

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter**

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

4. aufs neue verb. Ausg.

**Spörlin, Margareta**

**Mülhausen, 1825**

11. Salate.

**urn:nbn:de:bsz:31-56462**

## 11. Salate.

## 1. Anchois-Salat.

Man nimmt ein Viertelfund Sardellen oder Anchois, wäscht sie, schneidet sie der Länge nach von einander und nimmt die Gräten heraus, schneidet jedes halbe Theil noch einmal von einander, nimmt eine flache Salatiere oder Platte, auf welcher man den Salat serviren will, und legt die zerschnittenen Anchois in der Form einer Blume oder sonst artigen Verzierungen auf die Platte, nimmt 4 hart gesottene Eyer, und zerhackt das Gelbe und Weiße, jedes besonders, recht fein. Man hackt Schalotten, Rahnen und Petersilie, wie auch noch ein wenig Anchois; alles muß besonders gehackt werden. Man füllt dann die Oeffnung von den Anchois mit dem Gehackten, und giebt sie auf den Tisch. Es wird mit Essig und Baumöl, Pfeffer und Salz auf dem Tisch angemacht.

## 2. Häring-Salat.

Der Häring muß zwey Stunden in kaltes Wasser gelegt werden. Hernach häutelt man ihn ab, macht die Gräten heraus, zerschneidet ihn in kleine Stücke, und thut ihn auf einen Teller, schneidet ein Zwiebelchen länglicht dazu, wie auch zwey Nessel, so man es liebt, oder kalten Braten, und rührt es mit Pfeffer und Salz, Essig und Baumöl durch einander.

## 3. Bohnen-Salat.

Nimm kleine junge Bohnen, schneide sie der Länge nach von einander, und lasse sie in gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind. Laß sie dann ablaufen, schütte sie durch ein Siebcken und lasse sie wohl vertropfen. Lege sie in eine Salatiere, sprengte fein geschnittene Petersilie darüber, und rühre sie mit Pfeffer und Salz, Essig und Baumöl durch einander.

## 4. Spargeln-Salat.

Man kocht die Spargeln, wie man sie zu den Sauceen kocht, nur nicht so weich, legt sie auf eine Platte, und läßt sie ein wenig kalt werden. Thue in ein kleines Geschirr Pfeffer und Salz, nebst ein wenig fein geschnittenen Schnitt-Zwiebeln. Gieße Essig und Baumöl hinzu, rühre es eine Zeitlang mit einem Löffel wohl durcheinander, schütte alles Wasser von den Spargeln sauber ab, gieße die Sauce darüber, und trage sie zu Tische.

## 5. Zwiebel-Salat.

Nimm eine gute Hand voll kleine Zwiebeln, und lasse sie in gesalzenem Wasser kochen, bis sie ganz weich sind. Nimm sie aus dem Wasser, und lasse sie kalt werden. Blättere sie ganz auseinander, thue Pfeffer und Salz, Essig und Baumöl darüber, mache sie an, und gieb sie zu Tische.

## 6. Gurken- (Kukummern-) Salat.

Wenn die Kukummern geschält und ausgepült sind, schneidet man sie so fein als möglich, streuet Salz darüber, drückt sie einigemal um, und läßt sie eine Stunde stehen. Man drückt sie sodann sauber aus, thut Essig, Baumöl und Pfeffer daran, und rührt sie durch einander. Wenn man will, kann man auch Rettige darunter schneiden.

## 7. Erdäpfel-Salat mit Anchois.

Wenn die Erdäpfel abgeschwellt und geschält sind, legt man sie in eine Salatiere. Wenn sie noch ein wenig warm sind, sind sie besser; man muß alsdann einen Theil Baumöl mehr dazu nehmen, als wenn sie kalt sind. Hernach nimmt man Anchois oder Sardellen, oder Haringe, welches man haben kann, wäscht sie sauber und macht alle Gräten heraus, scheidet sie in kleine Stückchen und streuet sie über die Kartoffeln, nimmt vier hart gesottene

Eyer, schneidet jedes Ey in acht Theile, legt sie schön auf die Kartoffeln herum, streuet Pfeffer und Salz darüber, nebst Essig und Baumöl, und macht den Salat an wie jeden andern. Man muß aber das Baumöl an diesem Salat nicht sparen, wenn er gut seyn soll.

#### 8. Schnecken-Salat.

Man puzt die Schnecken wie sie bey den Suppen beschrieben sind, und legt sie dann schön neben einander auf eine Platte. Man hackt Zwiebeln oder Schalotten ganz fein, nebst vier oder sechs Anchois dazu, macht aus diesem um die Schnecken einen Kranz, streuet ein wenig Citronenschale und ein wenig Kapern darüber, zerklöpft in einem kleinen Geschirr Essig und Baumöl nebst Pfeffer und Salz, gießt es über die Schnecken und trägt sie zu Tische.

Die Kraut- und Kopfsalate, wie auch andere Salate, die man täglich braucht, sind unnöthig, anzuführen.

## 12. G e k o c h t e s O b s t.

### 1. Compoten zu Kochen.

Zu Compoten sind im Spätjahr die Borstorfer-Aepfel am besten, hernach Renetten oder Rheinäpfel. Die Compoten von den Rheinäpfeln werden weiß, und die von den Renetten gelb. Man muß immer Acht geben, daß man schöne Aepfel hat, die nicht wurmicht sind. Sie müssen auch fein geschält werden, damit sie schön glatt bleiben. Man schneidet sie mitten von einander und nimmt den Kern oder den Puzen heraus, giebt aber wohl Acht, daß man nicht zu tief hineinschneidet, damit die Aepfel