

ein wenig zuckern / alsdann wird er in einer Schüssel schön hoch auf-
gehäuffet / unten zu nechst an den Rand der Schüssel ein Kranz
von weissen Wegwarten / auf den Rand aber selbst / Herzweiß ge-
schlossene und bereits bekandter massen zugerichtete Sardellen / und
zwischen selbige ein Stücklein Schuncken / und dann hier und dar
Scheiben oder Plätzlein von Serbelaten oder Knackwürsten gelegt:
Man pfeget aber auch gemeiniglich nechst dieser Schüssel vier kleine
Schällein gegen einander über zu stellen / davon zwey mit Salz / und
zwey mit Pfeffer gefüllet sind / den Salat aber mit Sardellen und
Kapunkeln zu bestecken / und auch mit würfflicht = geschnittenen Ci-
tronen = Schelffen zu überstreuen.

17. Ein Borragen oder Borretsch = Salat.

Macht die Blümlein allerdings zu / als ob ihr selbige zum auf-
dörren gebrauchen woltet / mischt nach belieben Ochsen = Zün-
gen = Blümlein darunter / zupffet das Kraut von den Stie-
len / wascht es auf das schönste / schwinget es wohl aus / salzt und macht
es mit Del und Essig / wie einen andern Salat ; oder wann man ihn
gar gut und kräftig haben will / kan man den einen halben Theil
Malvasier / und den andern Essig nehmen / den Salat damit anna-
chen / und mit würfflicht = geschnittenen Citronen Schelffen be-
streuen.

18. Ein Käs = oder Blumen = Kohl = Salat.

Nehmt drey Stauden Käs = oder Blumen = Kohl / reinigt sol-
che sauber ab / und legt ihn in ein siedendes Wasser / und zu-
gleich auch etliche halbe Herzlein von einem andern gemeinen
Kohl / last ihn sieden / aber nicht zu weich / und beizet dann beedes et-
liche Stunden lang im Essig : dann nehmet roth und weissen Krauts
Salat / macht selbigen in der Schüssel hoch auf wie einen Thurn ;
legt hernach die Käs = oder Blumen = Kohl = Stauden / und gemeine
Kohl