

Salat (Brunnenkress). Das Kraut kan entweder als ein Salat, oder zerrieben mit etwas Zucker und Eßig, oder an dessen Statt mit Wein, als eine Trunck genossen werden. Wer sich ihrer also bedienen will, mag sie im ersten Frühling sammeln lassen, weil sie zu solcher Zeit nicht nur am zartersten, sondern auch von dem Laich der Frösche und anderes Ungeziefers noch nicht verunreiniget worden.

Salat (Capuciner.) siehe Salat.

Salat (Endivien.) Lasset die Endivien reinlich, und thut das grüne, so aussen herum ist, alles weg; das mittelfte aber, welches gelb und ziemlich lang seyn wird, behaltet und schneidet es mittlen entzwey. Dieses geschchnittene wäscht hernach sauber aus, leget es in eine Schüssel, besprenget solches mit Salze, güßet guten Eßig und Baumöl drauf, und bereidet es mit Zucker.

Salat (Gartenkress.) Lasset und leget die Gartenkresse in kaltes Wasser, wäscht sie sauber aus; salzet sie ein wenig, güßet Eßig und Baumöl darauf, mischet alles durch einander, und streuet Zucker darüber.

Salat (Hauptel.) Nehmet Hauptelsalat, schneidet unten die Wurzel und Strung, so viel nöthig, weg, und gebet acht, daß selbige ganz rein gemacht werden, und keine unreinen Blätter mehr dran seyn. Sind etwan die Hauptlein groß, so schneidet vier Stücke daraus, werffet solche ins kalte Wasser, wäscht sie aus, leget sie auf eine Schüssel, salzet sie, und güßet Baumöl und Eßig darauf, richtet den Salat sauber an, und lasset ihn zu Tische tragen. Auf diese Art muß jeglicher Salat, so Hauptel Salat genennet wird, oder da Anfangs nur Blätter sind, zugerichtet werden; den man auch öfters mit hart gekochten Eiern, die halbiret oder viertelweise zerhnitten sind, garniret, oder man pfleget die hartgekochten Eyer ganz klein zu hacken und darüber zu streuen.

Salat (Hasenohren.) Nehmet Hasenohren so viel ihr wollet, seget diese mit Wasser zum Feuer, und wenn solche eine Zeitlang gekochet, so thut sie heraus ins kalte Wasser, puget die Haare herunter, daß sie schön weiß werden. Nach diesem schneidet sie, so zart als man Nudeln zu schneiden pfleget, leget sie auf eine Schüssel, güßet Baumöl und Eßig drauf, schneidet Zitronenschalen länglich, und streuet sie drüber.

Salat (Hopffenteimgen.) Dieselben beschabet, lasset und puget sie sauber, und leget sie in kaltes Wasser. Hernach leset Wasser in eine Casserole oder Topf zum Feuer, und wenn es kochet, so werffet ein wenig Salz hinein, hierauf wäscht die Hopffenteimgen sauber aus, thut solche in das siedende Wasser; lasset selbige ein wenig kochen, bis sie weich werden, seiget sie hernach ab, leget sie auf eine Schüssel, daß sie kalt werden. Wollet ihr solche anrichten, so güßet guten Eßig und Baumöl darauf, mischet alles durch einander, und richtet an. Wer Appetit hat, kan auch oben drüber Zucker streuen.

Salat (Italiänischer) siehe Salat.

Salat (Kaysers) siehe Dragun, im VII B.

* P. 1400.

Univers. Lexici XXXIII Theil.

Salat (Köpfern) siehe Rübenkressel, im XXXII Bande, p. 1683. u. f.

Salat (Köpf) siehe Salat.

Salat (Krauter.) siehe Krauter Salat, im XV Bande, p. 1656. u. f. ingleichen Salat.

Salat (Krausser) siehe Salat.

Salat (Lactuc.) Schälet Lactuc fein sauber ab, und schneidet ihn dünne länglich, oder wie man einen Surckensalat schneidet. Hierauf leset in einer Casserole oder Topffe Wasser zum Feuer, lasset es sieden, werffet ein wenig Salz, und als denn den Lactuc auch drein, welcher sieden muß, bis er weich wird, seiget ihn darnach ab, leget ihn auf eine Schüssel, und wenn er kalt worden, so güßet guten Eßig und Baumöl drauf. Ferner leset und wäscht kleine Rosinen, streuet diese nebst etwas Zucker beim Anrichten drüber, und gebet ihn hin.

Salat (Peperle.) siehe Rübenkressel, im XXXII Bande, p. 1683. u. f.

Salat (Portulac.) Nehmet Portulac, leset die Blätter einzeln, und werffet solche in kaltes Wasser, wäscht ihn sauber aus, thut ihn auf eine Schüssel, salzet ihn ein wenig, und güßet Eßig und Del drauf. Hernach leset kleine Rosinen, wäscht selbige aus heißem Wasser, daß sie ein wenig auflaufen, und streuet sie auf den Salat, vermischet es durch einander, richtet ihn auf eine Schüssel an, streuet Zucker drüber, und gebet ihn hin.

Salat (Rebünzgen.) Wenn die Rebünzgen ausgestochen sind, so leset solche rein, und thut sie in kaltes Wasser; wäscht sie sauber aus, leget sie auf eine Schüssel, und besprenget sie mit Salz. Ferner güßet Eßig und Baumöl drauf, mischet solche wohl durch einander, und beim Anrichten belesget sie mit harten Eeyern, welcher Salat, aber auch ohne diese, kan verspeiset werden.

Salat (Rindsgäumen.) Seget Rindsgäumen zum Feuer, und lasset sie weich kochen; hernach thut sie heraus in kaltes Wasser, schneidet sie ganz klein, als Nudeln, leget solche auf eine Schüssel, salzet sie, güßet Eßig und Del darauf, werffet kleine Rosinen, geschchnittene Zitronenschalen und Zucker, darzu, so ist er zum Anrichten fertig.

Salat (Römischer) siehe Salat.

Salat (Rübenkraut.) Wenn es offtimahls geschieht, daß man im Herbst weiße Rüben in Keller leget, so pflegen sie gemeiniglich auszuwachsen, und oben ein schönes gelbes Kraut zu bekommen, dieses schneidet sauber ab, leset es reinlich, und schüttet es in kaltes Wasser, wäscht es hernach aus, thut es auf eine Schüssel, güßet Eßig und Del darauf, salzet es auch ein wenig, und gebet ihn hin.

Salat (Rübfern) siehe Rübfern Salat, im XXXII Bande, p. 1690.

Salat (Schmalz) siehe Salat.

Salat (Seleri.) Nehmet Seleri, so viel ihr brauchet, schälet und puget ihn rein; hernach schneidet solchen Scheibenweis, thut ihn in kaltes Wasser, und wäscht ihn aus; leget solchen auf eine Schüssel, besprenget ihn mit Salz, güßet Eßig und

Uu 2

Baum