

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 pfeleget 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.

### I 7. Ein Borragen oder Borretsch- Salat.

**M**acht 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.

### I 8. Ein Käs- oder Blumen- Kohl- Salat.

**N**ehmt 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