

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur  
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,  
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Anhang

**Löffler, Friederike Luise**

**Stuttgart, 1809**

Salat.

**urn:nbn:de:bsz:31-55082**

voll gestoßenen Zucker dazu, rührt dieß alles zusammen mit dem Saft von einer oder 2 Zitronen untereinander, und setzt es zum Desert auf.

Kalte Schale von Pfirsichen.

Man schält schöne zeitige Pfirsichen oder Pfirsiche, schneidet sie in runde Scheiben, legt sie auf das dazu bestimmte Geschir, übersreut sie stark mit Zucker und Zimmet, gießt alsdann Burgunderwein daran, läßt es eine Zeitlang stehen, und trägt es auf.

S a l a t.

Salat von Birnen.

Dieß müssen große gute Birnen seyn. Man schält solche, schneidet sie von einander, das Steinnigte sauber heraus, und zu ganz dünnen Schnittchen, nimmt sie in eine Kachel (Fuchhafen), einen starken (wirtemb.) halben Schoppen Wein, eben so viel Wasser, ein Stückchen Zucker, 4 ganze Nägelein, ein Finger langes Stückchen Zimmet dazu, setzt es auf Kohlen und läßt es langsam kochen. Für ein Kreuzer spanischer Flor macht eine schöne Farbe, und kann gleich mit gekocht werden. Wenn die Birnen weich sind, und die Sauce kurz eingekocht ist, richtet man es auf ein Plättchen an, über

streut es mit ganz fein geschnittenen Zitronenschalen, und stellt es kalt zu Braten auf, nachdem man zuvor das ganze Gewürz nebst dem Flor heraus genommen hat.

#### Brunnenkressen Salat.

Dieser muß pünktlich verlesen und gewaschen und in einem Tuche ausgeschüttelt werden. Hierauf streut man einen Eßlöffel voll Zucker darüber, und macht ihn mit gutem Del und Essig an. — Statt des Zuckers kann auch ein wenig Pfeffer und Salz genommen werden.

#### Endivien- (Antive-) Salat.

Wenn dieser klein geschnitten ist, wird er eine Zeitlang in laues oder auch in kaltes Wasser gelegt, damit sich das Bittere herauszieht. Wenn er nun herausgewaschen, abgelaufen oder in einem Tuche durchgeschüttelt worden ist, wird er mit Pfeffer und Salz überstreut, und mit Essig und Del angemacht. Eben so können auch der Zichorien- (Wegwarten-) und der grüne Ackersalat zubereitet werden. — Wer kein Liebhaber von Pfeffer ist, kann ihn auch wie bey den andern gewöhnlichen Salatgattungen weglassen. Zwiebeln, wer sie liebt, machen fein geschnitten, jeden Salat schmackhafter.

#### Englischer Salat.

Zwey hartgesottene Eyer schneidet man zu 8 Schnitzen, legt sie in der Form eines Sterns mitten auf die Platte, schneidet 2 zuvor gehörig gewaschene und gepuhte Häuptchen Salat auch in 8 Schnitze und legt solche zwischen die Eyer. Man kann nun allerhand herumlegen, ein Stück:

den von zuvor länglicht geschnittenem kaltem Braten, von einer Zunge, von einer Hühnerbrust, von Knackwurst, Schinken, Preßkopf, kurz alles, was man will, wird auf eine Art hingeleget, daß es eine schöne Schattirung hat, oder vielmehr hübsch ins Auge fällt. Hierauf nimmt man etwas klein geschnittenen Schnittlauch, das Gelbe und Weiße von einem hartgesotteneu Ey, jedes fein geschnitten oder gehackt, auf das eine wird Schnittlauch, auf das andere etwas von dem gehackten Weißen und dann von dem Gelben gestreut. Ringsherum kann man auch verschnittene Krebschwänze oder länglicht geschnittene Häringe legen. Hierauf macht man Salz, Pfeffer, Essig und Del recht untereinander und gießt es über den Salat, der nun so gleich auf die Tafel gesetzt wird. Er kann auch ohne Essig und Del aufgestellt und am Tische angemacht werden. Uebrigens kommt es ganz darauf an, was man nimmt; auf den Salat wird Schnittlauch, auf das rothe Fleisch weiß, auf das weiße gelb gestreut. Eigene Einsicht muß das weitere lehren.

#### Ein garnirter Salat mit Häringen.

Man nimmt dazu 3 frische hartgesottene Eyer, von welchen das Weiße und Gelbe jedes besonder gehackt wird, 6 Rädchen rothe Rüben und etwas Petersilie, beydes klein geschnitten, legt von jedem dieser gehackten und geschnittenen Sachen auf einen Teller oder eine Salatiere steegweise Schattirung, und belegt es ringsherum mit zuvor gepuhten und klein geschnittenen Häringen. Ein großer oder 2 kleine sind für die angegebene Proportion genug. Wenn alles schön

auf dem Zeller geordnet ist, wird er auf die Tafel gesetzt, in einem besondern Geschirre Del, Essig und ein wenig Pfeffer untereinander gemengt, und über den Salat gegossen.

**Hauptchen: und Champagner-Salat anzumachen.**

Sind es Hauptchen, so schneidet man sie zu 4 Schnitzen, macht die äußern Blätter davon, wäscht sie rein, schüttelt sie in einem weißen Tuche recht aus, legt sie dann in einen Gomben oder auf eine Platte, zerdrückt von zwey hartgefotzten Eiern das Gelbe recht in einem Schüsselchen, rührt zu 3 Hauptchen 6 Eßlöffel voll Del nebst Salz und ein wenig Pfeffer unter das Gelbe, nimmt eben soviel guten Essig dazu, als es Del ist, gießt es, wenn es recht untereinander ist, über den Salat, und streut etwas fein geschnittenen Schnittlauch darüber. — Nun kann der Salat aufgestellt werden.

Wenn der Champagner gelesen, in einem Tuche ausgeschüttelt, in ein tiefes Geschirre gethan, Schnittlauch oder Zwiebeln, Salz und Pfeffer dazu genommen, gutes Del daran gegossen und mit zwey Gabeln untereinander gemacht ist, wird erst der gehörige Essig daran geschüttet. Der Champagner darf nicht so lange stehen wie der Hauptchensalat, weil er sonst zu sehr zusammenfällt.

Beide Salate können auch auf folgende Art angemacht werden: Man schneidet frischen Speck in Würfeln, macht ihn in einem Pfännchen gelb, läßt ihn abkühlen, gießt Essig daran, macht dieß wieder ein wenig heiß, und gießt es über den Salat.

Mit Butter kann man beyde Salate ebenfalls anmachen. Wenn nemlich der Salat gewaschen, gesalzen und in eine Schüssel angerichtet ist, läßt man in einem irdenen Geschir 4 Loth ganz frische Butter vergehen, aber ja nicht heiß werden, verrührt dann in einem Geschir 2 bis 5 Eyer gelb, gießt die zerlassene Butter daran, läßt ein Glas Essig heiß werden, schüttet es langsam an die Butter und Eyer gelb, macht den Salat schnell damit an, und giebt ihn gleich zu Tisch. Auch wird etwas saurer Rahm mit heißem Essig verrührt und über den Salat gegossen.

#### Härings-Salat.

Die Häringe werden abgewaschen, die Haut davon abgezogen, dann hält man den Schweif mit 2 Fingern, und reißt ihn schnell durch, auf diese Art läßt sich der Haring gut ausgräten. Hierauf nimmt man fein geschnittene Zwiebeln, ein paar feingeschnittene Äpfel, Zitronenschalen und Kappern dazu. Ist es ein Mischer, so wird dieser zuerst mit etlichen Eßlöffeln Del recht zerdrückt, dann erst mit Essig und Del auch etwas Pfeffer wohl verrührt, und der Salat damit angemacht.

#### Häringsalat auf andere Art.

Zwey Häringe auf 4 Personen werden gepuht, in der Mitte von einander gerissen, die Gräte sauber davon gethan, dann zu halb Fingers langen und eines Federkiels dicken Stückchen geschnitten und auf ein Plättchen in der Form einer Zitter gelegt. Nur muß in der Mitte

so viel Deffnung gelassen werden, daß ein Ey aufrecht darinn stehen kann. Wenn dieß in Ordnung ist, nimmt man 3 hartgefottene Eyer, hackt von 2 das Gelbe und das Weiße jedes besonder, ein wenig verlesene Brunnenkresse oder andern Salat, etliche Rothrübenblättchen, auch jedes besonder nebst einer Zwiebel, schält das dritte Ey, schneidet unten und oben ein Stückchen davon ab, daß es in die Mitte der Haringe gesetzt werden kann, steckt auf dieses eine hübsche Blume oder etwas Grünes. Auf alle Fälle kann auch der Haringekopf in die Mitte gesetzt, und diesem etwas Grünes ins Maul gegeben werden. Nun wird von jedem des Gehackten zwischen die Gitter nach der Schattirung gethan und trocken auf den Tisch gegeben. Alsdann wird in einer Salatiere besonder Pfeffer, Essig und Del untereinander gerührt und zu den Haringen aufgestellt. Wer davon nimmt, dem wird von dem Essig und Del dazu gegeben, auch kann es über den Salat gegossen werden.

#### Salat von Kalbfleisch.

Von übriggelassenem Kalbsbraten schneidet man zarte Stückchen, und einen zuvor gepuzten Haring zu ganz kleinen Stückchen, nimmt eine fein geschnittene Zwiebel oder Schnittlauch dazu, macht dieß mit Del, Essig und Pfeffer untereinander, und nun ist der Salat fertig.

#### Salat von Kartoffeln (Erdbirnen).

Wenn diese weich gefotten, geschält und halb kalt zu dünnen Rädchen geschnitten sind, nimmt man eine fein geschnittene Zwiebel, etwas Salz  
und

und Pfeffer dazu und macht es mit gutem Essig und Provenceröl untereinander. Wer will, kann auch einen oder 2 Häringe darunter schneiden.

Die Güte eines Kartoffelsalats ist, daß die Kartoffeln nicht kalt seyn, und nicht dick geschnitten werden dürfen.

#### Salat vop Karviol (Blumenkohl).

Dies dürfen nur kleine Stückchen seyn. Wenn sie pünktlich geschält und gewaschen sind, siedet man sie im Salzwasser weich, doch so, daß die Sträußchen ganz bleiben, gießt das heiße Wasser davon und etwas kaltes daran, daß man mit der Hand die Stückchen herausnehmen kann, läßt solche auf ein Tuch rein ablaufen, rangirt sie auf einen Teller oder auf ein Plättchen, verührt von 2 hartgefotenen Eiern das Gelbe mit 3 Eßlöffeln voll Del, nimmt etwas Pfeffer, ein wenig Salz, fein geschnittenen Schnittlauch und 6 Eßlöffel voll Essig daran, rührt dieß recht untereinander, und gießt es über den Karviol. Es kann zu jedem Braten aufgestellt werden.

#### Gurken: oder Kukummern = Salat.

Wenn diese geschält und zu Rädchen geschnitten sind, überstreut man sie mit etwas Salz, schüttelt sie durch einander, läßt sie eine halbe Stunde daran stehen, drückt sie dann fest aus, bestreut sie stark mit Pfeffer, gießt Essig und Del darüber, und macht sie recht durch einander. — Es können auch Borage = Blätter und Schnittlauch, oder eine fein geschnittene Zwiebel, oder ein Kettig (ebenfalls fein geschnitten) darunter genommen werden.



## Salat von Rothkraut.

Die Rothkrautköpfe schneidet man von einander, die innern Dorschen heraus, und das Kraut mit einem Schneid- oder andern Messer fein, bis an die Rippen, thut ein wenig Salz und ein Trinkglas voll Essig darüber, macht es recht unter einander, und läßt es bis zum Anmachen stehen. Alsdann wird es aus dem Essig ein wenig ausgedrückt, und nun erst mit Essig, Del, Pfeffer, und fein geschnittenen Zwiebeln angemacht. — Soll ein garnirter Salat davon gemacht werden, so macht man eine Hand voll Endivien- und eben soviel grünen Salat, jeden besonder, an, nimmt auf das Plättchen einen Ring rothen, dann einen Ring gelben, und den dritten grünen Salat, und legt in die Mitte angemachte Kartoffeln, oder Schnitze von hartgesottenen Eiern in der Form eines Sterns.

## Salat mit Senf anzumachen.

Von einem hart gesottenen Ey nimmt man das Gelbe, verreibt es mit 3 Eßlöffeln voll Provençeröl, 4 Eßlöffeln voll gutem Essig, und einem starken Eßlöffel voll Senf, und verrührt dieß wohl unter einander. Es können alle Arten Salat damit angemacht werden.

Geschälte grüne (frische) Zwetschgen als Salat zum Braten zu geben.

Für ein kleines Plättchen nimmt man 30 Zwetschgen in ein Geschirr, und gießt siedendes Wasser darüber. Nun lassen sie sich gerne schälen. Hierauf schneidet man sie von einander, nimmt die

Steine heraus, und thut in eine Kastrol oder Rachel ein kleines halbes Trinkglas voll Wein nebst einem Stückchen Zucker. Sobald dieß kocht, legt man die Zwerschgen ganz darein, deckt sie zu, und läßt sie auf Kohlen langsam auskochen, daß sie soviel möglich ganz erhalten werden. Wenn die Sauce kurz eingekocht ist, richtet man sie auf ein Plättchen schön an, und stellt sie zum Kalbsbraten auf.

## Zitronen : Salat.

Auf 4 Personen nimmt man 2 große oder 3 kleine Zitronen, schält die Schale ab, schneidet das Weiße davon, und das Markigte in dünne Scheiben, legt sie auf einen Teller, daß kein Kern darinn bleibt, streut eine Hand voll gestossenen Zucker darüber, schneidet die Schalen davon länglicht und so fein wie möglich, läutert hierauf 4 Loth Zucker, thut die geschnittenen Zitronenschalen darein, läßt sie eine Viertelstunde darinn kochen, nimmt sie dann wieder heraus, legt sie auf den geschnittenen Zitronenrädchen herum und giebt diesen Salat zu gebratenem Geflügel auf den Tisch.

Auch von süßen Pomeranzen kann ein solcher Salat gemacht werden.