

484. Blaue Weintrauben in Sauce.

Diese werden ebenso bereitet wie die Äpfel in der Sauce (Nr. 480).

485. Schwarzer Holler (Hollunder).

Der Holler wird abgezupft, gewaschen und 1 Liter davon in eine Casserolle gethan, $\frac{1}{4}$ Liter kaltes Wasser und 12 Deka Zucker dazugegeben und dieses zugedeckt eine halbe Stunde gekocht. Unterdessen wird $\frac{1}{4}$ Liter Milch mit $\frac{1}{8}$ Liter Mehl gut verrührt, zu dem Holler gegossen, welchen man dann noch unter öfterem Rühren $\frac{1}{2}$ Stunde kochen läßt.

Nach Belieben können aber auch gleich anfangs einige ausgelöste, frische Zwetschen-, Apfel- oder Birnen-Spalten mit dem Holler gekocht werden. Wenn dieser schon in einer tiefen Schüssel angerichtet ist, kann man geröstete Semmelbröseln darüberstreuen oder den Holler mit in Butter gebackenen Semmelstücken bestecken. Derselbe kann auch mit gebackenen Schmanderln untermengt und serviert werden. Auch können mit dem Obers einige Löffel Slibowitz oder Rum oder beliebige Liqueure mitgekocht werden.

486. Kastanien braten.

Die Kastanien werden am Rücken eingeschnitten und in einer Pfanne oder in einer Röhre gebraten, bis sie weich sind.

487. Kastanien kochen.

Die Kastanien werden am Rücken eingeschnitten und in eine Casserolle gegeben, mit so viel kaltem Wasser übergossen, daß sie davon bedeckt sind und zugedeckt gekocht, bis sie weich sind.

Salate.

488. Salate von Gemüßen.

Von allen Gemüßen kann Salat bereitet werden. Junge Pflanzen können, nachdem sie gepuht und gewaschen, in Salzwasser gekocht, mit kaltem Wasser überspült und abgetrocknet sind, mit Essig und Öl (Pfeffer nach Belieben) bereitet werden. Man kann auch nach Belieben Mayonnaise dazu geben.

Artischocken-Salat, Hopfen-Salat, junger Kukuruz-Salat und Sellerie-Salat wird wie oben bereitet. Englischer Sellerie-Salat kann gekocht oder roh bereitet werden.

489. Spargel-Salat. (Salade d'asperges.)

Der Spargelsalat wird so zubereitet, wie es bei Nr. 347, „Spargel“, angegeben ist, dann ausgekühlt, nur wird statt Butter mit Semmelbröseln oder Buttersauce Essig und Öl beigegeben. Kann auch mit beliebiger Mayonnaise (Nr. 320) u. serviert werden.

490. Häuptel-Salat. (Salade de laitues.)

Man entfernt die äußeren Blätter, schneidet die gelben Blätter bei den Rippen voneinander, schneidet die Herzeln in vier Theile, wäscht den Salat gut aus, gibt ihn in ein Tuch und, indem man die vier Enden desselben zusammennimmt, wird der Salat ausgeschleudert. Wenn das Tuch das Wasser

gut eingesogen hat, wird der Salat kurz vor dem Anrichten nach Bedarf gesalzen, mit Essig und Öl gut untereinandergemischt und nach Belieben mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut. Hartgekochte Eier, in vier bis sechs Theile getheilt, werden auf den angerichteten Salat gelegt. Alle Salate sollen erst kurz vor dem Gebrauche gepuht werden, weil sie sonst an Frische verlieren.

Wenn man will, kann man beim Anrichten des Salates etwas fein gestoßenen Zucker dazugeben, wodurch derselbe einen angenehmen Geschmack bekommt.

491. Endivien-Salat. (Salade de chicorée.)

Wird wie der Hauptelsalat (Nr. 490) zubereitet, nur werden keine hartgekochten Eier dazugegeben.

492. Kleingefranster Salat.

Nachdem dieser gepuht und gewaschen ist, wird das Wasser abgeseiht, der Salat gesalzen, und mit Essig, Öl und etwas Zucker gut untereinandergemischt.

493. Rapunzel- (Bögerl-) Salat. (Salade de raiponce.)

Nachdem man etwas von den Stengeln abgeschnitten und die ersten zwei Blätter entfernt hat, wäscht man ihn in kaltem Wasser, gibt ihn in eine Schüssel, salzt ihn etwas und gießt Essig und Öl darüber. Man gibt ihn gewöhnlich als Garnierung zu anderen Salaten.

494. Brunnenkresse-Salat. (Salade de cresson.)

Die Brunnenkresse wird abgepflückt, gewaschen, in ein Tuch gegeben und das Wasser abgeschüttelt; weil diese Pflanze sehr zart ist, wird erst kurz vor dem Servieren das nöthige Salz und Essig dazugegeben. Öl darf zu diesem Salat nicht genommen werden.

495. Gurken-Salat. (Salade de concombres.)

Man schält die Gurken, gibt sie in kaltes Wasser, schneidet sie fein blätterig, gibt Salz, Essig und Öl dazu, vermischt alles gut und serviert sie. Man kann auch die Gurken, nachdem sie blätterig geschnitten und gesalzen sind, $\frac{1}{4}$ Stunde stehen lassen, ausdrücken und dann erst Essig und Öl dazugeben. Es ist aber vorzuziehen, die Gurken nicht mit dem Salze stehen zu lassen, da sie an Geschmack verlieren und auch schwerer zu verdauen sind. Man kann auch Pfeffer, zerdrückten Knoblauch oder Rocambole dazugeben und die Gurken mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen. Statt Öl können auch einige Eslöffel saueren Rahm genommen werden. Auch kann man geriebenen Kren dazugeben.

496. Kraut-Salat. (Salade de choux blancs.)

2 Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Liter Essig, etwas Salz und 1 Kaffeelöffel Kümmel wird in eine Casserolle gegeben und zum Kochen gebracht, dann gibt man das fein länglich, nudelig geschnittene Kraut in den Sud, läßt es fünf Minuten kochen, legt es mittelst eines Backlöffels auf eine Schüssel, und zwar richtet man es gehäuft an. Unterdessen werden 16 Defa klein würfelig geschnittener Speck gelb geröstet und mit dem Fett über das Kraut gegossen. Stehen darf es mit dem Speck nicht, weshalb man ihn erst vor dem Anrichten darüber geben darf. Dieses Kraut wird zu Jungschweinern, gebratenen Gänsen und verschiedenen derartigen Fleischgattungen serviert. Wenn das Kraut weicher sein soll, so läßt man es länger kochen.

Krautsalat von rohem Kraut. Frisches Kraut wird sehr fein länglich geschnitten, gesalzen und 5 Minuten stehen gelassen, dann gut ausgedrückt auf eine Schüssel angerichtet, Rümme! darunter gemischt und mit Essig und Öl übergossen serviert.

497. Grüner Paprika-Salat.

Die großen grünen Paprika werden nach Bedarf (per Person rechnet man 4 Stück), nachdem die Stengel entfernt und die Kerne herausgenommen wurden, in kochendes Wasser gegeben und solange darinnen gelassen, bis sich die äußere dünne Haut abziehen läßt. Wenn diese abgezogen ist, werden sie fein länglich geschnitten; dann wird nach Belieben fein länglich geschnittene Zwiebel dazugegeben und das Ganze mit Essig und Öl, Pfeffer und Salz gut vermischt. Kann mit jedem beliebigen Salat vermengt werden.

498. Rother Paprika-Salat.

Die großen rothen Paprika werden ebenso behandelt wie die grünen, nur kommen sie nicht in kochendes Wasser und werden nicht geschält.

499. Ungarischer National-Salat.

Man gibt in die Mitte einer Salatschüssel grünen Paprika-Salat hoch angerichtet, dann ringsherum eine Reihe Kartoffelsalat flach aufgelegt, dann eine Reihe rothen Paprika-Salat, so daß es roth, weiß und grün ist. Ist sehr hübsch anzusehen.

500. Erdäpfel-Salat mit Sardellen. (Salade de pommes de terre aux anchois.)

Die ausgewaschenen Erdäpfel werden mit etwas Salz gekocht, geschält, fein blätterig geschnitten, in eine tiefe Schüssel gegeben, und, solange die Erdäpfel noch warm sind, gesalzen, mit etwas gutem Essig bespritzt und einige Zeit stehen gelassen. Unterdessen passiert man 2 hartgekochte Eierdotter in eine tiefe Schüssel und rührt dies mit 4 Eßlöffel Öl und etwas Essig auf. Wenn die Erdäpfel vollkommen erkaltet sind, gibt man 4 Stück gepuzte, fein würfelig geschnittene Sardellen mit den abgerührten Eierdottern über die Erdäpfel wenn man will, auch ein kleines Stück zerdrückten Rocambole, etwas weißen Pfeffer dazu, mischt dies alles gut untereinander und verwendet nun den Salat. Die Sardellen können durch Malsich und Häringe ersetzt werden, oder man gibt zu den Erdäpfeln anstatt der Fische 1 Eßlöffel französischen Senf. Öl wird nach Geschmack dazu verwendet. Mit Böggersalat (Rapunzeln) kann der Erdäpfelsalat garniert werden.

501. Erdäpfel-Salat mit Zwiebel. (Salade de pommes de terre à l'oignon.)

Nachdem die Erdäpfel wie beim vorhergehenden Salat gekocht, geschält, feinblätterig geschnitten und gesalzen sind, werden sie mit dem nöthigen Öl Essig und fein nudlig geschnittener roher Zwiebel gut untereinander gemischt.

502. Erdäpfel-Salat mit Mayonnaise.

Gekochte, blätterig geschnittene Erdäpfel werden mit gerührter Mayonnaise von 2 Dottern, wie es in Nr. 320 angegeben ist, gut vermengt, etwas gesalzen, gepfeffert (wenn man will, kann man auch etwas französischen Senf dazugeben), auf einer Schüssel angerichtet und ringsherum mit grünem Salat garniert.

503. Gemischte Salate. (Salade mélangée.)

Die Salate können auch gemischt gegeben werden, nämlich man gibt von jeder Gattung, welche extra für sich angemacht wird, einen Theil in zierlicher Reihenfolge auf eine Schüssel.

504. Gemischter Salat von Gemüsen. (Salade à la Macédoine.)

2 große, gekochte, fein blätterig geschnittene Erdäpfel, 4 Stück ebenso geschnittene Essiggurken, eine rothe Rübe, in der Röhre gebraten, gepuht und feinblättrig geschnitten, eine in Salzwasser gekochte, in kleine Röschen getheilte Karfiolrose, 20 Stück in der Mitte auseinander gebrochene, gekochte, grüne Fisolen, 10 in halbfingerlange Stücke gebrochene, in Salzwasser gekochte Spargel, einige fein geschnittene Blätter gekochter Sellerie, einige blätterig geschnittene gelbe Rüben; dieses alles gibt man in eine tiefe Schüssel, begießt es mit etwas Essig und läßt es zugedeckt zehn Minuten stehen. Unterdessen passiert man in eine tiefe Schüssel 4 hartgekochte Eierdotter, gibt 1 Eßlöffel französischen Senf, etwas Salz und Pfeffer dazu, rührt es mit einem rohen Eierdotter und mit 8 Eßlöffel Öl und 4 Eßlöffel Bertramessig nach und nach auf und mischt das Ganze mit den Gemüsen gut untereinander. Dieser Salat, welcher dickleich verbunden sein muß, wird zu verschiedenem gebratenen Fleisch oder auch zu gebratenen Fischen serviert.

505. Salat von gekochtem Gemüse. (Salade de légumes.)

Alle Gemüsegattungen, welche in Salzwasser weichgekocht sind, können als Salat serviert werden, indem man denselben, nachdem sie ausgekühlt sind, Essig, Öl, etwas Pfeffer und feingeschnittene, grüne Petersilie beigibt und dieses gut vermengt. Diese Mischung soll aber erst kurz vor dem Anrichten stattfinden. Eine Beimischung von 2 hartgekochten Eierdottern und einem rohen Eierdotter mit 3 Eßlöffel Öl und dem nöthigen Essig gibt einen guten Geschmack und kann jedem dieser Salate beigegeben werden. Bei der Verschiedenheit des Geschmacks ist es nicht leicht möglich, eine bestimmte Quantität von Essig und Öl zur Bereitung des Salates anzugeben. Von den verschiedenen Essiggattungen, wie: gewöhnlicher, Bertram-, Himbeer-, Senf-, Sardellen-Essig u. u., kann jede dieser Sorten beliebig gewählt werden.

506. Fiolen-Salat von grünen Fiolen. (Salade de haricots verts.)

Schöne, junge, grüne Fiolen werden von beiden Seiten zugestutzt, fein nudelig geschnitten, in Salzwasser gekocht, mittelst eines Backlöffels in kaltes Wasser gegeben, auf einem Sieb gut abtrocknen gelassen, dann in einer Salatschüssel mit Essig, etwas Salz, 1 Messerspitze Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel feingeschnittener grüner Petersilie und 2 Eßlöffel Öl gut untereinandergerührt und so zu verschiedenen Fleischgattungen serviert.

Man kann diese Fiolen auch bei gemischtem Salat geben.

Diese Fiolen kann man abbrechen oder ganz lassen, ferner die Petersilie nach Belieben nehmen oder weglassen.

507. Bohnen-Salat. (Salade de haricots blancs.)

In Salzwasser gekochte, weiße Bohnen (Fisolen) werden mit Essig, Öl, etwas Pfeffer, wenn man will, auch mit etwas Zwiebel oder Knoblauch angemacht. Vor dem Anrichten bestreut man den Fiolensalat mit einigen Böffeln geriebenen Aren (Meerrettig). Zu $\frac{1}{4}$ Liter Fiolensalat rechnet man 4 Eßlöffel feines Öl.

508. Linsen-Salat. (*Lentilles en salade.*)

Nachdem die Linsen weichgekocht sind, ist die weitere Zubereitung so, wie bei dem Fisolensalate (Nr. 507), jedoch ohne Beigabe von Kren.

509. Welscher Salat. (*Salade à l'italienne.*)

Fisolen, Linsen, wenn man hat, grüne Erbsen, von jedem ungefähr $\frac{1}{16}$ Liter, werden gekocht; dann schneidet man würfelig: 1 gekochte rothe Rübe, 1 dunkelgelbe Rübe, 4 Stück geschälte Mänscheräpfel, 4 geschälte Essiggurken, 2 große, gekochte Erdäpfel, von 4 hartgekochten Eiern das Weiße, 4 Stück gepuzte Sardellen, 1 gepuzten in Milch ausgewaschenen Häring, den Rogen des Haring, 2 Eßlöffel Kapern, wenn man hat und will, einen Al und einige Trüffeln; dieses alles gibt man in eine tiefe Schüssel, 4 hartgekochte passierte Eierdotter, 2 rohe Eierdotter und 2 Eßlöffel französischer Senf werden mit ungefähr 8 Löffel Öl und dem Saft einer Limone gut aufgerührt, einige Löffel starker Essig, etwas Salz und 1 starke Messerspitze weißer Pfeffer wird mit den verschiedenen Gemüsen gut untereinandergerührt. Der Salat muß dicklich sein und einen angenehmen, süß-säuerlichen Geschmack haben. Auf einer Schüssel gehäuft angerichtet, garniert man diesen Salat so zierlich als möglich mit verschiedenen marinirten Fischgattungen. Dieser Salat kann auch als Garnierung zu verschiedenen kalten Speisen, nämlich: Fischen, Hühnern mit Mayonnaise und Aspik und überhaupt zu allen Fischgattungen, welche mit Mayonnaise genossen werden, dienen.

510. Welscher Salat in der Form. (*Salade à l'italienne en moule.*)

In eine beliebige in Eis gegrabene Form gießt man ungefähr fingerhoch zerlassenes Aspik, rothe Rüben, Trüffeln, von hartgekochten Eiern das Weiße, dann einige gekochte grüne Erbsen und gekochte grüne Fisolen; dieses alles wird nun zierlich ausgestochen, mit der Spidnadel auf das erkaltete Aspik in beliebigem Dessin aufgelegt und hierauf mit zerlassenen Aspik behutsam betropft, jedoch so, daß der Dessin nicht verletzt wird. Man gießt dann fingerhoch zerlassenes Aspik dazu und gibt, wenn dieses vollkommen erkaltet ist, einen Theil des welschen Salates (Nr. 509) darauf, übergießt dieses wieder mit etwas zerlassenen Aspik, und fährt auf diese Weise fort, bis die Form gefüllt ist. Die letzte Schichte muß zerlassenes Aspik sein. So läßt man die Form, mit einem Teller und Tuche zugedeckt, 2 Stunden im Eise stehen. Nach dieser Zeit wird die Form herausgenommen, einen Moment in kochend heißes Wasser getaucht, mit einem Tuche getrocknet, mit einer der Form anpassenden Schüssel bedeckt und sehr schnell umgewendet. Wenn dies geschehen ist, nimmt man die Form behutsam herunter, garniert den welschen Salat mit verschiedenen Fischgattungen, verschiedener farbiger Butter (Nr. 334), Caviar, Oliven und bestreicht ihn mit grüner Petersilie oder Brunnentresse. Sollte die Form in der Mitte einen Zapfen haben, so gibt man, nachdem der Salat herausgestürzt ist, in den leeren Raum den allenfalls erübrigten welschen Salat. Zum Einlegen dieses Salates kann man sich auch ganz kleiner Formen bedienen.

Bur Verwendung bei Ragouts.

511. Trüffeln zum Garnieren. (*Truffes pour garniture.*)

Unter den verschiedenen Gattungen von Trüffeln gilt die französische als die beste. Man bekommt sie in Gläsern oder Büchsen, worin sie sich zwar nicht