

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1835

X. Salate

[urn:nbn:de:bsz:31-106880](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106880)

und läßt es so lange sieden, bis Alles weich ist. Als-
dann nimmt man den Kopf heraus und löst das Trich
und alle Fäden, wie auch die Hölzchen sorgfältig davon
ab, legt den Kopf auf eine Platte, nimmt die Kalbs-
neze auch davon und überstreicht den ganzen Kopf mit
Provencer-Öel, damit er schön aussieht; in die Augen
steckt man kleine Kastanien. Die Zunge schält man ab,
pusht den Rachen und die Zähne sauber und legt die
Zunge, nachdem man sie mit etwas Himbeersaft be-
strichen, hinein, steckt eine kleine Zitrone oder Orange
in den Rüssel, und legt einen Lorbeerkrantz um das Genick.

X. Salate.

1. Andivien-Salat. Andivien werden gewaschen,
so fein als möglich der Länge nach geschnitten, und
eine Zeitlang in frisches Wasser gelegt; dann wäscht
man sie sauber heraus, läßt das Wasser recht davon ab-
laufen, streut Salz und Pfeffer, fein verwiegte Petersil,
Schnittlauch und Zwiebeln darüber, und macht den
Salat mit gutem Essig und Öel an. Will man ihn
geziert haben, so wird ein ausgewässerter Häring fein
verwiegt, von diesem ein Kranz um den Salat herum
gemacht, dann ein Kranz von dem Selben von hart
gesottenen Eiern, und den dritten Kranz macht man von
rothen Rüben, die weich gesotten, mit Salz und Essig
gebeizt und fein verwiegt seyn müssen.

2. Bohnen-Salat. Man nimmt kleine Boh-
nen, zieht sie ab, schneidet sie der Länge nach recht fein,
läßt sie im gesalzenen Wasser recht weich sieden und her-
nach in einem Seier ablaufen; dann thut man sie in eine
Schüssel und macht sie wie den vorigen Salat an.

3. Englischer Salat. Man verschlägt 3 ganze
Eier an einem kühlen Ort, rührt 1 Löffel voll feines
Provencer-Öel daran, gießt alsdann 1 Kochlöffel voll
Essig daran, und rührt es mit diesem noch eine Zeit-
lang, hernach rührt man nach und nach 1 Schoppen

gutes Del daran, rührt diese Sauce $\frac{1}{4}$ Stunde lang; dann thut man gewaschenen und zubereiteten Salat in eine Platte, gießt die Sauce darüber, belegt ihn in der Mitte mit zerschnittenen hart gesottenen Eiern, und legt gebratene, in 4 Theile zerschnittene Hühner um den Salat herum.

4. Erdäpfel-Salat. Man nimmt gesottene und geschälte Erdäpfel, welche noch nicht ganz kalt geworden sind, schneidet sie zu recht kleinen Blättchen, und macht sie mit Essig, Del, Pfeffer, Salz, fein verwiegten Zwiebeln und Sardellen unter einander. Es kann auch ein gewässerter Häring zu kleinen viereckigten Bröckelchen geschnitten und unter den Salat gethan werden, und damit er nicht trocken oder zu sauer werde, nimmt man etwas Wein dazu.

5. Fisch-Salat. Man nimmt Karpfen oder Hecht, siedet denselben blau ab, nimmt, während sie noch ganz warm sind, die Gräthe sauber davon, zerschneidet sie in Stücke, legt eine Lage davon in eine Schüssel, streut Pfeffer, Salz, abgesottene, fein verwiegte Zwiebeln und Sellerie darauf, legt wieder eine Lage Fisch, und fährt so fort, bis die Platte angefüllt ist; dann gießt man nur ein wenig Essig daran, legt einen hölzernen Deckel darüber, beschwert die Fische mit einem Stein, und läßt sie 2 bis 3 Tage im Keller stehen, nimmt sie alsdann herauf, schneidet kleine Blättchen daraus, und gießt Del, Essig, Pfeffer, Salz und 1 Löffel voll Senf darüber.

6. Fuß-Salat. Man nimmt Ochsenfüße, siedet sie recht weich, schneidet sie zu recht feinen Blättchen, thut ein wenig Savelatwurst, ebenfalls in kleine Blättchen zerschnitten, dazu, und macht es mit Essig, Del, Pfeffer, Salz und fein verwiegten Zwiebeln unter einander.

7. Gurken-Salat. Die Gurken werden sauber abgeschält, recht fein geschnitten und mit Salz bestreut. Mit diesem läßt man sie 1 Stunde lang stehen, und macht sie wie andern Salat an.

8. Häring-Salat. Man nimmt gewässerte Hä-

ringe, schneidet sie zu dünnen Blättchen oder vierckigen Bröckelchen, verwiegt, wenn es 3 Haringe sind, 3 hart gesottene Eier nicht gar fein, macht es mit Essig, Del und Pfeffer unter einander, verwiegt eingemachte rothe Rüben, verwiegt alsdann eine gesottene Sellerie, Brunnenkresse und Zwiebeln, macht jedes besonders an, und bildet davon abwechselnd dicke Kränze.

9. Hopfen-Salat. Man schneidet das Harte von den Hopfen, bindet sie in kleine Büschel und kocht sie im Salzwasser weich ab; dann legt man sie auf eine Schüssel, nimmt den Faden davon, macht Essig, Del, Pfeffer, Salz und fein geschnittenen Schnittlauch wohl durch einander, gießt es über die Hopfen, und belegt sie mit zerschnittenen hart gesottene Eiern.

10. Italienscher Salat. Man siedet geputzten Blumenkohl und Spargeln, jedes besonders, nicht ganz weich, ebenfalls gelbe Rüben, schneidet letztere zu kleinen Blättchen, macht sie mit Essig, Salz und Pfeffer unter einander, eben so den Blumenkohl und die Spargeln; eine Handvoll Sauerampfer, ein wenig Kröbel, und Petersilkraut wird so fein als möglich verwiegt, das Gelbe von 1 oder 2 hart gesottene Eiern recht fein verrührt, Essig und Del, Salz und Pfeffer daran gethan und über den Sauerampfer geschüttet. Nun legt man zuerst eine Reihe gelbe Rüben, dann eine Reihe Blumenkohl und Spargeln, und hernach eine Reihe von dem Grünen abwechselnd auf die Platte.

11. Kopf-Salat. Wenn der Kopf-Salat recht sauber gepuzt und die Hauptlein in 4 bis 6 Theile zerschnitten sind, wird er recht sauber gewaschen und, wenn er abgetrocknet ist, in eine Schüssel gethan; Salz und etwas Pfeffer, fein verwiegter Petersil, Schnittlauch, Zwiebelgrün wird über den Salat gestreut, und mit gutem Essig und Del angemacht; man kann auch das Gelbe von 1 hart gesottene Ei fein verrühren, und mit dem Salat unter einander machen. Auch kann man 1 Löffel voll Senf unter den Essig und das Del rühren.

12. Kräuter-Salat. Man nimmt Sauerampfer, Kröbelkraut, etwas Löffelkraut, Garten- und Brunnen-

Kresse, ein Köpflein Kopf-Salat, Zwiebelröhrlein und Knoblauch, schneidet es recht fein, verrührt das Gelbe von 1 abgekochten Ei mit Essig, Del, Pfeffer und Salz recht wohl, und macht den Salat damit an. Das Weiße von den Eiern wird verwiegt und der Salat damit geziert. Es können auch ein wenig rothe Rüben darunter genommen werden.

13. Meerrettich-Salat. Wenn der Meerrettich am Reibeisen abgerieben ist, wird er mit Essig und Del angemacht; man kann auch einen fein zerschnitteneu Häring darunter thun.

14. Russischer Salat. Man verrührt das Gelbe von 3 hartgekochten Eiern mit etlichen Tropfen Wasser recht glatt, gießt 4 Eßlöffel voll feines Del, genugsam Essig, Salz und etwas Pfeffer dazu, dann schneidet man gut gebratenes Kalbfleisch in sehr feine Stückchen, thut schönen gewaschenen und zubereiteten Salat und ein wenig gekochte und fein geschnittene Kartoffeln hinzu, macht es mit dem zubereiteten Del und Eiern wie einen andern Salat an, belegt diesen mit Kapern, Oliven, Krebschwänzen, hartgekochten Eiern, Sardellen und etwas geräucherten Zungenstückchen zierlich, macht ein Maiones auf folgende Art: Man rührt einen Löffel voll dicke weiße Sauce mit dem Gelben von 3 Eiern und 6 Eßlöffel voll feinem Del ganz dick, thut einen Löffel voll sauren Rahm, 1 Eßlöffel voll geriebenen grünen Käse und ein wenig Essig und Senf darunter, gießt es mit einem Löffel auf dem Salat herum. Wenn er eine halbe Stunde gestanden hat, giebt man ihn zur Tafel.

15. Salat von rothen Rüben. Wenn die Rüben sauber gewaschen sind, werden sie im Salzwasser weich gekocht; dann schält man sie, während sie noch warm sind, und schneidet sie zu dünnen Blättchen, thut Salz und etwas Kümmel dazu, und gießt recht guten Weinessig darüber.

16. Schnecken-Salat. Wenn die Schnecken, wie schon öfters gezeigt wurde, weich gekocht sind, wird das Hintere und das Harte vorn am Kopf sauber weggeputzt, und die schwarze Haut abgeschält; man legt die

Schnecken auf eine Platte, schneidet einen gewässerten Häring in viereckigte Bröckelchen, legt diese zwischen den Schnecken herum, macht einen Kranz von fein geschnittenen Zwiebeln, Schnittlauch, etwas rothen Rüben und Brunntresse, unter einander vermischt, um die Schnecken herum; dann verrührt man Del, Essig, Pfeffer, Salz und 1 Löffel voll Kapern unter einander, und schüttet es darüber.

17. Sellerie-Salat. Wenn der Sellerie gepuzt und zu Blättchen geschnitten, läßt man ihn im gesalznen Wasser wie weich gesottene Eier kochen; dann gießt man ihn ab, und macht ihn mit Essig, Del, Pfeffer und Salz wohl unter einander.

18. Spargel-Salat. Man siedet Spargeln im Salzwasser, jedoch nicht ganz weich, legt sie in eine Schüssel, daß die Köpfe zusammen kommen, vermischt Essig, Del, Pfeffer und Salz und fein verwiegeten Schnittlauch unter einander, und gießt es über die Spargeln.

19. Zichorien-Salat. Man nimmt Zichorien, wenn sie noch ganz jung sind, pußt sie sauber, spaltet die breiten Blätter in der Mitte der Länge nach von einander, wäscht ihn recht sauber, und macht ihn mit Essig und Del, Pfeffer, Salz und fein geschnittenem Schnittlauch unter einander.

20. Zitronen-Salat. Man schält von etlichen Zitronen die gelbe Schale ab, schneidet das Innere zu dünnen Rädchen, legt sie auf eine Platte, bestreut sie stark mit Zucker, schneidet von den gelben Schalen lange dünne Schnittchen, läutert ein Stückchen Zucker, bis es recht spinnt und anfängt gelb zu werden. Dann legt man die Zitronenschale darein, wendet sie etlichemal darin um, und belegt den Salat zierlich damit. Man giebt diesen Salat zu kalt gebratenem Geflügel auf den Tisch.

21. Zwiebeln-Salat. Man siedet geschälte große Zwiebeln in gesalznenem Wasser recht weich, schneidet sie zu recht dünnen Blättchen, und macht sie wie die vorigen Salate an; auch kann man 1 Loth gepuzte Sardellen verwiegen und darunter thun.

XI. C o m p o t e.

Man kann alle Compote auf folgende Art machen: Man setzt in einer Casserolle oder einer messingenen Pfanne Wasser auf Feuer, wenn es kocht, legt man die geschälten Aepfel, oder was man hat, hinein, läßt es weich kochen, dann thut man es heraus, gießt von dem Sud, worin es gesotten, in ein kleineres Geschir, thut Zucker dazu, bis er spümt, dann richtet man es über die Compote an.

1. Aepfel-Compote. Wenn die Aepfel geschält sind, nimmt man das Kernhaus heraus, zerschneidet sie, legt sie in eine Kachel, thut Zucker, Zimmt, ein wenig Zitronenschale, 1 bis 2 Nägelein und Wein dazu, bis er darüber geht, und läßt sie so lange kochen, bis sie weich genug sind. Man kann die Sauce roth machen, wenn man ein wenig Alkermesssaft daran gießt, auch die Aepfel mit ein wenig gebranntem Zucker braun machen.

2. Aepfel-Compote auf andere Art. Man schält Reinetten- oder Borsdorfer-Aepfel, sticht das Kernhaus heraus, füllt die Aepfel mit eingemachter Quitten-, Aprikosen- oder anderer Marmelade, spickt sie stark mit Mandeln, bestreut sie stark mit Zucker, legt sie in eine Casserolle, schüttet Wein daran, bis er darüber geht, stellt sie in den Ofen, bis sie weich sind.

3. Aepfel-Compote, noch auf andere Art. Man schält die nöthige Anzahl Reinetten von mittlerer Größe, höhlt sie aus, doch so, daß der Boden nicht zerbricht, legt sie in frisches Wasser, läßt sie über dem Feuer ein wenig sieden, aber nicht weich werden, und dann durch ein Sieb ablaufen; nun läutert man ein großes Stück Zucker mit so viel Wasser, daß man die Aepfel daran kochen kann, bis er Fäden zieht, und läßt darin die Aepfel, nebst dem Saft einer Zitrone und der fein verwiegten Schale derselben, auf Kohlen langsam dämpfen, bis sie weich sind, stellt sie dann im Ring auf eine Platte, füllt sie mit eingemachten Aprikosen,