

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

La Cuisinière du Haut-Rhin,

a l'usage des ménagères et des jeunes personnes qui désirent acquérir les connaissances indispensables à une maîtresse de maison, dans l'art de la cuisine, de la pâtisserie et des confitures. Suivi d'une instruction pour apprêter une nourriture saine aux malades

Mulhouse, 1842

Salades

[urn:nbn:de:bsz:31-300377](#)

9. Sauce aux fines herbes.

Lavez et hachez une petite poignée de persil, ciboulette, quelques feuilles de basilic, estragon, cerfeuil, oseille, et le jaune de six œufs durs; pîlez dans un mortier, délayez avec six cuillerées d'huile fine, trois cuillerées de vinaigre, poivre et sel; tournez-y un quart d'heure pour l'épaissir. Pour varier vous pouvez y ajouter trois cuillerées de moutarde.

SALADES.

1. Salade aux anchois.

Lavez et épluchez 125 gram. (un quarteron) d'anchois, ôtez-en les arêtes et coupez les en filets, formez-en une mosaïque, une fleur ou autre dessin sur un saladier un peu plat; prenez quatre œufs durs, hachez le blanc et le jaune séparément, ainsi que des betteraves, des échalottes et du persil avec encore quelques anchois; remplissez les vides de votre dessin avec ces divers ingrédients; en variant adroitemment les couleurs; servez l'huilier à côté.

2. Salade aux harengs.

Il faut tremper pendant deux heures les harengs dans l'eau fraîche, dépouillez-les de la peau et des arêtes, coupez-les en filets minces, ainsi qu'un oignon et deux pommes; si vous avez du rôti froid, vous pouvez y mettre quelques tranches; faites votre salade avec huile, vinaigre, poivre et sel.

3. Salade aux haricots.

Il faut les prendre très-jeunes, en ôter les fils et, si l'on veut, les couper en deux dans la longueur; faites-les bouillir dans de l'eau salée, égouttez et mettez-les dans un saladier avec du persil haché, poivre, sel, huile et vinaigre.

4. Salade aux asperges.

Faites-les bouillir un peu moins que lorsque vous les mettez en sauce, laissez-les refroidir et dressez; méllez-y poivre, sel, huile et vinaigre avec un peu de ciboulette hachée, et versez sur les asperges.

5. Salade aux oignons.

Mettez une grande poignée de petits oignons dans de l'eau salée, faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres, laissez égoutter et refroidir, effeuillez et mettez les en salade.

6. Salade aux concombres.

Pelez-les et ôtez-en les grains, coupez-les en tranches aussi minces que possible, mettez-y du sel, couvrez et laissez-leur jeter leur eau pendant une heure ou deux; pressez-les bien pour en faire sortir toute l'eau, et traitez-les comme une autre salade. Vous pouvez, à volonté, y mettre quelques tranches de grosses raves.

7. Salades de pommes de terre aux anchois.

Coupez des pommes de terre bouillies en rouelles; elles sont toujours meilleures si on les prend chaudes; mettez-y un ou deux harengs coupés en petits morceaux, garnissez avec quatre œufs durs, coupés en quatre, et faites votre salade; pour l'avoir bonne il y faut beaucoup d'huile.

8. Salade aux escargots.

Nettoyez et préparez-les, comme il a été dit pour la soupe, et rangez-les sur le saladier; hachez quatre ou cinq anchois avec des oignons ou échalottes, formez-en un bord autour du plat, saupoudrez d'écorce de citron coupée et des capres; délayez de l'huile avec du vinaigre, poivre, sel, et versez-la sur votre salade.

Il est inutile de parler des salades de choux, de chicorée et de laitues, attendu qu'on apprend facilement à les préparer par l'usage journalier qu'on en fait.