

d'octobre. Les autres espèces de laitues sont plus petites, vertes et très-tendres.

Pour servir des laitues pommées, coupez-en la racine à la naissance des feuilles; supprimez les feuilles vertes ou dures; lavez vos laitues à grande eau, et secouez-les dans un panier à salade. Ensuite, vous les coupez par quartier, vous visitez le cœur et le nettoyez avec soin; vous mettez vos quartiers de laitues dans un saladier, les plus blancs au-dessus; vous ajoutez des œufs durs coupés par quartiers, et une pincée de fourniture hachée, au milieu du saladier.

Pour les laitues qui ne sont pas pommées, après les avoir dépouillées de leurs mauvaises feuilles, on les lave à grande eau, comme les précédentes; on effeuille chaque laitue jusqu'au cœur; on fend les cœurs en deux ou en quatre, suivant leur grosseur. Quand on a mis toutes les feuilles dans le saladier, on place par-dessus tous les cœurs, avec des œufs durs et de la fourniture.

Si les feuilles sont grandes, il faut les couper en deux.

SALADE DE LAITUE ROMAINE.

Cette salade commence à paraître dans le mois d'avril, et dure jusqu'en octobre. La plus estimée est panachée, c'est-à-dire, marquée d'un très-grand nombre de taches et de filets rouges. Il faut la prendre fraîchement cueillie, couper la racine, supprimer les grosses feuilles et la laver. Les feuilles de cette laitue étant serrées les unes sur les autres, l'intérieur est toujours propre; il faut éviter d'y laisser