

Kohl = Herzklein um die Schüssel aufrecht stehend herum / und dann auf die Art / wie man den Fächer = Salat machet / oben auf den Salat von weissen Wegwarten einen Kranz / thut Oliven hinein / und neben um den Rand der Schüssel auch solche Fächer / füllet in eines derselbtgen Schaf = Mäuler oder Feld = Salat / in das andere Capern / und in das dritte Kapunkeln ein / leget dann jedesmal zwischen die Fächer ein Stücklein Schuncken / und neben denselbigen ein Häufflein Pfeffer. *

19. Ein welscher Kohl = Salat.

Nehmet die einwendige schöne krause Häuptlein von welschem Kohl / wascht solchen sauber / und setzts also im siedenden Wasser / so zuvor gesalzen worden / zu / last sie sieden / biß die Häuptlein weich werden / schüttet sie heraus in ein Salat = Sieblein / und giesset ein frisches Wasser darüber ; legt ihn hernach / wann er wohl verseihet / in eine Schüssel / giesset Essig und Del darüber / streuet Pfeffer darauf / und übergießt ihn auch einmal oder etliche / daß es alles wohl durchdringe : solte der Essig zu scharff seyn / kan man auch ein wenig Wein daran giessen.

20. Ein Spargel = Salat.

Schneidet an dem Spargel das Weisse von den Stielen ein wenig herab / nehmt es aber wohl in obacht / daß er in einer Länge abgeschnitten werde / dann man kan ihn also desto zierlicher in die Schüssel legen ; wann er nun abgeschnitten / leget ihn in ein frisches Wasser / machet hierauf ein ander Wasser in einer Pfanz

* Hiebey ist zu erinnern / daß / wann man einen Räs, oder Blumen = Kohl = Salat macht / und solchen zuvor absiedet / man das Wasser dazu erstlich wohl siedend werden lasse / alsdann die Blumen, oder Räs, Kohl = Stauden hinein lege / aber nicht gleich anfangs salze / dann er wird sonst roth / sondern erst zu lest / wann man sieht oder merckt daß er weich werden will / so bleibt er schön weiß ; auch ist eben nicht nöthig / daß man allezeit einige Herzklein von gemeinen Kohl darunter nehme.