

Neunter Abschnitt.

Von den Salaten.

Da dieselben mit dem Braten zugleich servirt werden, so können sie hier am besten ihre Stelle finden. Die Jahreszeit bestimmt ihren Gebrauch, und im Frühjahr und Sommer sind Kopfsalat und Gurkensalat am beliebtesten, während man im Winter Brunnenkresse, Endivien, Wurzeln und Gemüsearten, als Blumenkohl, Spargel, grüne Bohnen, welche zur Zeit in Essig gelegt werden, giebt.

Wir beginnen mit dem

Kopfsalat.

Er wird zuerst von seinen grünen, äußeren Blättern befreit, dann in Viertelsstücke geschnitten, und sorgfältig durchgesehen, damit nichts Unsauberes darin bleibt. Darauf wird er mehreremal in reinem Wasser gewaschen, und in ein reines Tuch oder in einen eigens dazu gefertigten Korb gelegt, und so lange geschwenkt, bis kein Wasser mehr abfließt. Zu vier bis sechs Köpfen, welche für sechs bis acht Personen ausreichen, bereitet man die Sauce auf folgende Art:

Das Gelbe von einem hart gekochten Ei wird zuerst im Salatnapf mit einem Eßlöffel feinen Provenceröls klar gerührt, worauf man einen Eßlöffel voll hackirter Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Pimpernelle, einen halben Eßlöffel Mostich, etwas gröblich gestoßenen Pfeffer und gehörig Salz dazu mischt, wozu noch fünf Eßlöffel Provenceröl und zwei Eßlöffel Pariser Estragon-Essig nach und nach kommen. In diese Sauce thut man den Salat, und wendet ihn mit dem Salatlöffel von Horn oder hartem Holz und der Gabel mehrfach um, garnirt ihn mit hart gekochten Eiern, welche in Viertel geschnitten sind, und fügt nach Belieben noch Sardellen-Filets hinzu.

Derselbe mit saurer Sahne.

Auf dem Lande, wo es zuweilen an gutem Provenceröl fehlt, hilft man sich mit der fetten Sahne, welche den Salat auch sehr wohlschmeckend macht, und nimmt davon ein viertel Duart, um die oben beschriebene Portion damit zu vermischen.

Gebrührter Kopffalat.

Ein Viertelpfund würflich geschnittener Speck wird um die Hälfte ausgebraten, und ein achtel Duart guter Weinessig darüber gegossen. Wenn er siedend heiß ist, liert man ihn mit vier Eigelb, welche mit einem achtel Duart fetter, süßer Sahne klar gequirlt sind, mischt den rein gewaschenen Salat mit dieser heißen Sauce, und giebt auch das nöthige Salz und etwas gestoßenen Pfeffer daran.

Kopffalat à la bourgeoise.

In den gewöhnlichen Haushaltungen werden mit dem Salat weniger Umstände gemacht. Sobald derselbe verlesen ist, übersireut man ihn mit Salz und etwas Pfeffer, gießt Weinessig und Provenceröl darüber, thut nach Belieben gestoßenen Zucker hinzu, und mengt Alles gut durcheinander.

Gurkenalat.

Die Gurken werden geschält, gehobelt oder mit dem Messer in feine Scheiben geschnitten und gesalzen. Nach einer Viertelstunde drückt man sie mit einem reinen Tuche aus, und giebt eine Sauce, wie sie zuerst zum Kopffalat beschrieben ist, darüber.

Salade mêlée.

Man nimmt zur Hälfte Kopffalat und zur Hälfte Gurken, und vermischt dies mit der oben genannten Sauce.

Salade mêlée auf feinere Art (à la Nostiz).

Man rührt das Gelbe von einem hartgekochten Ei und ein rohes Eigelb mit etwas Provenceröl klar, und hierzu noch nach und nach sechs Eßlöffel Provenceröl, so daß eine dicke Sauce entsteht, zu welcher noch zwei Eßlöffel Pariser Essig, so wie gehörig Salz und Pfeffer hinzugehan werden. Hiermit vermischt

man weichgekochte Spargelköpfe, Blumenkohl, einige grüne Bohnen, dressirten Sellerie, junge Mohrrüben und Artischockenböden, bereitet einen Theil Kopfsalat nach der ersten Vorschrift, richtet ihn in einem gläsernen Salatnapf oder auf einer großen Assiette in der Mitte an, arrangirt die beschriebene Mischung im Kreise herum, und belegt diesen Kranz mit aufgerollten Sardellen und Krebschwänzen und den Kopfsalat mit einigen hart gekochten und in Viertel geschnittenen Eiern. Die zu diesem Gericht verwendeten Gemüse werden in Wasser und Salz weich gekocht, worauf man sie mit etwas Essig anfeuchtet, und eine Viertelstunde mariniren läßt.

Kräutersalat.

Löffelkraut, Brunnenkresse, Pimpernelle, Spanische Kresse, Blumen, etwas blättriger Estragon, Trittmadam und fein gepflückter Korbrel werden mit der zum Kopfsalat zuerst beschriebenen Sauce vermischt, und mit hart gekochten Eiern und Sardellen garnirt.

Selleriesalat.

Der in Wasser oder in Bouillon weich gekochte Sellerie wird in feine Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer, feinem Provenceröl und gutem Weinessig gemischt, und so genossen, oder man bereitet ihn wie den Gurkensalat.

Endiviensalat.

Man giebt ihn im Winter. Die Endivien müssen recht gelb und mürbe sein, wo sie dann gut verlesen, fein geschnitten, rein gewaschen, gut ausgedrückt, und wie der erst beschriebene Kopfsalat bereitet werden.

Gemüsesalat.

Grüne Bohnen, Spargel, Blumenkohl und dergleichen auch Rabundiken-Wurzeln werden wie Sellerie zum Salat benutzt.

Wurzelsalat.

Hierzu nimmt man Mohrrüben, Sellerie, Kartoffeln, Rabundiken- und Petersilienwurzeln, kocht sie, rein gewaschen, aber ungepuzt, in Wasser und Salz weich, schält sie sorgfältig, und entfernt alles Holzige, namentlich aus dem Sellerie, der mit ei-

nem Blechausstecher in der Größe eines Zweigroschenstücks ausgestochen wird. Die Mohrrüben und andern Wurzeln schneidet man in dasselbe Format, und besprengt jede Sorte für sich mit etwas Salz und Essig. Pfeffergurken und rothe eingemachte Rüben werden auf dieselbe Weise dressirt, worauf man eine runde, viereckige oder achteckige Stürzform, eine kleine Kasserolle oder einen ovalen Porzellannapf mit etwas Provencerböl ausstreicht, und ringsumher schichtweise den Rand mit dem Wurzelwerk belegt. Zuerst etwa eine Schicht Sellerie, welche man so einlegt, als ob man Geld zählte, so daß jede Scheibe immer zur Hälfte auf der andern ruht. Dann wähle man Pfeffergurken, und lege diese eben so, aber nach der andern Seite zu, dann Mohrrüben in derselben Lage wie den Sellerie, und so abwechselnd fort von der Rechten zur Linken und von der Linken zur Rechten, bis die Form gefüllt ist. In den hohlen Raum thut man das Uebrigbleibende untermischt hinein, bereitet hinlänglich von der Sauce, wie sie zum Kopfsalat zuerst beschrieben wurde, gießt soviel hinein, daß sich die Form füllt, und der Salat ganz davon durchzogen wird; dann stürzt man ihn auf eine Asfiette, und hebt die Form behutsam ab.

Derselbe auf feinere Art.

Zu der angegebenen Wurzelmischung nimmt man außerdem noch recht grüne, von den Kernen abgedrehte Oliven, gewaschene, von den Gräten gereinigte und aufgerollte Sardellen und feine Kapern, und rangirt diese Sachen mit hinein. Den hohlen Raum füllt man mit Sardellen, Kapern und dem übrigen Wurzelwerk, und garnirt den gestürzten Salat oberhalb stern- oder rosettenartig mit gehacktem Eigelb, desgleichen Eiweiß, gehackten, rothen Rüben und gehackter, grüner Petersilie. In die Mitte kommt eine kleine Krone von Latucke oder grüner Kresse, um welche man einen Kranz von Krebschwänzen legen kann, und unten um den Fuß garnirt man den Salat mit gehacktem, klarem Aspic.

Salat en Aspic.

Die hierzu bestimmte Form wird einen halben Finger dick mit klarem Aspic ausgegossen. Sobald dieser Spiegel auf Eis erstarrt ist, wird er zierlich mit Krebschwänzen, couleurtem Wurzelwerk, Eiern, Kapern, Oliven rosettenartig nach beliebiger Zeichnung ausgelegt, wieder behutsam mit etwas Aspic übersüllt,

so daß sich das Bild nicht verschiebt, und abermals kalt gestellt. Darauf wird der übrige Theil der Seitenräume mit den genannten Sachen zierlich abwechselnd belegt, und der innere Raum mit dem Uebrigen gefüllt. Zu der zuerst zum Kopfsalat beschriebenen Sauce setzt man etwas zerlassenen Aspic, läßt damit den Salat durchziehen, stellt ihn kalt, stürzt ihn auf eine große Asflette, indem man die Form, um sie zu erwärmen, vorher in lauwarmes Wasser hält, und gießt unten von der Salat-Sauce umher.

Derselbe auf italienische Art.

Man legt eine kleine Form, wie eben beschrieben worden ist, aus, fügt die genannte Salat-Sauce hinzu, stürzt sie auf eine Asflette oder kleine Schüssel, und garnirt den Salat rings umher mit ausgepukten, aufgerollten Sardellen, von den Steinen abgedrehten Oliven, Kapern, Cornichons, eingemachtem, türkischem Weizen, Braunschweiger Wurst und dergleichen, übergießt diese Sachen mit etwas feinem Provenceröl, so wie mit Pariser Essig, und giebt sie zur Tafel.

Gestürzter Heringsalat.

Die Heringe werden, nachdem sie gehörig gewässert sind, recht rein aus den Gräten fein würflich geschnitten, ebenso in der Schale abgekochte Kartoffeln, Kalbsbraten und rohe Aepfel. Will man den Salat feiner haben, so fügt man Kapern hinzu, und nimmt das nöthige Salz, gestoßenen Pfeffer, würflich geschnittenen Kalbsbraten, feines Provenceröl, guten Weinessig und wo möglich auch etwas Pariser Estragon-Essig; dies alles wird gut durcheinander gemischt, in eine beliebige Form gefüllt, und gestürzt angerichtet.

Derselbe decorirt gegeben.

Den eben beschriebenen Heringsalat drückt man in eine beliebige Form, stürzt ihn, decorirt ihn mit Kapern, Eiern, Sardellen und rothen Rüben, und giebt unten umher einen Kranz von besonders angefertigtem Kräuter- oder Kressesalat.

Hoher Kohlsalat.

Einen weißen, festen Kohlkopf, von welchem die harten und grünen Blätter abgemacht, auch die groben Rippen ausgeschnitten werden, hobelt oder schneidet man so fein als möglich, und mischt ihn wie die Endivien mit der Salat-Sauce zusammen.

Kartoffelsalat mit Seringen.

Die mit der Schale abgekochten Kartoffeln werden rein abgeschält, und in feine Scheiben geschnitten, ebenso die Seringen, wozu noch die Salat-Sauce oder auch nur Del, Essig, gehörig Salz und Pfeffer kommen. Noch schmackhafter erhält man dies Gericht, wenn eingemachte, rothe Rüben und nicht zu weich gekochter Sellerie dazu gesetzt werden.

Broccoli-Salat.

Die Broccoli werden in Salzwasser weich gekocht, worauf man sie wie den Sellerie verarbeitet.

Bohnensalat.

Grüne Bohnen blanchirt man in Salzwasser weich, und bereitet sie wie den Sellerie zu.

Kaviar

wird bei großen Dinern auch zum Braten gegeben, indem man eine Assiette Kaviar und eine Assiette Salat zugleich präsentirt.

Nach dem Braten

gibt man bei großen Dinern noch ein feines Gemüse, als Cardi, Artischocken à l'Espagnole, Stangenspargel mit dicker Butter, Meerkohl und dergleichen, doch ohne Beilage.

Butter und Käse

werden vor dem Braten gegeben. Man richtet nämlich auf einem Teller die feinste Butter, welche es nur giebt, an, und auf einem andern zweierlei Käse, als Schweizer- und Cheshire- oder Tilsiter- und Neuschäteller-Käse, von denen sich ein Jeder nach Belieben selber etwas abschneidet.

Werden die vorhin genannten Gemüse nicht nach dem Braten gegeben, so folgen unmittelbar die kalten Pasteten, Pains von Wild, aufgeschnittene Roulades, wilder Schweinskopf oder ein kaltes Entrée von Federvieh, Aspic, Fisch oder eine Magnonnais.
