

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

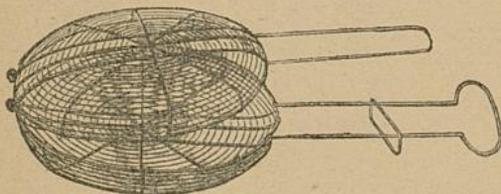
Karlsruhe ; München, [1914]

11. Salate.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

11. Salate.

1. Das Vorbereiten der grünen Salate. Alle grünen Salate müssen von Schnecken und Würmern sorgfältig gereinigt werden, wobei man auch sämtliche schlechten Blätter entfernt. Nur weß gewordener Salat darf ins Wasser gelegt werden. Sonst spült man die Salate erst kurz vor dem Anrichten mit kaltem Wasser, damit der Sand zu Boden sinkt, wobei man den Salat ganz leicht in



Salatwäscher.

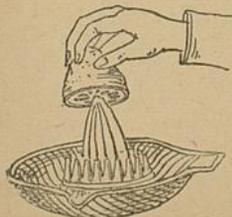
die Höhe zieht und dann wieder unter Wasser bringt. Man wechselt das Wasser mehrmals, bis es klar bleibt. Dann wird der Salat in Salatkorbe ausgeschwenkt, um das Wasser so viel als möglich herauszubringen. Das Ausdrücken des Salates mit der Hand ist zu unterlassen.

2. Das Anmachen der grünen Salate. Salz wende man bei allen grünen Salaten sparsam an. — Man vermische sie nicht eher mit der Sauce, bis sie gegessen werden, weil sie durch längeres Stehen zusammenfallen, alles Ansehen verlieren und zähe werden. Aus diesem Grunde muß das Vermischen des Salates mit 2 Gabeln recht vorsichtig und möglichst schnell geschehen.

3. Das Anmachen von Fleisch-, Fisch- und Kartoffelsalaten. Diese sind wohlschmeckender, wenn sie wenigstens $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Gebrauch gemischt werden. Gutes Probencröl gibt dem Salat den feinsten Geschmack, indes ist auch frisches Mohnöl gut zu Salatsaucen. Sollen zu der Sauce hart gefochte Eier verwendet werden, so zerreihe man zuerst die Eidotter möglichst fein und rühre etwas Essig und dann erst das Öl nach und nach hinzu, weil die Sauce, auf solche Weise gerührt, sich leichter verbindet. Erst zuletzt vermischt man sie unter stetem Rühren mit den übrigen Zutaten.

4. Salatwürze. Außer Essig oder Zitronensaft verwendet man als Würze Pfeffer, Zucker, Schnittlauch und mancherlei grüne Kräuter. Zu manchen Salaten sind auch Zwiebeln eine angenehme Würze, doch verwende man niemals zuviel, da Zwiebelgeschmack nicht bei jedermann beliebt ist.

5. Die Salatsaucen werden in den verschiedenen Gegenden Deutschlands sehr verschieden zubereitet. Meist mischt man sie nur aus Essig, Öl und Ge-



Auspressen von Zitronensaft.

würzen, reicher werden sie durch einen Zusatz von saurer Sahne. Für die feine Tafel macht man sie durch Zusatz von Eigelb mehr einer Mayonnaise ähnlich. In vielen Familien liebt man die Salatsaucen mit Zucker zu versüßen oder durch den Zusatz von Senf pikanter zu machen; jede Hausfrau folge am besten dem bei ihr hergebrachten Familienbrauch.

6. Geflügelsalat. Auf 12—20 Personen berechnet. 3 junge gemästete Hähnchen werden mit reichlich

Butter und etwas Salz langsam gar, aber nicht zu

weich gedämpft und kalt zerlegt. Brust und Keulen werden fein zerschnitten und zum Salat genommen. Rückgrat, Flügel und Kopf werden mit einem Stückchen Kalbfleisch ausgekocht, wobei man etwas geschwitztes Mehl hinzugibt und nach $\frac{1}{2}$ Stunde Kochens die Brühe durchsiebt. 4 Eidotter werden mit $\frac{1}{2}$ Glas Wein und etwas Pfeffer tüchtig gerührt, die kochende Kraftbrühe wird dazugegeben und, nachdem alles gut verquirlt ist, wird die Sauce ausgekühlt über das Fleisch geschüttet. Dann wird Kopfsalat in 4 Teile geschnitten oder Endivien werden nach Vorschrift zurecht gemacht und mit Remouladensauce angemengt. Mit diesem Salat wird der Fleischsalat abwechselnd sternförmig in Schüsseln angerichtet.

7. Polnischer Salat. 500 Gramm Salat reicht für 3 Personen. Man verwendet hierzu Überreste von gebratenem oder gekochtem Fleisch, etwa Kalbsbraten, Rinderbraten, Hirsch- oder Rehbraten. Es ist gut, den Salat halb nach dem Erkalten zuzubereiten, ehe das Fleisch trocken und hart wird. Man schneidet etwa 500 Gramm Fleisch, nachdem man Knorpel und Sehnen abgepußt hat, in Würfel, wiegt 1 große Zwiebel, etwas Estragon und Gartenkresse recht fein und mengt es darunter. Alsdann rührt man 1 kleine Obertasse recht dicke saure Sahne mit ebensoviel Essig zu einer glatten Sauce, schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab und vermischt das Fleisch damit. Nachdem der Salat von der Sauce gut durchzogen ist, richtet man ihn mit Petersilie an.



Grüne Petersilie.

8. Fleischsalat einfach. Gekochtes Kalb- oder Rindfleisch, das man in der Brühe hat erkalten lassen, wird $\frac{1}{2}$ —1 Stunde vor dem Servieren in feine Scheibchen geschnitten und mit einer gut gerührten Sauce aus saurer Sahne, Öl, fein geschnittenen Zwiebeln, gehacktem Estragon, Pfeffer, Salz und nicht zu reichlich Essig gut vermengt. Eine Beimischung von eingemachten, in Scheiben geschnittenen Gurken ist zu empfehlen.

9. Dönsenmaulsalat. Ein gut gereinigtes Dönsenmaul wird in wenig Wasser mit Salz, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und etwas Pfeffer weich gekocht und hierauf zum Auskühlen mit der Brühe hingestellt. Nachdem man das Fleisch in kleine, dünne Scheiben geschnitten hat, vermischt man es mit 2—3 Eßlöffel fein gehackten Zwiebeln, ferner mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz und garniert den Salat mit grüner Petersilie.

10. Italienischer Salat. Man rechnet 500 Gramm Salat ausreichend für 3—4 Personen. Gekochter Schinken und Kalbsbraten werden in feine Würfel geschnitten. In Streifen schneidet man eingelegte rote Rüben, hart gekochte Eier, Pfeffergurken, Apfel und Sardellen; die nötigen Zwiebeln werden fein gewiegt. Man muß etwa die Hälfte Fleisch und die andere Hälfte von den übrigen Zutaten nehmen. Man vermengt alles gut, fügt Kapern hinzu, richtet den Salat mit Sauce Nr. 7 an und garniert ihn mit hart gekochten Eiern, Sardellen, Pfeffergurken und roten Rüben.

11. Hechtalat. 1 Hecht von etwa 1 Kilogramm wird ausgenommen, rein gewaschen, ungeschuppt mit reichlich Zwiebeln in kochendem Salzwasser weich gekocht und vom Feuer genommen, worauf er noch 10 Minuten im Fischwasser stehen bleibt, damit er das Salz besser aufnimmt. Von dem ausgekühlten Hecht entfernt man sorgfältig Schuppen, Haut und Gräten und zerteilt ihn in kleine Stücke. Zugleich kocht man 15 Krebsse nach Vorschrift und nimmt das Krebsfleisch aus den Schwänzen und Scheren. Unterdes bereitet man Remouladensauce, zu der man etwas Hechtbrühe verwendet, und die man mit

gewiegten Sardellen, Schalotten und Petersilie würzt. Nun legt man den Hecht in eine Schüssel und dazwischen das Fleisch aus den Krebschieren, richtet die Sauce darüber an, bestreut die Schüssel mit Kapern und garniert sie am Rande mit Krebschwänzen, Sardellenstreifen und Zitronenscheiben.

12. Sardellenalat. Man wässert die Sardellen und entgrätet sie, ordnet sie in eine Salatsschüssel mit reichlich Kapern, kleinen Essiggurken, in Scheiben geschnittener Braunschweiger Wurst, mariniertem Mal, der vorher gespalten und in fingerdicke Stücke geschnitten ist, nach Belieben Morcheln und einigen Schnitten geräucherter Lachs. Man gießt Remouladensauce darüber und garniert mit Zitronenscheiben.

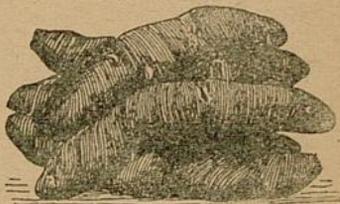
13. Heringsalat. Von 6 guten Heringen kann eine Schüssel Salat für 12 Personen gemacht werden. Die Heringe werden ausgenommen, gewaschen und, je nachdem sie salzig sind, einige Stunden oder länger am besten in Milch gelegt, damit das Salzige auszieht. Darnach werden sie von Haut und Gräten befreit und in feine Würfel geschnitten. Ferner nimmt man dazu 500 Gramm Kalbsbraten, 500 Gramm Kartoffeln in der Schale, 500 Gramm säuerliche, mürbe Apfel, 500 Gramm Gurken und zwar saure, Pfeffer-, Senf- und Zudergurken und 2 Zwiebeln. Diese Zutaten werden ebenfalls in feine Würfel geschnitten. Ubrigens kann man bei den Zutaten nach dem Vorhandensein etwaiger Vorräte und nach eigenem Geschmack verfahren. Man kann rote Rüben, eingemachte Zwetschen, rohen Schinken, hart gekochte Eier, Kapern und marinierte Neunaugen dazwischen mengen. Wünscht man den Salat besonders fein zu haben, so läßt man die Kartoffeln weg und nimmt dafür die doppelte Portion Fleisch. — Alles wird mit einer gut gerührten Sauce aus Provenceöl, Essig, weißem Pfeffer und Salz, auch nach Belieben etwas Senf, vermischt. Die Zwiebeln wiegt man sehr fein und vermischt sie mit der Sauce. Ebenjogurt kann man auch die Heringsmilch sehr fein wiegen, sie mit Essig durch ein Sieb abrühren und mit der Sauce vermischen. Man kann den Salat auch sehr gut am vorhergehenden Tage bereiten, doch läßt man ihn dann über Nacht in einem porzellanenen Geschirr stehen, rührt ihn vor dem Gebrauch nochmals durch, richtet ihn an und verziert ihn etwa auf folgende Weise: Grüne eingemachte Gurken oder Petersilie werden ganz fein gehackt, ebenfalls das Gelbe von 4 hart gekochten Eiern, wie auch das Weiße derselben und rote Rüben, jedoch jedes allein. Nun streiche man den Salat auf der Schüssel glatt, zeichne mit einem Messerrücken eine Figur darauf, etwa einen Stern, und lege mit einem Teelöffel in jedes Feld eine andere Farbe, indem man mit der linken Hand ein Messer an die Scheidelinie hält, damit man von allen Seiten in der Grenze bleibe. Rund herum lege man einen Rand von einer beliebigen Farbe. Ebenso kann man auch gewässerte, durchgerissene und aufgerollte Sardellen und Kapern zum Verzieren benutzen.

14. Heringsalat für den täglichen Tisch. Zu 2 Tellern Kartoffeln nimmt man 2—3 gewässerte Heringe, gehackt oder geschnitten, 2 Untertassen voll rote Rüben, ebensoviel saure Apfel und Fleisch, alles in feine Würfel geschnitten, mit Zwiebeln, Öl, Essig, Pfeffer und Salz vorsichtig angerührt, damit es ganz bleibt. Hat man saure Sahne, so gibt man etwas zur Sauce, sonst muß der Essig durch etwas Milch oder Wasser gemildert werden, weil dieser Salat viel Sauce braucht.

15. Kartoffelsalat fein. Man nimmt hierzu gute Salatkartoffeln, am besten sogenannte Mäuse, kocht sie in Salzwasser gar, zieht sogleich die Schale ab, schneidet sie warm in feine Scheibchen und mischt sie sofort mit Remouladensauce, die man fertig bereitet hat. Damit die Kartoffelscheiben

ganz bleiben, gibt man eine Lage Kartoffeln in die Salatschüssel, einige Löffel Sauce darüber und so fort, bis alle Kartoffeln gut angefeuchtet sind.

16. Kartoffelsalat für den gewöhnlichen Tisch. Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden möglichst warm gehalten und mit nachstehender Sauce recht saftig gemengt. Man rührt gutes Öl, Essig, Pfeffer, Salz und fein gewiegte Zwiebeln untereinander; nach Belieben tut man ein wenig Zucker an die Sauce und fügt gewiegte Petersilie hinzu.



Salatkartoffeln „Mäuse“.

17. Kartoffelsalat warm. $\frac{1}{2}$ Obertasse Essig und 2 Obertassen Wasser werden mit Salz und Petersilie aufgekocht, 3 fein gehackte Zwiebeln und Petersilie nebst 3 Eßlöffel Provenceroil damit vermischt, die noch warmen Kartoffeln abgeschält und in Scheiben hinein geschnitten und nach Belieben mit ein wenig Zucker abgeschmeckt. Statt des Öls kann man auch zerlassene, aber noch gelbe Butter hinein geben. Der Salat wird sofort serviert.



Brunnenkresse.

18. Brunnenkressesalat. Die Brunnenkresse, ein sehr gesunder, blutreinigender und magenstärkender Salat, ist den ganzen Winter hindurch und im Frühjahr so lange brauchbar, als die Blätter zart sind. Man schneidet die Stiele von den Blättern so weit ab, daß die ersteren noch etwa dreifingerbreit daran bleiben. Das Waschen geschieht mehrere Male in reichlich Wasser, indem man die Kresse aus demselben heraufzieht und wieder unter Wasser bringt. Sie wird gut ausgeschwenkt und mit reichlich Öl, Essig und etwas Salz angemengt.

19. Gartenkressesalat. Diese Kresse kann für Freunde derselben das ganze Jahr hindurch gezogen werden. Man schneidet die Blätter, solange sie jung und zart sind, mit der Schere ab und mengt sie nach dem Waschen und Ausschwingen mit reichlich Öl, wenig scharfem Essig und einigen Körnchen Salz.

20. Hopfensalat. Junger, aufkeimender Hopfen, bei dem sich die Blätter noch nicht entwickelt haben, wird abgeschnitten, gewaschen, zusammengebunden und wie Spargelsalat behandelt.

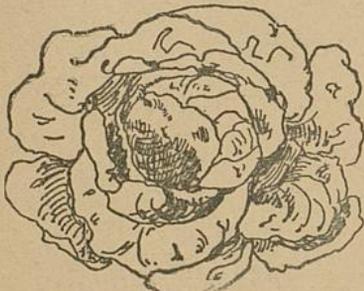
21. Spargelsalat. Der Spargel wird wie zu Gemüse gepuht, in Bündchen gebunden, mit kochendem Wasser und Salz langsam gar gekocht und auf einen Durchschlag gelegt. Völlig erkaltet, macht man die Fäden los, legt ihn in zierlicher Ordnung in eine Salatschüssel und gibt feines Öl und Essig zu gleichen Teilen, mit etwas Pfeffer und Salz vermischt, darüber.

22. Blumenkohlsalat. Der Blumenkohl wird wie zu Gemüse vorbereitet, in Wasser und Salz langsam gar gekocht und danach zum Abtrocknen auf ein Sieb gelegt. Nun werden die Kohlröschen vorsichtig abgetrennt und in einer Salatiere so angerichtet, daß alle Blumen nach oben kommen, worauf man den Salat mit einer gut gerührten Sauce von einigen hart gekochten Eiern, Essig, Öl, Pfeffer und Salz löffelweise übergießt.

23. Kopfsalat oder grüner Salat mit Eiersauce. Man entfernt die äußeren grünen Blätter, streift aus den großen Blättern die Rippen, wobei man der Schnecken wegen genau nachsehen muß, und zerteilt das Herz in kleine Blättchen. Dann spült und mischt man den Salat mit folgender Sauce. Auf 4 Personen rechnet man 2 hart gekochte Eidotter, fein zerrieben, 4 Eßlöffel Öl

nicht zu viel Salz und Essig, auch nach Belieben etwas Senf und Pfeffer und einige Salatkräuter, als fein gehackten Estragon, junge Zwiebelspitzen, Boretsch und dergl.

24. Kopfsalat oder grüner Salat mit Essig. Nachdem man den Salat nach voriger Nummer vorbereitet hat, vermischt man Essig mit ein wenig Salz und gutem Speiseöl, gibt den Salat hinein und mengt ihn leicht und schnell damit durch. Wer den Salat milder liebt, verdünnt den Essig oder besser noch Zitronensaft mit Wasser, gibt Salz und nach Geschmack Zucker hinzu und verfährt weiter, wie oben beschrieben.



Kopfsalat „Silberball“.

25. Kopfsalat mit Sahne oder Rahm. Man tut in einen Napf 1 Obertasse dicke, saure Sahne, fügt nach Geschmack Zucker hinzu und eine Prise Salz, wendet den Salat darin um und richtet ihn mit oder ohne gehackten Schnittlauch an.

26. Kopfsalat mit Speck. Man verdünnt Weinessig mit etwas Wasser, gibt Salz und Zucker nach Geschmack dazu und wendet den gewaschenen Salat darin um. Zuletzt gibt man 1—2 Eßlöffel ausgebratenen Speck samt den hellbraunen Grieben noch warm darüber, mengt alles gut durch und richtet den Salat sofort an.



Gurkenhobel.

27. Gurkensalat. Die Gurken werden geschält und dabei die Spitzen abgeschnitten und entfernt, weil sie leicht bitter schmecken. Man tut gut, jede einzelne Gurke zu kosten, um festzustellen, ob sie auch nicht bitter ist. Dann schneidet man die Gurke in ganz feine Scheibchen mit dem Messer oder auf einem Gurkenhobel und vermischt sie erst, wenn der Salat gegessen werden soll, mit etwas Essig, Öl, Salz, einer Prise Pfeffer und nach Geschmack auch etwas Zucker. Nach Belieben kann man auch ein wenig Schnittlauch darunter mengen.

28. Salat von Gurken und Kopfsalat. Man mengt Gurken und Kopfsalat zu gleichen Teilen und richtet den Salat nach einer der vorhergehenden Nummern an.

29. Salat von eingemachten Gurken. Salz- oder große Essiggurken werden fein abgeschält, in Scheiben geschnitten, mit wenig Pfeffer, reichlich Öl, und je nachdem die Gurken sauer sind, auch wohl mit etwas Essig vermischt.

30. Bohnensalat. Schnitt- oder Brechbohnen werden wie zum Gemüse vorbereitet, gewaschen, in Salzwasser weich gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Hierauf mengt man sie noch warm mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer, nach Belieben Zucker und fein gewiegten Zwiebeln, womit man sie gut durchziehen läßt. Vor dem Anrichten gibt man fein gewiegte Petersilie dazu und schmeckt den Salat nochmals ab. — Man kann diesen Salat auch von eingemachten Salatböhnchen bereiten. Man übergießt die mit Essig eingemachten Bohnen mit kochendem Wasser, läßt sie eine Weile darin stehen, gießt das Wasser ab und vermenqt die Bohnen mit Öl, Salz, Pfeffer und gewiegter Petersilie.



Kalgurke.

31. **Roter Salat.** Man nimmt dazu einen Teil mit der Schale weich gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln (rote Mäuse), einen Teil in Scheiben geschnittene rote Rüben und einen Teil fein geschabten roten Kappus. Dies wird vorsichtig, damit alles ganz bleibt, mit reichlich feinem Öl, Essig, Pfeffer und Salz angerührt und zu Braten gegeben.

32. **Salat von roten Rüben.** Die Rüben werden sauber gewaschen und mit einer Bürste von allen erdigen Teilen befreit, ohne sie jedoch zu beschneiden. Nachdem man sie in reichlich Wasser weich gekocht hat, läßt man sie abkühlen, schält sie und schneidet sie in Scheiben. Hierauf übergießt man sie mit Öl, Essig und Zucker nach Geschmack und würzt sie mit Kochkummel und fein geschabtem Meerrettich.

33. **Winteralat.** 3 Teile in der Schale gekochte Kartoffeln, 1 Teil saure Äpfel, 1 Teil rote Rüben, 1 Teil eingemachte Gurken. Alles dies wird in feine Scheiben geschnitten, mit einer gut gerührten Sauce von reichlich Öl, etwas saurer Sahne, Essig, Pfeffer und Salz vorsichtig durchmengt, daß die Scheiben ganz bleiben, in einer Salatiere angerichtet und mit einem Kranz von Kornsalat, mit Öl, Essig und Salz vermischt, und von nicht ganz hart gekochten Eiern, welche zu 8 Teilen geschnitten wurden, verziert.

34. **Endiviasalat.** Man verwendet hierzu nur die gelben Blätter, aus denen die groben Stengel entfernt werden, die feinen Stengel kann man spalten, in kleine Stücke schneiden und mit den Blättern vermischen.

Der Salat wird kurz vor dem Anrichten gewaschen und mit dicker Sahne, Öl, Essig, Salz und Pfeffer vermengt.



Endivie oder Escarol.

35. **Feldsalat oder Rapünzchenalat.** Der holländische Feldsalat mit kleinen runden Blättern ist dem großblättrigen vorzuziehen. Beim Verlesen schneidet man nur die unteren Stengel so weit ab, daß die Blätter einzeln werden, und entfernt alle schlechten Blätter. Dann wäscht man den Salat und vermengt ihn mit Öl, Essig und Salz. — Man kann die Rapünzchen auch mit Selleriesalat vermengen, s. Nr. 37.



Rapünzchen.

36. **Krautalat.** Für 6 Personen rechnet man einen Krautkopf, nach Belieben Rotkohl oder Weißkohl, ferner 2 Löffel Öl, 2 Löffel Essig, eine Prise Pfeffer, 1 ½ Teelöffel Salz, ¼ Liter dicke, saure Sahne und 1 Zwiebel. Die äußeren schadhafte Blätter des Krautkopfes werden abgeschält und das Kraut fein gehobelt, wobei man den dicken Strunk zurückläßt. Hierauf mengt man das Kraut mit feinem Salz und läßt es kurze Zeit stehen, während man mit den übrigen Zutaten eine Salatsauce mengt und zuletzt das Kraut damit vermischt. — Man kann nach Belieben auch das gehobelte Kraut vor dem Mengeln in Salzwasser abkochen.

37. **Selleriesalat.** 1—2 recht zarte, weiße Sellerieknochen werden, nachdem sie geschält sind, in schwach gesalzenem Wasser weich gekocht und hierauf in dünne Scheiben geschnitten, entweder mit einem glatten Messer oder dem Buntschälmesser. Nun mengt man den Sellerie noch warm mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer, richtet ihn an, wenn er erkaltet ist, und garniert ihn mit

sauber gewaschenen Kapunzelblättern. — Man kann ihn auch wie Kopfsalat mit einer Eier Sauce mengen. Dann können die Kapunzchen fort bleiben.

38. Salat auf Gärtnerinnen-Art. Von jedem Gemüse $\frac{1}{2}$ Obertasse Teltower Rübschen und ebensoviel junge Karotten werden, jedes für sich, in Salzwasser weich gekocht und, nachdem sie abgetropft sind, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemacht. Blumenkohltröschen, Spargelspitzen, grüne Erbsen und



Apfelsellerie.

junge grüne Bohnen kocht man ebenfalls jedes einzeln in Salzwasser weich, läßt es abtropfen und erkalten. Unterdes bereitet man von 2 hart gekochten Eigelb, 1 rohen Ei, Öl, Salz, ein wenig Zucker und Essig eine Sauce, die man unter die letztgenannten Gemüse mischt. Man richtet nun den Salat möglichst erhaben auf einer Schüssel an und garniert den Rand mit Karotten und Rübschen, die man aus der Marinade herausgenommen hat und nun mit jungen Herzblättern von Kopf- und Endivien Salat abwechseln läßt.

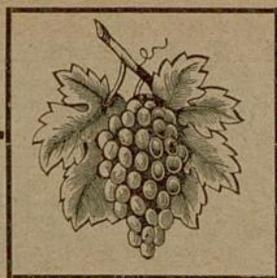
39. Tomatensalat. Für 4 Personen werden 10—12 recht reife Tomaten recht kalt gelegt, wo möglich auf Eis, wodurch sie fest werden und sich dann gut schneiden lassen. Man schneidet sie in dünne Scheiben, wobei man die Kerne entfernt, mischt sie hierauf mit 2 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel Essig, Salz, Pfeffer, ein wenig Zucker und $\frac{1}{4}$ zerriebenen Zwiebel und gibt den Salat sofort zur Tafel. Nach Belieben kann man auch statt der Zwiebel $\frac{1}{2}$ Behe fein geschnittenen Knoblauch darunter mengen. Man garniert den Salat mit einem Kranze von zerschnittenen, hart gekochten Eiern.

40. Rettichsalat. Weißer oder schwarzer Rettich wird geschält und auf dem Reibeisen zerrieben, worauf man ihn mit etwas Salz, Zucker und Essig vermischt. — Der schwarze Rettich ist schärfer als der weiße.

41. Dörrbohnenalat. Weiße Bohnen, am besten Perlbohnen, werden wie zu Gemüse in Salzwasser weich gekocht, am besten in der Kochliste, da sie keinesfalls zerbrechen dürfen. Nachdem man sie abgegossen, richtet man sie mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und nach Belieben ein wenig Zucker an.

42. Sauerkrautalat oder Russischer Salat. Barter, recht weißer Sauer Kohl wird, sowie er aus dem Fasse kommt, in einem Tuche ausgedrückt, kurzfasrig geschnitten und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angerichtet.





M. STEIN, KARLSRUHE

Spanische Weinhalle

Karlstrasse Nr. 25 (beim Stefansbrunnen)

Kleinverkauf

garantiert reiner

Naturtraubenweine

offen und in Flaschen

Tischweine

rot und weiss

Krankenweine ☞ Dessertweine

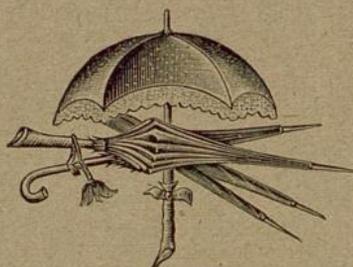
Arrak ☞ Kognak ☞ Rum

Echtes

Kirsch- und Zwetschgenwasser

Liköre.

Lieferung frei ins Haus.
Prompter Versand.



Val. Reinhart

Karlsruhe

Ecke Wald- und Amalienstrasse

Eingang Waldstrasse

Filiale Luisenstrasse 63

Weitere Filiale von April ab Kaiserstrasse 71
empfiehlt

Sonnen- und Regenschirme
sowie Spazierstöcke

in reicher Auswahl und in jeder Preislage

Neuanfertigung nach Wunsch

Reparaturen und Überziehen der Schirme
rasch und billig