

pelés, assaisonnés et sautés à l'huile avec pointe d'ail écrasé et persil haché; gros dés d'aubergines sautés à l'huile; dés de filets d'anchois.

Assaisonnement : Vinaigrette ordinaire.

**Salade Réjane.** — Riz en grains; rondelles d'œufs durs; raifort râpé; lames de truffe, crème Chantilly assaisonnée de sel.

Bien mélanger.

**Salade Vauclusienne.** — Riz en grains; oignon blanc cuit au four et coupé en dés; lames de truffe.

Assaisonnement : Huile et vinaigre, sel, poivre, moutarde et essence d'anchois.

**Salades de Riz diverses.** — Peuvent également être utilisées en Hors-d'œuvre, les Salades : à l'Andalouse, *Carmen*, *Créole*, des *Nonnes*, *Orientale*, etc. (Voir *Salades composées*.)

**Salami de Gotha, ou de Milan.** — Le détailler en minces rondelles, comme tout saucisson; le dresser en couronne ou en turban, avec persil bien vert.

**Sardines.** — Celles à l'huile, en boîtes, se dressent telles quelles; on les arrose simplement d'un filet d'huile fine.

NOTA. — Dans son livre, *150 manières d'accommorder les Sardines*, notre ami, M. Caillat, a donné quelques excellentes recettes pour l'appétit froid de ce petit poisson.

**Saucisses de Francfort.** — Se pochent pendant 10 minutes, et se servent chaudes, avec accompagnement, à part, de raifort râpé.

**Saucisses de Strasbourg.** — Mêmes préparation et service que ci-dessus.

**Saucisses de Vienne.** — Se pochent et se servent comme celles de Francfort.

**Saucisson de Lyon, d'Arles et de Bologne.** — Tous ces saucissons se détaillent en très minces rondelles, qui sont dressées avec persil bien vert.

**Saucisson de foie gras, de faisан, de poulet.** — Ces différents saucissons se détaillent également en rondelles minces, qui sont dressées en couronne ou en turban, avec une fine gelée hachée au milieu.

**Saumon fumé.** — Se détaille en lames très minces qui sont parées, roulées en cornets, et dressées avec persil frisé bien vert.

**Sigui fumé.** — Se détaille en minces aiguillettes, comme l'anguille fumée.

**Spratts.** — Genre de sardines fumées. — On doit les choisir bien gras, car il en est de plusieurs sortes, dont quelques-unes sont sèches et sans aucune saveur.

Après avoir supprimé tête et peau, les spratts sont rangés dans un plat, saupoudrés de très peu d'échalote et persil finement hachés, et arrosés légèrement d'huile et de vinaigre. Laisser mariner pendant 5 à 6 heures en les retournant fréquemment, pour que les chairs se pénètrent bien de la marinade.

**Tartelettes diverses.** — Toutes les préparations des *Barquettes* leur étant applicables, voir ce mot dans la Série.