

allerkleinste / thuts in ein Schüsslein oder Schällein / gießt ein wenig Wein daran / doch nicht zu viel / daß es annoch dicklicht bleibt / und zuckerts nach belieben.

18. Eine gute Peterlein = oder Peter = silien = Salsen.

Mann grünes Peterlein = oder Petersilien = Kraut / stoß es in einem Mörstel / und druck den Safft davon ; lege darnach eine Semmel = Brosam in Essig / biß sie weich wird / laß ein Stück Zucker darinn zergehen / gieß den grünen Safft von Petersilien daran / laß alles eine viertel Stund sieden / treib es dann durch ein Sieb / gieß es in eine Schüssel und laß kalt werden.



Oder:

Man kan auch Semmel = Brosamen in Wein und etwas Essig weichen / alsdann das Petersilien = Kraut auf das kleinste hacken / und zusamt der eingeweichten Semmel durchzwingen / mit Zucker vermischen / auch harte Eyer klein hacken / und darunter rühren. *

19. Eine Holler = oder Hollunder = Blüh = Salsen.

Man kan gar schöne wohl ausgeschlagene Hollerblüh abstreifen / durch einen Durchschlag oder Sieblein den gelben Staub davon seggen / hernach mit heißem Wasser überbrennen / und wohl austrocknen ; alsdann im Hönig oder Zucker sieden / biß es dicklicht wird / wie eine Salsen / welche man zum Gebratens aufsetzen / zuvor aber / ehe man sie zu Tische trägt / mit ein wenig Wein anrühren und dinner machen kan.

Oder:

* Auf diese Art kan man von Brunntref / Salbey / Melissen / und allerley grünen Kräutern / eine annemliche Salsen machen.