

garniere mit Salatblättern und einem in Scheiben geschnittenen hartgesottenen Ei.

Alle Gemüse können als Salate behandelt werden und sind in dieser Form, gekocht oder roh, am leichtesten verdaulich.

Salatsaucen.

Zur Bereitung von solchen müssen die Geschirre und die Zutaten kalt und äußerst reinlich sein. Wenn nötig lege man ein Stück Eis ins Öl.

Mayonnaise.

Rühre 2 Eigelb mit einer hölzernen Gabel, füge $\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz hinzu, dann gieße 8 Eßlöffel Olivenöl unter beständigem Rühren tropfenweise hinein. Dann tröpfle langsam 2 Eßlöffel Zitronensaft abwechselnd mit Olivenöl dazu unter beständigem Rühren. Rühre immer nur in einer Richtung. Man kann nach Belieben mehr oder weniger Öl dazu verwenden. Die Gewürze sollen nicht der Mayonnaise, sondern dem Salat beigefügt werden. Wenn mit Salat gegeben, soll die Mayonnaise nur kurz vor dem Servieren darüber gegossen werden, und die Salate werden vorher mit etwas Zitronensaft und Öl und den gewünschten Zutaten angemacht.

Einfache Salatsauce.

In einem kalten Gefäß schlage 3 Eßlöffel Olivenöl, füge 2 Eßlöffel Zitronensaft hinzu, je einen Eßlöffel Zwiebelsaft und feingehackte Petersilie, etwas roten Pfeffer und Salz. Diese Menge genügt für $\frac{1}{2}$ Dutzend Eier und für ein Gericht für 3 Personen.

Französische Salatsauce.

Gib in eine Schüssel je $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz- und Senfpulver, füge allmählich unter Rühren 6 Eßlöffel Salatöl hinzu, darauf einen Eßlöffel Zitronensaft. Der Vorteil dieser Sauce besteht darin, daß irgend eine Würze nach Belieben beigefügt werden kann, wie Katsup oder Tomatenextrakt, Zwiebelsaft, Knoblauch usw.

Mayonnaise ohne Öl.

Füge zu einer Tasse Zitronensaft 1 Teelöffel Senfpulver, 3 gründlich geschlagene Eidotter, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zucker, etwas