



XXV. Kapitel.

Von Salaten.

977. Endivien-Salat.

Vom Endivien-Salat wird nur das Gelbe genommen, gut ausgewaschen, wenig gesalzen, viel gezuckert, mit wenig Essig und viel Del angemacht.

978. Hopfen-Salat.

Man wäscht den zarten jungen Hopfen-Salat erst recht gut aus, pugt ihn dann, kocht denselben im Salzwasser wie Spargel und macht ihn kalt mit Essig, Del und Pfeffer an.

979. Salat von gelben Rüben.

Die gelben Rüben werden rein gepugt, gewaschen und in feine Rüdeln geschnitten, mit Wasser, Salz, Stück Zucker und Stück Butter so viel gekocht, daß sie sich weich, aber doch fest fühlen lassen. Hierauf werden sie rein abgeseiht, kalt mit Essig oder Himbeereßig gesäuert, noch nach Gusto gezuckert, mit Del begossen und mit feinem Pfeffer bestreut.

980. Karfiol- (Blumenkohl) Salat.

Der Karfiol wird rein gepugt, gewaschen, in kleine Rosen getheilt und im Salzwasser weich gekocht, dann auf ein Sieb herausgelegt; $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten wird der Karfiol in Essig gelegt, damit er vom Essig gehörig gesäuert werde, dann schön angerichtet, mit Del begossen und mit Pfeffer bestreut.

981. Spargel-Salat.

Der Spargel wird rein gepuzt, gewaschen, gleich geschnitten, in einen Busch gebunden, im Salzwasser weich gekocht, abgeseiht und endlich kalt, franzörmig, mit den Köpfeln in die Mitte gelegt, mit Essig und Del begossen, mit Pfeffer bestreut und aufgetragen.

982. Grüner Fisolensalat.

Die grünen Fisolenschotten werden rein gepuzt, die Faser von beiden Seiten abgezogen, dann ausgewaschen, querüber in feine Rüdeln geschnitten, im Salzwasser gekocht, rein abgeseiht, mit Essig und Del begossen, recht durcheinander gemengt, schön angerichtet und mit Pfeffer bestreut.

983. Kraut-Salat.

Zu diesem Salat sind die kleinen rothen Häupteln am zweckmäßigsten; sie werden eben sehr fein geschnitten, in einem kleinen Töpfel kocht man $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Kümmel ab, seiht dann das Kümmelwasser in einen passenden Topf, gibt noch Wasser dazu und weniger als die Hälfte davon Essig und Salz, läßt es kochen, wirft das fein geschnittene Kraut hinein und läßt es zugedeckt schnell nur 2–3 Wälle kochen, gießt es in ein Sieb, daß es gehörig ablaufe; wenn es ganz kalt ist, gibt man Zucker zum gehörigen Süßwerden darein, mischt es recht durch, dann säuert man es mit Himbeereinessig, gibt gehörig Del darauf, richtet es an und bestreut es mit Pfeffer. Besonders schön ist es, wenn man es auch von weißen Krauthäupteln macht, das muß jedoch separat kochen, damit es weiß bleibt, und mit weißem Essig gesäuert werden. Man gibt in die Mitte der Salatschüssel den weißen und rund herum den rothen Salat.

984. Rothe Rüben als Salat.

Die sehr rothen Rüben werden rein gewaschen und mit Salz gekocht; wenn sie ganz weich sind, werden sie aus dem Sud heraus-

genommen und ganz kalt werden gelassen. Nun werden sie rein abgeschält, gepuzt, in sehr dünne Blättchen geschnitten, mit Essig, viel Del angemacht, angerichtet und mit Pfeffer bestreut.

985. Gemischter Salat.

Die kleinsten Karfiol-Rosen werden im Salzwasser abgekocht, Zeller nebst Erdäpfeln kleinster Gattung, jede Sorte separat, auch weich gekocht. Die Erdäpfel dürfen nicht aufspringen, dazu kommen noch rother Krautsalat, gelber Häuptelsalat oder statt dessen auch weißer Krautsalat. Jede Gattung wird separat angemacht; die kleinen gekochten Erdäpfel lege man ganz wie sie sind auf 2 Stunden in rothen Rübensaft, so bekommen sie, wenn man sie schneidet, rothe Ränder; endlich werden alle diese Salate nach dem Geschmack der Köchin schön angerichtet. Man verziert dann das Ganze mit hart gekochten gehackten Eiern und Sardellenstreifchen und servirt so den Salat.

986. Wälsher Salat.

Wird der Wälsher Salat für 8—10 Personen gemacht, so macht man ihn auf folgende Art: kleine Erdäpfel werden weich gekocht und kalt werden gelassen; indessen stoße man 2—3 Lorbeerblätter mit Pfeffer und Salz ganz fein, dazu kommen 3 hart gekochte Dotter, 3 rein gepuzte Sardellen, 3 Schalotten und 1 Eßlöffel voll Kapperln: dieses Alles wird nun im Mörser recht gestoßen, hierauf auf einen Teller genommen, mit viel Del und Essig recht abgetrieben, hernach durch ein Haarsieb gestrichen, der Erdäpfel-Salat damit angemacht und als Grundlage auf eine große Salat-Schüssel angerichtet. Nun wird die Oberfläche der Erdäpfel nach dem Kunstsinne der Köchin mit den dazu gehörigen Sachen gedeckt. Es kommt häufchenweis von jedem Salate und zwar: Karfiol-Salat, Salat von gelben Rüben, Zeller-Salat, Salat von rothen Rüben, grüne Fijolen, gelbe alte Fijolen, Brunnenkresse, Häuptelsalat, Feldsalat, Spargel als Salat, weißer und rother Krautsalat, kleine Erdäpfel im rothen Rübensaft eingelegt und darauf zu Salat ge-

ihnitten. Alle diese Salate werden separat angemacht und dann erst verwendet; zwischen die Knollen-Salate kommt immer ein Häufchen Grün. Endlich wird das Ganze mit geschnittenen Häringen, Aalen, Bricken, Sardellen, Sardinen, Caviar, Oliven und hart gesottenen gehackten Eiern aufgeputzt, die Hälfte der hart gesottenen Dotter kann auch durch schütteres Drahtsieb passiert, und der Salat damit verziert werden, auch ganz kleine Pfeffergurken (Nr. 964) und Preiselbeeren (901) kommen dazu. Die Hauptsache ist, daß man die Farben der Salate gut zu ordnen verstehe; die Mitte der Schüssel zieren die in die Höhe aufgestellten Häring-Schweifchen; auch Krebs-scheeren und Schweife kann man dazu verwenden.

987. Zeller-Salat.

Der Zeller wird rein geschält, gepuzt, gewaschen und entweder in Rindsuppe oder im Salzwasser weich gekocht; wenn er weich ist, so wird er aus dem Sude genommen, kalt werden gelassen, rein gepuzt und in dünne Blättchen geschnitten, mit Essig und viel Del angemacht, angerichtet und mit Pfeffer bestreut.

988. Häring-Salat.

8 bis 10 Stück schöne Milchänzker (Borsdorfer) Aepfel werden rein geschält, das Kerngehäuse herausgeschnitten und die Aepfel fein gehackt; 2 schöne, frische Häringe (Milchner) werden abgezogen und in Stückel geschnitten. Die Milch wird mit 4 Eßlöffel voll Tafelöl fein abgetrieben, mit Essig verdünnt, noch 2 Löffel Del dazu gegeben; darein kommen nun 2 mittelgroße fein gehackte Zwiebeln und die gehackten Aepfel; dann wird das Ganze recht durchgerührt, nach Geschmack gesäuert, der Salat dann angerichtet, herum kommen die Häringstückel, in der Mitte werden die Häring-Schweifchen aufgestellt.

989. Gemischter Salat. Andere Art.

Eine schöne Karf-olrose und 1 Zellerkopf werden, wenn beides gepuzt und gewaschen ist, im Salzwasser weich gekocht, dann aus

dem Sude herausgenommen und kalt werden gelassen; der Zeller wird in dünne Scheibchen geschnitten, der Karfiol in ganz kleine Rosen getheilt, jede Sorte wird separat mit Essig und viel Del angemacht; nun wird der Zellersalat auf die Mitte der Schüssel angerichtet, mit Pfeffer bestreut, herum werden die Karfiolrosen gelegt, immer eine Rose und ein eingelegter Pilz oder Röhling (Nr. 1002). Oder man kann auch die 2 Gattungen Schwämme zusammen hacken und eine Krause um den fertigen Salat machen.

990. Rettig-Salat.

Der schwarze Rettig wird abgeschält und so fein wie Gurkensalat geschnitten, gesalzen, mit Essig und viel Del angemacht, angerichtet und mit Pfeffer bestreut.

991. Linsen-Salat.

2 Deciliter Linsen werden ausgewaschen, mit Flußwasser, einer kleinen geschälten ganzen Zwiebel, Salz und Messerspitze voll Neugewürz vorsichtig weich gekocht, sie müssen weich, doch aber ganz bleiben; nun werden sie auskühlen gelassen, der Zwiebel beseitigt, mit Essig gesäuert, mit viel Del begossen und angerichtet, mit Pfeffer bestäubt und mit fein geschnittener rohen Zwiebel bestreut, servirt.

992. Speck-Salat.

Schöner harter Häupel-Salat wird rein gepuht, nur die gelben Herzeln werden genommen, er wird rein ausgewaschen, jedes Häupel in 2—4 Theile geschnitten, ausgedrückt und auf eine Schüssel gegeben, 14 Deka Speck wird kleinwürfelig geschnitten und schön gelb geröstet; sodann gießt man guten Weinessig darein, läßt ihn mit dem Speck aufkochen, gibt etwas Salz darein und gießt es siedend über den Salat; auch Endivien kann man so bereiten.

992. Gurken-Salat zum Aufbewahren.

Dazu nimmt man die mittelgroßen, sehr grünen und frischen Gurken; man schält und schneidet sie wie gewöhnlich den Gurkensalat, gibt sie dann auf ein Haarsieb und gießt kochendes Salzwasser darüber, auf $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser starken Eßlöffel voll Salz, das Sieb muß auf eine tiefe Schüssel gestellt werden. Nachdem das kochende Wasser über die Gurken gegossen wurde, wird das Sieb bedeckt und die Gurken also mit dem Sieb ober dem Wasser über die Nacht stehen gelassen. Den anderen Tag werden die Gurken gut ausgedrückt; in das dazu bereitete Glas wird am Boden etwas ganzer weißer Pfeffer gegeben und der Gurkensalat darüber eingerichtet, oben kann man auch noch etwas ganzen Pfeffer geben; nun wird guter weißer Weinessig oder auch anderer weißer Essig gekocht, auskühlen gelassen, über den Salat gegossen, so daß die Gurken überspült sind, dann verbunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Man nimmt davon, so viel man braucht, und macht den Salat wie gewöhnlich an, aus dem Glas darf man den Essig nicht nehmen, so lange die Gurken darin sind; so hält sich der Salat sehr lange.

993. Marinirter Häring als Salat.

2 schöne große Häringe, Milchner, werden abgeschält, die Milch herausgenommen und beides in frischem Wasser von dem zu vielen Salz abgewaschen und auf einen Teller gelegt; dann werden 2 Lorbeerblätter mit 10 weißen Pfefferkörnern fein gestoßen, auf einen tiefen Teller gegeben, darein kommt fein geschnittene Lemoneschale, 1 Zwiebel fein geschnitten, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll fein geschnittene grüne Petersilie, eben so viel Schnittlauch, 1 Eßlöffel voll klein geschnittene Kapperln, 3 Eßlöffel voll Essig und 4—5 Löffel voll feines Tafelöl, es wird nun Alles zusammen umgerührt, der Haring und die Milch in beliebige Stückel geschnitten und in die Marinade gelegt, 2 Stunden darin liegen gelassen, öfters um-

gewendet; dann wird das Ganze angerichtet, in der Mitte der Schüssel werden die schön zugestuzten Haring-Schweifeln aufgestellt, herum die Milch und endlich rund herum die Haringstückel, die Marinade wird darüber gegossen, herum eine Krause von gehackten Pilzen und Röhlingen (Nr. 1002) gemacht. Hat man 4 Haringe, so nimmt man 2 Rogner und 2 Milchner, und nimmt von Allen nochmals so viel.

994. **Apfel-Salat mit Wein.**

6—8 Stück schöne große Mißhänzer (Borsdorfer) Apfel, oder schöne Goldreinetten, werden jeder in 4 Theile geschnitten, fein abgeschält, die Kerngehäuse herausgeschnitten; 14 Deka Zucker wird gestoßen, in eine Kasserolle gegeben, dazu kommt Lemonie- oder Pomeranzenschale und 2 Deciliter guter weißer Wein, es wird kochen gelassen, wenn es siedet, werden die Apfel darein gethan und vorsichtig weich gekocht (jedoch nicht zercocht), dann werden sie mit einer Gabel auf einen Teller gelegt, der Zucker mit einer kleinen Zugabe noch recht eingekocht; die kalt gewordenen Apfel werden auf die Compot-Schüssel schön angerichtet, der eingekochte Zucker darüber geseiht und kalt servirt. Die Menge der Apfel muß sich nach der Zahl der Personen richten; darnach wird auch Zucker und Wein genommen.

