

und halb Wasser, wenn sie kalt. So kanst du sie vierzehn Tage halten an einem frischen Orte. Schneide sie länglicht, mache sie mit Eßig, Del, Pfeffer, kleinen Rosinen und Citronen-Schälgen.

432. Petersilien-Wurkeln-Salat.

Schabe Petersilien-Wurkeln, schneide sie lang, dünne, fast halben Fingers lang, dann klein wie länglichte Citronen-Schälgen. Koche sie in Wasser ein wenig auf, thue sie in einen Durchschlag, daß sie vertriefen und kalt werden. Mache sie wie einen andern Salat.

433. Erd-Äpfel-Salat.

Wasche sie sauber, koche sie in Wasser nicht zu weich, schäle sie, schneide Scheibgen, mache sie mit Eßig, Baumöhl, Pfeffer und Saltz, auch Citronen-Schälgen. Du kanst sie auch länglicht schneiden wie Hindläufte.

434. Rettig-Salat.

Nimm zwey schöne Rettige, die nicht hohl, schäle und schneide sie scheibicht, dann ganz klein würfflicht, wie Citronen-Schälgen, salze sie, laß sie eine Weile so stehen; wenn es Wasser giebt, so giesse es ab. Mache sie mit Eßig, Baumöhl und Pfeffer. Streue klein-geschnittene Citronen-Schälgen darüber.

435. Kürbis-Salat.

Zerschneide den Kürbis in Stückgen, siede ihn in Wasser, giesse es rein ab, laß es kalt werden, salze und pfeffere es; gieß Baumöhl und Eßig darüber. auch Citronen-Schälgen.

436. Von