

sen, mit kaltem Wasser abgeküßt, in einer Serviette recht ausgeschlenkert, auf ein Porzellans-Geschirr gelegt, mit einer Hand voll gewaschener kleiner Rosinen bestreut, und mit Essig und Oehl angemacht. Kann der Salat eine Zeitlang angemacht stehen bleiben, so ist es desto besser.

#### Salat von Sellerie-Wurzeln.

Es werden 3 bis 4 schöne Sellerie-Wurzeln gepuzt, im Salzwasser halb weich gesotten, mit kaltem Wasser abgekühlt, zu feinen Rädlein geschnitten, Pfeffer, Salz und klein gehackte Zwiebeln darüber gestreut, und mit Essig und Oehl angemacht. Von ungesottenen Sellerie-Wurzeln wird der Salat auf die nämliche Art angemacht.

#### Salat von Hopfen.

Sind die Hopfen schon grün und doch noch zart, so werden sie gewaschen, in Büscheln gebunden und im Salzwasser gesotten. Wenn sie wieder abgegossen, und mit kaltem Wasser abgeküßt sind, drückt man sie zwischen der flachen Hand ein wenig aus, rührt das Gelbe von 2 hartgesottenen Eiern mit klein geschnittenem Schnittlauch oder Petersilie, Salz, Pfeffer, Essig und Oehl recht unter einander, legt die Hopfen der Ordnung nach auf eine kleine Platte, und gießt das Angerührte darüber.

#### Salat von Spargeln.

Die Spargeln werden, so weit sie gut sind, abgebrochen, gewaschen, in Büscheln gebunden, und im Salzwasser weich gesotten, dann gießt man dieses ab, und kaltes darüber, läßt die Spargeln auf einem reinen Tuch ablaufen, legt sie in