herstellen, so verührt man 3 rohe Eidotter langsam mit 2 Esslöffeln Aixeröl, etwas Weinessig, einer Prise Zucker, etwas Salz und weissem Pfeffer. Dann mischt man $1\frac{1}{2}$ Tafeln in sehr wenig Wasser zerlassene, weisse Gelatine lauwarm bei und gibt nach Geschmack eine geringe Dosis Liebig'sches Fleischextract dazu

Wer den Geschmack von rothen Rüben vorzieht, kann etwas von dem Absud derselben beimischen, wodurch der Salat eine röthliche Färbung erhält.

Salat à la Barbaraise.

Man schneidet Fleisch von Haus- und Wildgeflügel in Würfel, vermengtes mit Aal- und Hummerstückchen, eingelegtem Spargel, Erbsen, Bohnen, überbrühtem Karfiol und Möhren, etwas feingeriebenem Meerrettig, gibt Pfeffer, Essig, Oel, Salz und gehackte feine Kräuter dazu, mengt klares Aspic in den Salat und lässt ihn auf Eis sulzen. Nun bereitet man eine ringförmige Einfassung (auf flacher Schüssel) von klarem Aspic, verziert sie mit Mixed-Pickles, lässt sie erkalten, häuft den Salat in der Mitte bergartig auf, verziert ihn mit Caviar und trägt ihn auf.

Salat, gekochter.

Siehe Gemüse.

Salate von Gemüsen.

Von Artischocken. Artischocken, Erdartischocken und Kardi werden, nachdem sie gereinigt und vorgerichtet sind (siehe Gemüse), in Salzwasser gesotten, würfelig geschnitten und mit Essig, Oel, Pfeffer und gehackter grüner Petersilie abgemacht.

Von Bohnen. Reife, ausgelöste Bohnen, sowohl die grossen eigentlichen weissen oder braunen Salatbohnen wie auch die kleinen weissen und gesprengten Bohnen werden geklaubt, in Wasser gekocht, bis sie sich weich anfühlen, dann gesalzen und, ehe sie aufspringen, abgeseiht und auf eine Schüssel gegeben, worauf man sie noch warm mit gutem Oel übergiesst und erkalten lässt. Dann erst gibt man Essig und geringelte Zwiebel oder Schalotten dazu. Sehr schmackhaft sind sie, wenn man an Stelle des Zwiebels sie mit einem Kranz von geriebenem Rettig, der gleichfalls mit Essig und Oel abgemacht wurde, umgibt.

Von Bohnenschoten. Zarte grüne oder die gelben Schoten der Wachsbohnen entfädet man und kocht sie in Salzwasser; sind sie schon etwas grösser, so schneidet man sie schräg auf mehrere Stücke, die grünen lässt man ganz. Gekocht sieht man sie ab, lässt sie erkalten und bereitet sie mit Oel, Essig, Pfeffer und Zwiebel zu Salat.

Von Karfiol. Diesen lässt man in Salzwasser mit etwas Butter, worin er gekocht wurde, erkalten, legt ihn zierlich auf die Schüssel und schüttet Essig, Oel, Salz und Pfeffer, mit der hölzernen Gabel dicklich geschlagen, kurz vor dem Gebrauche darüber. Man kann auch passirte harte Dotter, Petersilie und Bertram mitrühren oder kalte Kräutersauce darüber geben oder den hoch aufgerichteten Karfiol mit Mayonnaise überstreichen und mit Aspic, Sardellen, Oliven und hartgesotenen Eiern garniren.

Von Linsen. Diesen Salat bereitet man wie Bohnensalat oder man macht ihn an Stelle des Oeles mit Rahm ab und ziert ihn mit geringelten Sardellen.

Von Paradiesäpfeln. Reife, aber noch feste Paradiesäpfel schneidet man einige Stunden vor dem Gebrauche in dünne Scheiben, entfernt die Kerne, streut Salz und Pfeffer darauf und macht sie mit Essig und Oel ab.

Von rothen Rüben. Die Rüben werden gewaschen, ohne die feinen Wurzeln abzubrechen, damit der rothe Saft nicht ausfließt, gekocht oder gebraten, geschält, zu Scheiben geschnitten, in einen irdenen Topf eingelegt, jede Lage mit Kümmel und ein paar Krenscheiben bestreut und so viel gezuckerter Essig daraufgegeben, dass sie bedeckt sind. Wenn sie einen Tag so gestanden, gibt man davon in eine Salatschüssel mit etwas Essig und streut Kren darauf.

Von Sellerie. Schöne Kolben von Sellerie siedet man in Salzwasser, übergießt sie, sobald sie gekocht sind, mit Essig, schält sie ab und lässt sie in Essig gelegt erkalten, damit sie weiss bleiben. Dann schneidet man sie in Blätter und macht sie mit Essig, etwas Zucker und Oel zu Salat, den man gewöhnlich mit anderem vermischt oder zur Garnirung verwendet.

Von Spargel. Gekochter Spargel wird, so weit er erweicht ist, in 3 Centimeter lange Stückchen geschnitten und erkaltet mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer übergossen. Man lässt ihn wie Karfiol in dem Salzwasser, worin er gesotten wurde, auskühlen.

Salate, grüne.

Frischer grüner. Alle Arten von grünem Kopf-, Bund- oder Endiviensalat werden wie Häuptelsalat auf deutsche oder französische Art bereitet.

Cichorien- oder Röhrsalat, der besonders im Frühjahr für sehr gesund gilt, wird gewöhnlich mit Essig und Oel abgemacht und, mit halben Eiern geziert, häufig auch auf eine Unterlage von Kartoffeln und Sellerie gegeben.

Brunnkresse wird ebenso bereitet, sie gilt als besonders blutreinigend.

Grüner Wintersalat, als: Winterendivie, breit und fein gekrauster Endiviensalat, roth gesprengte Gartencichorie, wird auf dieselbe Weise wie Häuptelsalat zubereitet; desgleichen der kleine Pflanzen- oder Vögerlsalat, den man gewöhnlich nur als Garnirung verwendet.

Specksalat. Jede grüne Salatart kann auf folgende, meist in Ungarn heimische Weise bereitet werden. Man reinigt den Salat wie gewöhnlich, legt ihn in die Schüssel, salzt und überbrüht ihn mit heissem Essig, lässt ihn stehen, bis der Essig etwas kühl geworden, gibt würfelig geschnittenen, geräucherten, gelblich angelaufenen Speck darüber und servirt ihn rasch.

Schmautsalat.

Kopfsalat wird gereinigt, schnell gewaschen und vorsichtig zwischen Tüchern abgetrocknet; dann verrührt man vorsichtig süsse, unabgerahmte Milch mit etwas Salz, weissem Pfeffer, Zucker und Essig und arbeitet den Salat damit durch. In Norddeutschland wird statt der süssen Milch saurer Rahm genommen.

Schwedischer Salat.

Man schneidet zu gleichen Theilen gebratenes Fleisch, Kartoffeln, rothe Rüben, Reinetteäpfel, marinirte Häringe in kleine Würfel, gibt einige ausgewässerte Sardellen, 1 Esslöffel voll Kapern, fein zusammengeschnittene Pfeffergurken, gehackte Petersilie und Kerbelkraut und gehackte Eier darunter, verbindet den Salat mit Oel, Essig und Senf und garnirt ihn mit aus der Schale genommenen Austern.

Wälscher Salat.

Dazu koche man Kipfelkartoffeln, Sellerie, weisse Bohnen, vermengt dies mit fein geschnittenen Schalotten, Russen, Aal und ein bis zwei zu kleinen Würfeln geschnittenen Aepfeln. Dann passirt man eine Häringsmilch, 2 bis 3 hartgekochte

Eidotter, bereitet davon mit etwas Senf, viel feinem Oel und einigen Löffeln gutem starken Weinessig eine Sauce, mit der man nebst Salz den Salat verbindet. Man füllt mit ihm zwei Drittel der Salatschüssel, häuft in der Mitte rothe Rüben darauf, gibt von jedem erhältlichen grünen Salat, der separat angemacht wird, abwechselnd herum, ziert ihn mit geviertheilten Eiern, gedrehten halben Sardellen und Aalfisch.

Saucen.

(Alle nöthigen Vorkenntnisse siehe Kunst des Kochens, S. 36.)

Apfelkren.

Man dünstet ein paar geschälte Aepfel, passirt sie und vermischt sie sogleich mit Essig, Staubzucker und gibt für jeden Apfel einen starken Löffel voll geriebenen Kren und Oel nach Belieben dazu.

Austernsauce.

Auf die rein gewaschenen Austern gibt man warmen Wein und löst sie aus, sobald sie aufspringen. Zugleich lässt man in heisser Butter einige Löffel Mehl anlaufen, dann fein geschnittene Schalotten und Petersilie, vergiesst es mit kräftiger Suppe und dem Wein von den Austern, gibt fein geschnittene Citronenschalen dazu, lässt die Sauce verkochen und die Austern damit aufsieden.

Oder: Man bereitet lichte Sauce, mit dem Saft von Geflügel vermenget, gibt die Austern hinein und ein paar Löffel Madeira dazu, lässt die Sauce aufkochen und legirt sie mit 1—2 Dottern.

Buttersauce.

Man lässt Mehl in warmer Butter mit oder ohne grüne Petersilie anlaufen, doch darf sie nicht gelblich werden, vergiesst sie mit guter Fleischbrühe und verwendet sie zur Bereitung von Gemüse, Saucen oder Suppen weiter. Man legirt sie häufig mit Eidottern oder säuert sie mit Limonensaft.

Kalt. Fein geschnittene Kräuter mischt man mit 1 Löffel voll Kapern, 3 hartgesottenen Dottern und 5 Sardellen; ver-