

zige den Essig, der Verschwender das Öl und der Sparsame den Pfeffer spenden, endlich ein Unbändiger das Vermengen übernehmen.

Vorausgesetzt, man habe Ingredienzien der besten Gattung zur Disposition, so dürfte Folgendes als genau ausgemittelt betrachtet werden. Eine Schaale voll grünen Salates auf acht Personen verlangt drey Eßlöffel voll starken Essig, und wenigstens noch einmahl so viel Öl, nebst der Würze aus einem Eßlöffel voll feinem Salz, der Hälfte so viel fein geschnittenem Bert-ram oder Dragun, die Hälfte des letzteren Pimpinelle, eben so viel zarten grünen Schnittlauch, einen schwachen Kaffeelöffel voll gröblich überstoßenen weißen Pfeffer; nun wird alles so lange durcheinander gemengt, bis der Boden der Schaale völlig trocken erscheint. Die würzigen Kräuter, als Dragun, Pimpinelle, Schnittlauch, Brunnkresse u. dgl. werden beigegeben, um den Magen zur Verdauung anzureißen, zugleich aber auch um den Geschmack desselben zu modificiren. Dahin gehören noch die Weilchen, Bermuthsprößchen, Sardinien u. d. m., welche theils ein jedes für sich allein, oder zwey oder auch alle zusammen in Gestalt eines feinen Gehäcks angewendet werden. Das minder oder mehr Saure eines Salats hängt von dem individuellen Geschmack des Bereitenden, oder der andern Gäste ab. Daher die Abweichungen, wie z. B. bedeutend sauer, wie in Osterreich; nur angesäuert, wie in Frankreich; und endlich nur so angesäuert daß der süßliche fade Geschmack der Pflanzen bis zum Kräftigeren gehoben wird.

Die Zuthaten von Kräutern werden oft (obgleich nur