

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere
Küche**

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

P. Salate

urn:nbn:de:bsz:31-106702

die gewaschenen und ausgeförrten Sagebutten hinein, lasse sie weich kochen und richte sie in sämiger, kurzer Brühe an.

Wünscht man dies Kompott zu gewöhnlichen Puddings, Klößen oder Pfannkuchen anzurichten, so kann man die Sagebutten mit reichlicherem Wasser und 1—2 Eßlöffel Perlago aufs Feuer setzen, wodurch die Sauce verlängert und sämig wird.

P. Salate.

1. Im Allgemeinen.

Alle grünen Salate müssen schon der Schnecken wegen recht sorgfältig verlesen und jedes schlechte Blatt entfernt werden, jedoch ist es irrig, aus den Blättern geschlossener, also gelb gewordener Köpfe, die Blattstiele abzustreifen, wodurch dem Salat das Beste entzogen wird. Man lacht über die Köchinnen, welche die schlechtesten Teile vom Salat auf die herrschaftliche Tafel bringen. Nachdem die äußeren Blätter des Kopfes entfernt sind, teile man die nächstfolgenden in etwa 3 Teile und schneide das geschlossene inwendige in kleine Stücke. Bei schlechtem Salat aber ist es nötig, die Blätter abzustreifen, da an solchem die Blattstiele zähe sind. Bei Korn- oder Feldsalat ist zu bemerken, daß derselbe dadurch viel milder wird, daß man ihn 1—2 Tage vor dem Gebrauche in den Keller legt. Manche wollen behaupten, daß auch der Kopfsalat gewinne, wenn er 2 Stunden vorher aus dem Garten geholt und in den Keller gebracht wird.

Die Salate dürfen, mit Ausnahme weiß gewordener Salate, nicht ins Wasser gelegt werden. Man spüle sie kurz vor dem Anrichten in einem Eimer oder tiefen Topfe in reichlich kaltem Wasser, damit der Sand zu Boden sinke, indem man sie ganz lose mit sauberer Hand ein wenig in die Höhe zieht und dann wieder unter Wasser bringt. Das Waschen auf solche Weise muß so oft geschehen, bis das Wasser klar bleibt, doch rasch ausgeführt werden. Kopfsalat braucht indes nur wenig gespült zu werden. Manche behaupten sogar, daß er gar nicht ins Wasser müsse, um recht milde zu bleiben. Dann wird der Salat in einem Salatkorbe oder in einem recht sauberen Tassentuche ausgeschwenkt, um das Wasser so viel als möglich herauszubringen. Das Ausdrücken des Salats mit der Hand ist nicht allein unappetitlich, sondern es wird auch derselbe dadurch gequetscht, was namentlich bei gutem Kopfsalat gar leicht geschieht und wodurch demselben alles Ansehen entzogen wird.

Davidls-Schnelzer, Kochbuch.

Salz wende man bei allen grünen Salaten sparsam an, es bedürfen diese sehr wenig und können leicht versalzen werden. Gutes Olivenöl gibt dem Salat den feinsten Geschmack, indes ist auch frisches Mohnöl sehr gut. Zu einer Salatsauce, wozu hartgekochte Eier angewendet werden, reibe man zuerst die Dotter möglichst fein, rühre etwas Essig und dann erst das Öl nach und nach hinzu, weil die Sauce, auf solche Weise gerührt, sich leichter verbindet, und vermische sie danach unter stetem Rühren mit den übrigen Theilen. Zu manchem Salat sind Zwiebeln eine angenehme Würze; da jedoch dieser Geschmack von vielen gescheut wird, so gebe man bei einem Gesellschaftessen zu solchem Salat, woran sie passen, einige feingehackte, durch ein reines Tuch gewaschene Zwiebeln, mit etwas Essig versehen, dazu — sie erhalten durch den Essig eine schönere Farbe.

In manchen Gegenden wird dem grünen Salat eine Beimischung von Zucker gegeben; da, wo man diesen in den nächstfolgenden Rezepten vermissen möchte, kann derselbe leicht hinzugefügt und in Ermangelung der bei manchen Salaten bemerkten Sahne ein stärkerer Zusatz von Öl gemacht werden.

Man vermische die grünen Salate nicht eher mit der Sauce, bis sie gegessen werden, weil sie durch längeres Stehen zusammenfallen, alles Ansehen verlieren und zähe werden. Eben aus diesem Grunde geschehe auch das Mengen des Salats mit 2 Gabeln leicht, vorsichtig und möglichst schnell, und vermeide man, wie es mitunter aus Unkunde der Fall ist, darauf zu stoßen und ihn zu rühren, insofgedessen der Salat wie Mus erscheint. Fleisch-, Fisch- und Heringsalat werden hingegen wohlschmeckender, wenn sie mehrere Stunden vor dem Gebrauche gemischt werden.

2. Geflügelsalat. Auf 24—30 Personen berechnet.

6 junge gemästete Hahnen werden mit reichlich Butter und etwas Salz langsam gar, aber nicht zu weich gedämpft, kalt zerlegt, Brust und Beinchen ausgekocht, zum Salat genommen, Rückgrat, Flügel und Köpfe werden mit einem Stückchen Kalbfleisch ausgekocht, etwas geschwitztes Mehl dazu gegeben und nach $\frac{1}{2}$ Stunde Kochens die Brühe durchgeseiht. Danach werden 4 Eidotter mit Muskat, $\frac{1}{2}$ Glas Wein, etwas weißem Pfeffer angerührt und die Krafsauce kochend dazu gegeben, die man alsdann über das Fleisch füllt. Nun wird Kopfsalat in 4 Teile geschnitten, oder verlesene Endivien, woraus die Stengel entfernt, mit folgender Sauce angemengt: Die Dotter von 6 hartgekochten und 2 rohen Eier werden ganz fein gerieben, mit Essig angerührt, nicht ganz $\frac{1}{2}$ Liter feines Salatöl allgemach dazu gerührt, so auch

feingehackter Dragon, 2 Teelöffel voll Zucker, 1 Löffel Senf, die Kraftsauce, welche das Fleisch nicht aufgenommen und die sich in der Schüssel gesenkt hat. Mit diesem Salat wird das Fleisch sternförmig in eine feine Schüssel gelegt.

Im Winter kann man statt Dragon Dragoneffig nehmen.

3. Fischsalat.

Zu einem Gesellschaftessen, wozu viele Gerichte bestimmt sind, ist folgende Angabe zu 20 Personen hinreichend; 1 Pfund Aal, 1 Pfund Hecht, $\frac{1}{2}$ Pfund Forellen, $\frac{1}{2}$ Pfund Tarbut, $\frac{1}{2}$ Pfund Seezungen, $\frac{3}{4}$ Pfund Lachs und 5 Stück Neunaugen. Die Fische werden am vorhergehenden Tage gekocht. Es wird hierzu Wasser mit Salz, Pfefferkörnern, Saft und der gelben Schale einer Zitrone zum Kochen gebracht. Zuerst wird der Aal darin gekocht, weil derselbe am wenigsten Salz bedarf, dann wird dieser herausgenommen, und der Hecht, welcher mehr Salz erfordert, gekocht, nachher Forellen, Zunge und Tarbut, eine Sorte nach der anderen, alle mit noch reichlicherem Salz. Der Lachs wird mit wenigem Salz in frischem Wasser aufs Feuer gebracht. Nachdem die Brühe, worin die ersten Fische gekocht sind, kalt geworden ist, bewahrt man solche bis zum andern Tage darin auf. Fische, welcher Art sie auch sein mögen, in ihrer Brühe erkalten zu lassen, taugt nicht, es gibt ihnen einen faden Geschmack.

Bei der Zubereitung des Salates werden die Fische gut entgrätet, in kleine Stückchen geteilt, die Neunaugen $\frac{1}{2}$ Finger lang schräg geschnitten und dies alles mit $\frac{1}{2}$ Tasse Kapern in Felder oder Kreise in Streifen zierlich angerichtet, wozu auch noch etwa 30—40 Mustern und 20 in Streifen geschnittene oder auch ganze Krebschwänze genommen werden können.

Folgende Sauce wird über die angerichteten Fische verteilt: 3 hartgekochte Eier und 1 roher Eidotter werden fein gerieben, mit 1 Tasse kräftiger Fleischbrühe, $\frac{1}{2}$ Viertel feines Salatöl, 2 Teelöffel Senf, 1 Teelöffel Zucker, stark 1 Messerspiße weißem Pfeffer, 1 Eßlöffel dicker Sahne, Essig und etwas Salz nach Geschmack gut gerührt.

Sollte eine oder die andere Sorte Fisch fehlen, so wird das Gewicht bei den anderen Fischen zugefügt.

4. Hechtsalat.

Hechte von mittlerer Größe werden ausgeweidet, rein gewaschen — nicht gewässert, da der Fisch wie das Fleisch durch Wässern nur an Kraft verliert —, ungeschuppt mit reichlich Zwie-

beln in kochendem Salzwasser weich gekocht, vom Feuer genommen und 10 Minuten im Fischwasser stehen gelassen, indem der Fisch dadurch besser das Salz aufnimmt. Alsdann legt man die Hechte zum Abkühlen auf eine Schüssel, entfernt sorgfältig Schuppen, Haut und Gräten und teilt sie in zwei Glied lange Stücke. Zugleich nimmt man große Krebse und kocht sie in gesalzenem Wasser mit einem Guß Essig gar. Der Essig gibt den Krebsen ein schöneres Rot. Danach macht man die Schwänze und Scheren aus den Schalen, was bei großen Krebsen dadurch leichter geschieht, daß man die Scheren auf der inwendigen Seite ausschneidet. Unterdeßsen kocht man einige Eier hart, zerdrückt die Dotter in einem Napf, rührt sie mit etwas Essig (nicht mit Öl, weil ersterer sich leichter mit den Dottern hartgekochter Eier verbindet) recht fein, vermischt sie mit wenig feingehackten Schalotten und etwas gehackten Sardellen, gibt unter stetem Rühren Olivenöl, Weinessig und etwas Hechtbrühe hinzu, rührt die Sauce durch ein Sieb und fügt dann noch etwas guten Senf und feingehackte Petersilie hinzu. Nachdem man nun Sardellen wie zum Butterbrot vorge richtet und dünne Zitronenscheiben zierlich ausgeschnitten hat, legt man den Hecht in eine etwas tiefe Schüssel, zwischendurch das Fleisch aus den Krebschieren, richtet die Sauce darüber an, bestreut die Schüssel mit Kapern und garniert sie wie folgt: Den Rand derselben verziert man mit Krebschwänzen, die Spitzen nach außen gerichtet, legt die Sardellen streifenweise in schräger Richtung oder sternförmig über den Fisch, dazwischen die bemerkten Zitronenscheiben, zierlich geordnet, auch kann man in 4 Teile geschnittene Zitronenscheiben am Rande aufstellen, und legt dann zuletzt die aufgeschnittenen Scheren zwischen die Krebschwänze, wodurch die Verzierung gewinnt; auch kann man in 8 Teile geschnittene, gekochte Eier drum herum setzen.

5. Sardellen Salat.

Man wässert die Sardellen und reißt sie durch, damit man die Gräten herausnehmen kann, ordnet sie in eine Salatschüssel mit Kapern, kleinen Essiggurken, eingemachten Zwetschgen, in Scheiben geschnittener Cervelatwurst, mariniertem Kal, welcher vorher gespalten und in fingerdicke Stücke geschnitten wird; auch kann man Morcheln und Austern, deren Vorrichtung man in den Vorbereitungsregeln findet, hinzufügen und in die Mitte der Schüssel einige Schnitten geräucherter Lachs legen. Den Rand verziert man mit Zitronenscheiben und gießt eine Sauce, wie im vorhergehenden bemerkt, oder die Dotter einiger hartgekochter Eier, fein gerieben, mit Weinessig, Öl, Pfeffer und Salz angerührt, darüber.

6. Salat von Muscheln.

Wenn bei einem Gericht Muscheln, einige übrig geblieben sind, so werden sie zerschnitten und mit verhältnismäßig kleingeschnittenen Gurken, Zwiebeln, Sering oder Sardellen vermischt, mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz angemengt und zum Suppenfleisch gegeben.

Zu einer selbständigen Salatschüssel bleiben die Muscheln ganz und werden entweder (bei Weglassung der Gurken) nach vorstehender Angabe gemischt, oder mit einer pikanten oder Mayonnaise-sauce übergossen.

7. Salat von Fisch und Gemüse.

Man läßt Gemüse aller Art, wie die Jahreszeit es zusammenbringt, Spargel, gut gepuht, Blumenkohl, abgezogen, in kleine Stücke geschnitten, kleine Salatböhnchen, Wirsing, in Stückchen geschnitten, auch junge Karotten oder gelbe Rüben, gepuht, kurz alles, was man dieser Art hat, in Salzwasser weich kochen und kalt werden. Dann legt man solches mit in Stückchen geschnittenem Fisch: Lachs, Hecht, Forellen, Karpfen, Aal, Quappen, Schleien, Krebschwänzen und mit Rotbeeten, länglich wie Rüben geschnitten, und eingemachten Gurken, zierlich geordnet, in eine Schüssel und begießt dies alles mit der Sauce des Fischsalats.

8. Hummersalat mit Caviarschnitten.

Der Hummer wird gekocht, wie es bei den Fischen bemerkt worden, das Fleisch aus den Schalen gelöst, in längliche Stückchen geschnitten, in eine Salatschale gelegt und mit einer gut gerührten Sauce von hartgekochten Eidottern, Pfeffer, Salz, Öl, Weinessig, weißem Wein, feingehacktem Dragon, Petersilie und etwas Schalotten begossen. Der Salat wird mit aufgerollten Sardellen, Kapern, hartgekochten, in 8 Teile oder in Scheiben geschnittenen Eiern verziert und der Rand der Schüssel mit gerösteten Semmelschnittchen, welche mit Caviar bestrichen sind, garniert.

9. Heringsalat.

Von 12 Stück guten Heringen kann eine Schüssel für 24 Personen gemacht werden. Diese werden ausgenommen, gewaschen und nach Bedarf einige Stunden oder länger in Milch gelegt, damit das Salz herausziehe, von Haut und Gräten gereinigt und in feine Würfel geschnitten. Soviele dies an Portion sein wird, nehme man auch Kartoffeln, die man mit der Schale kocht, abschält und kalt werden läßt, eingemachte Gurken, rote Rüben, gute saure

Apfel, Kalbsbraten, auch wenn man ihn hat, etwas gekochten Schinken und 8—12 hartgekochte Eier, von denen man 4 Stück zum Verzieren weglegt. Dies alles wird gleich den Heringen in feine Würfel geschnitten, nach Belieben können auch 24 Stück in Streifen geschnittene eingemachte Zwetschgen hinzugefügt werden.

Wünscht man den Salat besonders fein zu haben, so lasse man die Kartoffeln weg, nehme dagegen die doppelte Portion Fleisch, setze 1 Tasse Kapern, 8—12 Stück Neunaugen, in Zentimeter lange Stücke zerteilt und 2 große Stücke eingemachten ostindischen Ingwer, in Stückchen geschnitten, hinzu, womit eine Wirtin, welche auf keine Kosten Rücksicht zu nehmen hat, Ehre einlegen wird.

Dann werde dies alles mit einer gut gerührten Sauce, Mayonnaise, von gutem Provenceröl, Pfeffer und Salz — auch nach Belieben etwas Senf — vermengt. Falls man den Salat am vorhergehenden Tage macht, wodurch er nicht im geringsten verliert, so lasse man ihn über Nacht in einem porzellanenen Geschirr stehen, rühre ihn einige Stunden vor dem Gebrauch nochmals durch, richte ihn an und verzähre ihn etwa auf folgende Weise:

Es werden grüne eingemachte Gurken oder Petersilie, rote Rüben, das Gelbe von 4 hartgekochten Eiern, sowie auch das Weiße derselben, jedoch jedes einzeln, ganz fein gehackt. Dann streiche man den Salat in 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 Schneidelinie hält, damit man von allen Seiten in der Grenze bleibt. Rund herum lege man einen Rand von beliebiger Farbe; wählt man weiß oder gelb, so sehen Blättchen von krauser Petersilie darauf gelegt, hübsch aus; ebenso kann man gewässerte, durchgerissene und aufgerollte Sardellen und Kapern zum Auszieren benutzen. Auch kann man die Schüssel mit den genannten Teilen kreisförmig belegen. Es werden Zwiebeln nach Nr. 1 dazu gegeben, oder man vermischt die Hälfte des Salats, ehe man ihn verzährt, mit 1 bis 2 feingehackten Zwiebeln und legt als Erkennungszeichen eine kleine Zwiebel auf die Mitte der Schüssel.

Auf diese Art bereitet, wird der Heringsalat bei Abendessen, Herren- und Damen-Tees und Frühstück genommen. Als Voressen bei Mittagessen schneide man alles Angegebene in solche Striemen, rühre ein paar hartgekochte, ganz fein geriebene Eidotter an die Sauce und mit dieser den Salat vorsichtig an, damit alles ganz bleibe.

10. Heringsalat als Beilage zum Butterbrot.

Alle genannten Teile des Heringsalats, mit Ausnahme von Kartoffeln und rote Rüben, werden fein gehackt, mit feinem Öl, Weinessig, etwas Pfeffer und dem vielleicht noch fehlenden Salz so vermischt, daß keine Flüssigkeit entsteht, dann zierlich angerichtet und mit Kapern ringsum wie eine Perlschnur belegt oder auf andere Art damit verziert.

11. Heringsalat für den täglichen Tisch.

Zu 2 Teller Kartoffeln 2—3 gewässerte Heringe, gehackt oder geschnitten, 2 Untertassen voll rote Rüben, ebensoviel saure Apfel und Fleisch, alles in feine Scheiben geschnitten, mit Zwiebeln, Öl, Essig, Pfeffer und Salz vorsichtig angerührt, damit es ganz bleibe. Hat man saure Sahne, so gebe man etwas zur Sauce, andernfalls kann der Essig durch etwas Milch oder Wasser gemildert werden, weil dieser Salat viel Sauce bedarf.

12. Fleischsalat.

Man rechnet für 12 Personen 5—6 Neunaugen, $\frac{1}{2}$ Pfund Sardellen, 3—4 ausgewässerte Heringe, weichgekochten Sellerie, rote Rüben, Senfgurken, Kartoffeln, Kalbsbraten, von jedem $\frac{1}{2}$ Suppenteller voll und vom Kalbsbraten das doppelte, 8—10 eingemachte Pflaumen, alles in längliche feine Stücke geschnitten und lagenweise in die Schüssel gelegt.

Zu der Sauce nehme man 8 hartgekochte Eier, reibe sie durch ein Sieb, gieße dann stark $\frac{1}{4}$ Liter feines Öl langsam hinzu, ferner 4 Teelöffel voll Senf, 2—3 Teelöffel voll Zucker, 2—3 geriebene Zwiebeln, etwas Salz und gebe dann so viel Essig hinzu, daß es eine dicke Sauce bleibt und gieße sie über die angerichtete Salatschüssel.

13. Polnischer Salat.

Kalter Kalbs- oder Dachsenbraten wird in Würfel geschnitten, Kopfsalat hinzu gegeben und beides mit Öl, Essig, Senf, Pfeffer, Salz, Zwiebeln und weichgekochten Eiern gut durchgemengt.

14. Salat von gutem, übriggebliebenen Suppenfleisch.

Das Fleisch wird $\frac{1}{2}$ —1 Stunde vor dem Gebrauch in feine Scheibchen geschnitten, mit einer gut gerührten Sauce von saurer Sahne, Öl, feingeschnittenen Zwiebeln, gehacktem Dragon, Pfeffer, Salz und nicht zu reichlich Essig gut vermengt. Man tauche die ansehnlichsten Scheiben vorher in die Sauce und lege diese

über das angerichtete Fleisch. Eine Beimischung von eingemachten, in Scheiben geschnittenen Gurken ist zu empfehlen.

Dieser Salat dient als Beilage zu grünem Salat, sowie auch zu Kartoffelspeisen aller Art.

15. Feiner Kartoffelsalat.

Man nehme hierzu nicht mehliges Kartoffel, koche sie mit Salz weich, ziehe sogleich die Schale davon ab und schneide sie warm in feine Scheibchen, gieße 1 Tasse kochendes Wasser darüber und decke sie zu, bis die Sauce fertig ist. Für 6 Personen 6 Salatlöffel feines Öl, ebensoviel Wein, 4—6 Löffel Essig, je nach der Schärfe desselben auch noch kochendes Wasser, gehörig Pfeffer und Salz, auch etwas Senf. Damit die Scheiben ganz bleiben, gebe man eine Lage Kartoffeln in die Salatschüssel, einige Löffel Sauce darüber und so fort, bis alle Kartoffeln gut angefeuchtet sind. Vorher tauche man einige Scheiben von gleicher Größe in die Sauce und lege sie über den angerichteten Salat.

Es werden feingeschnittene Zwiebeln mit Essig durchgerührt dazu gegeben. Ferner Kalbs- und Schweinesülze, Kalbfleisch in Gelee, warmer und kalter Braten.

16. Kartoffelsalat für den gewöhnlichen Tisch.

Ganz weich gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und bei möglichstem Warmhalten mit nachstehender Sauce recht saftig vermengt: Man rühre gutes Öl, Essig, Milch, Pfeffer, Salz und feingeschnittene Zwiebeln, insofern letztere von allen Tischgenossen gegessen werden. Das Vermengen geht auf folgende Weise sehr gut: Man gebe die geschnittenen Kartoffeln in eine Schüssel, die Hälfte der Sauce darüber hin, lege eine festschließende Schüssel darauf, fasse sie mit beiden Händen fest zusammen und schwinde den Salat darin; danach gebe man die übrige Sauce hinzu und schwinde weiter, bis die Kartoffeln saftig geworden sind.

Zur Ersparnis des Baumöls wird in Gegenden, wo Gänse geschlachtet werden, häufig geschmolzenes Gänsefett zum Kartoffelsalat angewendet.

17. Brunnenkresse.

Die Brunnenkresse — ein sehr gesunder, blutreinigender und magenstärkender Salat — ist, wenn man sie haben kann, den ganzen Winter hindurch und im Frühjahr brauchbar. Man nehme die Stiele nicht von den Blättern, sondern schneide sie 3 Finger breit ab; die an dem übrigen Teile des Stieles und den Ranken befindlichen Blätter lege man zu dem verlesenen Salat, sehe aber

sorgfältig zu, daß etwaige Insekten entfernt werden. Das Waschen geschieht mehrere Male in reichlichem Wasser, indem man die Kresse aus demselben heraufzieht und wieder unter Wasser bringt. Sie wird gut ausgeschwenkt und mit reichlich Öl, wenig Essig und etwas Salz gemengt, wobei man sich nach Nr. 1 richten wolle.

18. Salat von Gartenkresse.

Die Kresse kann auf Wunsch 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 an.

19. Hopfenalat.

Junger, aufkeimender Hopfen, ehe sich Blätter entwickelt haben, wird gewaschen, zusammen gebunden und wie Spargelsalat behandelt.

20. Spargelsalat.

Der Spargel wird gepuzt, wie es beim Abschnitt Gemüse bemerkt ist, 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 Salz und Pfeffer vermischt, darüber.

21. Kopfsalat.

Das Verlesen, Spülen, Ausschwenken und Mischen des Salates ist schon in Nr. 1 mitgeteilt. Zur Sauce rechne man für 6 Personen, wenn der Salat gut sein soll, die Dotter von 2—3 hartgekochten Eier, 4—5 Eßlöffel Öl, wenig Salz und Essig, auch nach Belieben etwas Senf und Pfeffer, nehme auch einige Salatkräuter als feingehackten Dragon, etwas junge Zwiebelspitzen, Boretsch u. dgl. Auch kann man der Salatsauce 2 Eßlöffel dicke saure Sahne sowie etwas guten Wein beimischen und dagegen 1 Eidotter und 1 Eßlöffel Öl weniger nehmen.

Um die Salatschüssel hübsch zu verzieren, nehme man Boretschblüten, welche mitgegessen werden können und lege sie ringsum und darüber hin.

22. Kopfsalat auf französische Art.

Nachdem der Salat wie vorstehend vorgerichtet, nehme man für einige Personen 3 Eßlöffel feines Baumöl, mische dies mit dem

Salat so gut als möglich, nehme dann 2 Löffel guten Weinessig, menge unter diesen wenig Salz, auch nach Belieben etwas Pfeffer, gebe dieses zu dem geölten Salat, so, daß man keinen Tropfen Flüssigkeit darunter findet.

Durch das Befeuchten des Salats mit Öl vor dem Anrühren des Essigs wird derselbe viel zarter und fetter.

23. Blumenalat.

Die Blüten von Nasturz (Kapuzinerkresse, Kapern) werden mit etwas Weinessig, wenig Salz und reichlich Provenceroil vorher zusammengerrührt, begossen und nur wenig und behutsam gemengt. Dieser Salat ist von angenehm pikantem Geschmack und dient zugleich zur Verschönerung einer Tafel.

24. Blumenkohlalat.

Der Blumenkohl wird wie zum Gemüse verlesen und in Wasser und Salz langsam gar gekocht, zum Abtröpfeln auf ein Sieb gelegt, so angerichtet, daß alle Blumen nach oben kommen, und mit einer gut gerührten Sauce von einigen hartgekochten Eiern, Essig, Öl, Pfeffer und Salz löffelweise übergossen.

25. Gurkenalat.

Man findet, wie bekannt, mitunter so bittere Gurken, daß sie fast ungenießbar sind, welches besonders bei den späteren der Fall ist. Diesem aber kann leicht abgeholfen werden. Das Bittere sitzt nämlich an der Spitze der Gurken und wird mit dem Messer beim Schälen verbreitet. Man schneidet daher bei solchen Gurken ein nicht zu kleines Stück von der Spitze und schäle dabei immer vom Stiel nach der abgeschnittenen Seite hin. Alsdann schneide man die Gurken in ganz feine Scheiben und vermische sie erst, wenn der Salat gegessen werden soll, mit folgender Sauce: Hartgekochte Eier oder dicke saure Sahne mit scharfem Essig, feinem Öl, Pfeffer, Salz und Dragon eine Weile gerührt. Zwiebeln kann man darunter mischen, oder mit Essig angefeuchtet, dazu geben, wodurch sie eine schöne Farbe erhalten. Einige streuen vor dem Anrühren des Salats Salz zwischen die Gurken, damit der darin befindliche Saft herausziehe. Dies aber benimmt ihnen nicht allein den erfrischenden Geschmack, sondern es macht sie auch unverdaulicher.

26. Salat von Gurken und Kartoffeln.

Im Herbst, wo viele den Genuß der Gurken vermeiden, oder auch, wenn der Salat als Hauptschüssel betrachtet werden soll,

schneide man weichgekochte Kartoffeln und mische sie möglichst warm nebst den in Scheiben geschnittenen Gurken mit einer fertigen Sauce von Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Dragon und kleingeschnittenen Zwiebeln. Ein Zusatz von dicker saure Sahne ist sehr zu empfehlen.

27. Salat von Gurken und Kopfsalat.

Man mische beide Teile mit einander nach vorhergehender Vorschrift.

28. Bohnensalat.

Kleine Salatbohnen werden, nachdem sie gut abgezogen sind, in kochendem Wasser und Salz weich gekocht, auf einen Durchschlag gegeben, kalt mit feingeschnittenen Zwiebeln, Öl, Essig, Pfeffer und Salz gemischt.

29. Salat von Bohnen und Gurken.

In Wasser und Salz weich gekochte Salatböhnchen und in Scheiben geschnittene Gurken werden zusammen mit folgender Sauce gut gemischt: Dicke saure Sahne, Öl, Essig, Pfeffer, Salz und feingeschnittene Zwiebeln.

30. Salat von Bohnen und Kopfsalat.

Beide Salate werden nach vorhergehender Vorschrift mit einander vermischt.

31. Roter gemischter Salat.

Man nimmt dazu einen Teil in der Schale weich gekochte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln, einen Teil in Scheiben geschnittene rote Rüben und einen Teil, den man aber reichlicher nimmt, feingeschnittene roten Kohl (Kappus). Dies wird vorsichtig, damit alles ganz bleibe, mit reichlich feinem Öl, Essig, der Brühe von rote Rüben, Pfeffer und Salz angerührt und zum warmen Braten gegeben.

32. Roter Salat.

Roter Kohl (Kappus, Kraut), welcher aber kein Winterkohl sein darf, weil dieser immer zähe ist, wird fein geschnitten, mit reichlich Öl durchgemengt, dann mit Essig, Salz und Pfeffer gemischt.

33. Weißer Kohl.

Der Kohl wird sehr fein geschnitten, mit einer gut gekochten sauren Sahnesauce oder auch mit einer warmen Specksauce nebst Pfeffer und Salz gemischt und warme Kartoffeln dazu gegeben.

Der Kohl ist nur im Herbst in vollem Saft zu Salat tauglich, späterhin wird er zähe.

34. Gemischter Winteralat.

3 Teile in der Schale weich gekochte Kartoffeln, 1 Teil saure Apfel, 1 Teil rote Rüben, 1 Teil eingemachte Gurken. Dies alles wird in feine Scheiben geschnitten, mit einer gut gerührten Sauce von reichlich Öl, etwas saurer Sahne, Essig, Pfeffer und Salz vorsichtig durchgemengt, so daß die Scheiben ganz bleiben, dann angerichtet, ein Kranz von Feldsalat, mit Öl, Essig und Salz vermischt, ringsum gelegt und derselbe mit nicht ganz hart gekochten Eiern, welche in 8 Teile geschnitten werden, schrägliegend verziert.

Es wird warmer Braten oder kaltes Fleisch und Sering dazu gegeben.

35. Endivienalat.

Von krausen Endivien nimmt man nur die gelben Blätter, die groben Stengel werden entfernt, die fein gespaltet und in kleine Stücke geschnitten; glatte Endivien schneidet man mit den Stielen fein. Der Salat wird kurz vor dem Anrichten gewaschen, mit dicker Sahne, Öl, Essig, Salz und Pfeffer gemischt; oder man gibt eine warme saure Sahnesauce und warme Kartoffeln dazu.

36. Korn- oder Feldsalat.

Der Feldsalat, welcher auf den Kornfeldern gesucht wird ist der beste; übrigens ist der holländische Feldsalat mit den kleinen runden Blättern dem großblättrigen vorzuziehen. Um ihn milder zu machen, verfahre man nach Nr. 1. Beim Verlesen schneide man den Stengel so weit ab, daß die Blätter größtenteils einzeln werden und entferne alle schlechten Blätter. Dann wasche man den Salat nach Nr. 1 und vermenge ihn mit Öl, Essig und wenig Salz. Wenn abgekochte Kartoffeln dazu gegessen werden sollen und die Sauce reichlicher sein muß, so mache man einen Zusatz von etwas Sahne oder Milch. Nachdem der Salat angerichtet ist, kann man frische Eier, welche so gekocht sind, daß das Weiße fest, die Dotter aber noch weich sind, in Hälften oder Viertel geschnitten, um den Rand der Schüssel legen und rote Rüben dazu geben.

37. Zichoriensalat.

Die gelb gewordenen Zichorienblätter werden in kleine Stücken geschnitten, mit Öl, Essig und Salz angemengt.

38. Selleriesalat.

Die Selleriefknollen werden gut gewaschen, in Wasser und Salz gar, aber nicht zu weich gekocht, geschält, in Scheiben ge-

geschnitten, mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz gemengt und die Salatschüssel mit Sellerieblättchen garniert. Auch kann man den Sellerie und die gelbe Rüben, die in der Fleischbrühe mitgekocht werden, und jeweils aufgehoben wurden, zu einem Salat verwenden.

39. Lauchsalat.

Wird wie Selleriesalat gemacht, nur schneidet man den Lauch statt in Scheiben, so weit derselbe weiß ist, in zweifingerbreite Stücke.

40. Schweizer-Salat.

1 Teil rote Rüben, 1 Teil in Wasser und Salz gar gekochte Sellerieknollen, beides in Scheiben geschnitten, und 1—2 Teile grüner Feldsalat werden mit so vielem Öl als Essig, mit Pfeffer und Salz untereinander gemischt.

In Ermangelung des Feldsalats kann Endiviasalat genommen werden.

41. Salat von eingemachten Gurken.

Salz- oder große Essiggurken werden fein abgeschält, in Scheiben geschnitten, mit reichlich Öl und, wenn die Gurken nicht sehr sauer sind, auch wohl mit etwas Essig untereinander gemischt.

Dieser Salat ist, zu Suppenfleisch, Braten, auch mit Kartoffelsalat gegeben, sehr zu empfehlen.

42. Salat von in Essig eingemachten Salatböhnchen.

Es wird kochendes Wasser darauf gegossen, die Bohnen bleiben eine Weile darin stehen und werden dann mit gutem Salatöl, Pfeffer und Salz angemengt. Auch kann eine Speck- oder warme Sahnesauce dazu gegeben werden.

Q. Saucen.

I. Warme und kalte Saucen zu Fisch, Fleisch, Gemüse und Kartoffeln.

A. Warme Saucen.

1. Im Allgemeinen.

Die Saucen sind bei einem Essen nicht als Nebensache zu betrachten, sie verdienen vielmehr eine ganz besondere Beachtung. Ein gutes Gericht wird durch eine schlechte Sauce herunter gesetzt, im andern Falle gehoben.