

der Ordnung auf einen Saladier oder auf ein Plättlein, verrührt ein wenig geschnittenen Schnittlauch, das zuvor mit einem Eßlöffel zerdrückte Gelbe von 3 hartgesottenen Eiern, ein wenig Pfeffer und Salz mit Essig und Baumöhl, und gießt dieß über die Spargeln. Die Eier können auch wegbleiben.

Bohnen = Salat.

Zu diesem gehören ganz kleine Bohnen. Sind sie aber groß, und noch ohne Kerne, so werden sie der Länge nach zart geschnitten, in siedendem Salzwasser schnell gesotten, hierauf abgegossen, mit kaltem Wasser abgeflößt, auf einem Tuch ein wenig abgetrocknet, in einen Saladier gethan, klein geschnittene Zwiebeln mit Pfeffer, Salz, Essig und Dehl untereinander gemacht, und über die Bohnen gegossen.

Salat von Römischen Kobl = (Mangold =) Stielen.

Die Stiele müssen von dem breiten Schweizer-Kohl seyn, welche schön weiß sind. Diese zieht man ab, schneidet sie der Länge nach ganz zart wie Endivien (Antive), siedet sie im Salzwasser weich, doch aber nicht zu weich, gießt das Salzwasser ab, und kaltes darüber. Erlaubt es die Zeit nicht, sie ablaufen zu lassen, so nimmt man sie in eine Serviette und schlenkert sie aus, zerdrückt das Gelbe von 2 hartgesottenen Eiern, gießt etliche Eßlöffel voll gutes Dehl und eben so viel oder noch mehr guten Essig daran. Wenn dieß wie eine Creme recht untereinander gerührt ist, werden die Stiele damit angemacht.