

Schale gewählt, geschält so daß nichts Grünes daran bleibt; gewaschen und abgetrocknet; dann in so dünne Scheibchen als es möglich ist geschnitten oder gehobelt, und hernach wie der Kopflattich angemacht. Desters werden die Gurken erst gesalzen und eine kurze Zeit hingestellt; dann ausgedrückt und hernach erst angemacht; sie sollen aber auf diese Weise viel unverdaulicher seyn.

Krautsalat. Salade de chou-cabus.

Weiß- oder Rothkraut wird fein fadigt geschnitten, gesalzen und nach einiger Zeit ausgedrückt, dann mit Oehl, Essig und Pfeffer angemacht.

Rothrübensalat. Salade de bette-raves.

Die Rothrüben werden von Erde und Sand abgewaschen, abgetrocknet und dann in glühender Asche, im Ofen oder in der Röhre gebraten; hernach geschält, in Blättchen geschnitten und wie der Kopflattich angemacht. Auch werden die Rüben mit Salz und kochendem Wasser zum Feuer gesetzt, weich und kurz eingekocht und, wenn sie verköhlt sind, die Schale abgeschoben und in Blättchen geschnitten.

Sellerisalat. Salade de céleri.

Der Selleri wird dünn geschält, gewaschen, in kochendes und gesalzenes Wasser gethan, gekocht und in seinem Sud erkaltet, er darf ja nicht zu weich seyn; darauf wird er heraus genommen, in dicke Scheiben geschnitten und mit Oehl, Essig und Pfeffer angemacht. Oder der Selleri wird erst geschnitten, mit gemeinem Essig und Salz gekocht und die Brühe mit zum Anmachen genommen.

Erdäpfelsalat. Salade de pommes de terre.

Die Erdäpfel werden im Dampf oder im Wasser gar gekocht, dann abgegossen und nachdem sie halb verköhlt sind, in Scheibchen geschnitten, Essig darüber gegossen, und mit Oehl, Salz und Pfeffer beendiget. Nach Belieben kann fein geschnittene Zwiebel und Petersilie dazu genommen werden.

Grünbohnen-Salat. Salade de haricots verts.

Junge Bohnchen werden ganz, oder anderthalben Zoll lang geschnitten und gespalten in kochendes und gesalzenes Wasser gethan und schnell gekocht, so, daß sie noch etwas veste sind, und dann abgegossen, mit kaltem Wasser abgefrischt und abtropfen lassen; hernach wie der Kopflattich angemacht; oder nach Belieben etwas