

Sardellenstreifchen, rothe Rüben und gehackte Salatkräuter dazu gefügt. Weiße Bohnen können ebenauch als Salat genossen werden.

Spargelsalat. Salade d'asperges.

Grüner Spargel wird unter der Koppe abgeblättert, in ein und einen halben Zoll lange Stückchen geschnitten, gewaschen, in wallendes und gesalzenes Wasser gethan und gekocht; nachdem sie weich aber noch etwas veste sind, abgegossen, mit kaltem Wasser abgefrischt, abtropfen lassen und wie der Kopflattich angemacht. Hopfenkeimchen, nachdem sie abgekocht sind, werden ebenauch als Salat genossen.

Blumenkohl-Salat. Salade de choux - fleurs.

Der Blumenkohl wird in kleine Blümchen getheilt, geschält, in gesalzenes wallendes Wasser gethan und weich gekocht; dann abgegossen, abgefrischt und abtropfen lassen, hernach wie der Kopflattich angemacht.

Bornkresse zum Bekränzen. Cresson à la noix pour garniture.

Die Bornkresse wird rein gepflückt, gewaschen, trocken ausgeschleudert und im letzten Augenblick mit Salz, Pfeffer und Essig angemacht, und so um oder unter Geflügelbraten gelegt.

Gemisch-Salat. Salade composée.

Rapondikawurzeln, Selleri, Möhren und Erdäpfeln werden im Wasser abgekocht (nichts darf zu weich seyn,) und nebst Gurken und Rothrüben, von jedem etwas, in gleich große Scheibchen geschnitten oder ausgestochen; das Uebrige braucht weniger regelmäßig geschnitten zu seyn; letzteres wird erhaben erst in einen Napf angerichtet und das Gleichförmige in Kreisen, bunt durcheinander, darüber gelegt; oder es wird ein kleiner Napf oder kuppelförmiger Model mit Essig genäht, mit den gleichförmigen Scheibchen bunt ausgelegt, das Innere mit dem Uebrigen ausgefüllt und so gestürzt; Man kann dann noch mit Gartenkresse, Rapünzchen, jungen Lattich und rothen Blättern bekränzen und verzieren. Bei Tische wird dieser Salat wie der Kopflattich angemacht.

Lattichsalat mit sauerem Rahm. Salade de laitues à la crème aigre.

Dieses ist eine ländliche Weise. Statt Dehl wird saurer Rahm genommen und übrigens ebenauch mit Weinessig, Salz und Pfeffer angemacht. Gurken werden ebenso bereitet.