

## Salate.

### Nr. 326. Kartoffelsalat. Preis: 36 h.

$\frac{3}{4}$  kg Kartoffeln werden gewaschen, in Wasser weich gekocht (zu Salat verwendet man gerne Rippelkartoffeln), dann geschält und dünnblättrig geschnitten. Hernach gibt man in eine Schale Essig, Salz, Öl, nach Belieben auch Zucker, verrührt die Flüssigkeit gut, gießt sie dann über die Kartoffeln, mischt den Salat durcheinander, richtet ihn in einer Schüssel an und streut feingeschnittene, weiße Zwiebel darüber.

### Nr. 327. Kartoffelsalat mit Senf. Preis: 40 h.

Zu oben angegebenen Kartoffelsalat mischt man 2 Kaffeelöffel französischen Senf, mengt den Salat gut durcheinander und streut statt Zwiebel feingeschnittenen Schnittlauch darüber.

### Nr. 328. Gemischter Kartoffelsalat. Preis: 88 h.

Man bereitet Kartoffelsalat wie Nr. 326, gibt aber keine Zwiebel darauf. Nun rührt man 2 gekochte, passierte und 2 rohe Dotter zirka 10 Minuten, mischt 2 Eßlöffel feines Nixöl tropfenweise sowie Essig und Zitronensaft nach Geschmack dazu, verrührt diese Mischung gut, gibt das nötige Salz und ein wenig weißen Pfeffer hinein, gießt das Ganze dann über den in einer Schüssel angerichteten Kartoffelsalat und läßt ihn zirka  $\frac{1}{2}$  Stunde an einem kalten Orte oder auf Eis stehen. Kurz vor dem Servieren garniert man den Salat rund herum mit Bögerlsalat.

### Nr. 329. Selleriesalat. Preis: 48 h.

Die Sellerie wird gewaschen, dann dünnblättrig geschnitten und in Wasser, Essig, Salz und Zucker weich gekocht, hierauf abgeseiht und ausgekühlt, dann mit Essig, Öl und Zucker nach Geschmack angemacht und serviert. Beim Kochen der Sellerie muß man vorsichtig sein, damit sie nicht zu weich wird. Man kann sie auch im ganzen kochen, hierauf auskühlen lassen, dann dünnblättrig schneiden und wie oben bereiten.

### Nr. 330. Roter Rübensalat. Preis: 36 h.

Die hergerichteten Rüben (wie Nr. 323) werden auf einen Teller gegeben und so serviert.



**Nr. 331. Hauptessalat.** Preis: 60 *h* ohne Eier.

4 Stück grüner Salat werden von den groben Blättern befreit, das Mittlere, im Volksmunde „Herzel“ genannt, wird in der Mitte durchgeschnitten, gut gewaschen, wegen des öfter im Salat befindlichen Ungeziefers durchgesehen und in kaltem Wasser bis zum Gebrauche liegen gelassen, hierauf ausgedrückt, dann mit Essig, Wasser, Salz (auch Zucker, wenn dies beliebt) und Öl angemacht, hierauf gut vermischt. Den Salat gibt man, mit gevierteilten, hartgekochten Eiern belegt, zu Tisch.

**Nr. 332. Hauptessalat mit Speck, 1. Art.** Preis: 66 *h*.

4 Stück des Salates werden wie obiger gepuzt und in Wasser bis zum Gebrauche stehen gelassen. Dann gibt man in einen Topf Essig und Salz nach Geschmack, drückt den Salat aus, gießt den Essig darüber, mischt den Salat gut durcheinander und richtet ihn in einer Schüssel an. Inzwischen schneidet man um 20 *h* Speck kleinwürfelig, läßt ihn in einer Kasserolle am Feuer schön gelb rösten, schüttet den gerösteten Speck darüber und gibt den Salat rasch zu Tisch.

**Nr. 333. Hauptessalat mit Speck, 2. Art.** Preis: 66 *h*.

Der Salat wird wie obiger hergerichtet. Nun läßt man um 20 *h* würfelig geschnittenen Speck gelb werden, gießt gesalzenen Essig dazu, kocht alles einmal auf und gießt dies über den Salat, daß der geröstete Speck obenauf schön darübergestreut liegt.

**Nr. 334. Böggersalat.** Preis: 38 *h*.

Um 20 *h* Böggersalat wird ausgeklaubt, von den Stengeln befreit und gewaschen, dann in kaltes Wasser gelegt. Hierauf gibt man in einen Topf Essig, Salz und Zucker nach Geschmack, mischt die Flüssigkeit durcheinander, drückt den Salat aus, gießt den Essig darüber und mischt das Ganze noch mit Öl.

**Nr. 335. Gekrauster Salat.** Preis: 36 *h*.

3 Stück gekrauster Salat (er wird wegen seines bitteren Geschmades nicht allgemein gerne gegessen) werden von den Stengeln befreit, gewaschen und mit Essig, Salz, Öl, auch Zucker nach Geschmack angemacht und zu Tisch gegeben. Will man ihn weicher haben, gießt man heißes Wasser darauf und nimmt ihn rasch wieder heraus.



**Nr. 336. Gurkensalat.** Preis: 48 h.

Die Gurken werden geschält, gekostet, ob keine bittere dabei ist, dann mit dem Gurkenhobel zerkleinert. Hierauf streut man Salz darauf und läßt die Gurken  $\frac{1}{4}$  Stunde stehen, drückt sie hierauf aus und gibt Essig und Öl nach Geschmack daran, vermischt den Salat sehr gut und streut entweder Pfeffer oder Paprika darüber. Gurkensalat wird gerne mit Kartoffelsalat vermischt.

**Nr. 337. Warmer Krautsalat, 1. Art.** Preis: 48 h.

Man gibt mit Wasser gemischten Essig und Salz auf den Herd und läßt die Brühe kochen. Inzwischen schneidet man 1 Häuptel Kraut fein nudelig, gibt die kochende Brühe darüber, stürzt eine Schüssel darauf und läßt das Kraut im Dunste  $\frac{1}{4}$  Stunde stehen, seigt dann die Brühe ab und gibt das Kraut auf eine Schüssel heraus. Nun röstet man um 20 h würfelig geschnittenen Speck lichtgelb, schüttet ihn über das angerichtete Kraut und gibt den Salat zu Tisch. Er darf nicht lange stehen, da er an Ansehen verliert.

**Nr. 338. Warmer Krautsalat, 2. Art.** Preis: 48 h.

Das Kraut wird wie obiges hergerichtet, der Essig dann abgesehen und der geröstete Speck damit aufgegossen, aufgekocht und über das Kraut geschüttet.

**Nr. 339. Kalter Krautsalat.** Preis: 32 h.

Man schneidet 1 sehr kleines Häuptel (zirka 14 h) Kraut nudelig und mischt es mit Essig, Öl, Salz und Kümmel nach Geschmack gut durcheinander, läßt es 10 Minuten stehen und serviert dann den Salat.

**Nr. 340. Rotkrautsalat.** Preis 38 h.

Das Rotkraut wird fein nudelig geschnitten, mit heißem Wasser abgebrüht und eine Weile stehen gelassen, dann ausgebrückt und mit ziemlich kaltem Wasser abgeschwemmt. Dann gibt man Essig, Salz, Wasser, Zucker und Kümmel nach Geschmack in eine Schale, gießt die Flüssigkeit über das Kraut und läßt dies 10 Minuten stehen, mischt dann Öl darunter und serviert den Salat.

**Nr. 341. Grüner Fiolensalat.** Preis: 44 h.

$\frac{1}{2}$  kg Fiolen werden gepuzt, d. h. man zieht die Seitenfäden heraus, schneidet sie dann nudelig, kocht sie in Salzwasser



weich und gibt sie dann zum Ausfühlen in eine Schüssel. Kurz vor dem Anrichten gibt man nach Geschmack Essig, Öl, Salz und Pfeffer daran, vermischt alles gut und gibt den Salat zu Tisch.

**Nr. 342. Spargelsfjolen.** Preis: 44 h.

Die Spargelbohnen werden gepuht und im ganzen in Salzwasser weich gekocht, hierauf ausgefühlt und mit Essig, Salz und Öl nach Geschmack angemacht und zu Tisch gegeben.

**Nr. 343. Kürbissalat.** Preis: 36 h.

Der Kürbis wird geschält (das Kernhaus herausgenommen), in 4 Teile geteilt und auf dem Gurken- oder Gemüsehobel geschnitten, hierauf mit Salz bestreut und  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen gelassen. Dann drückt man ihn aus, streut eine Messerspitze Paprika darauf, weiters Essig und Öl nach Geschmack, vermischt alles gut durcheinander und gibt den Salat, mit Schnittlauch bestreut, zu Tisch.

**Nr. 344. Schwarzer Rettichsalat, 1. Art.** Preis: 24 h.

3 Stück schwarze Rettiche werden geschält, gewaschen und mit dem Gemüse- oder Gurkenhobel fein geschnitten, hierauf mit Salz bestreut und  $\frac{1}{4}$  Stunde stehen gelassen, dann ausgedrückt, mit Öl, Essig und Kümmel gut vermischt, mit Schnittlauch bestreut und hierauf zu Tisch gegeben.

**Nr. 345. Schwarzer Rettichsalat, 2. Art.** Preis: 98 h.

Selber wird wie Nr. 344 bereitet. Zum Schlusse vermischt man eine vom Darm befreite, blätterig geschnittene Knackwurst dazu, mengt den Salat gut durcheinander und gibt ihn, mit Schnittlauch bestreut, zu Tisch.

**Nr. 346. Karfiolsalat.** Preis: 44 h ohne Mayonnaise.

Man kocht eine Rose Karfiol in gut gesalzenem Wasser weich, teilt sie dann schön auseinander und macht sie mit Essig, Salz und Öl wie Salat an. Man kann auch Mayonnaise oder Hollandersauce bereiten und den Salat dazu mischen.

**Nr. 347. Spargelsalat.** Preis: 1 K ohne Mayonnaise.

Man puht Spargel und kocht ihn im Salzwasser weich, richtet ihn auf einer Schüssel so an, daß die Köpfe in der Mitte zusammenstoßen und die Stengel am Rande der Schüssel hinaus-



stehen. Nun mischt man Essig, Salz und Öl in einer Schale zusammen und gießt die Mischung über die Spargelköpfe. Man kann den Spargel auch mit Mayonnaise oder Holländersauce vermischen.

Nr. 348. **Kohlrübensalat.** Preis: 38 h.

4 Stück ganz junge, frische Kohlrüben werden geschält, gewaschen, mit dem Gurkenhobel fein geschnitten, mit Salz bestreut und  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen gelassen. Hierauf drückt man sie aus, gibt Essig, Öl, Salz und Pfeffer nach Geschmack daran, mischt den Salat gut durcheinander und gibt ihn, mit Schnittlauch bestreut, zu Tisch.

Nr. 349. **Frühlingsalat.** Preis: 62 h.

$\frac{1}{8}$  kg grüne Fiolen werden gepuzt und geschnitten,  $\frac{1}{8}$  l grüne Erbsen, 4 Stück Karotten, letztere ebenfalls nudelig geschnitten, werden in Salzwasser, jede Gattung einzeln, weich gekocht, dann mischt man sie in einen Weidling mit  $\frac{1}{4}$  kg gekochten, blätterig geschnittenen Kartoffeln zusammen, macht sie mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Schnittlauch nach Geschmack an und gibt den auf einer Schüssel angerichteten Salat zu Tisch.

Nr. 350. **Paprikasalat.** Preis: 45 h.

Die grünen Paprika läßt man über Nacht in kaltem Wasser liegen, puzt sie gut aus und schneidet sie hierauf nudelig, bestreut sie mit Salz, drückt sie in ein Gefäß dicht hinein, läßt sie einige Tage stehen, daß sie Wasser ziehen, dann macht man dies mit Essig und Öl an und serviert den Salat mit Kartoffelschmarren.

Nr. 351. **Paradeisalat.** Preis: 45 h.

Die Paradeiser werden auseinandergeschnitten, entkernt, dann nudelig geschnitten, mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker ange- macht, hierauf mit Schnittlauch bestreut und zu Tisch gegeben.

Nr. 352. **Trüffelalat.** Preis: 1 K 50 h.

$\frac{1}{2}$  kg geschnittene grüne Fiolen werden in Salzwasser gekocht, 5 dkg feingeschnittene Trüffeln in Madeira gedünstet. Nun mischt man die Trüffeln und die Fiolen zusammen, macht sie mit Öl, Essig, Pfeffer und geschnittenem Bertram zu Salat an und serviert diesen.



Nr. 353. **Französischer Salat.** Preis: 1 K 90 h.

$\frac{1}{2}$  kg Rispfelerdäpfel, 1 kleine Sellerie,  $\frac{1}{8}$  kg grüne Bifolen,  $\frac{1}{8}$  l Erbsen und Karotten kocht man jedes für sich in Salzwasser weich. Dann schneidet man Kartoffeln, Sellerie, Bifolen, sowie ein wenig weißes Kraut und Rotkraut, (dieses brennt man ab und schwemmt es mit kaltem Wasser ab), Essiggurken und grünen Salat fein nudelig und macht das Ganze mit Essig, Öl, Salz und Zucker nach Geschmack zu Salat an. Hierauf rührt man Mayonnaise, vermischt das Geschnittene damit, gibt, wenn es notwendig ist, noch Essig daran, mengt alles gut durcheinander, häuft den Salat auf einer Schüssel auf, garniert denselben rundherum mit Böggersalat oder grünem Salat, belegt ihn mit gevierteilten harten Eiern und bestreut den Salat mit fein nudelig geschnittenen oder gehackten roten Rüben.

Nr. 354. **Gemischter Salat.** Preis: 1 K 20 h.

$\frac{1}{4}$  kg Bohnen, 1 kleine Sellerie,  $\frac{1}{4}$  kg Erdäpfel, um 10 h Böggersalat, 2 Stück grüner Salat und  $\frac{1}{8}$  kg Bifolensalat werden nudelig geschnitten und jedes separat mit Essig und Öl zu Salat angemacht, dann auf einer Schüssel schön arrangiert und mit hartgekochten, in Scheiben geschnittenen Eiern und kleinen Gurken garniert.

Nr. 355. **Linsensalat.** Preis: 30 h.

$\frac{1}{2}$  l Linsen werden ausgeklaubt, gewaschen und hierauf weich gekocht, dann abgeseiht, mit Essig, Salz, Pfeffer und feingeschnittener Zwiebel nach Geschmack angemacht und  $\frac{1}{4}$  Stunde stehen gelassen, hierauf mit Öl gut vermengt und zu Tisch gegeben.

Nr. 356. **Bohnensalat.** Preis: 30 h.

$\frac{1}{2}$  kg Bohnen werden gewaschen und weich gekocht. Dann gießt man das Wasser ab, läßt sie auskühlen, gibt Essig, Salz, Öl und Pfeffer dazu, vermischt es gut, läßt es eine Weile stehen, richtet hierauf den Salat auf einer Schüssel an und streut Schnittlauch oder geschnittene Zwiebel darauf. Bohnensalat wird selten allein serviert, sondern meist mit anderem Salat gemischt.

Nr. 357. **Seringsalat, 1. Art.** Preis: 1 K 20 h.

Man bereitet Erdäpfelsalat von  $\frac{1}{2}$  kg, Bohnensalat von  $\frac{1}{4}$  kg und Böggersalat um 10 h. Nun mischt man unter den Erdäpfelsalat einen sehr feingeschnittenen Ostseehering und 1 geriebenen Apfel,



legt dann den Salat in eine Schüssel in der Mitte gehäuft hinein, gibt den Bohnensalat herum, hierauf den Bögerlsalat und garniert das Ganze mit gevierteilten, hartgekochten Eiern und mit geringelten, entgräteten Sardellen.

Nr. 358. **Heringsalat, 2. Art.** Preis: 94 h:

Man bereitet von  $\frac{1}{2}$  kg nudelig geschnittenen Erdäpfeln Salat sowie grünen Hauptessalat, gibt die passierte Milch eines Ostseeherings und den in Stücke geteilten Hering dazu, sowie Salz und Pfeffer, vermengt es gut und richtet den Salat in einer Schüssel erhaben an.

Nr. 359. **Heringsalat, 3. Art.** Preis: 1 K 20 h.

Man schneidet 2 Ostseeheringe fein zusammen. Nun rührt man 2 Dotter mit  $\frac{1}{8}$  l Öl zur Mayonnaise, gibt Bertramessig, Zitronensaft, weißen Pfeffer, die passierte Heringsmilch, nudelig geschnittenen Hauptessalat sowie Erdäpfelsalat und die Heringe dazu, vermischt gut, gibt, wenn es notwendig ist, noch Essig hinein, richtet den Salat an und bestreut ihn mit Kapern oder auch Trüffeln.

Nr. 360. **Welscher Salat, 1. Art.** Preis: 1 K 40 h.

5 dkg gekochten Aal, 1 Ostseehering, 1 Sardelle, 2 Sprossen, 1 Sardine, 1 grüne Olive und Kapern schneidet man fein zusammen. Nun bereitet man Erdäpfelsalat, gibt nudelig geschnittenen grünen Salat, das Feingeschnittene, Estragonessig, Pfeffer, sowie 2 dkg Kaviar dazu, vermengt es gut, richtet den Salat auf einer Schüssel erhaben an, und garniert ihn mit gehackten roten Rüben.

Nr. 361. **Welscher Salat, 2. Art.** Preis: 1 K 60 h.

Man macht verschiedene Salate, u. zw. von  $\frac{1}{4}$  kg Erdäpfel  $\frac{1}{8}$  l Bohnen, einer kleinen Sellerie, um 10 h Bögerlsalat und roten Rüben. Nun passiert man 3 hartgekochte Dotter, rührt sie mit der Milch eines Ostseeherings sowie mit dem in Stücke geteilten Hering und einem Stückchen Aal, ferner Sardellen gut ab, vermischt das Abgerührte mit dem Erdäpfelsalat und mengt Kapern dazu. Nun richtet man den Salat in der Mitte einer Schüssel an, legt den Bohnen-, Sellerie-, Bögerl- und roten Rübensalat als Garnierung rundherum und belegt das Ganze mit hartgekochten Eiern und gehacktem Aspik.



Nr. 362. **Hummersalat, 1. Art.** Preis: 2 K 10 h.

Man bereitet Mayonnaise Nr. 294, gibt in Stücken geschnittenes Hummerfleisch darunter, verrührt es gut, richtet den Salat auf einer Schüssel oder in Muscheln an, besteckt ihn mit ungesalzenem Kaviar und garniert mit geschnittenem Hauptsalat.

Nr. 363. **Hummersalat, 2. Art.** Preis: 1 K 80 h.

Man kann auch die Mayonnaise mit Erdäpfeln grünen Hauptsalat und Fisolenalat und mit Hummerstücken mischen und so zu Tisch geben. In Ermanglung eines frischen Hummers wird Büchsenhummer verwendet.

Nr. 364. **Krebsensalat.** Preis: 1 K 20 h.

Wird auf dieselbe Art wie Hummersalat bereitet.

Nr. 365. **Fischsalat.** Preis: 2 K 10 h.

$\frac{1}{2}$  kg Rippelerdäpfel werden gekocht und dann nudelig geschnitten. Nun kocht man 40 dkg Fisch, mit Vorliebe Schaiden, da dieser wenig Gräten hat, mit Essig, Salz, Pfeffer und Gewürz  $\frac{1}{4}$  Stunde an der Seite des Herdes, nimmt ihn sodann aus dem Sude, entgrätet ihn und schneidet ihn fein zusammen. Nun rührt man 3 rohe und 3 hartgekochte, passierte Dotter mit  $\frac{1}{8}$  l Öl, Salz, etwas Zucker und Zitronensaft zu einer Mayonnaise, gibt die Erdäpfel und den Fisch dazu, vermischt den Salat gut, mengt noch Essig und Salz, wenn es notwendig ist, dazu, richtet den Salat auf einer Schüssel an und garniert ihn mit Vögel- oder grünem Salat.

Nr. 366. **Fleischsalat, 1. Art.** Preis: 1 K 20 h.

$\frac{1}{2}$  kg gekochtes Rindfleisch oder Kälbernes wird fein nudelig geschnitten, dann mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer gut vermischt, und mit geringelter Zwiebel dicht bestreut.

Nr. 367. **Fleischsalat, 2. Art.** Preis: 1 K 60 h.

$\frac{1}{2}$  kg gekochtes Rind- oder Kalbfleisch wird nudelig geschnitten und mit Essig, Salz und Öl vermischt. Hierauf rührt man von 1 rohen und 3 hartgekochten, passierten Dottern,  $\frac{1}{16}$  l Öl, Salz, Pfeffer und 1 Eßlöffel Senf eine Mayonnaise, gibt selbe über das angerichtete Fleisch, streut Schnittlauch darauf und stellt den Salat 2—3 Stunden kalt. Bevor man den Salat serviert, garniert man ihn rundherum mit Vögelalat.



Nr. 368. **Ochsenmaulsalat.** Preis: 1 K 95 h.

Man kocht die Obergaumen eines Ochsen in einer Beize von Essig, Wasser, Wurzelwerk, Gewürz, Salz, Limonienschale und Lorbeerblatt, Thymian, sehr weich, läßt ihn hierauf im Sude erkalten, nimmt ihn heraus, pukt alles nicht schön Aussehende weg, schneidet das Fleisch nudelig oder blätterig, mischt es zu einer gerührten Mayonnaise, läßt dies dann an einem kalten Orte stehen und serviert den Salat mit ausgestochenem Aspik und Bögerlsalat garniert.

Nr. 369. **Süßer Orangensalat.** Preis: 1 K.

Sehr gute rote Orangen teilt man in Viertel und häuft sie schön bergartig auf. Nun spinnt man Zucker und gießt denselben heiß über die Orangen, dann gießt man guten Maraschinlikör darüber, deckt es mit einem Sturze zu und läßt es so dünsten. Hierauf serviert man den Salat.

---

## Kompotte.

Saftige, frische Früchte kocht man mit Wein und Zucker nach Geschmack in einem glasierten oder Porzellantopf weich; in einem anderen Geschirre verlieren die Früchte leicht ihre Farbe und erhalten oft einen unangenehmen Geschmack. Man nimmt dann die Früchte heraus, kocht den Saft noch einmal auf und gießt ihn über die Früchte. Lektüre erhalten dadurch ein sehr schönes Aussehen.

Nr. 370. **Äpfelkompott.** Preis: 30 h.

$\frac{1}{2}$  kg Äpfel werden geschält, dann in Viertel geschnitten (das Kernhaus wird herausgenommen) und in ein wenig Wasser,  $\frac{1}{8}$  l Wein, Zucker, Limonienschale und Nelken weich gekocht. Man serviert das Kompott auf einer Glas- oder Porzellanschüssel.

Nr. 371. **Ananaskompott.** Preis: 50 h.

$\frac{1}{2}$  kg Ananas werden von den Stengeln befreit, gewaschen, mit Wein, Wasser, Zucker, Zimt und Limonienschale weich gedünstet und hierauf serviert.

Nr. 372. **Kirschenkompott.** Preis: 34 h.

$\frac{1}{2}$  kg Kirschen werden von den Stengeln befreit und mit Gewürznelken, Zimt, Zucker und Wein gedünstet.