

sey, damit sie zart und mürbe unter dem Zahn weichen. Dann kömmt sehr viel auf die Beschaffenheit des Öhles an; denn wenn es nichts für sich hat als die negative Eigenschaft, daß es geruchlos sey, so reicht dieses nicht hin, es dadurch hinreichend zu empfehlen, sondern es muß nebst der Geruchlosigkeit auch einen süßlich angenehmen Geschmack besitzen, und nicht an der Zunge kleben, oder eine weniger angenehme Empfindung nach sich lassen.

Das edle Öl zeigt sich in mehr als in einer Gestalt, nämlich wasserhell, leicht und dünnflüßig wie das Jungfernöl, oder aber häufiger hochgelb, ebenfalls durchsichtig, dünnflüßig, geruchlos und nicht an der Zunge klebend, wie jenes, das unter dem Nahmen Provenceröl zu uns kömmt, und mit hinreichender Sorglichkeit aus gut gereiften und gesunden Oliven gepreßt, dann aber noch hinreichend gereinigt worden ist.

Sehr anzuempfehlen ist eine strenge Wahl des Essigs. So lange wir aber keine distillirten Essige in concentrirtem Zustande als Tafellessig im Allgemeinen antreffen, so lange werden wir mit sehr abweichender Substanz an Kraft und Geschmack uns zufrieden stellen müssen, und nie ein Verfahren feststellen können, nach welchem unsere Gerichte, welche die Essigsäure in Anspruch nehmen, bereitet werden müssen.

Die Bereitung eines kalten Salats unterliegt gar keiner Schwierigkeit, wenn man gewisse Verhältnisse der Ingredienzien beobachtet. Die Franzosen pflegen solche Verhältnisse durch persönliche Eigenschaften auszudrücken. So sagen sie: um einen guten Salat zu machen müsse der Weise das Salz, der Gei-