

## I 4. Eine Pertram = Salsen.

**D**ackel das Kraut klein / beisset es über Nacht im Essig / legt's dann in einen geläuterten Zucker / und last es so lang sieden / biß dick wird : Wiewol auch etliche / an statt des Zuckers / ein geläutertes Honig gebrauchen / zuvor aber das Kraut mit eingeweichter Semmel = Bro sam vermischen / und in einem Seiher oder Durchschlag durchtreiben.

## I 5. Eine Pertram = Salsen / auf andere Art.

**B**rühe die grüne Blätlein von Pertram ab / hacke selbige klein / stoß in einem steinernen Mörser ; nimm zu einem viertel Pfund desselben / gleichfalls ein viertel Pfund Zucker / oder drey achtel Maas schön geläutertes Honig ; läutere den Zucker / und laß ihn ein wenig dick sieden / würff alsdann den Pertram darein / daß er ein und andern Ball damit aufthue / und die rechte Dicke einer Salsen bekomme : Eben so wird sie auch mit dem Honig gemacht / und zu dem Gebratens aufgesetzt.

## I 6. Eine Ampffer = Salsen.

**S**toß einen Ampffer und Petersilien = Kraut mit einander in einem Mörser / zwing es mit Wein durch / gieß ein wenig Essig dazu / streue Pfeffer und Zucker darein / und trage sie dann neben dem Gebratens zu Tisch. \*

## I 7. Eine Löffelkraut = Salsen.

**B**rechet von dem Löffelkraut die Stiele herab / waschet selbiges / und last es wieder ein wenig ertrocknen ; hackt es auf das aller-

\* Wanns beliebt / kan man den Ampffer nur allein nehmen / und das Petersilien = Kraut davon lassen.