

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, 1840

Salate.

urn:nbn:de:bsz:31-55098

S a l a t e.

Salat von Birnen.

Dies müssen große gute Birnen seyn. Man schält solche, schneidet sie von einander, das Steinige sauber heraus, und zu ganz dünnen Schnittchen, nimmt in eine Kachel (Fußhafen) einen starken (würtemb.) halben Schoppen Wein, eben so viel Wasser, ein Stückchen Zucker, 4 ganze Gewürznelken, ein fingerslanges Stückchen Zimmet dazu, setzt es auf Kohlen und läßt es langsam kochen. Für 1 Kreuzer spanischer Flor macht eine schöne Farbe, und kann sogleich mitgekocht werden. Wenn die Birnen weich sind, und die Sauce kurz eingekocht ist, richtet man es auf ein Plättchen an, überstreut es mit ganz fein geschnittenen Zitronenschalen, und stellt es kalt zu Braten auf, nachdem man zuvor das ganze Gewürz nebst dem Flor herausgenommen 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 Dehl 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 Zeit lang 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 gröblich gestoßenem Pfeffer und etwas Salz überstreut, und

mit Essig und Dehl angemacht. Eben so können auch der Zichorien- (Wegwarten-) und der grüne Ackersalat zubereitet werden. — Wer kein Liebhaber vom Pfeffer ist, kann ihn auch wie bei den andern gewöhnlichen Salat-Gattungen weglassen. Zwiebeln, wer sie liebt, machen, fein geschnitten, jeden Salat schmackhafter.

Englischer Salat.

Zwei hartgesottene Eier schneidet man zu 8 Schnitzchen, legt sie in der Form eines Sterns mitten auf die Platte, schneidet 2 zuvor gehdrig gewaschene und gepuzte Häuptchen Salat auch in 8 Schnitze, und legt solche zwischen die Eier. Man kann nun Allerlei herum legen, ein Stückchen von zuvor länglich geschnittenem kalten Braten, von einer Zunge, von einer Hühnerwurst, von Knackwurst, Schinken, Preßkopf; kurz Alles, was man will, wird auf eine Art hingelegt, daß es eine schöne Schattirung hat, oder vielmehr hübsch in's Auge fällt. Hierauf nimmt man etwas klein geschnittenen Schnittlauch, das Gelbe und Weiße von einem hartgesottenen Ei, jedes fein geschnitten oder gehackt; auf das eine wird Schnittlauch, auf das andere etwas von dem gehackten Weißen und dann von dem Gelben gestreut. Rings herum kann man auch verschiedene Krebschwänze oder länglich geschnittene Haringe legen. Hierauf macht man Salz, Pfeffer, Essig und Dehl recht untereinander, und gießt es über den Salat, der nun sogleich auf die Tafel gesetzt wird. Er kann auch ohne Essig und Dehl 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 hartgekochte Eier, von welchen das Weiße und das Gelbe jedes besonders gehackt wird, 6 Rädchen rothe Rüben und etwas Petersilie, Beides klein geschnitten, legt von jedem dieser gehackten und geschnittenen Dinge auf einen Teller oder eine Salatschüssel eine stetigweise Schattirung, und belegt es ringsherum mit zuvor gepuzten und klein geschnittenen Häringen. Ein großer oder 2 kleine sind für das angegebene Verhältniß genug. Wenn Alles schön auf dem Teller geordnet ist, wird er auf die Tafel gesetzt, in einem besondern Geschirr Dehl, 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 Gumben (tiefe Salatschüssel) oder auf eine Platte, zerdrückt von 2 hartgekochten Eiern das Gelbe recht in einem Schüsselchen, rührt zu 4 Hauptchen 6 Eßlöffel voll Dehl nebst Salz und ein wenig Pfeffer unter das Gelbe, nimmt eben so viel guten Essig dazu, als es Dehl 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 abgeschüttelt, in ein tiefes Geschirr gethan, Schnittlauch oder Zwiebeln, Salz und Pfeffer dazu genommen, gutes Dehl daran gegossen, und mit 2 Gabeln untereinander gemacht ist, wird erst der gehörige Essig daran geschüttet. Der Champagner-

darf nicht so lange stehen wie der Hauptchen-Salat, 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 beide Salate ebenfalls anmachen. Wenn nehmlich der Salat gewaschen, gesalzen und in eine Schüssel angerichtet ist, läßt man in einem irdenen Geschirr 4 Loth ganz frische Butter zergehen, aber ja nicht heiß werden, verrührt dann in einem andern Geschirr 2 bis 3 Eigelb, gießt die zerlassene Butter daran, läßt ein Glas Essig heiß werden, schüttet es langsam an die Butter und die Eigelb, macht den Salat schnell damit an, und gibt ihn sogleich 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 Schwanz mit 2 Fingern, und reißt ihn schnell durch, auf diese Art läßt sich der Haring gut ausgräten. Hierauf nimmt man feingeschnittene Zwiebeln, ein paar klein gewürfelt geschnittene Äpfel, Zitronenschalen und Kaperen dazu. Ist es ein Milcher, so wird dieser zuerst mit etlichen Eßlöffeln Dehl recht zerdrückt, dann erst mit Essig und Dehl, auch etwas Pfeffer wohl verrührt, und der Salat damit angemacht.

Härings-Salat auf andere Art.

Zwei Häringe auf 4 Personen werden gepuzt, in der Mitte von einander gerissen, die Gräten sauber davon gethan, dann zu halb fingerslangen und eines Federkies dicken Stückchen geschnitten, und

auf ein Plättchen in der Form einer Zitter gelegt. Nur muß in der Mitte so viel Oeffnung gelassen werden, daß ein Ei aufrecht darin stehen kann. Wenn dieß in Ordnung ist, nimmt man 3 hartgefottene Eier, hackt von 2 das Gelbe und das Weiße jedes besonders, ein wenig verlesene Brunnenkresse oder andern Salat, etliche Rothrübenblättchen, auch jedes besonders, nebst einer Zwiebel, schält das dritte Ei, schneidet unten und oben ein Stückchen davon ab, das in die Mitte der Häringe gesetzt werden kann, und steckt auf dieses eine hübsche Blume oder etwas Grünes. Auf alle Fälle kann auch der Häringkopf in die Mitte gesetzt, und diesem etwas Grünes in's 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 einem Salatschüsselchen besonders Pfeffer, Essig und Oehl untereinander gerührt, und zu den Häringen aufgestellt. Wer davon nimmt, dem wird von dem Essig und Oehl 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 Oehl, 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 feingeschnittene Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer dazu, und macht es mit gutem Essig und Provencer-Oehl untereinander. Wer will, kann auch einen oder zwei Häringe darunter schneiden.

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

Salat von 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 (ordnet) sie auf einen Teller oder auf ein Plättchen, verrührt von 2 hartgekochten Eiern das Gelbe mit 3 Eßlöffeln voll Dehl, 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. Er kann zu jedem Braten aufgestellt werden.

Gurken- oder Rukummern-Salat.

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

Salat von Rothkraut.

Die Rothkrautköpfe schneidet man von einander, die innern Dorsche 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 untereinander, und läßt es bis zum Anmachen stehen. Alsdann

wird es aus dem Essig ein wenig ausgedrückt, und nun erst mit Essig, Oehl, Pfeffer und fein geschnittenen Zwiebeln angemacht. — Soll ein garnirter Salat davon gemacht werden, so macht man eine Hand voll Endivien; und eben so viel grünen Salat, jeden besonders, an, nimmt auf das Plättchen einen Ring rothen, dann einen Ring gelben, und den dritten Ring 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 Ei nimmt man das Gelbe, verreibt es mit 3 Eßlöffeln voll Provencer-Oehl, 4 Eßlöffeln voll gutem Essig und einem starken Eßlöffel voll Senf, und rührt dieß wohl untereinander. Es können alle Arten Salate damit angemacht werden.

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

Für ein kleines Plättchen nimmt man 30 bis 40 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 Kachel ein kleines halbes Trinkglas Wein nebst einem Stückchen Zucker. Sobald dieß kocht, legt man die Zwetschgen ganz darein, deckt sie zu, und läßt sie auf Kohlen langsam auskochen, daß sie so viel wie möglich ganz erhalten werden. Wenn die Sauce (Brühe) 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 Markige in dünne Scheiben, legt

diese auf einen Teller, daß kein Kern darin bleibt, streut eine Hand voll gestoßenen Zucker darüber, schneidet die Schalen davon länglich und so fein wie möglich, läutert hierauf 4 Loth Zucker, thut die geschnittenen Zitronenschalen darein, läßt sie eine Viertelstunde darin kochen, nimmt sie dann wieder heraus, legt sie auf den geschnittenen Zitronenrädchen herum, und gibt diesen Salat zu gebratenem Geflügel auf den Tisch.

Auch von süßen Pomeranzen kann ein solcher Salat gemacht werden.

T o r t e n.

Brodtorte mit Butter.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, rührt das Gelbe von 16 Eiern darein, thut ein halbes Pfund geseibten Zucker nebst der abgeriebenen Schale von einer Zitrone, ein Viertelpfund geschälte und zartgestoßene Mandeln, 3 Viertelpfund altgebakenes, sammt der Rinde geriebenes, aber nicht geddrtes Brod dazu, schlägt das Weiße von 12 Eiern zu steifem Schaum, und rührt ihn auch in die Masse. Nun wird ein Tortenmodel bestrichen und bestreut, die Masse darein gefüllt und langsam gebacken. Sie braucht 3 Viertelstunden, bis sie fertig ist.

Brodtorte ohne Mandeln.

Ein halbes Pfund geseibten Zucker rührt man mit dem Gelben von 10 Eiern recht leicht, feuchtet 12 Loth geddrtes Brod mit einem halben Schoppen (Viertel) recht gutem Wein an, nimmt ein halbes Loth Zimmet, 10 Gewürznelken und eine halbe Muskatnuß (dieses Gewürz gröblich gestoßen), 2 Loth