

Lattichsalat warm. Salade de laitues chaude à l'Allemande.

Ein verhältnißmäßiges Stücke Speck wird klein würflicht geschnitten und dunkelgelb gebraten, dann nöthiger Essig darauf gegossen, Salz und Pfeffer dazu gefügt, heiß gemacht über den Lattich gegossen und gemischt. Auch kann ein gutes Stück Butter mit Essig, Salz und Pfeffer heiß gemacht und der Lattich damit ange macht werden.

Lattichsalat mit Rahm, warm. Salade de laitues à la crème aigre chaude à l'Allemande.

Eine Viertelkanne saurer Rahm wird mit drei Eierdottern und einem Theelöffel voll Mehl fein zerschlagen, in ein Kasserol gegossen, Salz, Pfeffer und etwas Weinessig dazu gefügt; ein Stückchen Speck klein würflicht geschnitten, dunkelgelb geröstet und durch einen Durchschlag auf den Rahm gegossen; dieses hernach auf dem Feuer zu einer dicken Sose abgerührt, der Lattich dann dazu gethan, gut darinne umgewendet und darauf gesehen daß er gehörig gesalzen ist; nachher angerichtet und die Speckwürfeln darüber gestreut. Statt Speck kann auch Butter genommen werden.

Krautsalat warm. Salade de chou-cabus.

Weiß- oder Rothkraut wird fein fadigt geschnitten, in ein Kasserol gethan, Salz, Weinessig und ein Stück Butter, oder ein Stück Speck klein würflicht geschnitten und dunkelgelb gebraten dazu gefügt, dann ohngefähr eine Stunde langsam gedämpft und währenddem manchmal umgewendet; zuletzt mit Pfeffer gewürzt.

Italienscher Salat. Salade à l'Italienne.

Dieses ist ein selbstständiger Salat; da er nun aber einmal einen Platz haben muß, so mag er an die gewöhnlichen Salate, wo er wahrscheinlich auch zuerst gesucht werden wird, gereihet seyn.

Brieken werden in zwei Zoll lange Stücke, und Salamiwurst und Citronen in Scheiben geschnitten, (letzte ausgekernt,) Sardellen gewaschen und von den Gräten abgezogen, und nebst Muscheln, Pfeffergurken, Kapern, Oliven u. s. m. symmetrisch in eine tiefe Schüssel gereihet und Oehl, Essig, Pfeffer und Salz vermischt darüber gegossen. Auch kann alles durcheinander gemischt werden.

Von den Eiern. Des oeufs.

Die Hühnereier sind die einzigen welche in guten Küchen gebraucht werden, denn sie übertreffen alle andere an Wohlgeschmack.