Salate.

Vorbemerkung.

Man nehme zu allen Salaten echten Weinessig, auch ist das Oliven- oder Provenzeröl, obwohl es theuerer ist, dem Mohnöl weit vorzuziehen, da der Salat einen feineren Geschmack bekommt und sich überhaupt durch längeres Stehen in der Flasche keine Unreinigkeiten wie in dem Mohnöl bilden.

Salz und Pfeffer müssen fein gestoßen sein. Grüne Salate werden mit hartgesottenen und zerschnittenen Eiern garniert, dürfen aber erst unmittelbar vor dem Anrichten und Auftragen mit Essig und Öl zubereitet werden.

Die grünen Salate müssen sehr sorgfältig gelesen und gewaschen werden (zum Auswaschen bedient man sich für Salat am besten eines aus Draht geflochtenen Salatkorbes oder einer solchen Schwinge), dann läßt man das Wasser in den Seiher ablaufen, deckt einen passenden Deckel über den Korb, in welchem sich der Salat befindet, und schwenkt ihn tüchtig, damit die wässerigen Theile soviel als möglich entfernt werden. Man kann den gewaschenen Salat auch in einer Serviette ausschwenken.

Die gewöhnliche Art, Salat anzumachen, ist die: Man streut Salz und Pfeffer darüber, gießt je nach der Portion zwei bis drei Eßlöffel voll Öl daran, macht dies mit dem Salat gut durcheinander, dann kommt ebensoviel Essig wie Öl dazu, und wird noch einmal mit der Gabel und dem Löffel gut durcheinander gemengt. Wer den Schnittlauch liebt, nimmt einige Messerspitzen voll zartgeschnittenen unter den Salat. Nimmt man $^2/_3$ Öl und $^1/_3$ Essig, so wird der Salat feiner. Zu Häuptelsalat ist folgende Sauce sehr gut: Zwei hartgekochte Eier werden mit drei bis vier Eßlöffel voll Provenzeröl glatt angerührt und nachher mit zwei bis drei Löffel voll gutem Weinessig nebst Pfeffer und Salz vermischt. Diese Sauce wird über den Salat gegossen und gut damit vermengt.

Italienische Fleisch- und Fischsalate sind schmackhafter, wenn es die Zeit zuläßt, sie einen Tag vorher anzumachen.

Ackersalat (Feld- oder Vögelsalat).

Die kleinen Wurzeln, wie die gelben Blätter werden sorgfältig abgezupft, dann wasche man denselben rein, lasse das Wasser

durch einen Seiher gut ablaufen, bestreue ihn mit Salz, gieße je nach dem Quantum feines Öl, dann guten Essig darüber und mache ihn gut mit Holzgabeln untereinander.

Häuptelsalat.

Derselbe wird von den groben Blättern gereinigt, dann in zwei gleiche Hälften oder, wenn es größere Häupteln sind, in mehrere Theile geschnitten, rein gewaschen, das Wasser wieder gut herausgeschnellt und derselbe mit Bertram-, Himbeeren- oder gewöhnlichen Essig und feinem Öle angemacht. Man vermischt nämlich eine gleiche Quantität Essig und Öl in einem Glase recht gut, gibt das nöthige Salz darein, gießt es dann über den Salat und kehrt ihn solange darin um, bis die Mischung auch zwischen die festen Blätter gedrungen ist. Dann gibt man den Salat zierlich auf eine Schüssel und belegt ihn gewöhnlich mit hartgekochten und in acht Theile geschnittenen Eiern.

Endivien- oder Bundsalat

wird genau wie Häuptelsalat bereitet.

Gekrauster Salat, Cichorien, Brunnenkresse

werden sämmtlich wie Häuptel bereitet, und dann wird etwas gestoßener Zucker dazu gegeben. Die Brunnenkresse darf jedoch nicht früher angemacht werden, als bis der Salat zur Tafel kommt.

Brunnenkresssalat.

Man entferne die größeren Stiele von der Brunnenkresse, wasche sie rein aus, mache sie mit Essig, Öl und Zucker an, es kann auch Wegwart darunter gemengt werden, und richte die Kresse schön in einer Schüssel an.

Kräutersalat.

Man nimmt so viele frische Kräuter, als man bekommen kann, z. B. Kerbel, Kresse, Rapunzel, Sauerampfer, etwas Gundelreben ꝛc., wäscht sie, schneidet sie und macht sie mit Weinessig und feinem Öl an.

Hopfensalat.

Hat man die Hopfensprossen rein geputzt und gewaschen, so binde man diese in eine Serviette und siede sie im Salzwasser, seihe dasselbe ab und gieße kaltes darüber; ist das Wasser gut abgetropft, so löse man den Bindfaden, richte die Köpfchen gegen innen der Platte, gebe noch etwas Salz dazu, menge Essig und feines Öl untereinander und gieße es über den Hopfen.

Rettigsalat.

Man schneide den geschälten Rettig sehr dünn auf dem Gurkenhobel, gebe etwas Salz darauf, schwinge ihn, lasse ihn ein paar Minuten stehen, seihe das Wasser ab und mache ihn mit Pfeffer, dem nöthigen Salz, Essig und feinem Tafelöl an; man kann auch geschnittene Gurken darunter mengen.

Kopf- oder Häuptelsalat mit Speck.

Man bereite und wasche den Salat, wie bereits früher angegeben wurde, schneide, je nachdem viel Salat vorhanden, Speck in kleine Würfel, lasse ihn schön gelb werden, mache auch Essig so viel als nöthig heiß, salze den Salat, vor dem Anrichten gebe man den Speck und Essig darüber und bringe den Salat sogleich zu Tisch. Durch längeres Stehen verliert der warm angemachte Salat an Geschmack und Ansehen.

Rother Rübensalat (Rahnen).

Die vorher gewaschenen, rothen Rüben werden im Wasser weichgesotten, abgegossen und abgeschält; wenn sie erkaltet sind, schneide man sie in dünne Scheiben, lege sie in einen steinernen Topf, gebe Pfeffer, Salz, Kümmel und guten Weinessig darüber; man kann statt Kümmel auch geriebenen Meerrettig nehmen und lasse die Rüben einige Tage bis zum Gebrauche stehen.

Sellerie salat.

Die größten Stücke Sellerie werden in Salzwasser weich gekocht, dann in dünne Blätter geschnitten, zierlich auf eine Schüssel

gerichtet und mit Essig und Öl begossen. Man macht ihn auch auf dieselbe Art von rohem Sellerie, der sauber ausgewaschen, vom Unreinen befreit und in sehr dünne Scheiben geschnitten werden muss. Dieser Salat wird gewöhnlich mit grünem Salat und hartgekochten Eiern garniert, zuweilen mischt man ihn auch mit Erdäpfelsalat.

Schwarzwurzelsalat.

Feste, mittelgroße Schwarzwurzeln werden wie zu Gemüse abgeschabt (siehe diese). Dann siede man sie mit Essig und gesäuertem Salzwasser weich, gieße das Wasser durch ein Sieb ab und lasse es gut abtropfen. Nun verrühre man 4 hartgesottene Eierdotter mit Provenzeröl ab, passiere sie durch ein Haarsieb, richte sie in die Salatschüssel, mache einen Kranz von im Salzwasser gesottenen Carfiolröschen herum, menge Pfeffer, Salz, Zucker und Essig untereinander und gieße es über die Schwarzwurzel.

Grüner Kürbissalat (Zucchetti).

Man schäle die Kürbisse und siede sie im Salzwasser, schneide sie in Würfel, mache sie mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer, (von letzterem mehr als sonst) an.

Zwiebelsalat.

Schöne weiße Zwiebeln werden geschält, dann im Salzwasser weich gekocht. Man gieße das Wasser ab und wenn die Zwiebeln kalt sind, werden sie aufgeblättert, dann lege man sie schön zierlich auf einen Teller, versprudle Essig, Öl, Salz und Pfeffer und gieße es darüber.

Wurzelsalat.

Gekochte Stücke Sellerie, Cichorien, Scorzonere, Erdäpfel und ein Stück Schinken werden dünn blattweise geschnitten, zierlich auf einen Teller gerichtet, mit in Essig weich gekochten, ganz kleinen Zwiebeln, Sardellen und blattweise geschnittenen harten Eiern belegt, mit Essig und feinem Öl begossen und mit Salz und Pfeffer bestreut zur Tafel gegeben.

Spargel als Salat (Solo-Spargel).

Wenn schöner Spargel rein geputzt und in Salzwasser gekocht worden, wird er auf eine Schüssel gelegt und, wenn er ausgekühlt, mit Essig und Öl begossen.

Carfiolsalat.

Nachdem die ganzen Rosen Carfiol in gesalzenem Wasser gekocht, werden sie in kaltes Wasser gelegt, und nachdem sie ganz abgekühlt, Essig und Öl darüber gegeben.

Erdäpfelsalat.

Nachdem kleine Erdäpfel, wovon die sogenannten Kipfelerdäpfel die besten sind, gekocht, geschält und in dünne Spalten geschnitten und gesalzen, werden sie mit wenig Essig, vielem Öle und fein gehackten Schalotten oder Zwiebeln angemacht. Auch pflegt man einige Löffel guten Senf darauf zu geben, auf welche Art er sehr schmackhaft ist. Ohne diese Zuthat ist auch dieser Salat gewöhnlich die Unterlage von gekraustem oder grünem Salat, auch wird er oft mit Sellerie vermischt.

Erdäpfelsalat auf andere Art.

Man schäle rohe Erdäpfel, schneide sie in Spalten, siede sie im Salzwasser sehr weich, gieße das Wasser ab und passiere sie, mache sie mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl an, dann richte man sie in der Salatschale hügelartig auf, garniere sie abwechselnd mit geschnittenen, hartgesottenen Eiern mit vorher angemachtem, grünem Feldsalat, geschnittenen, ausgelösten Sardellen und Kapern.

Warmer Krautsalat.

Das Weißkraut wird gehobelt, nachdem man dem Strunk ausgeschnitten hat. Dann schneidet man Speck würfelig, gibt ihn in eine Pfanne, (etwas Gänsefett ist sehr gut dazu), läßt ihn mit gehackten Zwiebeln gelb dämpfen, gießt Essig daran, gibt Pfeffer und Salz dazu, läßt dies ein wenig kochen und dämpft

das Kraut einen Augenblick darin. Man kann den Salat in der Schüssel auch mit warmen, gerädelten Kartoffeln vermengen. Der Salat wird warm zu Tische gegeben.

Kalter Krautsalat.

Der Kohlkopf wird sauber geputzt (der Strunk ausgeschnitten), fein gehobelt und mit etwas Salz vermischt. Nun nimmt man einen Holzlöffel und klopft den Kohl mürbe, bis das Salz zergangen ist, gibt Öl dazu und mischt ihn gut mit scharfem Essig.

Krautsalat mit Speck.

Man bereite ihn wie den vorhergehenden, löse den Salat auseinander, und mache ihn wie den Kopfsalat mit Speck ab.

Artischockensalat.

Man schneide die Stiele wie sämmtliche Blätter von den Artischocken, reinige die Böden von den Haaren, klopfe sie auf einem Brettchen aus, damit das Unreine davon wegkommt, lege sie in einen Seiher und gieße kaltes Wasser darüber, dann übersiede man sie mit mit Citronensaft gemengtem Salzwasser, lasse das Wasser gut ablaufen, wische sie mit einem Tuche ab, gieße etwas Provenzeröl darauf, und überbrate sie. Nun richte man die Böden schön zierlich auf eine Platte, bestreue sie mit etwas Gewürz, verziere sie mit in Salzwasser gesottenen Carfiolröschen, verquirle 1 Theil Essig und 2 Theile Provenzeröl gut und gieße es darüber.

Gurkensalat.

Die Gurken werden, nachdem sie geschält, in feine Blättchen geschnitten, gesalzen, mit Essig und Öl begossen und mit Pfeffer bestreut. Die schmackhafteste, auch gewöhnliche Art, sie zu bereiten, ist jedoch die, sie frisch geschnitten, gleich mit Essig und Öl begossen und gesalzen sofort zur Tafel zu geben.

Bohnen- (Fisolen) salat.

Man schwelle die Bohnenkerne über Nacht in Wasser, gieße sie am andern Tag ab und setze sie mit frischem Wasser zu, lasse

sie weich sieden, gieße das Wasser ab, lasse die Bohnen auskühlen, gebe fein geschnittene Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 Theil Essig und 1 Theil Öl daran und menge alles untereinander.

Grüne Fisolen als Salat.

Die weichgekochten Fisolen werden, nachdem sie mit etwas Salz weichgekocht, abgeseiht und wenn sie ausgekühlt, mit Bertram-, Himbeeren- oder gewöhnlichem Essig und feinem Öle gut abgemischt, und dann mit hartgekochten und in sechs Theile geschnittenen Eiern garniert.

Geschnittener Fisolensalat.

Man wähle zarte, frische Fisolen, schneide die Spitzen weg, ziehe die Fäden ab, schneide sie schief nudelartig, siede sie im Salzwasser weich, lasse das Wasser gut ablaufen, gebe nach gänzlichem Erkalten, Salz, Pfeffer, Essig und Öl daran und menge es untereinander.

Linsensalat

wird ebenfalls so bereitet wie der Bohnensalat.

Häringsalat.

Man schneide drei große Maschanskeräpfel und einige Kartoffeln, nachdem sie geschält, in kleine Würfelchen, ebenso eine große spanische Zwiebel, dann reinige man zwei große Häringe, entgräte sie, gebe sie, in kleine Streifchen geschnitten, darunter, und mache alles mit Essig, Öl, etwas Senf, Pfeffer und Salz an.

Sardellensalat.

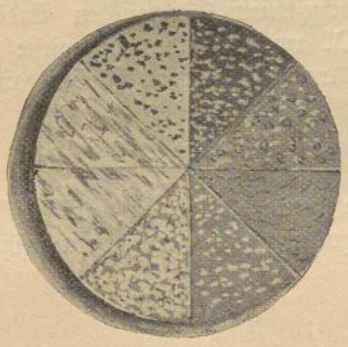
Die Sardellen werden, nachdem sie eine Stunde in frischem Wasser gelegen, von den Gräten gelöst und zierlich auf einen Teller gerichtet. Nun löse man die Kerne aus schönen Oliven, lege diese sammt Kapern zwischen die Sardellen und gebe feines Öl mit gutem Weinessig darüber. Man kann auch einige Sardellen aufrollen und das Ganze mit Muscheln und Citronenscheiben

belegen. Statt der Sardellen kann auch ein einen Tag lang im Wasser gelegener Häring genommen werden.

Welscher Salat.

Marinierte Neunaugen (Bricken), Aal, Lachs, Häring, Sardellen schneide man in feine Scheiben, menge geschnittene Erdäpfel mit grünem Salat darunter, gebe den Salat wie all das Geschnittene in die Salatschüssel, verziere es mit schönen,

Abbildung 35.



Welscher Salat.

grünen, ausgesteinten Oliven, grobkörnigem russischen Caviar und Kapern, rühre 4 hartgesottene Eierdotter mit Provenzeröl ab, passiere sie durch ein Sieb, menge guten Weinessig darunter und gieße diese Salatsauce darüber. Bei besonderen Gelegenheiten wird der Salat in verschiedener Mischung nach den Farben zu einem Stern gebildet garniert (siehe Abbildung).

Fleischsalat.

Hat man übrig gebliebenen Kalbs- oder Lammsbraten, so wird dieser in sehr feine Scheibchen geschnitten; man gebe sie dann in die Salatschüssel, schneide, je nachdem viel Fleisch vorhanden, ausgelöste Sardellen, Kapern, Zwiebel und Essiggurken zusammen, gebe es dazu, reibe in einer Reibschale einige hartgesottene Eierdotter, würze sie mit Pfeffer und Salz, rühre zwei Löffel französischen Senf, 2 Theile Essig und 1 Theil Öl daran,

menge es gut untereinander, gieße es über das Fleisch und lasse es stehen bis zum andern Tage; auf dieselbe Weise kann man auch von übrig gebliebenen Fischen einen Salat machen.

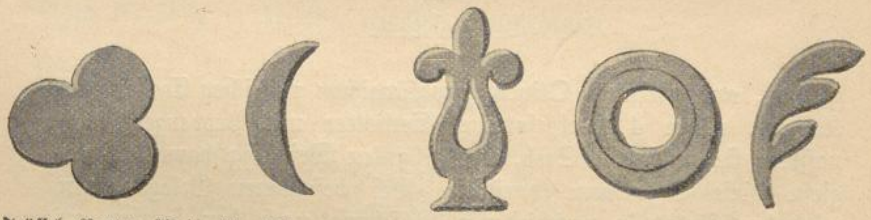
Gemischter Salat auf andere Art.

Man schneide ein gutes Stück kalten Kalbsbraten, einen schönen ausgelösten Häring, Sardellen, Bricken, einige gesottene Erdäpfel und Maschanskeräpfel kleinwürflich zusammen, menge alles untereinander, gebe die Mischung in eine Salatschüssel, stecke in die Mitte eine kleine, im Salzwasser gesottene Carfiolrose, lege etwas geschnittenen, gekrausten Endiviensalat herum, menge Essig und Öl untereinander und gieße es darüber, nach Belieben kann man auch noch etwas Zucker darüber streuen.

Trüffelsalat.

Man übersiede graue, getrocknete Trüffelscheiben in gutem Wein, lasse diesen gut ablaufen, menge fein geschnittene, gesottene

Abbildung 36.



Trüffel-, Butter-, Aspik-, Eiweißfiguren zum Garnieren von Salaten, kalten Fisch- und Fleischspeisen.

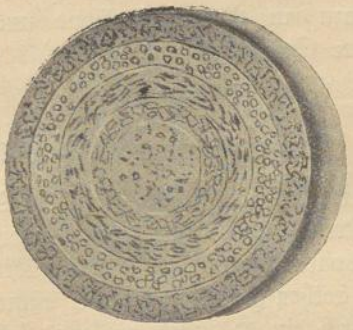
Erdäpfel, ebensoviel, als man Trüffel hat, darunter, mache alles mit Mayonnaise an und serviere den Salat sogleich.

Gesulzter welscher Salat (Italienischer Salat).

Man koche Wein, Wasser und Essig, der Essig muss den Vorgeschmack haben, mit Gewürz, Citronenschalen, Lorbeerblättern und Salz, längere Zeit, gebe auf $^2/_3$ Liter Brühe 17 Gramm aufgelöste Hausenblase darein und versuche auf einem zinnernen Teller, ob die Flüssigkeit sich sulzt. Ist dieses nicht

der Fall, so läſst man ſie noch eine Weile kochen, oder gibt noch etwas Hauſenblaſe darein. Sobald die Brühe die richtige Dicke hat, gießt man die Hälfte in einen Model, und läſst ſie an einem kalten Orte ſulzen. Wenn dieſes geſchehen, belegt man die Sulze mit in dünne Scheiben geſchnittenem Aale, Häringen, Bricken, Sardellen, von den Kernen gelösten Oliven, Kapern und dünnen Citronenſcheiben. Wenn die übrige Brühe während

Abbildung 37.



Italieniſcher Salat.

dieſer Zeit ebenfalls geſtockt ſein ſollte, ſo muſs ſie zerlaſſen und abgekühlt darüber gegeben werden. Nun wird das Ganze wieder an einen kalten Ort geſtellt, und wenn es geſulzt iſt, der Model auf eine Schüſſel geſtürzt, einen Augenblick mit einem in heißes Waſſer getauchten Tuche bedeckt und dann herabgehoben. Dieſes ſoll jedoch erſt geſchehen, wenn die Sulze zur Tafel kommt. Man ziert die Schüſſel mit friſchem Grün oder man macht eine hübſche Garnierung von Kapern, Oliven, Eiern, Caviar darüber (ſiehe Abbildung).

Schneckenſalat.

Nachdem die Schnecken gekocht, werden ſie aus den Häuschen genommen, in friſchem Waſſer gewaſchen und rein geputzt, mit Waſſer und Salz nochmals gekocht und wieder in friſches Waſſer gelegt. Beim Anrichten werden ſie gut ausgedrückt und mit Eſſig begoſſen zur Tafel gegeben.

Hummersalat (Meerkrebse).

Man siede die Hummer in mit Essig gemischtem Salzwasser, löse das Fleisch aus den Schalen, schneide es in kleine Stückchen, lege sie in die Salatschale, bestreue sie mit fein geschnittenen Schalotten, Estragon, Petersilienkraut, Salz und Pfeffer, zerdrückten hartgesottenen Eigelb, rühre es mit Provenzeröl, Essig und Wein ab, gieße es darüber, dann verziere man den Salat mit hartgesottenen, in acht Theile geschnittenen Eiern, zwischen jeden Eiertheil abwechselnd in Hälfte getheilte, aufgerollte Sardellen und Kapern, und serviere dazu in Butter geröstete und mit grobkörnigem Caviar bestrichene Semmelschnitten.

Hummersalat auf andere Art.

Man schneide das ausgelöste Fleisch in Stückchen und lege es in die Schale, streue etwas Salz darauf, menge Limoniensaft und Provenzeröl untereinander und gieße es darüber, dann zerstoße man die ausgelösten, rothen Hummereierchen, rühre Provenzeröl daran, passiere alles durch ein Haarsieb, stelle es kalt, vermenge es mit Mayonnaisesauce, gebe diese über die Hummerstückchen, streiche die Mayonnaise glatt und stelle die Schale auf das Eis, bis alles erstarrt ist. Während dieser Zeit richte man ausgelöste Krebsschweifchen, ausgesteinte Oliven, ausgelöste, getheilte, gerollte Sardellen, in verschiedenen Formen ausgestochenes Aspik vor, wenn möglich in mehreren Farben, und belege damit schön zierlich die Mayonnaise; in die Mitte gibt man einen gesottenen Krebs, worauf der Salat sogleich zur Tafel kommt.

Frucht-Salate.

Ananassalat.

Man löse von einer Ananas die Schale ab, schneide sie in sehr dünne Scheiben, richte sie in die Salatschüssel, presse den Saft von 2 Orangen aus, menge ebensoviel Maraschino darunter, gieße dieses über die Scheiben und staube fein pulverisierten Zucker darüber, damit der Salat gut süß wird.

Pomeranzensalat.

Man bereitet denselben, wie den Ananassalat, nur muss man mehr Zucker beifügen.

Quittensalat.

Man schäle schöne große Quitten, schneide sie in der Mitte auseinander, nehme das Kernhaus heraus, übersiede sie im Wasser, dann gebe man sie in eine andere Casserolle, gieße so viel Wein daran, dass die Äpfeln vollständig bedeckt sind, hiezu, dann gebe man Zucker, Zimmt, Limonieschalen und Gewürznelken hinzu und lasse alles zusammen sieden. Sind die Quitten weich, dann hebe man sie vorsichtig, damit sie nicht zerfallen, in die Salatschale, gieße den Saft durch einen Seiher darüber, spicke die Quitten mit Pistazien, Mandeln und Citronat, lege auf jeden halben Apfel eine eingesottene Weichsel oder in deren Ermanglung eine Messerspitze voll eingesottener Ribiselbeeren.

Georginensalat.

Die frischen Blätter von den Blumen der Georgine werden ganz auf die Art wie gewöhnlicher Salat, mit Essig und Öl, zubereitet und geben eine sehr schmackhafte, erfrischende und gesunde Speise.

Compote.

Vorbemerkung.

Alle Compote können kalt oder warm zum Braten oder zum Dessert gegeben und aus frischen oder getrockneten Früchten bereitet werden. Frische saftige Früchte werden ohne Wasser in ihrem eigenen Safte gekocht; getrocknetes Obst dagegen bedarf viel Wasser und muss langsam weichgekocht werden; auch eine Beigabe von Wein ist sehr empfehlenswert. Zu $^1/_2$ Kilo getrocknetem Obst (Backobst) braucht man $^1/_8$—$^1/_6$ Kilo Zucker, je nachdem es mehr oder minder sauer ist.