

## Verschiedene Arten von Salat ganz ohne Öl zu bereiten.

Für eine große Schüssel Salat, welche man für 6 Personen geben kann, macht man folgende Mischung zurecht:

Man gibt 2 hart gekochte und mit der Gabel zerdrückte Eier in eine kleine Porzellanschüssel, salzt aber nur sehr wenig, verrührt sie mit einem großen Eßlöffel voll Kremser Senf (französischer Senf ist dazu nicht zu verwenden) und fügt von einer halben Zitrone den Saft bei. — Mit dieser Mischung kann man alle nun hier verzeichneten Salate bereiten.

1.

### Erdäpfelsalat.

Hat man keine sogenannten Kipfler, so kocht man andere in stark gesalzenem Wasser, bis sie sehr gut weich sind, seigt dann das Wasser ganz ab und gibt kaltes darauf, worin man sie stehen läßt, bis sie ganz ausgekühlt sind. Dann schält man sie und kann sie leicht in Scheiben schneiden, da durch diese Art des Abkühlens die Erdäpfel das Mehligte ganz verlieren.

Nun vermischt man sie, nachdem man sie ein wenig gesalzen hat, mit der oben angegebenen Mischung.

2.

### **Fleischsalat.**

Wenn man Fleisch zu Mittag gekocht hat, so läßt man einen Teil davon kalt stehen und schneidet abends dieses Fleisch fein nudlig in Streifen, mischt einige gekochte und zerschnittene Erdäpfeln, der größeren Ausgiebigkeit wegen darunter und vermengt beides zusammen mit der oben angegebenen Mischung.

3.

### **Bohnensalat von weissen trockenen Bohnen.**

Man kocht die Bohnen, welche man, um Zeit und Brennmaterial zu sparen, am Abend vorher, nachdem sie gewaschen sind, einweicht, mit demselben Wasser, gut gesalzen, sehr weich.

Sowie sie dann abgeseiht und ganz ausgekühlt sind, vermengt man sie mit der oben angegebenen Mischung. Wer will, kann ein wenig fein geschnittene Zwiebel dazugeben.

4.

### **Salat von frischen grünen Bohnen.**

Man kocht die gewaschenen und geputzten Bohnen in stark gesalzenem Wasser, in welches man aber die

Bohnen erst geben darf, wenn es schon stark kocht, gibt eine Messerspitze Speisesoda hinein, so bleiben sie schön grün, und kocht sie 20 Minuten lang. — Nachdem sie abgeseiht und gut abgekühlt sind, vermengt man sie mit der angegebenen Mischung.

5.

### **Häufelsalat.**

Auch den macht man mit derselben Mischung, nachdem man ihn aber nach dem Waschen gut ausgedrückt hat. Nach dem Ausdrücken läßt man ihn 5 Minuten stehen, so geht er wieder ganz auf. Vor dem Vermischen salzt man ihn etwas.

6.

### **Kochsalat zum kalten Salat zu verwenden.**

Man zerteilt ihn ganz in Blätter, drückt ihn auch, nachdem er öfter ausgewaschen ist, gut aus und zerschneidet ihn ganz klein, salzt etwas und fügt, wenn man will, einige zerschnittene, wie oben angegebene gekochte Erdäpfel bei und vermengt sie mit der vorher angegebenen Mischung.

7.

### **Gemischter Salat.**

Man nimmt gekochte weiße Bohnen, grüne gekochte Bohnen, eine gekochte gelbe und eine gekochte

rote Rübe, zwei rohe Paradeisäpfel, 2 gekochte Erdäpfel, etwas gekochte Sellerie, fein geschnittenes Sellerie-Grünes und ein Häuptel Kochsalat. Das alles schneidet man fein nudlig in Streifen, salzt es etwas und vermengt es mit der angegebenen Mischung.

8.

### **Ein Salat als Speise für sich.**

Den hier oben angegebenen Salat kann man zu einer sehr ausgiebigen Abendmahlzeit machen, wenn man eine Dose Ochsenmaulsalat, nachdem man ihm durch gutes Auswaschen die zu starke Säure genommen hat, die sich mit der Mischung nicht vertragen würde, dazugibt und alles mit der Mischung gut vermengt.

9.

### **Zellersalat (Sellerie).**

Der Zeller gekocht und geschnitten, braucht nur mit der Mischung vermengt zu werden, wenn er ausgekühlt ist.

10.

### **Krautsalat von süßem Kraut.**

Man schneidet das süße Kraut sehr fein, wie zum Dünsten und kocht es in Salzwasser, aber nicht zu weich. Läßt es nach dem Abseihen kalt werden und vermengt es mit der Mischung. Man gibt auch Schnittlauch und etwas fein geschnittene Zwiebel dazu.

## Gurkensalat.

Wenn die Gurken zerschnitten und gesalzen eine Zeitlang gestanden sind, drückt man sie so gut als möglich aus, streut etwas geriebenen Krenn (Meerrettich) darauf und vermengt sie mit der angegebenen Mischung.

## Gekochter Gurkensalat.

Man schält die Gurken und kocht sie — die ganzen Gurken —  $\frac{1}{2}$  Stunde in stark gesalzenem Wasser. Wenn sie gut ausgekühlt sind, zerschneidet man sie, aber nicht so dünn wie zum rohen Salat und macht eine Mischung mit etwas Kremser Senf und einem rohen Eigelb. Nachdem man den Salat ein wenig mit Zitronensaft beträufelt hat, gibt man die Mischung dazu. Manche, die rohe Gurken nicht vertragen, können den Salat von gekochten Gurken unbeschadet essen.