

Salaten, welche zu Braten, Schinken, Backfischen, Eiern und so mehr genossen werden, handeln.

Salatkräuter. Fournitures de salades.

Unter Salatkräutern werden begriffen: Körbel, Schnittlauch, Pimpernelle, Dragun und Garten- und Bornkresse. Diese werden klein gepflückt oder klein geschnitten, und öfters einzeln oder alle zusammen unter die Salate gemischt um diesen hohen Geschmack zu geben.

Salat von Kopflattich. Salade de laitues pommées.

Von zartem Kopflattich werden die ersten groben Blätter weggethan, von den folgenden Blättern aber das Zarte in Stückchen gepflückt und die zarten Herzchen in Vierteln geschnitten; dann aus vielem Wasser einige Male gewaschen, in ein reines Tuch oder in einen Salatkorb gethan und alles Wasser ausgeschleudert; hernach ein oder zwei harte Eidotter fein zerdrückt und zerrührt, ein Eßlöffel voll französischer Senf, Salz und Pfeffer dazu gefügt und nach und nach vier Eßlöffel voll feinstes Olivenöhl und zwei Eßlöffel voll scharfer Bertramessig darunter gemischt und der Lattich damit angemacht. Bürgerlich wird bloß Dehl, Essig, Salz und Pfeffer, so daß der Salat eine angenehme Säure hat, zum Anmachen genommen.

Salat von jungem Lattich. Salade de petites laitues.

Der junge Lattich muß klein und zart gewählt werden; nach dem Reinigen und Abtrocknen wird er wie der Kopflattich angemacht.

Salat von Römischen, oder Bundlattich. Salade de laitues romaines.

Hier gilt dasselbe wie bei dem Kopflattich.

Salat von Endivien (Wegwart). Salade de chicorée.

Das Zarte von den Endivien wird in Streifchen gespalten oder nudelicht geschnitten; übrigens wird wie bei dem Kopflattich verfahren.

Salat von Rapünzchen. Salade de raiponces.

Es werden stets die feinsten Rapünzchen gewählt, alle gelben Blätter weggemacht, und übrigens wie bei dem Kopflattich verfahren. Darunter können Rapondikawurzeln, Erdäpfeln, Rotherüben, Selleri u. d. m. gemischt werden.

Gurkensalat. Salade de concombres.

Die Gurken werden ziemlich ausgewachsen mit zarter grüner