

oder ganzen Zitrone in Scheiben geschnitten, läßt sie mit etwas Wein eine viertel Stunde kochen, thut es zu den Hühnern in einen Tiegel, und gießt noch Wein dazu, auch etwas Zucker. Wenn es ein Weilchen gekocht hat, nimmt man mit Löschpapier alles Fett von der Brühe ab, thut ein gut Theil eingemachte Johannisbeeren hinzu, und läßt es noch ein wenig kochen, dann richtet man an. Es kann warm oder kalt genossen werden.

V o n S a l a t.

Salat.

Die Salate sind Nebenspeisen zu Fischen, Braten &c. Sie bestehen hauptsächlich aus Kräutern, Früchten, Essig und Öhl, und einigen andern Dingen mehr, und sind vorzüglich im Sommer erfrischende Speisen. Die dazu dienlichen Kräuter sind: die Kapünzel, der Salat, Brunnenkresse, Lattich, Endivien, weißer Kohl und dergleichen mehr. Diese machen das vornehmste Ingredienz des Salats aus; andere Kräuter dienen dabey wieder als ein Zusatz oder Gewürz, als Zwiebel, Porre, Pimpinelle, Dragun, Portulack, Isop &c. Andere Salate bestehen aus Früchten, als: Gurken, Bohnen, &c. und noch andere aus Wurzeln, als: rothe Rü-

ben, Erdtoffeln, Sellerie, 2c. und zuletzt noch einige aus Fischen, als: Häring, und Sardellensalat. Zu allen diesen Salaten gehört Essig und Oehl.

Alle diese Salate werden bloß durch Vermischung der Zuthaten ohne alle andere Handgriffe gemacht, daher dabey wenig zu erinnern ist. Nur auf Folgendes muß man bey einigen Ingredienzien aufmerksam seyn.

Oehl und Essig, als zwey Hauptstücke müssen vorzüglich gut, ersteres nicht alt und ranzig, letzteres nicht schwach, sondern von der gehörigen Säure. Anstatt des Essigs nehmen manche Zitronensaft, aber dieses können nur wohlbemittelte Leute thun. Die Kräuter und andere Dinge, welche zum Salat genommen werden, müssen gut gereinigt und nachgesehen werden.

Die Brunnenkresse muß jung seyn, und ist nur im Frühjahre, zuweilen schon im Februar, gut, hernach taugt sie nichts mehr; besonders muß man sie nicht mehr nehmen, wenn die Frösche schon laichen, weil sie solche gern mit ihrem Laich zu beleben pflegen.

Speck oder gebrühter Salat.

Man nehme Speck, schneide ihn würflich, braute ihn in einer Pfanne, und gieße dann den zum Salat bestimmten Essig dazu. Wenn alles recht heiß geworden, so gieße man diese Brühe über den Salat. Hierzu wird am mehrsten nur Bieressig genommen.

Warmer Kohlsalat.

Wenn der Kohlkopf recht fein geschnitten oder gehobelt ist, wird er mit Salz bestreuet. Man setze dann einen Tiegel auf Kohlen, lasse Butter darin zergehen, und den Kohl damit durchschwitzten. Nach einer viertel Stunde wird der Essig zugegossen, und ganz zuletzt, um eine semige Brühe zu haben, thut man noch etwas in Wasser gerührtes Weizenmehl und Pfeffer daran. Der kalte Kohlsalat wird nur, nachdem er fein geschnitten worden ist, bloß durch Beymischung des Essigs, Oils und Pfeffers bereitet.

Gurkensalat.

Die Gurken werden geschält, in Scheiben geschnitten, und mit Weinessig, Oyl und Pfeffer zurechte gemacht. Viele pressen den Saft aus den Gurken; dann wird es aber unverdaulicher.

Rüttensalat.

Nimm schöne große Rütten, schäle diese, schneide sie mitten von einander, die Kerne werden herausgestrichen, übersiede sie im Wasser, bis sie sich etwas weich greifen lassen, gieß das Wasser weg, nimm guten Wein und Zucker, laß sie so zusammen weich sieden, richte sie hernach auf die Schüssel, damit sie schön weiß bleiben, lege in die Soß Limonienschäler, ganzen Zimmet, auch Gewürznägel, laß sie schön dick einsieden, seihe sie durch, und gib auf die Rütten; die Rütten werden sodann mit länglich geschnittenen Mandeln, Zitronat und spanischen Weichseln bedeckt.

Sardellensalat.

Die Sardellen werden zuerst gewässert, nachdem die Gräten herausgenommen, eine Stunde lang in Wein gelegt; dann legt man meistens in die Mitte der Schüssel einen Teller, und eine zierlich ausgeschnittene Zitrone darauf, bestecke sie mit Blumen, umschlinge die Zitrone mit einigen Sardellen, und die übrigen lege in die Runde herum, versteht sich so, daß die Schwänzlein auf dem Rande liegen, der Schüsselrand wird mit Zitronen oder auch mit Pomeranzenblättern belegt, mische Essig, Baumöhl und etwas Pfeffer unter einander, und schütte es auf die Sardellen, drücke Zitronensaft darauf, lege etliche dünn geschnittene Zitronenschalen herumgeschlungen, mische sie wechselweis mit geschnittenen Pomeranzen und Zitronen, und lege sie an den Rand der Schüssel, bestreue alsdann die Sardellen mit Blumenwerk, eingemachter Pomeranzenblüthe, gewürflich geschnittenen Zitronat, Kapern und Oliven.

Weichselsalat.

Für eine nicht zu große Schüssel nimmt man drey Vierting Zucker in ein besser messingenes Beck, und drey Löffel frisches Wasser, läßt ihn dick einsieden, nimmt gegen 2 Pfund Weichseln, legt sie in den gesottnen Zucker, läßt sie langsam aufsieden, bis sie weich sind, und dann faßt man mit dem Faumlöffel heraus in einen Durchschlag, um den dünnen Saft davon abzusondern; richtet sie ordentlich auf die Schüssel, läßt den Saft einsieden, bis er sulzigt wird, seihet ihn durch, und gießt ihn

über die Weichseln, dann setzt man alles an einen kühlen Ort. Der Schlüsselrand kann mit Pomeranzen und Limonien geziert werden.

Wälscher Salat.

Man nehme einmarinirte Bricken, schneide selbe zierlich, dann schöne grüne Oliven, rein gepugte Sardellen, selbe werden länglich geschnitten oder ausgestochen, dann belege man ein Teller zierlich damit; ist fertig.

Pomeranzen = Salat.

Man schneidet frische Pomeranzen blattweis, nicht zu dünn, belege das Teller zierlich damit, gib Zucker darauf, daß süß genug wird, dann auf jedes Blatt eingesottenes Weichselfleisch darauf, ist fertig.

Frischer Aepfel = Salat.

Es werden schöne Taffetäpfel genommen, geschält, in frisches Wasser gelegt, damit sie weiß bleiben; fein länglich geschnitten, in ein Teller gelegt, mit Limonie abgeriebenen Zucker besäet, Portugesersaft darauf gegeben, gut vermischt; ist fertig.

Weißgesottene Aepfel für einen Salat.

Taffetäpfel werden geschält, in zwey Theile zerschnitten, der Pözen heraus genommen, und die Aepfel in frisches Wasser gelegt. Dann nimmt man ein messingenes Beck, gibt frisches Wasser und etwas Wein darein, ein Stück Zucker, damit er recht süß wird, wie auch ein kleines Stück Zim-

metrinde und Limonienschale; nachher thut man die Apfel hinein, läßt sie so lang kochen, bis sie weich genug sind; legt sie ordentlich auf einen Teller, dann läßt man die Soße im Kleinen zusammenkochen, gibt sie über die Apfel, läßt es kühl werden; ist fertig.

Der ausgelegte Kerpünzel = Salat.

Der sauber gewaschene Kerpünzel = Salat wird in ein Teller gelegt, in die Mitte eine weiß gesottene Karviolrose gestellt; dann nimmt man hartgesottene Eyer, wie auch weich gesottene rothe Rüben; das Gelbe der Eyer wird herausgenommen; das Weiße und Gelbe von Eyer und die Rüben, wird jeder Theil extra fein geschnitten; mit diesen drey Stücken belegt man den Salat nach Belieben zierlich aus; ist fertig.

Der ausgelegte Kieberl- oder Büberl- Salat.

Dieser Salat wird gewaschener auf einen Teller gelegt, dann nimmt man Zichorie, macht davon einen zierlichen Strauß, stellt selben in die Mitte des Salats. Nachher wird eine weichgesottene abgeschälte Kerpünzelwurzel genommen, blattweis geschnitten, diese Blätter werden zierlich um den Strauß gelegt. Man nimmt Haspik = Sulze, zerschneidet selbe in kleine Stücke, und legt sie rings an den Rand des Tellers, ist fertig.

Kräutersalat.

Man suchet hierzu Kräuter, welche man am meisten liebet; z. E. Kresse, Sauerampfer, Löf-

felkraut, Dragun, Bontagen, Pimpernelle, Fenchelkraut, Melissen, Zuckerrüben, Schlüsselblumen, gelbe Viol u. s. f. Einige oder alle, wäschet selbige und machet sie mit Oehl und Essig, wie andern Salat, zurecht. Anstatt des gewöhnlichen Weinessigs ist es besser Rosenessig zu brauchen. Man kann auch den Salat ein wenig bezuckern, und wenn man will, noch mit andern Salat umlegen.

Salat von Spargel.

Hierzu wird der Spargel geschnitten, in Salzwasser überkocht und wieder in frisch Wasser gelegt; nachdem man dieses wieder hat ablaufen lassen, richtet man den Spargel in eine Salatiere zierlich an, daß die Köpfe einwärts und gleich liegen, streuet Salz und Pfeffer darauf, und gießet Weinessig und Baumöhl darüber, auch, wenn man will, kann Zitronensaft darauf gedrückt, so wie mit geschnittenen Zitronenschalen überstreuet werden.

Hat man aber nicht solchen schönen Spargel, daß er eine Zierde der Tafel ist, sondern nur dünne Stäbchen, so kann man ihn nicht ganz sieden und anrichten, sondern man muß nur oben die Köpfe abbrechen, und zum Salat zurichten, es sey nun, daß man zu einer vollen Salatiere genug hat, oder daß man ihn nur mitten anrichtet, und den Rand mit einer andern Art Salat belegt.

Salat von Artischocken.

Entweder werden die Artischocken gepußt, in Wasser weich gesotten, entzwey geschnitten, und in einer Schüssel angerichtet, alsdann gesalzen, ge-

pfeffert, und mit Essig und Baumöhl angemacht; oder man präparirt Artischocken, übersiedet sie, mache das Fäserige heraus, und legt sie auf eine Schlüssel, sodann mischt man Essig, Baumöhl und Pfeffer unter einander, gießt es darüber, und läßt es so eine Weile stehen, damit die Artischocken davon durchziehen. Endlich legt man Kräutersalat, Kapern, Oliven, oder was man sonst verlangt, um den Rand herum, und bestreuet es mit klein geschnittenen Zitronenschalen.

Viele pflegen auch die übersottenen Artischocken mit Baumöhl, das mit Gewürz vermischet worden, zu begießen und auf dem Rost zu backen, ferner auf einer Schüssel kalt oder warm mit Essig und Baumöhl anzumachen.

Salat von Blumenkohl.

Man darf nur den Blumenkohl, wie gewöhnlich, überkochen, und ihn, wenn er abgetriest hat, mit Pomeranzenöhl, Essig und Pfeffer anmachen.

Salat von Wälschkohl.

Man kann ihn entweder, wie den Krautsalat, fein schneiden, und kalt mit Essig und Baumöhl, oder warm mit Speck oder Butter, und Essig und Pfeffer anmachen.

Oder man nimmt recht feste kleine Köpfe, schneidet ein Paar Spalten hinein, und kocht sie in Salzwasser gar. Hat man aber nicht dichte Köpfe, so nimmt man nur die inwendigen krausen Köpfchen. Wenn sie nun abgeseihet und wieder erkaltet sind, werden sie mit Essig, Baumöhl und Pfeffer zum Salat angerichtet.

Salat von Petersilienwurzeln.

Die Petersilie wird hierzu geschabt, geschnitten, und mit Fleischbrühe weich gekocht, wenn sie sodann wieder abgekühlet ist, so wird sie mit Essig, Baumöhl und Pfeffer angerichtet.

Salat von Zwiebeln.

Zu diesem läßt man die Zwiebeln in der Asche braten, pußt sie dann sauber ab, und zerschneidet sie; alsdann legt man sie zierlich in eine Schüssel, gießt so viel Wein darauf, daß die Zwiebeln damit bedeckt sind, thut Salz und Baumöhl dazu, streuet Zucker und nach Belieben Korinthen darüber, und lasset alles so lange sieden, wie gewöhnlich harte Eyer Zeit brauchen. Dieser Salat wird warm aufgetragen.

Frische Kirschen geschmort.

Setze die Kirschen mit Zucker auf, wenn vorher die Stiele abgepflückt worden, und laß sie in dieser Brühe schmoren, bis sie gut sind; alsdann leg geröstete Semmelscheiben in die Salatschüssel; wenn die Brühe ganz eingeschmort, so thu die Kirschen darauf, und bestreue sie mit Zucker und Zimmt. Du kannst auch zackigt ausgeschnittene Zitronenscheiben darauf legen und zierlich anrichten. Mit Stachelbeeren, Johannisbeeren und frischen Pflaumen wird es eben so gemacht, nur daß keine Semmel darunter kommt.

Häringsalat.

Man wässert den Haring; hat er zwey Stunden im Wasser gelegen, so wird er rein gemacht und in Würfel geschnitten. Dann schneidet man Kälberbraten ebenfalls in Würfel, und thut Apfel geschält und gleichfalls in Würfel geschnitten, in gleichen gewaschene Korinthen und Kapern darunter. Dann wird Baumöhl und Weinessig darauf gegossen, alles recht durchgemengt und mit Pfeffer bestreuet. Man kann auch die Korinthen weglassen und bloß Kapern nehmen, auch fein geschnittene Zwiebeln, wenn man selbige essen kann.

Kapernsalat.

Man nimmt große Kapern, bricht ihnen die Stiele ab, übersiedet sie ein wenig, seihet sie durch, nachdem sie kalt sind, werden sie in eine Schüssel gethan, Öhl, Essig, und ein wenig Wein darauf gegossen, und kleine Rosinen und geschnittene Mandeln darüber gestreuet. Die kleinen Kapern macht man auch so, nur brauchen sie nicht gekocht zu werden.