

Unter den Suppenkräutern kann man den Dragon und das Portulak auch als Salatkraut benutzen, indem man sie mit linder schmeckenden Kräutern vermischt. Auch die gewürzhaften Knospen der Capucinerblume erhöhen den Geschmack eines gemischten Salat.

Kresse; die kleine Gartenkresse \*) mit jungen Pflänzchen des Zwerglattichs vermischt, gibt einen trefflichen Frühlingsalat.

Brunnenkresse \*\*), schon unter den spinatartig zu genießenden Gemüsen aufgeführt, gibt einen sehr zuträglichen Salat.

Rapunzeln \*\*\*) , mit ihrem Wurzelknollen ausgezogen, von den äußeren härteren Blättern gereinigt, geben, Blatt und Wurzel zusammen, einen sehr leckerhaften Salat.

Löffelkraut †), welches auch im Winter unter dem Schnee sich erhält; ein vortreffliches, gesundes, aber stark bitteres Salatkraut. Man mische dasselbe im Winter mit aufgeschnittenen Beten.

Die Kolben einer Varietät des Fenchels werden in Italien im Salat und zum Nachtische verspeiset.

Pimpernelle oder Bibernell ††); ihre Blätter gehören in einen gemischten Salat.

Borasch †††), zerschnitten, mit Essig und Del, als Beilage zum Gesottenen.

Löwenzahn, junge Sprossen von allerlei Garten- und Feld-Pflanzen, sind vorzüglich im Frühling genießbar.

Zu allerlei aus gekochten, rohen, eingemachten Kräutern und Wurzeln mit Fleisch und Fisch und Gesalzenem, gemischtem Salate wird man sich selbst die beste Anweisung geben können. Der sogenannte italienische Salat, der Häringss- und

\*) *Erysimum vernum*.

\*\*) *Nasturtium aquaticum majus et amarum* (Cardamine).

\*\*\*) *Campanula, radice esculentà, Rapunculus*.

†) *Cochlearia, officinalis*.

††) *Poterium, Pimpinella sanguisorba*.

†††) *Borrago officinalis*.