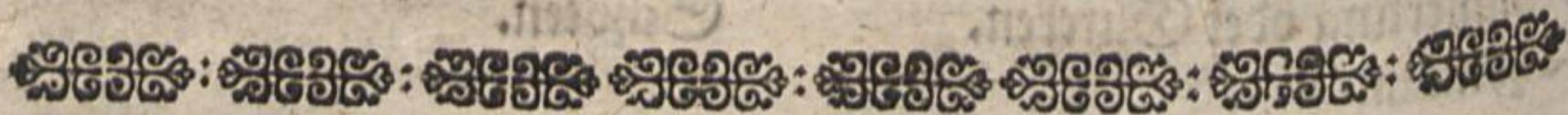


Ein Behaupter = Salat.

Zwischen Num. 24. und 25. einzurücken.

Wann der Garten = Salat groß wird / und sich als ein Kraut = Haupt schliesset / so klaubet das Schönste und Krause heraus / schneidet die Herklein entweder halb entzwen / oder auch in vier Theile / nach dem sie groß oder klein sind ; leget das Krause samt denen Herklein in ein frisches Wasser / und waschets heraus / schüttets in eine Schüssel / salzt und pfeffert es / giesset Del und Essig daran : richtets in eine Schüssel schön hoch auf / und belegets über und über mit denen zertheilten Herklein ; zerspaltet auch inzwischen schöne grüne Zwiebelein / der Länge nach / in vier Theile / oder auch nur halb von einander / doch also / daß sie hinten an einander hangend bleiben ; zerrisset selbige von oben an bis unten aus mit einem subtilen Messer / werffets in ein frisches Wasser / so werden sie krauß / und leget dann zwischen obige Herklein Wechsel = weiß : siedet auch Eyer hart / lasset selbige theils in vier Theile zerschneiden / und leget sie unten um den Salat herum / theils aber klein hacken / und bestreuet damit den Rand der Schüssel.



Zu dem Achten Theil.

Einen Kalbs = Kopff mit seiner Haut zu zurichten.

Folgend auf Num. 6.

Brüheth einen Kalbs = Kopff wie man insgemein ein Hun zu brühen pfleget / daß die Haare alle herab gehen / und die Haut schön weiß siehet / womit die Metzger oder Fleischhauer am besten umzugehen wissen ; wässert und waschet ihn auf das reinlichste / setzet selbigen in einem siedenden Wasser zu / werfft so viel Salz darein als nöthig / und lasset ihn dann ferner sieden / wie einen andern Kalbs = Kopff ohne Haut ; wann er dann fertig / trocknet ihn entweder auf dem