

nach / ein wenig Muscat-Blumen darein ; wann nun das Glas voll ist / gießt von dem besten Essig daran / biß er über die Weixeln gehet : alsdann verbindet und verwahret das Glas wohl / laßt es nur einen Tag an einem kühlen Ort stehen / setzt hernach an die Sonnen / und laßt alsdann ohngefähr drey Wochen lang darinnen stehen. Diesen Essig nun kan man auch zu vielen guten Brühen gebrauchen / und die Weixeln zum Gebratens aufsetzen.

### I 5. Ein Weixel = Essig / auf andere Art.

**S**chlichte die Weixeln in ein Glas oder Tiegel / mit Mezelein und Zimmet ein / lege ein Stück Zucker in ein Pfännlein oder Kessel / so viel man vermeint daß über die Weixel gehet ; gieß zu einem Pfund Zucker ein Achtelein Essig daran / oder nimm etliche von solchen frischen Weixeln / stoß solche / und zwinge sie durch / gieß ein Achtelein solches Saffts an statt des Essigs daran / und laß den Zucker nur darinn zergehen / dann wieder erkalten / und gieß es an die Weixeln / laß es nachmal an einem kühlen Ort / wohl beschwehret stehen.

## Allerley Salate.

### I. Ein Granat = Apffel = Salat.

**N**ehmet fünff oder sechs Granat = Apffel / nach dem ihr wenig oder viel Salat zu machen gedencket / thut die Körner heraus ; waschet hernach Weinbeerlein oder Corinthen so viel als der Granat = Apffel = Körner / trocknet sie wohl ab / und rührt mit einem Löffel auf das beste unter einander / streuet Zucker / Zimmet und Trisanet darein / gießt einen Malvasier daran / und vermischt es alles zusammen / häufft es auf wie einen andern Salat / legt neben um den Rand weisse Pistacien = Nüßlein / oder länglicht geschnittene Mandeln / in gleichen auch Corinthen oder Weinbeerlein / Wechsels = weiß / und zwar jedes besonders in einen Kreis oder Zirckel herum /