

siehenen Beize und mit Butter. Beym Anrichten wird der gebratene Auerhahn auf die Schüssel gegeben, und nun läßt man schnell die Beize aus der Bratpfanne auffieden, sprudelt sie mit heißer Rindsuppe, ein Paar Eyerdottern und saurem Rahm ab, und gießt diese Sauce heiß über den Braten.

552. Gebratene Birkhühner.

Diese werden wie der Auerhahn behandelt; doch dürfen selbe nur zwey Tage gebeizt werden.

553. Gebratene Rohrhühner.

Nach dem Enthäuten läßt man sie eine halbe Stunde im Wasser liegen, beizt sie durch zwey Tage auf die Art wie den Auerhahn (Nr. 552), und bratet sie ebenfalls so.

554. Gebratene Wachteln.

Die Wachteln werden entweidet, und übrigens wie die Krametsvögel (Nr. 547) behandelt.

555. Gebratene Wildäute oder Schildhahn.

Behandle beyde wie den Auerhahn (Nr. 551), nur brauchen diese nicht so lange wie jener in der Beize zu liegen.

Saure und süße

Salate und Compots.

556. Endivien-Salat.

Die unzarten gröbern Blätter werden abgelöset, der gelbliche Kern aber entzwey oder in vier Theile

gespalten, gut ausgewaschen, ausgeschnellt, zierlich auf die Schüssel gelegt, gesalzen, mit Zucker bestreuet, und mit Essig und Dehl angemacht.

Man kann ihn auch mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen, und mit hart gesottenen Eyern, die zerviertelt werden, verzieren.

Ein Himbeer-, Weichsel- oder Bertramessig erhöht dessen Geschmack.

557. Cichorien-, Häuptel-, Brunnkress- und gekrauster Salat.

Alle diese verschiedenen Salatgattungen werden wie der vorhergehende angemacht.

558. Abgebrannter Specksalat.

Schneide frischen Speck würflich, und zerlasse ihn in der Pfanne ein wenig. Setzt lasse ihn auskühlen, schütte guten Weinessig darein, lasse dieses auffieden, und übergieße damit den rein gepuzten Endivien- oder Häuptelsalat.

559. Weißer und rother Krautsalat.

Aus jungen, zarten Krauthäupteln schneide die starken Adern wie auch die Stängel heraus; schneide die Blätter zu feinen Nudeln; salze diese, gib hübsch viel gestoßenen Pfeffer daran; vermische sie mit Essig und Dehl, und richte den Salat zierlich auf die Schüssel.

Man nimmt dazu entweder weißes oder rothes Kraut, oder setzt den Salat aus beyden zusammen.

560. Krautsalat mit Speck.

Schneide ein Häuptel weißes süßes Kraut zu feinen Nudeln, gib sie in einen Weidling, und würze selbe mit Pfeffer und Salz. Nun zerlasse in einer Pfanne einen Vierteling würflich geschnittenen Speck,

bis er gelblich wird, lasse ihn auskühlen, koche ihn mit einem halben Seitel Essig auf, und überbrenne damit das Kraut. Diese Operation wiederhole zwey Mahl, und gib dann den Salat schnell zu Tische.

561. Zeller = Salat.

Schneide den in Salzwasser nicht gar weich gekochten Zeller in dünne Scheiben, gib Salz und Pfeffer darauf, und begieße sie mit Essig und Dehl.

562. Erdäpfel = Salat.

Kleine, nicht mehlichte Erdäpfel (Kipfelerdäpfel) werden weich gekocht, geschält und blättrig geschnitten. Jetzt nimmt man feingehackte Zwiebel, Dehl und Essig, salzt und pfeffert die ausgekühlten Erdäpfel, und macht sie als Salat an.

563. Wurzelfalat.

Schneide gekochten Zeller, Erdäpfel und Rapunzeln in Scheiben, gib darüber kleine Stücke gekochten Carviol, bestreue alles mit Pfeffer und Salz, gib darüber was immer für grünen Salat, und übergieße alles mit Essig und Dehl.

Man kann ihn mit hartgesottenen Eyern auch verzieren.

564. Gemischter Salat.

Der Erdäpfel = oder Zeller = Salat wird häufig mit grünem Salat zu Tisch gegeben.

565. Hopfensalat.

Der Hopfensalat wird wie der Spargel in Salzwasser weich gekocht, nach dem Auskühlen gesalzen und gepfeffert, und mit Essig und Dehl angemacht.

566. Spargelsalat.

Siede den Spargel in Salzwasser, lasse ihn auskühlen, würze ihn mit Pfeffer und Salz, und mache ihn mit Essig und Dehl an.

567. Karviol- (Kauli-) Salat.

Der Carviol wird in Salzwasser übersotten, dann mit kaltem Wasser überspült, gesalzen und gepfeffert, und mit Essig und Dehl angemacht.

568. Grüner Fisolensalat.

Schneide von den grünen Fisoln die Spizen ab, ziehe auf beyden Seiten den Faden weg, schneide sie in recht schiefe längliche Würfel, koche selbe in Salzwasser weich, und nach dem Auskühlen würzt man sie mit Pfeffer und Salz, und macht sie mit Essig und Dehl an.

569. Fisolensalat mit Krän.

Siede dürre Fisoln (Bohnen) weich, würze sie nach dem Auskühlen mit Pfeffer und Salz, mache sie mit Essig und Dehl an; bestreue sie mit feingeriebenem Krän, und belege den Salat mit hartgesottenen Ethern.

570. Linsensalat.

Wird wie der Fisolensalat bereitet, nur bleibt der Krän weg.

571. Sardellen- oder Häringssalat.

Man wässert die Sardellen gut aus, spaltet selbe, löset die Gräthen aus, legt die Sardellen zierlich auf die Schüssel (einige kann man auch schön zusammenrollen), bestreuet sie mit Kappern, belegt die Schüssel mit Oliven, und gießt Essig und Dehl darüber.

Der Håringsalat wird eben so bereitet; auch können beyde vermischt werden.

572. Wällischer Salat.

Schneide verschiedene marinirte Fische, als: Aal, Neunauge, Håring, Sardellen, Thunfisch, Lachs u. s. w. in dünne Scheiben und Stücke, vermenge alles mit Kappern und blättrig geschnittenen Erdäpfeln, dann grünem Bøgerl- oder Cichoriensalat; belege die Schüssel mit Oliven und russischem Kaviar, reibe ein Paar hartgesottene Dotter mit Dehl fein ab; mische Weinessig dazu, und übergieße alles damit.

573. Kråntersalat.

Die grünen Küchenkråuter, als: Gartenkresse, Sauerampfer, Tausendschøn, Löffelkraut, Bøgerlsalat u. s. w. werden geklaubt, gewaschen, und wie gewöhnlich grüner Salat, mit Essig und Dehl, an gemacht.

574. Gurkensalat.

Die geschålten Gurken werden recht feinblättrig geschnitten, stark mit Salz durcheinander geschwungen, und so läßt man sie zugedeckt ungesåhr eine Stunde stehen. Jetzt gießt (nicht ausdrückt) man das sich gebildete Wasser davon ab, macht ihn mit Essig und Dehl an, und gibt ihn stark gepfeffert zu Tische.

575. Kettig als Salat.

Wird ganz so wie die Gurken behandelt.

576. Pomeranzensalat.

Die ungeschålten Pomeranzen werden in feine Scheiben geschnitten, zierlich auf der Schüssel rangirt, stark gezuckert, und in die Mitte jeder Scheibe

entweder eine eingesottene Weichsel, oder etwas Nibisfel - Gingesottenes gelegt.

557. Rittensalat.

Die Ritten werden geschält, auf die Hälfte geschnitten, die Kerne entfernt, und die Ritten in Wasser übersotten. Das Wasser wird nun abgeseiht, und Wein und Zucker dafür gegeben. Sind die Ritten schön weich gekocht, so nimmt man sie heraus, legt sie auf eine Schüssel, und besteckt sie mit geschnittenen Mandeln oder Pistazien, den Wein aber lasse mit Zimmt und Gewürznelken recht dick einsieden, und seihe ihn dann über die Ritten.

578. Aepfel - Compot.

Schäle Borsdorfer - oder Taffetäpfel, stich den Kern heraus, lasse in einer Casserole Wasser mit Zucker und ein Paar Stücken Zimmt und Limonieschalen aufsieden, gib jetzt die Aepfel hinein, und lasse sie darin zugedeckt weich werden. Nun gibt man sie auf die Schüssel, den Saft in der Casserolle siedet man mit noch einem Stück Zucker dick ein, seihet ihn über die Aepfel, und gibt auf jeden Aepfel etwas Gingesottenes. — Kalt kömmt es zur Tafel.

579. Gesulztes Aepfel - Compot.

Bereite die Aepfel wie zum gewöhnlichen Aepfel - Compot. Den Saft in der Casserole vermische mit einem Loth aufgelöster Hausenblase, seihe es dann durch ein Sieb über die Aepfel, und lasse es sulzen.

Soll die Sulz roth seyn, so vermische sie zuvor mit einem Eßlöffelvoll Alkermesssaft.

580. Birnen - Compot.

Schäle die Birnen recht fein, schneide sie entzwey,

die Stängel lasse daran, entferne die Kerne, und behandle sie übrigens wie die Aepfel-Compots.

581. Pflaumen- und Marillen-Compots.

Schäle recht feine reife Pflaumen, lasse die Stiele daran, und bereite selbe wie einen Aepfel-Compot. Die geschälten Marillen werden entzwey geschnitten, die Kerne entfernt, übrigens aber wie die Pflaumen behandelt.

582. Zwetschken Salat.

Wasche die gedörrten Zwetschken rein aus; siede sie mit Wein, Zimmt, Zucker und einem Stück Limonieschale weich, gib sie auf die Schüssel, bestreue die Zwetschken mit feingeschnittener Limonieschale, und seihe durch ein Sieb den Saft darüber.

Kalt gibt man den Salat zur Tafel.

583. Weichsel-Compot.

Dünste frische Weichseln ohne Stiele in Wein, Zucker und Zimmt; gib sie auf die Schüssel, siede den Saft mit Zucker dick ein, und gib ihn über die Weichseln. Wenn alles ausgekühlt ist, gibt man es zur Tafel.

584. Weichsel- oder Kirschen Salat.

Gedörrte Weichsel oder Kirschen behandle ganz so wie den Zwetschken Salat.