

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 a une maitresse 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](https://nbn-resolving.org/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; pilez 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 adroitement 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; mêlez-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.