

X. Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Salate.

799. Heringsalat. Abgekochte und abgeschälte Kartoffeln, abgeschälte saure Gurken, Pfeffergurken, geschälte Äpfel, Kalbsbraten und Heringe, welche aus Gräten und Haut geschnitten und ausgewässert sind, werden in Würfel oder längliche Streifen geschnitten und mit einem guten Theil Kapern, etwas Mostrich, ein wenig Zucker, gestoßenem weißen Pfeffer, reichlich Del, Essig, und ein wenig französischem Essig gut untereinander gemischt. Ist der Salat nach der Mischung zwar sauer genug, doch noch zu trocken, so macht man ihn mit ein wenig Wasser, Fleischbrühe oder Wein etwas fließend. — Weit schmackhafter wird der Salat, wenn man das dazu bestimmte Del mit einem Eidotter nach Angabe der No. 109 zu einer Mayonnaisen-Sauce rührt, mit welcher man dann die eingeschnittenen Zuthaten vermischt. — Wie viel von jeder Zuthat man zu einem wohlschmeckenden Heringsalat nehmen muß, ist nicht leicht zu bestimmen und es giebt auch darüber keine Regeln, doch dürfte die Mischung wohl richtig sein, wenn man zu 10 Heringen 30—36 Kartoffeln und von jeder der übrigen oben genannten Zuthaten eine den geschnittenen Heringen gleichkommende Portion nimmt. Auf diese Quantität Salat rechnet man etwa $\frac{1}{2}$ Quart Provencer-Del. Viele mischen auch ein wenig feingehackte oder geriebene Zwiebel oder feingehackten Schnittlauch unter den Heringsalat, doch ist dieser Zusatz nicht nach Jedermanns Geschmack. — Will man den Heringsalat besonders fein bereiten, so läßt man die Kartoffeln weg, nimmt dafür noch einmal so viel Kalbsbraten, als oben angegeben, und mengt ein halbes Duzend Neunaugen, nach Belieben auch einige gekochte rothe Rüben (Neunaugen und rothe Rüben ebenso geschnitten, wie die übrigen Zuthaten) unter den Salat. Man richtet den Heringsalat hügel förmig auf eine Schüssel an und garnirt ihn recht zierlich mit Scheibchen von Cervelatwurst, geräuchertem Lachs, Pfeffergurken, rothen Rüben, türkischem Weizen, Essigkirschen, Neunaugen &c.

800. Kartoffelsalat. Man schält die in der Schale abgekochten Kartoffeln warm ab, schneidet sie in feine egale Scheiben, fügt feines Del, Essig, ein wenig Wasser, Pfeffer, Salz, gehackte Petersilie, feingehackte Sardellen, und ein wenig geriebene Zwiebel oder gehackten