



Salate.

Bohnensalat.

Die Bohnenschoten werden länglich geschnitten, in Salzwasser weich gekocht und ausgekühlt, abgeseiht verrührt man sie mit Citronensaft, Oel und fein geschnittener Petersilie oder Bertram.

Frischer grüner Salat.

Der Salat wird rein ausgewaschen, von allen Stengeln und Rippen befreit, mit Citronensaft, Oel und Salz angemacht und mit harten Eiern garnirt.

Gurkensalat.

Die Gurken werden geschält, fein blätterig geschnitten, stark gesalzen und zugedeckt eine Weile bei Seite gestellt. Man schüttet sie dann in ein Sieb zum Abtropfen und macht sie mit Citronensaft und Oel oder mit saurem Rahm an.

Karfiolsalat.

Den Karfiol lässt man in Salzwasser weich kochen, und wenn er erkaltet, schneidet man die oberen Theile der Rose ab, legt ihn zierlich auf die Schüssel und schüttet Citronensaft, Oel und Salz kurz vor dem Gebrauche darüber. Man kann auch passirte harte Dotter und Petersilie mitrühren oder kalte Kräutersauce darüber geben oder mit Mayonnaise überstreichen und mit Aspik, Sardellen, Oliven und hartgesottenen Eiern garniren.

Spargelsalat.

Der Spargel wird, so weit er zäh ist, abgebrochen, gereinigt, in Salzwasser gesotten und wie der Karfiol mit gemischtem Citronensaft, Oel und Salz übergossen.

Specksalat.

Man lässt kleinwürfelig geschnittenen Speck gelb werden, nimmt die Grammeln heraus und brennt mit dem Fett den von Stengeln und Rippen befreiten, geschnittenen Salat ab. Dann gibt man die warm gehaltenen Grammeln darüber und Citronensaft dazu.

