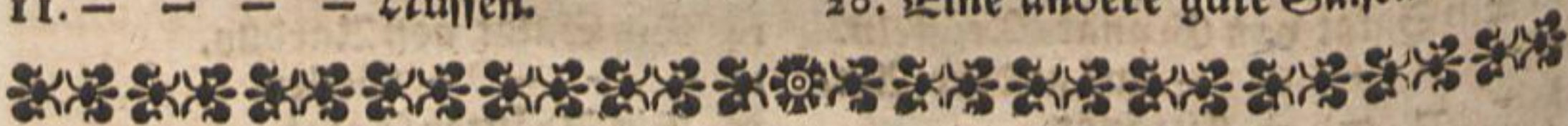


- | | |
|---|---|
| 28. Ein Salat von Keimlein oder Wegwarten-
Sprößlingē. | 39. Ein Salat von Kürbissen. |
| 29. — — — — Brunnkress. | 40. — — — — Bohnen. |
| 30. — — — — Schaf = Mäulern
oder Feld = Sa-
lat. | 41. Gurcken oder Kimmerringe in
Fenchel einzumachen. |
| 31. — — — — auf andere Art. | 42. — — — — auf andere Art. |
| 32. Ein Kraut = Salat. | 43. — — — — noch auf ande-
re Art. |
| 33. Ein Salat von Zwiebeln. | 44. — — — — in Saltzwasser ein-
zumachen. |
| 34. — — — — Wegwarten. | 45. Bühschroten oder Gineser ein-
zumachen. |
| 35. — — — — bunten Wegwartē. | 46. Grosse Cappern einzumachen. |
| 36. — — — — Rothen Rüben. | 47. Stachel = Beer — — — — |
| 37. — — — — Gurcken oder Kimm-
merlingen. | 48. Spargel — — — — |
| 38. — — — — Kettig. | 49. Artischocken — — — — |

Der Salsen.

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Niederländischer Mostart. | 12. Eine Salsen von Saurach oder
Wein = Lägelein. |
| 2. Welscher Mostart. | 13. — — — — Hiefen oder Hagens-
butten. |
| 3. Gemeiner Senff oder Mostart. | 14. — — — — Pertram. |
| 4. Eine Salsen von Citronen. | 15. — — — — auf andere Art. |
| 5. — — — — Marilln. | 16. — — — — Ampffer. |
| 6. — — — — Mandeln. | 17. — — — — Löffelkraut. |
| 7. — — — — auf andere Art. | 18. — — — — Peterlein oder Pe-
tersilien. |
| 8. — — — — Weinbeern. | 19. — — — — Holler = Blüb. |
| 9. — — — — Weichseln. | 20. Eine andere gute Salsen. |
| 10. — — — — auf andere Art. | |
| 11. — — — — Nüssen. | |



I. Einen Haus = Essig anzustellen.

Schmet einen Sauerteig / zerstoffet ein wenig Mutter-
Megelein und langen Pfeffer / mischt sie unter den
Sauer = Teig / und wircket mit den Händen runde Käu-
gelein / etwan so groß als ein Schüsser / daraus / laß sie
zuvor in einem Deselein ganz ertrocknen / oder gleichsam ein wenig
abbachen; alsdann leget sieben neun oder eilff derselben in einen groß-
sen Hasen oder Glas / und gießet entweder ein säuerlichtes Bier oder
Wein