

**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**

**Löffler, Friederike Luise**

**Stuttgart, 1791**

Salat.

**urn:nbn:de:bsz:31-55047**

mit darüber, gießt einen Schoppen guten Wein daran, läßt sie eine Zeitlang stehen, und stellt sie auf.

Man kan auch statt dem Wein süßen Rahm darüber gießen, und etwas weniger Zucker und Zimmet dazu nehmen.



## Salat.

### Kräuter-Salat.

Zu diesem gehören Pimpernell, Körbel, Sau-  
erampfer, Weegwarten, junge Brennesseln,  
Zichorien, Leber-Pfeffer-Kraut, die zarte Blät-  
ter von den jungen Gans-Blumen, Rabunzel-  
Kraut und Dragon. Diß alles wird unter-  
einander geschnitten, und mit Salz, Pfeffer,  
Schnittlauch, Essig und Del gut angewacht.

### Salat von Weegwarten-Wurzeln.

Die Wurzeln werden gewaschen, geschabt,  
im Salzwasser weich gekochten, dann wieder ab-  
gegossen, mit kaltem Wasser abgeloßt, in einer  
Serviette recht ausgechlenkert, auf ein Porcel-  
lan-Geschirr gelegt, mit einer Handvoll gewasche-  
ner kleiner Rosinen bestreut, und mit Essig und  
Del

Del angemacht. Kan der Salat eine Zeitlang angemacht stehen bleiben, so ist er desto besser.

### Salat von Selleri-Wurzeln.

Es werden 3 bis 4 schöne Selleri-Wurzeln gebuzt, im Salzwasser halb weich gesotten, mit kaltem Wasser abgekühlt, Pfeffer, Salz und klein gehakte Zwiebel darüber gestreut, und mit Essig und Del angemacht.

### Salat von Hopfen.

Sind die Hopfen schon grün und doch noch zart, so werden sie gewaschen, in Büschelein gebunden und im Salzwasser gesotten. Wann sie wieder abgegossen und mit kaltem Wasser abgeloßt sind, drückt man sie zwischen der flachen Hand ein wenig aus, rührt das gelbe von 2 hartgesottenen Eiern mit klein geschnittenem Schnittlauch oder Petersilien, Salz, Pfeffer, Essig und Del recht untereinander, legt die Hopfen der Ordnung nach auf eine kleine Platte, und gießt das angerührte darüber.

### Salat von Spargeln.

Die Spargeln werden, soweit sie gut sind, abgebrochen, gewaschen, in Büschelein gebunden und im Salzwasser weich gesotten, dann gießt man dieses ab, und kaltes darüber, läßt die Spargeln auf einem reinen Tuch ablaufen, legt sie in der Ordnung auf einen Saladier oder auf ein

ein Blättlein, verrührt ein wenig geschnittenen Schnittlauch, das zuvor mit einem Eßlöffel verdrukte gelbe von 3 hartgesottenen Ethern, ein wenig Pfeffer und Salz mit Essig und Baumöhl, und gießt dß über die Spargeln.

### Bohnen-Salat.

Zu diesem gehören ganz kleine Bohnen. Sind sie aber groß und noch ohne Kerne, so werden sie der Länge nach zart geschnitten, in siedendem Salzwasser schnell gesotten, hierauf abgessen, mit kaltem Wasser abgeloßt, auf einem Tuch ein wenig abgetrocknet, in einen Saladier gethan, klein geschnittene Zwiebel mit Pfeffer, Salz, Essig und Del untereinander gemacht, und über die Bohnen gegossen.

### Salat von Römischen Kohl: (Mangold-) Stielen.

Diß müssen Stiele von dem breiten Schweizer-Kohl seyn, welche schön weiß sind. Diese zieht man ab, schneidet sie der Länge nach ganz zart wie Endivien, (Antive) siedet sie im Salzwasser weich, doch aber nicht zu weich, gießt das Salzwasser ab, und kaltes darüber. Erlaubt es die Zeit nicht, sie ablaufen zu lassen, so nimmt man sie in eine Serviette und schlenkert sie aus, verdrukt das gelbe von 2 hartgesottenen Ethern, gießt etliche Löffel voll gutes Del und ebensoviel oder noch mehr guten Essig daran.  
Wann

Wann diß wie eine Creme recht untereinander gerührt ist, werden die Stiele damit angemacht.

### Salat von Braunkohl = Geschossen im Frühjahr.

Diese sind schon bei dem Rindfleisch angeführt. Weil sie aber auch als Salat gegeben werden können, so muß man sie abbrechen, wie Salat-Stöcklein buzen, und nur die äussere Blätter davon thun. Wann sie nun gewaschen, im siedenden Salzwasser so lang als ein paar weiche Eyer gesotten, wieder abgegossen, mit kaltem Wasser abgeloßt, und recht abgelassen sind, werden sie mit Salz, Pfeffer, Essig und Del gut angemacht.

### Kraut = Salat mit Trauben.

Man schneidet ein Krauthaupt fein, überstreut das geschnittene mit Salz und ein wenig Kümmel, mengt es untereinander, deckt es zu, läßt es bei gelinder Wärme stehen, schneidet einen Bierling Speß klein, macht ihn in einem Kächelein oder Justippen heiß, gießt ein Glas auch etwas mehr guten Essig daran, zopft 2 schwarze und 2 weisse Trauben ab, verdrukt die Beere mit einem Eßlöffel ein wenig auf einem Teller, nimmt sie samt dem Saft zu dem Essig, läßt es ein wenig aufkochen, drukt den Salat indessen aus, legt ihn in das bestimmte Geschirr, gießt den Essig mit den Trauben darüber, macht ihn wohl untereinander, und gibt ihn gleich warm zu Tisch.

Pol

## Polnischer Salat.

Dieser ist eine Art gefülltes. Ein Kalbskopf wird samt der Haut gebrüht, im Salzwasser recht weich gesotten, hierauf in's kalte Wasser gelegt, das Fleisch rein davon und klein gewürfelt geschnitten. Das geschnittene thut man in eine Kachel oder Kastrol, ein wenig ganz klein geschnittene Zitronenschalen, etliche Blätter Rosmarin und Basilicum, ein wenig Pfeffer nebst dem nöthigen Salz dazu, schüttet einen halben Schoppen guten Wein, und von dem Wasser, worinn der Kopf gesotten worden ist, auch einen halben Schoppen darüber, läßt diß alles auf Kohlen kurz einkochen, dann ein wenig kalt werden, legt von rothen Rüben schöne runde Scheiben auf eine kleine Porcellanplatte, thut den abgefüllten Salat darauf, belegt ihn wieder mit ausgeschnittenen rothen Rüben, und läßt ihn in der Kühle stehen. Ehe er auf die Tafel kommt, wird er mit grünem und Laubwerk geziert, Essig und Del besonders dazu aufgestellt. Es kan auch in eine blechene Unisform ein zartes Tuch gelegt, mit ausgeschnittenen rothen Rüben belegt, der gekochte Salat darauf gethan, und oben wieder mit Rüben belegt werden. Wann er kalt ist, wird er auf eine Platte gestürzt, das Tuch davon gethan, und ebenfalls mit Laubwerk geziert.

## Salat von Schnecken.

Die Schnecken werden im Salzwasser stark  
ge-

gekochten, ausgezogen, sauber gebuzt, aus etlichen  
Salzwassern geschleimt, fest ausgedruckt, der Län-  
ge nach von einander geschnitten, auf ein Teller  
gethan, und mit ziemlich klein geschnittenen Zwi-  
beln, Pfeffer, Salz, Essig und Del untereinander  
gemacht.

### Salat von einem Ochsenmaul.

Man buzt dieses sauber, siedet es im Salz-  
wasser recht weich, nimmt es auf eine Schüssel,  
und thut, solange es noch warm ist, die Beine  
heraus. Wann es kalt ist, und man davon  
brauchen will, wird es ganz zart geschnitten,  
und mit klein geschnittenen Zwiebeln, Salz,  
Pfeffer, Del und Essig gut angemacht.

### Heringssalat.

Man buzt 2 bis 3 Heringe, reißt sie in der  
Mitte voneinander, schneidet den Kopf ganz ab,  
steckt ihm den ebenfalls abgeschnittenen Schwanz  
in das Maul, schneidet aus einem Hering 6 lan-  
ge Theile, rollt sie über den Finger auf, setzt sie  
in der Ordnung auf eine kleine Blatte, hakt von  
2 hartgekochten Eiern das gelbe und weiße jedes  
besonders, etwas Petersilien, Zwiebel und rothe  
Rüben auch jedes allein, füllt die aufgerollte  
Heringssalücklein nach der Schattirung damit,  
verdrukt die Milch von den Heringen mit einem  
Löffel, streut etwas Pfeffer, und klein geschnit-  
tene Zwiebel darüber, macht es mit Essig und Del  
D d unter

untereinander, thut es zwischen die Heringe und stellt die Köpfe dazwischen.

### Heringssalat auf andere Art mit Grundbirnen.

Es werden etliche Grundbirnen gesotten, geschält und sobald sie kalt sind, zu Rüblein geschnitten. Hierauf schneidet man 2 gebuzte Heringe, einen Zwiebel und etliche Aepfel zu Bröcklein, mengt diß alles untereinander, etwas Pfeffer und ein wenig Salz darunter, und macht sie mit Essig und Del gut an.

### Salat von Prikten oder Sardellen.

Man schabt die Prikten ein wenig ab, schneidet sie zu kleinen Bröcklein, wässert 4 auch 8 Lotz schöne Sardellen, buzt sie sauber, nimmt den mittlern Krat heraus, rollt jede Sardelle auf, stellt sie auf ein Teller rings herum auf den Boden, legt von den geschnittenen Prikten einen Ring an den Sardellen herum, dann wieder Sardellen, und schließt in der Mitte mit Prikten. Hierauf haßt man ein wenig Petersilien, etwas Kappern und einen Zwiebel, jedes besonders, füllt es in die aufgerollte Sardellen, macht ein wenig gutes Baumöl und Essig untereinander, und gießt es über den Salat.

Loz