



XII. KAPITEL

Einfache und zusammengesetzte Salate.

Man unterscheidet zwei Arten, nämlich „einfache“ und „zusammengesetzte“ Salate.

Die einfachen oder rohen Salate werden immer zu warmen Braten serviert; die zusammengesetzten und gemischten Salate, die meistens aus gekochten Gemüsen bestehen, werden in der Regel zu den kalten Braten gegeben.

Die Mayonnaisen sind nur eine Variation der zusammengesetzten Salate und zählen eigentlich zu den kalten Entrées. Sie sind daher auch unter den diesbezüglichen Kapiteln aufgeführt.

DAS ANMACHEN DER SALATE.

1. *Mit Oel.* — Kann bei allen Salaten angewandt werden im Verhältnis von 3 Teilen Oel auf 1 Teil Essig; Salz und Pfeffer.

2. *Mit Rahm.* — Paßt besonders für Kopf- und römischen Salat. Verhältnis: 3 Teile frischer nicht zu dicker Rahm auf 1 Teil Essig oder, was vorzuziehen ist, Zitronensaft; Salz und Pfeffer.

3. *Mit Ei.* — Wird mit gekochtem hartem Eigelb gemacht, das man zerreibt oder durchs Sieb passiert und in der Salatschüssel mit Senf, Oel, Essig, Salz und Pfeffer montiert. Dem auf diese Art angemachten Salat fügt man das in dünne Streifen geschnittene harte Eiweiß zu. Das Anmachen mit Ei kann auch mit einer recht klaren Mayonnaise erfolgen.

4. *Mit Speck.* — Wird hauptsächlich bei Salaten von Löwenzahn, Ackersalat und Rotkraut angewandt. Das Oel wird hierbei durch das Fett des in Würfel geschnittenen etwas fetten Specks, den man in der