

Poularden in der Braise.

R ö c h i n n. Die Poularde oder der Kapaun wird, nach dem Abflämmiren und Abklauben der Stiften und innern Reinigung in der bekannten Braise weich gesotten, und entweder im Ganzen schön dressirt, oder in sechs Theile geschnitten und eine der gewöhnlichen Saucen mit Berücksichtigung der Jahreszeit hinzugefügt, wobei sich verschiedene Garnirungen anbringen lassen.

Gedünstete Hühner in gestoßener Kapern- oder Sardellensauce.

R ö c h i n n. Damit mögen Sie heute ein Probestück Ihrer gemachten Fortschritte in der Kochkunst, ablegen.

M a r i e. So werde ich die sauber gepuhten und ausgewaschenen Hühner geviertelt, in einer Kain mit etwas Butter, Mehl und Muscatblüthe, wohl zugedeckt dünsten, dann ein wenig Bouillon daran gießen, den Saft einer Limonie dazu drücken und wieder langsam fortdünsten lassen. Inzwischen stoße ich für sechs Kreuzer Kapern mit einigen gut ausgewaschenen und entgräteten Sardellen nebst einem Stück in Milch geweichter Semmel, im Mörser recht klein zusammen und lasse es in einem kleinen Stückchen Butter etwas dünsten, verrühre es dünn mit Bouillon, dem Saft einer halben Limonie, drei Löffeln Milchrahm und ein wenig Wein, zum nochmaligen Aufdünsten gieße zuletzt diese Sauce beim Anrichten über die Hühner, die ich noch mit lang geschnittenen Limonienschalen besäe.

R ö c h i n n. Nun, es freut mich, Sie machen meinem Unterricht Ehre.

II. Salat.

V o r e r i n n e r u n g.

Salate, welche man eigentlich nur zu trocknen Braten — den mit getrennten Saucen — genießt, zerfallen in zwei Gat-

tungen, süße und saure. Erste liefert größten Theils das Obst sowohl im frischen, eingemachten oder getrockneten Zustande, mit seinen verschiedenen Compoten, Marmeladen, Gelees &c. &c. die wir früher unter der Rubrik der Obstspeisen so erschöpfend behandelt haben, daß uns jetzt nur zu den

A. süßen Salaten,

der Pomeranzen - Salat

noch nachzutragen übrig bleibt. — Zu einem solchen schneidet man mittelgroße Pomeranzen scheibenweis auf eine Schüssel, gibt auf jede Scheibe einen halben Kaffeelöffel voll in Zucker eingekochter Riebiesel oder eine eingelegte Kirsche, bestreut sie stark mit Zucker und gießt guten Wein darüber. Auch können Sie den

Pomeranzen - Salat gesulzt

zur Tafel geben. Das Verfahren dabei ist: daß Sie vier oder fünf große und süße Pomeranzen in vier Theile schneiden, die Schalen abziehen, das Weiße davon beseitigen und die gelben Schalen sodann eine halbe Viertelstunde lang mit etwas Wasser sieden. Hierauf lassen Sie zwölf bis sechzehn Loth Zucker in einer messingenen Pfanne so lange sieden, bis er schwere Tropfen wirft und die Pomeranzenschalen so lange, bis sie einen Glanz bekommen, wobei Sie sie öfter mit einem Silberlöffel umkehren. Nun legen Sie die Spalten auf eine Porzellanschüssel, schneiden die Schalen in Nadelform, sieden sie einmal mit Zucker auf, richten sie zierlich auf die Spalten und lassen sie an einem kühlen Orte sulzen.

Gesulzter gelber Rübensalat.

Marie. Obgleich ich einen solchen weder gegessen noch gesehen habe, so getraue ich mich doch beinahe ihn recht zu bereiten.

Röchin. Nun, lassen Sie hören.

Marie. Ich siede schöne gelbe Rüben, bloß abgewaschen, mit der Schale, ganz, in etwas Wasser nicht zu weich, seihe sie dann ab, schäle sie und schneide sie der Länge nach, in dünne Schnitten; gebe nach Verhältniß der Rüben, Zucker in eine messingene Pfanne — auf eine mittlere Schüssel, einen Viertelring — gieße ein Viertelseitel Wasser daran, gebe den Saft und die mit Zucker abgeriebene Schale einer Limonie dazu, schütte die Rüben in den etwas dick gesotteneu Zucker und siede sie so lange, bis sie recht sulzig werden. Zuletzt richte ich sie auf einer Porzellanschüssel an, gieße den Saft darüber, ziere sie mit etwas Eingesotteneu, stelle sie an einen kalten Ort und schicke sie gesulzt zur Tafel.

Röchin n. Bravo!

B. Saure Salate,

bestehen theils aus grünen Feld- und Gartengewächsen, Wurzeln, Kräutern und Hülsenfrüchten, theils aus animalischen Substanzen. — Wie bei den süßen Salaten der Zucker vorherrscht, tritt bei den sauren der Essig — wiewohl in den meisten Fällen durch Zucker gemildert an die Stelle.

Eben so große Sorgfalt, als jedes Gemüse rücksichtlich der Reinlichkeit heischt, muß man nothwendig auf jeden Salat, ganz vorzüglich den grünen und unter diesem besonders auf den Haupt- und Bundsalat übertragen, weil die Gewitterregen nicht nur den Staub, sondern auch junge Schnecken und anderes Gewürm in die Häuptel treiben und jeder Salat, der unter den Zähnen knirscht, oder worin man andere Unreinlichkeiten findet, nothwendig Ekel erregen muß.

Der junge Salat, welchen man ausreißt, um dem heranwachsenden mehr Platz zu machen, ist schon sehr beliebt und unter dem Namen Lactuke bekannt. Man genießt ihn auch mit Gartenkresse, Kapunzen, Bredhungen und Löffelkraut, oder mit Portulak, Gundermann, fetter Henne, Körbelkraut, jungen

garten Begerichblättern und Sauerampfer vermischt, daher er auch den Namen Kräuter Salat führt, doch nicht jedem Gaumen behagen diese Mischungen.

Kapuzen gibt es zweierlei Arten, Feld- und Gartenrapunzen, Letztere verdient jedoch ihrer Zartheit wegen den Vorzug vor der Ersten. Man ißt sie sowohl allein, als auch mit Gartenkresse vermengt, gesottene Erdäpfel, rohe oder gekochte Selleriescheiben darunter geschnitten, machen sie um so angenehmer.

Bei dem zum Salatanmachen erforderlichen Öhle, ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß es frisch sey, und durchaus keinen üblen Geruch habe, daher sich ein feines Provencerohl am besten dazu eignet.

Nach dieser nöthigen Vorerinnerung schreiten wir zu der speciellen Behandlung der verschiedenen Salatgattungen.

Erdäpfelsalat.

Röchin n. Zu einem guten Wintersalat für bürgerliche Haushaltungen, eignen sich auch gesottene, in Scheiben zerschnittene, abgekühlte und mit Essig und Öhl begossene, mit Salz, Pfeffer und klein gehackten Zwiebeln gewürzte Erdäpfel der speckigen Gattung. Gewöhnlich bereitet man sie mit dem bekannten gekrausten Wintersalat oder auch wohl mit sauber gepuhten, entgräteten und klein würfelig geschnittenen Häringen. Für heut will ich mir aber meinen Lieblingsalat bereiten, der bei der Herrschaft ohnehin nie ins Haus kommt.

Marie. Ich glaube zu errathen.

Fisolensalat?

Röchin n. Getroffen; wegen seiner schweren Verdaulichkeit und stark blähenden Wirkungen, eignet er sich auch weniger für Personen einer sitzenden Lebensart, als für Leute, die den ganzen Tag in angestrongter Körperthätigkeit arbeiten und deren Magen sich nach solider Consistentem als einem Sardellen-salate sehnt, der eher die Eßlust reizt als befriedigt. — Machen Sie also einen Fisolensalat.

Marie. Ich seihe die in Salzwasser weich gekochten Fisolten von der sogenannten Zwergelgattung, wenn sie in ihrem Sude ausgekühlt haben, ab, schneide ein paar Zwiebeln und Schalotten recht fein darunter, streue ein wenig Pfeffer darauf und mache sie mit gutem Essig und feinem Öl an. Soll ich sie auch mit harten Eiern belegen?

Röchin. Ei freilich, wir haben ja heut weiter nichts zum Nachtessen.

Salat von Frühlingskräutern mit Blumen.

Röchin. Schwerlich wird der uns so munden, als unsere gestrige Wahl. Waschen Sie junge Lactuke, etwas Gartenkresse, Körbelkraut, kleine junge Zwiebeln gut aus; mischen darunter blaue Borrogen, einige Märzviolen, Schlüsselblumen, gelbe und blaue Weilchen, einige Monatblümchen und Bertramblätter, klopfen einige hartgefottene Eydotter ganz klein und machen den Salat mit Provencerohl, Essig und Zucker an.

Sardellensalat.

Röchin. Stellen Sie in die Mitte der Salatiere oder Affiette, in welcher Sie den Salat zur Tafel schicken, eine große Limonie oder süße Pomeranze, um sie schlingen Sie einige entgrätete und ausgewässerte Sardellen, so, daß die Schweife auswärts zu liegen kommen; weiterhin richten Sie einige Sardellen krumm, die andern gerad, ganz nach eigenem Gutdünken, nur daß das Ganze ein wohlgefälliges Aussehen gewinnt. Bestreuen Sie die Sardellen mit Oliven und Kapern, gießen Sie mit Limoniensaft vermishtes Provencerohl darüber und säen zuletzt noch länglich geschnittene Limonienchalen und etwas weißen Pfeffer darauf. Um den Rand der Affiette können Sie dünne, mit Zucker bestreute Limoniencheiben legen.

Wurzelsalat.

Röchin. Zu einem solchen schneiden Sie gefottene Sellerie, Zichorien, Scorzonen, Schinken und Erdäpfel der speci-

gen Gattung, scheibenweise auf eine Assiette, legen schöne Gartenrapunze und eine Handvoll in Essig gekochter kleiner Zwiebeln, mit hartgesottenen, auch scheibenweise geschnittenen Eiern und rothen Rüben in symmetrischer Ordnung darauf, und schicken den mit fein geschnittenen Sardellen, Essig und Öl, Salz und Pfeffer angemachten Salat zur Tafel. — In naher Verwandtschaft mit diesem Wurzelsalat steht der sogenannte

wälsche Salat*) mit Aspick,

zu welchem Sie mehrere Gattungen grüner Salate, einige gesottene Erdäpfel, ein Stück geräucherten Kalb, einen großen, gut ausgewässerten Häring und einige einmarinirte Bricken, Alles scheibenweise geschnitten, nehmen. Nachdem Sie diese Bestandtheile, denen Sie noch verschiedene, als: kalten Braten, Schinken, Pöckelzunge, Salami, Oliven, Trüffel, Austern, Krebschweife u. u. nach Willkühr beifügen können, auf einer Assiette zierlich geordnet haben, nehmen Sie von einigen hart gesottenen Eiern die Dotter heraus, schlagen sie durch ein Sieb, schneiden das Weiße in Blätter, stechen kleine Halbmonde daraus und geben sternförmig geschnittene rothe Rüben dazu. Nun machen Sie drei Kränze, von Eydottern den ersten, von rothen Rüben den zweiten, und von den Eyerweißen, den dritten. In die Mitte legen Sie Aspick, dessen Bereitung Sie ja kennen?

Marie. Wir haben zwar noch einen kleinen Vorrath, sollte jedoch derselbe nicht langen, so werde ich in einem fünf Maas haltenden Hafen, vier Pfund saftiges Rindfleisch, vier Kalbs- und eben so viel Schweinsfüße mit ungestoßenem Pfeffer, Neugewürz und Nelken, etwas Sellerie, Petersilie, gelben Rüben, Bourrei, Schalotten in weißem Wein, Vertrameßig und

*) Diese und die beiden vorhergehenden Salatgattungen eignen sich wohl nicht als Bratenzugaben, sondern mehr als Entnützungsmittel des öden Magens nach einer durchschwärmten Nacht, oder als Präservative gegen ein, in lustiger Gesellschaft zu erwartendes Räuschen.

Wasser zu gleichen Theilen recht stark einsieden. Dann seibe ich die Brühe durch ein Sieb in einen Weidling, schöpfe das Fett ab, sprudle die Brühe mit vier ganzen Eiern, gieße sie in eine Casserolle und lasse sie noch ein wenig auf der Gluth aufsieden. Zuletzt schützte ich sie auf eine über vier umgekehrte Sesselfüße gespannte Serviette, um klar durchzulaufen und verwende sie zum beliebigen Gebrauch.

R ö c h i n n. Da man Aspick in keiner anständigen Küche ganz ausgehen lassen soll, so mögen Sie auf jeden Fall welche bereiten. — Die kalten Salatgattungen, von denen Sie außer den hier aufgezählten, bereits einen russischen, auf Reisen mitzunehmenden, in der Einleitung*), und einen polnischen Apfelsalat unter der Rubrik der Obstspeisen, und einen Schneekensalat unter jener der Fischen kennen gelernt haben, sind wir so ziemlich durchwandert; zum Schluß will ich Sie aber doch auch mit ein Paar warmen Salatgattungen später bekannt machen.

Gurkensalat.

M a r i e. Dazu nehme ich Gurken von mittler Gattung, deren Kerne den Zähnen noch nicht zu anstößig sind. Nachdem sie ziemlich dick und sauber geschält sind, schneide ich sie mit dem Messer oder besser auf dem Gurkenhobel in dünne Scheiben, die ich dann mit Salz und Pfeffer bestreue und mit scharfen Essig und Öhl anmache.

R ö c h i n n. Da aber vielen Personen das Gurkenwasser widersteht, und das Auspressen desselben, wie man in manchen Häusern zu thun pflegt, die Gurken lederartig und dadurch für den Magen schwer verdaulich macht, wird es rathsamer seyn, die mit Salz Bestreuten, zuvor eine halbe Stunde lang mit einem Teller bedeckt stehen zu lassen, und das Wasser vor dem Anmachen mit Essig und Öhl, abzuseihen. Noch muß ich Sie auf

*) Siehe: Mittel für die längere Erhaltung beim Aufbewahren verschiedener Nahrungsmittel.

einen Umstand aufmerksam machen, den die meisten Köchinnen nicht kennen und den ich mir auch nicht recht zu erklären weiß, aber die Erfahrung lehrt es. Sie dürfen die Gurken zum Salat nie auf andere Art weder hobeln noch schneiden, als von oben, wo die Blüthe zu sitzen pflegt, nach unten, wo sich der Stiel befindet, schneiden Sie aus Unachtsamkeit in der verkehrten Ordnung, so ist jede auf diese Art herabgekommene Scheibe, bitter.

Marie. Sonderbar genug! aber ich entsinne mich recht wohl, schon einige Male diese Erfahrung gemacht zu haben, ohne sie damals etwas Anderen als einer besondern Eigenschaft der Gurken, zuzuschreiben.

Bohnensalat.

Marie. Denselben bereite ich von, in feine Striemen geschnittenen, grünen, mürbe gekochten und abgekühlten Bohnen mit Essig und Öl, Salz und Pfeffer.

Köchin. Gewöhnlich wird er nur in der ersten Zeit des Frühlings, wenn die Bohnen als Zuspese noch zu selten sind, zum gesottenen Rindfleisch genossen.

Selleriesalat.

Marie. Schaffen Sie denselben roh oder gesotten.

Köchin. Obgleich er mit Gartenrapunze auf die Tafel soll, so ziehe ich doch gedünstete Selleriescheiben den rohen vor, die manchem Gebiß nicht recht zusagen mögen.

Marie. So werde ich die größten Stücke Sellerie in Salzwasser weich kochen, dann in dünne Blätter schneiden, zierlich auf eine Schüssel richten und mit Essig und Öl begießen. Die Gartenrapunze mache ich besonders an und gebe sie als Zierde darüber.

Köchin. Ganz recht, das ist die gewöhnliche Art der Bereitung, ich will Sie aber eine andere, weit wohlschmeckendere lehren.

Marie. O, ich bitte.

Köchin. Schneiden Sie die schönsten gereinigten Sellerieköpfe, roh in dünne Scheiben, geben sie mit halb Essig, halb Wasser und ein wenig Salz in eine Kain und lassen sie wohl zugedeckt auf Kohlengluth weich dünsten, dann aber auf einen Teller angerichtet, in ihrer süß-säuerlichen, sehr angenehmen Sulze erkalten, die Sie dann erst mit Essig und Provençeröhl verdünnen. Die oberste Scheibe eines jeden Selleriekopfes, woran sich das Grüne befindet, können Sie roh beseitigen, um die Herzblätter derselben aufrecht, als Zierde zwischen die, auf dem Sellerie befindliche Rabunde zu stellen.

Häupel- und Bundsalat.

Marie. Erster, den man nach Beseitigung der äußern Blätter in Viertel schneidet, ist mehr als der Bundsalat geachtet, daher auch die Gärtner Sorge tragen, ihn recht frühe und lange zu erhalten. Es gibt verschiedene Gattungen desselben, die sich durch rothe, forellenartig gesprengte und gelbe Herzblätter unterscheiden, sobald sie aber auszuwachsen anfangen, sich wie auch der Bundsalat nur zum Kochen eignen. Nachdem er ein paar Mal gut ausgewaschen worden, drücke ich das Wasser gut aus, und schicke den Salat mit Essig und Öhl angemacht, mit hart gesottenen, geviertelten Eiern garnirt, mit dem Braten zur Tafel.

Köchin. Ganz recht, da wir aber gerade in der Spargelzeit leben und ich diese Lieblingsspeise unserer Herrschaft nicht oft genug aufstellen kann, mögen Sie den jungen

Bundsalat mit Spargel

bereiten. Dazu kochen Sie den gepuhten, in Büschel gebundenen Spargel weich, seihen das Wasser ab, legen ihn dann auf die gewöhnliche, bekannte Weise — daß die Köpfe einwärts kommen — in eine Schüssel und lassen ihn darin erkalten. Nun legen Sie rein gewaschenen gelben Bundsalat sternartig über den Spargel, geben etwas Salz und Pfeffer daran, ma-

hen ihn mit Weinessig und Provenceröhl an, wovon Sie den erkalteten Spargel erst eine Viertelstunde lang anziehen lassen, ehe Sie den Salat zur Tafel schicken.

Salat mit gefärbten Eiern geziert.

Köchin. An einer ordentlich bestellten Tafel, will nicht bloß der Appetit Befriedigung und der Gaumen Wohlgeschmack, sondern auch der Geruch Schmeicherei und das Auge Ergößlichkeiten. — Eine perfekte Köchin muß allen diesen Anforderungen zu entsprechen wissen. Nicht selten hat eine, sonst mittelmäßige Speise, kein anderes Verdienst, als daß sie das Auge besticht und behauptet bloß deshalb den Vorzug vor einer schmackhafteren, wenn auch unscheinbaren. Sieden Sie demnach eine Mandel Eyer hart, das Weiße hacken Sie sodann recht fein und theilen den Haufen in vier gleiche Theile; den Einen derselben lassen Sie in rothem Rübenessig, den Andern in Essig, in dem Sie etwas blauen Kohl gesotten, dann abgestiehen und abgekühlt haben, den Dritten in Wasser, worin Spinat gesotten wurde, durch ein paar Stunden weichen, wodurch die gehackten Eyer diese Farbe annehmen; den vierten Theil aber lassen Sie weiß. — Die Dotter hacken Sie besonders, belegen damit den Salat, streuen die übrigen vier Farben in beliebiger Ordnung darauf und machen ihn erst kurz zuvor, ehe Sie ihn zur Tafel schicken, an.

Karfiolsalat.

Marie. Hierzu überfiede ich die ganzen Rosen, gehörig gepuzt im Salzwasser. Wenn sie weich genug sind, seibe ich das Wasser ab und lege sie zum Abspülen und Abkühlen in kaltes Wasser. Zuletzt ordne ich die Rosen zierlich auf eine Schüssel, salze sie noch etwas und mache sie mit Essig und Öhl an.

Hopfensalat.

Köchin. Zuerst sieden Sie den gehörig gereinigten

Hopfen im Salzwasser auf, dann spülen Sie ihn mit frischem Wasser ab, und dünsten ihn mit einem Stück Butter, Salz, Pfeffer und ein wenig Essig weich. Vor dem Anrichten fricassiren Sie ihn mit ein paar Eydottern.

Specksalat.

Röchi n n. Ein solcher wird besonders auf dem Lande, wo es gewöhnlich an genießbarem Öhle mangelt, sehr geachtet, vorzüglich lieben ihn die Ungarn. Zuerst braten Sie klein gewürfelten Speck gut aus, nehmen ihn dann vom Feuer, gießen ziemlich viel Essig dazu, lassen diesen über den Kohlen recht heiß werden und brennen damit den Salat ab. Nun seihen Sie den Essig wieder ab, machen ihn abermals siedend, brennen den Salat aufs Neue ab und wiederholen dieß noch einige Mal. Der Hauptsächlich Salat ist dazu geeigneter, als der Bundsalat.

Krautsalat mit Speck.

Röchi n n. Ein solcher ist auch warm beliebter, als Kalt auf die sonst gewöhnliche Art mit Essig und Öhl angemacht, weil das ganze rohe Kraut, auch noch so fein gehobelt oder mit dem Messer geschnitten, dennoch zu viel Sprödigkeit besitzt, die nicht jeder Magen zu überwinden vermag; auch gewinnt das Kraut durch das öftere Überbrühen unstreitig an Wohlgeschmack. Noch weit zarter und angenehmer aber wird es, wenn Sie dasselbe förmlich in Speck und Essig dünsten, wie es jetzt in den besseren Küchen fast allgemein zu geschehen pflegt.