

Salate.

---



### **Cold Glaw.**

1 Dotter, 1 nußgroßes Stückchen Butter, 4 Eßlöffel voll Essig, 1 schwachen Theelöffel voll Zucker, ebensoviel Salz, einen halben Theelöffel voll Senf und etwas Pfeffer gibt man in einen Topf und sprudelt es auf dem Feuer bis es schwach dick wird. Dann gießt man die Sauce, so lange sie heiß ist, über fein geschnittenes Kraut und stellt sie kalt. Man servirt dieses Gericht als Salat zu Braten.

### **Bohnen-Salat.**

$\frac{3}{4}$  Liter Bohnen werden gekocht und passirt. Dann macht man sie an mit 5 Eßlöffeln Oel, 8 Eßlöffeln Essig, 4 Kaffeelöffeln Mostsenf, einem halben Kaffeelöffel Salz und einem halben Kaffeelöffel fein geschnittene Zwiebel. Der Salat hält sich mehrere Tage. (für 8 Personen.)

### **Fleisch-Salat.**

Gekochtes Rindfleisch wird in feine Nudeln geschnitten, dann gibt man etwas Pfeffer, ein klein wenig sehr fein geschnittene Zwiebel, etwas Petersilie und 1 hart gekochtes, passirtes Ei darunter und gießt einige Löffel guten Vertram-Essig darüber; hierauf macht man von 1 rohen Dotter eine Mayonnaise, indem man tropfenweise während des Rührens Oel zugießt, bis dieselbe sehr schön dick ist, gibt 1—2 Löffel französischen Senf, Salz und etwas Citronensaft hinein und mischt das Fleisch nur leicht in die Mayonnaise ein. Der Salat wird kalt gestellt und soll erst nach einigen Stunden servirt werden.

### Französischer Salat.

Man kocht 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln, 1 Selleriewurzel und 6 mittelgroße Erdäpfel und schneidet Alles in kleine Würfel; ebenso schneidet man 2—3 große Äpfel, 1 rothe Rübe und einige Essiggurken. Dann rührt man von 2 Dottern eine feste Mayonnaise, gibt 3 Kaffeelöffel französischen Senf, 10 bis 12 Eßlöffel Essig, Salz, 2 Messerspitzen voll weißen Pfeffer und ebensoviele englisches Senfmehl hinein, mischt das Geschnittene hinzu, gibt noch Essig nach Geschmack daran und garnirt den Salat beim Anrichten mit Aal, Sardellen, Häringen, Bricken u. s. w., sowie mit grünem Salat. (Für 9—10 Personen.)

### Französischer Salat auf andere Art.

Schneide gekochte Kartoffeln, rothe Rüben, Sellerie, dann kleine Gurken und grünen Salat, Alles fein nudelig, gib es in einen Weidling, salze und pfeffere es, gib etwas Zucker, einen Löffel französischen Senf, einen starken Eßlöffel gute Mayonnaise dazu und arbeite den Salat gut ab. Vor dem Serviren garnire ihn mit grünem Salat.

NB. Dieser Salat ist als Unterlage für Aal u. s. w. sehr gut zu verwenden, und kann man denselben auch mit Bricken, Sardinen, Sardellen oder Häringen belegen.

### Häring-Salat.

Die Häringe werden ausgewaschen, sorgfältig gepuht und in Stücke geschnitten; die Milchner werden mit hart gekochten Dottern passirt und mit Essig und Oel angemacht, dann werden Äpfel geschält, in kleine Würfel geschnitten und nebst etwas fein geschnittener Zwiebel zu den passirten Milchnern gemischt. Man richtet die Häringe auf eine Schüssel an, gibt die Sauce darüber und puht es dann mit dem Eiweiß, Aspice, Radieschen u. s. w. auf. Man kann auf einen Häring 1 Dotter und 2 mittelgroße Äpfel rechnen.

### Kraut-Salat.

Man schneidet das Kraut, salzt es sehr stark ein und läßt es stehen; dann drückt man dasselbe sehr fest aus und gibt es in die Schüssel. Der Speck wird in Würfel geschnitten und zerlassen, hierauf nimmt man die Rammerln heraus, gibt einige Löffel Essig hinein, läßt ihn noch verkochen und gießt ihn dann heiß über das Kraut, welches man zugleich damit annacht. Die Rammerln streut man oben auf den Krautsalat. Man kann auf ein mittelgroßes Krauthauptel ungefähr 10 Dekagramm Speck rechnen.

### Apfel-Salat.

Man schält Maschanzker-Äpfel, schneidet sie in Würfel, läßt Zucker im gleichen Gewichte wie die Äpfel spinnen, gibt die Äpfel hinein, läßt sie weich kochen, nimmt sie heraus, häuft dieselbe in der Mitte einer Glaschüssel auf, pugt sie mit Citronat auf, gibt etwas Himbeersaft oder Vanille-Liqueur in den Saft, läßt ihn noch recht dick einkochen und gibt ihn dann um die Äpfel herum auf die Schüssel.





