

---

## Viertes Stück.

---

### W o m S a l a t.

---

#### I. Häringß = Salat.

Die Häringe werden gewaschen, die Haut wird abgezogen, das Fleisch von den Gräthen gesondert, und in feine Würfel geschnitten, dann in kaltes Wasser gelegt, damit das Salz herauszieht. Darauf schneidet man Borsdorfer Aepfel, kalten Rälberbraten, abgekochte, kalte Kartoffeln, Pfeffergurken, Salzgurken, jedes besonders, in feine Würfel. Nun legt man die Häringe auf ein Sieb, damit sie ablaufen. Einen Löffel voll Häring legt man auf den  
in:

innern Rand der Schüssel, dann einen Löffel voll Aepfel, Braten, Kartoffeln, Gurken, Capern, gehackte Zwiebeln, gehacktes Engelnb u. s. w. bis die Schüssel voll ist. Hierauf rührt man Provenzer = Dehl, Weinessig und Pfeffer gut durcheinander, und gießt es über den Salat.

## 2. Sardellen = Salat.

Die Sardellen werden in Wasser gut ausgewässert, dann reibt man sie zwischen den Händen so, daß die Haut abgeht, gräthet sie mit dem Messer aus, wäscht sie noch ein Mahl und wickelt sie auf. Hierauf dreht man Oliven von den Steinen ab, schneidet geräucherten Lachs, pußt marinirte Muscheln aus, schneidet Braunschweiger Schlawwurst und Citronen = Scheiben mit Capern zc. rangirt dann alles wie bey dem Härringsalat, und begießt es mit Provenzer = Del, Essig und Pfeffer.

## 3. Sellerie = Salat.

Man pußt große Sellerie = Köpfe ab, kocht sie in Wasser und Salz beynah gahr, läßt sie kalt werden, schneidet davon dünne, schöne Scheiben, legt sie in eine Afflette, begießt sie mit Provenzer = Dehl, Essig und Pfeffer.

## 4. Kopffalat.

Der Salat wird rein verlesen, in der Mitte durchgeschnitten, gut gewaschen, in einer Serviette rein ausgeschwänkt und angerichtet. Dazu macht man eine Sauce. Es werden zwey hartgekochte Eydotter mit Weinessig klar gerührt, dann wird Provenzer-Dehl, Salz, feiner Möstreich und Pfeffer dazu gethan und gut durcheinander geschlagen. Mit einem Löffel wird dieses über den Salat gefüllt.

## 5. Wurzel = Salat.

Man kocht rothe Rüben, Sellerie, gelbe Rüben und Kartoffeln in Wasser, alles mit der Haut ab. Dann zieht man zwölf Stück kleine Zwiebeln ab und kocht sie auch in Wasser weich. Wenn dieß kalt ist, schneidet man davon schöne Stücke, putzt sie sauber ab, legt sie in einen Salatnapf, begießt sie mit Weinessig und Salz. Dann schneidet man Neunaugen, Sardellen, die vorher zubereitet sind, in Stücke, richtet dann den Salat sauber an, bestreut ihn mit Capern und Spanischer Cresse, Baurage, gießt Dehl, Pfeffer und Essig darüber. Auch kann man gehacktes Eyzelb und Senf dazu thun.

## 6. Kräuter = Salat.

Hierzu verlese man Estragon, Basilicum, Pimpernelle, Pfefferkraut, Trittmadam, Spanische Cresse, Baurage, Lattich, Kresse, wäscht alles recht rein, richtet es, wenn es ausgeschwänkt ist, sauber an; begießt dann den Salat mit Provenzer = Oehl, Essig, Salz und Pfeffer und belegt ihn mit Rosenblättern.

---