

unvollkommen) durch die sogenannten angefehten Tafelessige ersetzt. Darunter zählen wir den Bertram-, Himbeer-, Rosen-, Scharlotten-, Kräutereffig und dergleichen mehr.

Es gibt endlich Häuser, wo man die Salattunke aus Essig und Öhl bestehend, mit hart gekochten und dann mit dem Öhle fein abgerührten Eyerndottern, dann mit dem Essig und den übrigen Gewürzsorten vermengt, endlich über den vorgerichteten Salat gibt, und durch ein langes Mengen beendet.

Diese Methode ist jedoch nicht empfehlenswerth, weil das Öhl durch die Dotter theilweise neutralisirt, dem Salate nicht in der primitiven Gestalt mitgetheilt werden kann, woraus zwey nachtheilige Nachtheile entstehen, nämlich Mangel an Wahrnehmbarkeit des Öhles und an der diesem Gerichte so nothwendigen Schlüpfrichkeit.

Die meisten feinen Gemüsesorten können als Salate genossen werden, und selbst Knollen und Wurzelgewächse, wenn selbe früher weich gekocht worden sind.

So haben wir den Häuptelsalat, (Lattich, *Lactuca*,) und zwar den grünen und den rothgesprengten, welcher dem ersteren vorgezogen wird.

Bundsalat, eine Spielart des ersteren, dann Endivien-salat, wovon wieder zwey Sorten vorkommen, als Breitkrauster, (*Endivia vulgaris*), und Feinkrauster (*Endivia crispa*), nebst einigen Sorten Kleinblättrigen, unter dem Sammelnamen Böggelsalat. Dann Gurkensalat.

Eine zweyte Gattung Salate geben jene Vegetabilien,