

herum / zu äusserst aber an den Bord ausgeschniffene Citronen-  
Pläslein / und bezieret ihn hier und dar mit Wein-Lägelein oder  
Saurach; Machet ihn aber nicht lang vor den Essen an / dann er  
setzt sich sonst bald nieder. \*

## 2. Ein Granat-Äpfel-Salat / auf andere Weiß.

**S**chneidet einen Granat-Äpfel der rothe Kern hat / Creuß-  
weiß von einander / nehmet die Kern heraus / thut selbige in ei-  
ne Schüssel; trocknet reinlich ausgewaschene Corinthen oder  
Weinbeer auf einem Tuch ab / mischet sie zusamt ein wenig klein-  
zerschnittenen Citronat darunter: giestt zulezt Peter Siemonis daran /  
doch / daß er nicht viel Brüh bekommt / streuet Zucker darein / schneidet  
Pistacien-Nüßlein klein / legt's neben den Salat herum / und beziert  
oder belegt solchen / wie in vorhergehenden bereits gemeldet worden.

## 3. Ein Citronat-Salat.

**D**ist einen Citronat fein zierlich / wie man ihn in die Marcepan  
legt / zerschneiden / schneidet auch Pomeranzen-Schelffen /  
Pistacien- und Pinien-Nüßlein gröblich untereinander /  
mischet sie unter den Citronat / giestt einen Malvasier daran / thut  
Trisanet / Zibeben und Cappern / eines so viel als des andern / dazu;  
giestet und drucket / nach belieben / Citronen / Wein-Lägelein / oder  
Granaten-Safft darein / und häuffet ihn fein ordentlich / wie ei-  
nen andern Salat / in eine Schüssel / bestreuet und belegt den Rand  
derselben mit Zucker und eingemachten Citronen-Pläslein / oder an-  
statt derjenigen mit gleichfals eingemachten Citronat / Pomeranzen-  
und Citronen-Schelffen / daraus man schönes Blumwerck schneis-  
den / oder auch sich der Granaten-Körner oder Wein-Lägelein /  
und Saurach / wie in vorigen gedacht / bedienen kan.

Et ij

## 4. Ein

\* Diesen Salat kan man auch Fächer-weiß legen / und selbige von aus-  
geschnittenen Citronat und eingemachten Pomeranzen- und Citronen-  
Schelffen verfertigen.