

gekocht und heiß passiert. Wenn sie kalt geworden, macht man mit 8 dkg Butter, 8 dkg Mehl und etwas Salz schnell einen Teig und läßt diesen 1 Stunde rasten, worauf er messerrückendick ausgerollt und zu länglichen viereckigen Fleckchen geschnitten wird. Auf jedes Fleckchen legt man in die Mitte eine halbe gereinigte Sardelle, schlägt den Teig über und legt diese Täschchen auf ein Blech, bestreicht sie oben mit Ei und bäckt sie im Rohre schön gelb.

Erdäpfel mit Paradiesäpfeln. In eine lichte Einmach gibt man blätterig geschnittene, gekochte Erdäpfel und sehr viel durchpassiertes Paradiesäpfelmark, vergießt mit Suppe, salzt und zuckert etwas. Auch kann man Zwiebel mit den Paradiesäpfeln vor dem Passieren mitkochen lassen. Zu Rindfleisch vorzüglich.

Verbesserung wässeriger Erdäpfel. Zu diesem Zwecke schält man nicht den ganzen Erdäpfel, sondern nur einen Ring um die Mitte desselben herum ab und kocht die Erdäpfeln mit viel Salz.

Salate.

Salat-Bereitung. So einfach die Bereitung des Salates eigentlich ist, so erfordert sie doch viel Aufmerksamkeit. Die grünen Salate müssen junge und zarte Blätter und schöne sogenannte Herzchen haben, auch möglichst frisch gepflückt sein. Letzteres gilt ebenso von den jungen, zarten Gemüsen. Die Blätter oder Wurzeln sollen nie lange im Wasser liegen bleiben, weshalb die Reinigung sehr schnell, aber doch sauber gemacht werden muß. Nach dem Waschen gibt man die Blätter in ein Netz und läßt darin unter öfterem Schwenken das Wasser ganz abtropfen. Dann trocknet man noch vorsichtig mit einem reinen Tuche nach, denn wenn Wasser auf den Blättern bleibt, nehmen dieselben das Öl nicht genügend an. Man gießt dann in einem großen Weidlinge über die gesalzenen Blätter, auf welche man fein geschnittenen Schnittlauch streut, zuerst Öl und wenn dieses mittelst Salatbesteck gut mit dem Salate vermischt wurde, erst den Essig darauf und dreht nun den Salat noch so lange um, bis alles gleichmäßig verteilt ist. Der Salat soll, nachdem er abgemacht ist, nicht mehr stehen, da er welk wird, sondern gleich verspeist werden; es ist daher in vielen Familien üblich, daß der Hausherr oder die Hausfrau die Bereitung des Salates bei Tische selbst vornimmt. In diesem Falle ist es angezeigt, in einer verstopften Flasche eine gleiche Menge Essig und Öl mit dem nötigen Salze zu vermischen, diese Mischung über den Salat zu gießen und diesen so lange darin zu drehen, bis alle Blätter davon durchdrungen sind. In manchen Gegenden, wie Ungarn und Galizien, nimmt man an Stelle des Öls guten, sauren Rahm, vermischt diesen mit Essig, Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Senf und 1 rohen Dotter, und übergießt mit dieser Mischung den Salat.

Speck-Salat. Jede, wie oben beschrieben, gereinigte grüne Salatart kann auch statt mit Öl und Rahm, mit Speck bereitet werden. Man überbrüht zuerst in einer Schüssel den gesalzenen Salat mit heißem Essig, läßt in etwas auskühlen, und gibt geräucherten, würfelig geschnittenen, gelblich gerösteten Speck darüber.

Hauptel-Salat. Dieser wird, wie beschrieben, gereinigt und mit Öl, Essig, Schnittlauch und Salz gut abgemacht. Statt des Schnittlauchs kann

man auch seitlich in die Salatschüssel eine Schwarzbrottschnitte legen, auf welche eine zerdrückte Knoblauchzehe gestrichen wurde. Dadurch teilt sich nur ein leiser Geruch des Knoblauchs dem Salate mit.

Hauptel-Salat mit saurem Rahme. Wenn der Salat gut gereinigt ist, feihe man alles Wasser gut ab, salze ihn etwas und gebe ihn auf eine Schüssel, gieße guten, dicken, sauren Rahm darauf, bestreue ihn mit etwas gestoßenem Pfeffer und viel gehacktem Schnittlauch und verrühre alles gut.

Endivien-Salat. Die bleichen Blätter dieses Salates schneidet man nach der Breite nudelförmig ab. — Den fein gekrausten Moos-Endivien-Salat schneidet man in kleine Stücken. — Man macht diese Salate mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz ab.

Bleich-Salat. Die gelblichen Blattrippen der Staudensellerie, sowie die gelben Triebe der weißen Rüben werden fein geschnitten und mit Senf- oder Eier-Sauce übergossen. Die Rübentriebe blanchiert man vorher sehr gut.

Grüner Salat. Etwas Kerbelkraut schneidet man recht fein und mischt es mit grob gestoßenem Pfeffer (concassé), etwas englischem Senf, 1 Löffel Salaterème, 3 Löffeln Öl und feinem Essig und gibt dann den schön geputzten Salat darunter.

Garten-Cichorien-Salat (Radicchio). Dieser rot gesprenkelte Salat dient fast nur als Zierde eines andern gemischten Salates. Man schneidet ihn in kleine Nudeln oder die Blätter alle gleich groß, ehe man ihn mit Salz, Essig und Öl abmacht.

Gemischter Salat. Grünen Bögler- und Endivien- oder bleichen Röhrlsalat macht man, jeden für sich, ab, legt ihn auf eine Unterlage von Erdäpfel- und gekochten Gemüsen-Salat, wie Linsen, Bohnen, Sellerie und gelben Rüben, und ziert ihn noch mit Cichoriensalat.

Salat-Kräuter. Dieselben bestehen aus Gartenkresse, Brunnenkresse, Kerbel, Schnittlauch, Estragon, Pimpinelle, Balsam-Minze und Borretsch. Mit diesen Kräutern kann man jeden einfachen Salat, wie Hauptel- oder Endivien-Salat vermischen und verzieren. Auch die Blüten von Kapuzinerkresse, Veilchen, Borretschblüten und Königsfzerzenblüten sind passende Verzierungen und werden mit dem Namen „Fourniture de salade“ bezeichnet.

Gurken-Salat. Die Gurken werden geschält und in frisches Wasser gelegt. Eine Stunde vor dem Gebrauche schneidet man sie auf dem Gurkenhobel zu sehr feinen Blättchen, salzt diese etwas ein und läßt sie abstehen, dann wird das Gurkenwasser abgegossen, die Gurken mit viel Pfeffer bestreut und sodann mit wenig Öl und etwas Essig vermischt. Man kann außerdem auch viel Schnittlauch darauf streuen. Statt Essig und Öl kann man auch bloß dicken, sauren Rahm nehmen.

Hopfen-Salat. Hierzu verwendet man die ersten Triebe, welche dem Spargel ähnlich sind. Man reinigt den Hopfen sorgfältig, kocht ihn in Salzwasser weich, feiht ihn dann ab und vermischt ihn mit Essig, Öl, Zucker, Pfeffer und Salz.

Tomaten-Salat. Sehr reife Paradiesäpfel werden entzwei geschnitten, mit heißem Wasser angebrüht und eine Weile stehen gelassen, dann wird die Haut der Äpfel abgezogen, die Kerne so viel wie möglich entfernt und das Ganze mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz verrührt. — Oder man zieht den Paradiesäpfeln, ohne sie mit heißem Wasser anzubrühen, die Haut ab, schneidet sie in Scheiben und übergießt sie auf der Schüssel mit Essig und Öl und würzt sie mit Pfeffer, Salz und fein gehacktem Schnittlauch.

Löwenzahn-Salat (Röhrl-Salat, in Paris „Barbe de Capucin“ genannt). Der Löwenzahn, welcher in dunklen Kellern gezogen wird, sowie der früh-

zeitig im März auf den Wiesen und Aekern wachsende ist weiß, seine Spitzen stehen nur wenig hervor. Man gräbt etwas nach und hebt dann die weißen, zarten Blätter heraus. Er hat einen angenehm bitterlichen Geschmack, ist sehr gesund, leicht verdaulich und selbst Kranken zu empfehlen. Auch grün wird er gerne als Salat gegessen, allerdings eignet er sich in diesem Falle schon besser als Gemüße. Als Salat wird er mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz abgemacht.

Wachsbohnen-Salat. Diese Bohnenschotten werden, wie Seite 247 angegeben ist, gekocht und, wenn sie ganz erkaltet sind, mit Bertram-Essig und Öl vermengt und mit fein geschnittener grüner Petersilie bestreut.

Sprossentohl-Salat. Die gepuzten Sprossen werden in stark gesalzenem Wasser und mit etwas doppeltkohlen-saurem Natron, damit sie die grüne Farbe nicht verlieren, nur kurz gekocht. Wenn sie erkaltet sind, begießt man sie mit einer Mischung von Essig, Öl, Pfeffer und Salz. Gewöhnlich werden sie als Aufpuß bei gemischtem Salat benützt.

Grüner Fisol-Salat. Die Fisoln werden von ihren Fäden befreit, gewaschen und entweder mit dem Bohnenmesser in schiefe, feine Nudeln oder nur in grobe, schiefe Stücke geschnitten. Hierauf kocht man sie unzugedeckt in Salzwasser mit Bohnenkraut weich, seigt sie dann ab, überschüttet sie mit kaltem Wasser, läßt sie kalt werden und vermischt sie mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz. Man kann auch in die Salatschüssel eine Brotschnitte legen, auf welche eine Knoblauchzehe gestrichen wurde oder Schnittlauch darüber streuen.

Karfiol-Salat. Man kocht eine zerteilte Karfiolose mit grüner Petersilie in Salzwasser weich, läßt sie auskühlen und vermischt sie mit Pfeffer, Salz, Essig und Öl.

Spargel-Salat. Der Spargel wird gereinigt, gewaschen, in Salzwasser gekocht und wenn ausgekühlt, mit Essig, Öl, Pfeffer, Salz und einigen harten, passierten Dottern vermengt.

Schwarzwurzel-Salat. Die Wurzeln werden abgeschabt und sofort in mit Essig vermishtes Wasser gelegt, damit sie weiß bleiben. Man schneidet sie zu fingerlangen Stücken und kocht sie in Salzwasser weich. Nachdem sie ausgekühlt sind, vermischt man sie mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer.

Salat von roten Rüben. Die roten Rüben werden gewaschen und mit einer weichen Bürste sehr gut abgebürstet, doch dürfen die feinen Wurzeln nicht abgebrochen werden, damit der rote Saft nicht abfließt. Man kocht sie in Salzwasser oder brät sie im Rohre, schält und schneidet sie zu Scheiben und macht sie noch warm mit Essig, Öl, etwas Kümmel und Salz an.

Sellerie-Salat. Schöne Sellerie-Wurzeln siedet man in Salzwasser, übergießt sie, sobald sie durchgekocht sind, mit Essig, schält sie ab und schneidet sie, nachdem sie erkaltet sind, in feine Blätter oder Würfeln und macht sie mit Essig, Öl, etwas Zucker und Salz an. Gewöhnlich vermischt man diesen Salat mit Erdäpfel- oder anderem gemischtem Gemüse-Salat.

Kalter Krautsalat. Fein gehackte Zwiebel, Pfeffer, Salz und etwas grüne Petersilie werden mit Essig und Öl gut verrührt, sodann durchschneidet man Sauerkraut einigemale und macht es mit dem Abgerührten ab.

Steirischer Krautsalat. Ein Krautkopf wird rein gepuzt, der Strunt ausge schnitten und das Kraut fein nudelig geschnitten oder gehobelt. Dann bestreut man es mit etwas Kümmel und Salz und macht es mit Essig und Öl ab. — Oder man überbrüht es schnell mit heißem Wasser und läßt es, vor dem Abmachen mit Essig und Öl, gut abtropfen.

Von rotem Kraut wird der Salat ebenso bereitet.

Warmer Krautsalat. Man richtet das Kraut wie es beim „Steirischen Krautsalat“ angegeben ist, vor, brüht es ab und streut Kümmel darauf. Dann schneidet man Speck würfelig, gibt ihn in eine Kasserolle zu etwas Gänse- oder Entenfett und läßt ihn mit fein gehackter Zwiebel gelb rösten, gibt dann Essig und das überbrühte Kraut dazu, salzt und pfeffert es, läßt es nur einige Minuten dünsten und richtet es schnell recht heiß an. Man kann noch gebräunte Speckwürfel darauf streuen.

Von rotem Kraut bereitet man den Salat auf gleiche Weise. Diesen Salat gibt man namentlich zu Schweins-, Gänse- oder Entenbraten.

Kraut = Salat mit Öl. Ein Krautkopf wird fein zerschnitten und gesalzen, dann wird etwas Essig mit Zucker gekocht und das gesalzene Kraut damit abgebrüht, hierauf zugedeckt und auskühlen gelassen. Dann mengt man erst das Öl darunter. Man macht dies 1 Stunde vor dem Gebrauche. Kann auch aus Rotkraut gemacht werden.

Erdäpfel = Salat. Die gekochten, geschälten Erdäpfel werden in feine Scheiben geschnitten und mit Essig, Öl, Pfeffer, Salz und viel Majoran vermengt. Zulezt gibt man noch nach Belieben 1 Kaffeelöffel voll fein gehackter Zwiebel oder Schalotten dazu. — Oder man vermischt die Erdäpfelscheiben mit Salz, Pfeffer, Kerbelkraut, Bertram und gehackter Petersilie nebst Schnittlauch, Cayenne-Pfeffer, Essig und Öl.

Preussischer Erdäpfel-Salat. In der Schale gekochte Erdäpfel werden geschält, mit einigen Pfeffergurken, 1 Löffel voll Kapern und 1 geräucherten Häring in kleine Würfel geschnitten und mit Salz, Cayenne-Pfeffer, feinem Öl und Essig, gehacktem Bertram und Kerbel angemacht.

Erdäpfel-Salat à la Dumas. Man kocht mehrere Erdäpfel und passiert sie. Dann verrührt man 4 Eßlöffel voll des Passierten mit 1 Eßlöffel Sardellen, 1 Löffel gekochter roter Rüben, $\frac{1}{2}$ Löffel Zwiebel und 2 Löffeln hart gekochten Dottern, alles fein passiert, und mischt noch 1 Löffel geriebenen Krenß, 1 Löffel geriebener Essiggurken, 1 Löffel französischen Senfs und 6 Löffel feinen Oles, sowie Salz und Essig nach Geschmack hinzu. Man gibt die Masse in eine Salatschüssel, belegt sie mit beliebigem grünen oder Bleichsalat und ziert sie mit roten Sichorienblättern.

Erdäpfel = Salat nach Demidoff. In der Schale gekochte, geschälte Erdäpfel werden mit der gleichen Menge in Madeira gar gekochter geschälter Trüffeln in feine Scheiben geschnitten, dann mit Öl, Salz, Pfeffer, Weinessig, gehackten Bertramblättern und grüner Petersilie vermengt, erhaben angerichtet und mit ausgestochenen, in Salzwasser gekochten Möhren und weißen Rüben umlegt.

Erdäpfel-Salat auf israelitische Art. Gekochte, geschälte Erdäpfel werden in feine Scheiben geschnitten und in eine Schüssel mit Essig, Salz, Pfeffer, gehackten Zwiebeln und würfelig geschnittenen Äpfeln von einer sauren Gattung, nebst etwas Zucker und feinem Öl gegeben und alles gut vermengt. — Warm. Die dünnen Erdäpfelscheiben werden mit heißem Essig, fein geschnittenen Zwiebeln, Äpfeln, Salz und gestoßenem Pfeffer nebst Zucker und Gänsefett (anstatt des Oles) vermengt.

Russischer Erdäpfel-Salat. Gewöhnlicher Erdäpfel-Salat wird mit würfelig geschnittenem Räucherhäring, Sardellen, Kapern und fein gehackten Zwiebeln vermengt.

Gestürzter Erdäpfel-Salat. Erdäpfel und rote Rüben werden gekocht, dann geschält, in Scheiben geschnitten und kreuzergroß ausgestochen, hierauf ab-

wechselnd reihenweise in eine mit Aspik ausgegoffene und mit hart gekochten Eiern, Trüffelstücken, Pöckelzunge und Kapern verzierte Stützform geordnet. Die übrigen Erdäpfel, sowie ausgelöste Sardellen werden dann würfelig geschnitten, mit einer Mayonnaise angemacht und damit die Form nicht ganz voll angefüllt, beiläufig bis $\frac{1}{2}$ cm vom Rande entfernt, dann füllt man die Form noch mit Aspik voll und wenn dies gestockt ist, wird es gestürzt.

Warmer Erdäpfel-Salat. Feine Speckwürfel werden mit 1 fein gehackten Zwiebel hellbraun geröstet, dann die gekochten und in Scheiben geschnittenen Erdäpfel hineingegeben und mit Essig, Salz und Pfeffer gut vermengt. — Oder: Die Erdäpfel werden in der Schale gekocht, gleich geschält, in Scheiben geschnitten und in eine Salatschüssel gegeben, dann mit frischer Suppe vermischt und mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl gut vermengt; zuletzt gibt man 2 Löffel voll fein gehackter, weißer Zwiebel dazu.

Erdäpfel-Salat mit Speck. Man zerläßt feine Speckwürfel, schneidet dann rohe Erdäpfel würfelig und gibt sie zum Speck, brät dieselben darin und macht sie mit Salz, Pfeffer, dem nötigen Essig und etwas gehackter Petersilie an.

Erdäpfel-Salat mit Löwenzahn. Gekochte Erdäpfel werden geschält und noch warm in Scheiben geschnitten, hierauf gleich mit dem Löwenzahn vermischt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann wird fein geschnittener Speck zerlassen und ein wenig Essig hineingegeben, dies noch heiß über den Erdäpfel-Salat gegossen und gut vermengt.

Erdäpfel-Salat mit Rahm-Mayonnaise. Gekochte Erdäpfel werden noch heiß zu dünnen Scheiben geschnitten und dann mit heißer Rindsuppe und einigen Löffeln Essigs übergossen. Indessen rührt man 3 Dotter schaumig ab, tropft nach und nach 10 dkg Öl, 7 Löffel sauren Rahmes, 6 Löffel guten Weinessigs und 6 Löffel kaltflüssigen Aspiks hinein und würzt dies mit Salz und weißem Pfeffer. Die Hälfte der Mayonnaise rührt man dann zu den Erdäpfeln, richtet diese in einer Schüssel an und streicht die andere Hälfte der Mayonnaise glatt darüber, stellt die Schüssel hierauf an einen kalten Ort, damit die Mayonnaise etwas fest wird und ziert dann den Rand der Schüssel mit Mixed-Pickles.

Linzen-Salat. Die Linzen werden weich gekocht, ausgekühlt und mit Bertramessig, Öl und etwas von ihrem Sude abgerührt, dann mit fein geschnittener grüner Petersilie bestreut und gesalzen.

Bohnen-Salat. Große oder kleine Prinzbohnen werden weich gekocht und mit ihrem Sude ausgekühlt. Man rührt sie mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer ab und ziert sie mit grünem Salat.

Wälscher Salat. Kleine Fiolen und Zwerglinsen und, wenn man welche hat, auch grüne Erbsen (frische oder getrocknete) von jeder Gattung $\frac{1}{16}$ l, werden weich gekocht, dann schneidet man 4 gekochte Kipfel-Erdäpfel, 1 gekochte rote Rübe, 1 gekochte kleine, dunkelgelbe Rübe, 3 Stück Maschanzler- oder Taffetäpfel und 4—5 geschälte Essiggurken klein würfelig, mischt alles in einem großen Weidlinge durcheinander und gibt etwas von dem Fiolen- und Linsensude dazu. Dann puht man einen in Milch ausgewaschenen Häring und 4—5 Sardellen, schneidet dies nebst einem Stückchen eines marinierten Aals ebenfalls in Würfel und mischt es zu den obigen Gemüsen. Nun rührt man 2 rohe und einige hart gekochte, passierte Dotter mit 2 Eßlöffeln voll französischen Senfs ab, gibt nach und nach 10 bis 12 Löffel Öl, den Saft 1 Citrone und weißen Pfeffer, dann etwas Salz und einige Löffel voll eines guten, scharfen Essigs, sowie 2 Eßlöffel voll Kapern dazu und macht damit das obige Gemisch sehr gut ab. Der Salat muß dicklich sein und angenehm süß-säuerlich schmecken. Man gibt ihn in eine tiefe Salat-

schüssel und ziert ihn geschmackvoll mit verschiedenen marinierten Fischgattungen, Karfiol und etwas grünem Salat.

Deutscher Haringssalat. Enthäutete, entgrätete und in Milch gelegene Häringe, sowie einige gekochte Erdäpfel, einen rohen Apfel, gebratenes Kalbfleisch, eine gekochte rote Rübe, Pfeffer und Salzgurken, schneidet man in Würfel und gibt Salz, Pfeffer, Essig und Öl und etwas Kapern dazu und bereitet den Salat mit einigen Löffeln Eier-Mayonnaise.

Fleischsalat. Siehe „Kalte Vorspeisen“.

Fischsalat. Siehe „Kalte Vorspeisen“.

Schnecken-Salat. Siehe „Kalte Vorspeisen“.

Feiner Hummer-Salat. Siehe „Kalte Vorspeisen“.

1. Prinzen-Salat. Rohe Trüffeln und frische Gurken werden in Scheiben geschnitten und mit Sauce Rémolade angemacht.

2. Prinzen-Salat. Gebratenes Kapun- und Kalbfleisch von jedem zirka 35 dkg werden fein würfelig geschnitten. Ein Büchsenhummer ebenfalls. Brenchspargel und grüne Bohnen und eine Karfiolrose werden gekocht, in kleine Stücke geschnitten und zerteilt. Man mischt alles gut, gibt Essig, Öl, etwas Rotwein, feine Kräuter, Salz und Pfeffer dazu und läßt das Gemisch paar Stunden ziehen. Aspik wird in Reifform auf eine Schüssel gestürzt, in die Mitte kommt das Gemisch und der Rand wird mit Mixed-Pickles und Caviar geziert.

Prinzessin-Salat. Gekochte Artischocken-Böden werden mit Gemüse-Salat, welcher mit Mayonnaise vermischt ist, gefüllt, sodann oben auf eine kleine Trüffelscheibe und auf diese ein Ring von Rindszunge gelegt und dann mit Aspik geziert. Man richtet die Artischocken-Böden auf einer stufenartigen Unterlage an, welche aus kaltem Erdäpfelpüree bereitet sein kann. — Oder man brüht Paradies-Apfel, schält und vierteilt sie, macht sie mit Essig und Öl an und legt sie im Kranze um einen Salat von grünen Bohnen.

Neapolitanischer Salat. Bologneser Wurst und hart gekochte Eier werden in feine Scheiben geschnitten und abwechselnd im Kranze angerichtet. In die Mitte der Schüssel legt man nudelig geschnittene gekochte Selleriewurzeln, rote Rüben und Lattich mit Tartaren-Sauce angemacht und mit gehackter Peterilie bestreut.

Bauern-Salat von Frühjahrs-Gemüsen. Grüne Bohnen und Bohnenerne, junge, gelbe Rüben, neue Erdäpfel und neue Zwiebeln werden jedes für sich in Salzwasser gekocht, dann das Ganze wie ein gewöhnlicher Salat angemacht, und noch mit zerdrücktem Knoblauch, Kerbel, Bertram und fein gewiegten Sellerie-Blättern vermengt.

Salat von Reis à la Saint-James. Der Reis wird in Suppe körnig gekocht, abgeseiht und mit gekochten Trüffeln und Champignons vermischt, hierauf mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig angemacht.

Salat von Reis und roten Rüben. Gekochte rote Rüben werden in Würfel geschnitten und mit Pfeffer, Salz und Essig gebeizt; doppelt soviel Reis wird in der Suppe körnig gekocht und, wenn er erkaltet, zu den Rüben gegeben, dann mit Pfeffer, Salz, Cayenne-Pfeffer, Öl und Essig angemacht.

Italienischer Salat. Man nimmt Bricken, Häringe, Sardellen, Pistazien und Pignoli, einige Eßlöffel voll Kapern und Oliven, sowie einige Apfel, Erdäpfel, gekochte Sellerie, und hart gekochte Eier, schneidet alles, mit Ausnahme der Oliven, Kapern und Pignolien in kleine Würfel und macht es mit feinem Öl, Essig, Salz und Pfeffer an. Nach Belieben kann man auch eine flache Kasserolle mit Aspik etwas eingießen und wenn dies gestockt ist, mit Krebschwänzchen, Oliven, Sardellen, Pistazien, Kapern und harten Eiern belegen, dann wieder mit Aspik

übergießen, hierauf den gemischten Salat einlegen, aufs Eis stellen und stürzen. — Oder: Man mischt würfelig geschnittene Artischocken-Böden, Sellerie-Wurzeln, Apfel, Erdäpfel und gelbe Rüben, dann grüne Bohnen, Spargelspitzen und kleine Linsen mit Mayonnaise.

Kaiser-Salat. Grüner Spargel wird in 1 cm lange Stückchen geschnitten. Die Köpfechen und die Stückchen werden, jedes separat, in Salzwasser gekocht und dann mit Salz und Öl angemacht. Ein Viertel so viel geschälte, gekochte Trüffel werden grobmußelig geschnitten, mit Pfeffer, Salz und Öl angemacht und mit dem Spargel vermischt, dann wird erst Essig dazugegeben. Man kann auch Sardellen-Streifen dazugeben und den Salat mit Mayonnaise anmachen.

Sockey-Club-Salat. Wird wie der vorige gemacht, nur gibt man nebst der Mayonnaise noch französischen Senf dazu.

Feinschmecker-Salat. Erdäpfel werden in Suppe nicht zu weich gekocht und dann in Scheiben geschnitten. Einige Trüffel, eine halbe Bockelzunge werden zu Scheiben geschnitten und abwechselnd angerichtet. Man gießt eine Kräuter-mayonnaise darüber, garniert mit kalten Gänseleberschnitten und bestreut mit gehackten Trüffeln. In die Mitte gibt man frische, aber steifgemachte Austern, dann nochmals Mayonnaise und bestreut das Ganze mit fein gewiegten Trüffeln und Zunge.

Salat à la Moskij. Ein kleiner Teller voll Karfiolröschen und eben so viel Spargelspitzen, dann in schräge Vierteln geschnittene, junge, grüne Bohnen und in Würfel geschnittene Karotten, sowie etwas Sellerie werden in Salzwasser gekocht und nach dem Abgießen und Abtropfen mit ein wenig Essig und Öl marinirt. Sodann häuft man in die Mitte einer Salatschüssel 10—12 mit Salz, Essig und Öl vermischte Häuptelsalatherzen, richtet die gemischten Gemüse rings um den Salat an und garniert die Schüssel mit hart gekochten, in Viertel geschnittenen Eiern und Krebschwänzchen, hierauf gießt man eine aus 2 hart gekochten, passierten Dottern, Pfeffer und Salz, 6 Löffeln feinen Oles und 2 Löffeln Estragon-Essig zusammen gerührte Sauce darüber.

Salat à la Tartare. 4 Zwiebeln kocht man in Wasser, läßt sie erkalten und zerschneidet sie in Scheiben, ferner schneidet man auch 4 Salz- oder Essiggurken in dünne Scheiben und pußt und wäscht einige schöne Häuptel Kopfsalat, welche man in einem Reze gut abtropfen läßt. Dann brät man 2 frische oder gefalzene Häringe auf dem Roste, entgrätet dieselben, schneidet sie in Würfel und vermischt diese mit dem Salat, den Gurken und Zwiebeln, worauf man alles mit 5 Löffeln Öl, 3 Löffeln Essig, sowie etwas Pfeffer und Salz annacht.

Härings-Apfel-Salat. Zwei Häringe (Milchner) pußt und entgrätet man sehr sorgfältig und schneidet sie in kleine Würfel. Dann werden 3—4 feine Apfel geschält und zerteilt, das Kernhaus daraus entfernt und die Apfel ebenfalls fein würfelig geschnitten. Die Milch der beiden Häringe wird passiert, mit Essig und Öl verührt, dann etwas Schnittlauch beigemischt und mit den Härings-Apfelwürfeln gut vermengt. Man richtet die Masse bergartig in der Schüssel an. Nach Belieben kann man auch gekochte, würfelig geschnittene Erdäpfel dazu mischen.

Einfacher polnischer Salat. Man schneidet einige Häringe, nachdem man sie sauber gepußt und entgrätet hat, fein würfelig, gibt ebenso geschnittene Maschanzer-Apfel und doppelt so viel würfelige Erdäpfel dazu und macht alles mit etwas fein gewiegter Zwiebel, Essig, Öl und Pfeffer ab. Sind die Häringe Milchner, so rührt man die passierte Häringsmilch mit Zwiebel, Essig und Öl zu einer Sauce vorher ab.

Französischer Salat. Gekochte Erdäpfel, Sellerie, kleine Gurken, rote Rüben und etwas grüner Salat werden länglich geschnitten. Hierauf wird eine Mayonnaise von rohen Dottern mit etwas französischem und ein klein wenig

englischem Senf und feinem Essig verrührt, dann das Geschnittene darunter gemischt, angerichtet und mit abgemachtem grünem Salate garniert. — *D e r*: Man schneidet einige gekochte Erdäpfel länglich, vermischt sie mit grünen gekochten Fisolten, etwas roten Rüben und nudelig geschnittenem grünen Salat und vermengt dann alles mit einer Mayonnaise, französischem Senf und Citronensaft.

Russischer Salat. Man schneidet 2 Äpfel, nachdem sie geschält wurden, in kleine Würfel, ebenso einen halben gekochten Sellerie, 1 rote Rübe und 1 gepuzten Häring. Dann werden ein kleiner Häuptel-Salat und ein gekrauster in seine Nudeln geschnitten und hierauf alles mit Mayonnaise von rohen Dottern verrührt, dann gibt man noch einige Löffel Senf, etwas Zucker, Bertram-Essig und Salz dazu.

Rheinischer Salat. Einige gekochte Erdäpfel werden in längliche Stückchen geschnitten, dann etwas roher Sellerie darunter gemischt und kleine Gurken, sowie Endivienalat, länglich geschnitten, dazugegeben. Hierauf mengt man noch etwas gekochte grüne Erbsen, etwas weiße gekochte Fisolten und einige fein geschnittene Oliven dazu und macht alles in einem Weidling mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl gut ab. Zuletzt wird Mayonnaise mit Senf darunter gegeben.

Gesulzter Salat à la Macédoine. Man richtet verschiedene Gemüse je nach der Jahreszeit vor, wie: Kleine weiße Bohnen, kleine Linsen, würfelig geschnittene Karotten und Erdäpfel, grüne Erbsen, kleinste Champignons, Rosenkohlröschen, rote Rüben in Würfel u. s. w. Jede Gattung wird für sich in Salzwasser gekocht und mit Essig und Öl verrührt. Einen Stufenmodel gießt man dann fingerhoch mit klarem Aspik, dem etwas Gelatine beigemischt wurde, an und läßt es stocken. Wenn dies der Fall ist, legt man in die kleine Höhlung blanchierte, grüne Rosenkohlsprossen, doch so, daß sie nach dem Stürzen stehend erscheinen. Man übergießt sie mit Aspik, jedoch nur mit so viel, daß die nächste Stufe davon bedeckt ist. Dann legt man je nach Geschmack Karotten oder Bohnen oder anderes Gemüse ein und übergießt es wieder mit Aspik. Man muß mit den Farben zierlich und geschmackvoll abwechseln, namentlich am Rande muß das Gemüse sehr gleichmäßig eingelegt werden, da es nach dem Stürzen unter der Sulze sichtbar wird, weshalb man es auch sehr gut abtropfen lassen muß, da sonst das Aspik vom Öl getrübt wird. In der Mitte kann alles durcheinandergemischt eingelegt werden. Wenn alles verbraucht und der Model voll ist, gießt man über die ganze Masse zerschlichenes Aspik, um dieselbe zusammenzuhalten, stellt den Model auf Eis oder an einen kalten Ort und läßt den Inhalt stocken. Der Salat wird mit aller Vorsicht auf eine flache Schüssel gestürzt. Obenauf müssen die Kohlsprossen und bei jeder Stufe ein anderes Gemüse, mit den Farben geschmackvoll wechselnd, sichtbar sein.

Gesulzter Salat als Chartreuse. Man gießt eine glatte, nicht zu hohe Form, es kann auch eine Kasserolle sein, mit Aspik aus und belegt, wenn dies gestockt ist, den Boden derselben mit ausgechnittenen Eiern in Blumenform, oder mit Kohlsprossen, grüner Petersilie, grünen Bohnenschotten u. dgl. Die Seitenwände werden ebenfalls mit Aspik ausgegossen und dann mit in Salzwasser gekochten, säulenartig ausgestochenen Erdäpfeln, roten Rüben, Schwarzwurzeln, Kohlrüben u. dgl. belegt. Jedes Stück taucht man in Aspik und wenn alles fest gestockt ist, füllt man den leeren, mittleren Raum mit gekochten, würfelig geschnittenen Erdäpfeln, marinierten Fischen, klein geschnittenem kaltem Fleische und gekochten Gemüsen, alles mit Mayonnaise gebunden, aus und übergießt das Ganze noch mit Aspik.

Zigener-Salat. Die Blätter und Stengel des Löwenzahnes werden in grobe Stücke geschnitten und mit grob zerschnittenem Zwiebel vermischt, dann wird Essig und Milch darüber gegossen und verrührt.

Ananas-Salat. Frische Ananas und Bananen werden in zierliche Stückchen

geschnitten, mit einer guten Mayonnaise von rohen Dottern (siehe daselbst) vermenget, angerichtet und mit gekochten Artischockenböden garniert.

Schnecken-Salat. Gekochte, ausgelöste und nudelig geschnittene Schnecken vermischt man mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer und nach Belieben mit nudelig geschnittenen Sardellen, Bricken oder Alen und gehackten, hart gekochten Eiern. Man garniert den Salat mit Aspik und Kapern.

Feiner Frühlingsalat. Man rechnet für 1 Person $\frac{1}{2}$ Kalbshirn. Das Hirn wird gut gewässert und enthäutet und vorsichtig in kochend heißes Salzwasser mit einem Schöpflöffel gelegt. Man läßt es darin steif werden, hebt es wieder mit dem Löffel behutsam heraus, legt es in frisches Wasser und aus diesem in eine Mischung von Essig, Öl, Salz, weißen Pfeffer und fein gewiegter, grüner Petersilie. Indessen wäscht man mehrere schöne Stauden feinen Kopfsalates. Die äußeren, grünen Blätter schneidet man fein nudelig, die Herzchen schneidet man in Vierteln. Der nudelig geschnittene Salat wird mit Bertrameffig, Öl und Salz gut abgemacht und am Boden der Salatschüssel gelegt. Darauf gibt man das Hirn franzartig, garniert es mit hartgekochten Eiertiegeln und den mit Essig und Öl abgemachten Salatherzchen. In die freie Mitte gibt man eine gute Kräutermayonnaise (siehe daselbst) und ziert den Salat noch mit ausgelösten Krebschweischen oder Krabben und Sardellenstreifen und Kapern.

Feiner Gemüse-Salat. Hierzu verwendet man grüne Erbsen, grüne Bohnen, Karotten, kleine Linsen, kleine Prinzeßbohnen, Erdäpfeln und Artischockenböden, wenn möglich. Die Gemüse werden alle gekocht, Karotten und Erdäpfel sehr klein würfelig geschnitten in der Größe den Erbsen, ebenso die Bohnen, dann wird alles reichlich mit einer guten Mayonnaise von rohen Dottern vermenget, unter welche man auch etwas Senf und gewiegte grüne Petersilie geben kann. Nach Belieben gibt man auch kleine Würfel von gekochten roten Rüben darunter und nach Geschmack Selleriewürfel, doch viele lieben diesen Geschmack nicht. Klein geschnittene, gekochte Schwarzwurzeln können auch beigemengt werden.

Kompotes.

Gedünstete Äpfel. Man schält Tafel-, Maschanzker-, Reinette- oder andere Äpfel einer feinen Sorte, schneidet dann die größeren in Hälften oder Spalten, läßt die kleineren ganz und dressiert sie mit einem Chartreusmesser. Bei den Spalten und Hälften schneidet man das Kernhaus weg, bei den Ganzen durchbohrt man es mit einem Obstbohrer und Ausstecher. Man kocht nun zuerst den Zucker dicklich mit Citronen- oder Drangenschalen ein. Die Äpfel, welche gleich nach dem Schälen in ein mit Citronensaft gesäuertes Wasser gelegt wurden, werden sodann aus diesem genommen, in den gekochten Zucker nach und nach eingelegt und vorsichtig gedünstet. Die weich gewordenen, durchdünsteten Äpfel nimmt man mit einem kleinen, flachen, durchlochtem Schöpfel behutsam heraus und legt sie auf die Schüssel. Den Saft läßt man noch dicklicher einkochen, bevor man ihn über die Äpfel gießt. Man kann auch die Schalen von Maschanzkeräpfeln oder den Saft von Dunsmarillen oder Pfirsichen mit dem Zucker kochen. Die ganz gelassenen kleinen Äpfel werden nun in der Mitte mit einer Weichsel, Kirsche oder mit Ribiseln geziert und das Ganze allein oder mit anderem eingekochten Kompote geziert in einer Glasschüssel zur Tafel gegeben.