



Siegender Theil/
Zeigend die Zubereitung mancherley
Essige / Salate und Salsen.
Und zwar erstlich:
Der Essige.

1. W e ein Haus-Essig anzustellen.	9. Ein Essig von Holler/ oder Hollunder.
2. Ein Essig von Pomerangen= Blüh.	10. — — — — Citronen.
3. Ein Essig von Rosmarin= Blüh.	11. — — — — Weinbeeren / oder Corinthen.
4. — — — — blauen Violen.	12. — — — — Holbeeren.
5. — — — — auf andere Art.	13. — — — — Erdbeeren.
6. — — — — blauen Hornblümē.	14. — — — — Weixeln/oder Sau- er-Kirschen.
7. — — — — Rosen.	15. — — — — auf andere Art.
8. — — — — Negelein oder Gras= Blumen.	

Der Salate.

1. Ein Salat von Granat-Aepfeln.	14. Ein Salat von Kardus.
2. — — — — auf andere Art.	15. — — — — Seller.
3. — — — — Citronat.	16. Ein Kräuter Salat.
4. — — — — Citronen.	17. Ein Salat von Horragen oder Borretsch.
5. — — — — Pomerangen.	18. — — — — Kreß = oder Blumen= Kohl.
6. — — — — Geschraubten Citro- nen und Pome- rangen.	19. — — — — Welschen Kohl.
7. — — — — auf andere Art.	20. — — — — Spargel.
8. — — — — Cappern.	21. — — — — auf andere Art.
9. — — — — Pfürsichen.	22. — — — — kleinen Spargel.
10. Ein Salat von Marillen oder Aprikosen.	23. — — — — Kopfen.
11. — — — — mit Fächern.	24. Ein Garten-Salat.
12. — — — — von Artischocken.	25. — Lactuck = oder Lattich = Salat.
13. — — — — auf andere Art.	26. — — — — auf andere Art.
	27. — Salat von Endivien.
	28. Ein

Ss ij

SLUB