

Salade Marianne.**Salat nach Marianne.**

Zu gleichen Teilen Sellerieknollen (blanchiert), Pfefferschoten, rote Rüben, Pökeltzunge und Trüffel in Jülienne geschnitten. — Mit leichter Mayonnaise anmachen und mit kleinen Tomaten- sowie Trüffelscheiben garnieren.

Salade Mascotte.**Mascotte-Salat.**

Zu gleichen Teilen Spargelköpfe, hartgekochte Kiebitzeier, in Scheiben geschnittene Hahnennieren, Trüffelscheiben und Krebschwänze. Mit den Bestandteilen des Salats beliebig garnieren. — Mit Senf und Rahm anmachen.

Salade Mignon.**Mignon-Salat.**

Zu gleichen Teilen Krebschwänze und Artischockenböden in Würfel geschnitten; Bordüre von dünnen Trüffelscheiben. — Mit Rahm-Mayonnaise, die mit etwas Cayenne gehoben, anmachen.

Salade Monte Cristo.**Salat nach Monte Cristo.**

Zu gleichen Teilen Hummerschwänze, Trüffel, Kartoffeln, harte Eier, alles in Würfel geschnitten; in die Mitte Kopfsalatherzchen. — Mit einer mit Senf gehobenen Mayonnaise anmachen.

Salade Moscovite.**Salat nach moskowitischer Art.**

Ist eine Variation des russischen Salats. Man füllt denselben in eine Parfaitform. Ringsherum garniert man abwechselnd mit Tartelettenförmchen, die man mit Kaviar und gut gewürztem Siguipüree gefüllt hat.

Salade Négresse.**Negerinnen-Salat.**

Gleiche Zubereitung wie „Salat nach Pariser Art“ mit dem Unterschied, daß man Négresse-Kartoffeln nimmt (eine blau-schwarze Kartoffel). — Mit einer Bordüre von pochiertem Eiweiß und roten Rüben garnieren.

Salade Niçoise.**Salat nach Nizzaer Art.**

Zu gleichen Teilen grüne Bohnen und Kartoffeln in Würfel geschnitten und kleine geviertelte Tomaten. Zum Garnieren Kapern, Oliven und Sardellenfilets. — Mit Essig und Oel anmachen.

Salade Noémi.**Salat nach Noémi.**

Wird aus folgendem zusammengesetzt: 1 gebratenes Hähnchen, solange es noch lauwarm ist, zerschneiden, ohne die Haut und Knochen zu entfernen; 12 noch warme, in Courtbouillon gekochte Krebschwänze, 2 Salatherzchen. Die Krebschalen mit 1 Deziliter Rahm und dem Saft von 1 Zitrone stoßen, durch ein Mousseline drücken, mit frischgemahlenem Pfeffer würzen, im letzten Moment über den Salat gießen und mit etwas Kerbelblättern bestreuen.

Salade Opéra.**Opern-Salat.**

Zu gleichen Teilen Hühnerbrust, recht rote Zunge, Selleriestangen, in Jülienne geschnittene Trüffel, 1 Bukett Spargelspitzen in die Mitte. Eine Bordüre abwechselnd mit feingeschnittenen Hahnennierchen und runden Pfeffergurkenscheiben. — Mit leichter Mayonnaisen-Sauce anmachen.

Salade Orientale.**Orientalischer Salat.**

Bestandteile: 1 Drittel Endivien- und Kopfsalat, 1 Drittel Ananas, 1 Drittel Tomatenfleisch und Pfefferschoten. — Mit frischem Rahm anmachen, dem man pro Liter einen Eßlöffel englischen Senf, den Saft von 4 Zitronen und 1 Spitze Salz zusetzt.