



Siebender Theil/ Zeigend die Zubereitung mancherley Essige / Salate und Salsen.

Und zwar erstlich :

Der Essige.

- | | |
|---|---|
| 1. Wie ein Haus-Essig anzustellen. | 10. Ein Essig von Citronen. |
| 2. Ein Essig von Pomeranzen-
Blüh. | 11. — — — — Weinbeeren / oder
Corinthen. |
| 3. — — — — Rosmarin Blüh. | 12. — — — — Holbeeren. |
| 4. — — — — blauen Viole. | 13. — — — — Erdbeeren. |
| 5. — — — — auf andere Art. | 14. — — — — Weixeln / oder Sauer-
er Kirschen. |
| 6. — — — — blauen Kornblumen | 15. — — — — auf andere Art. |
| 7. — — — — Rosen. | 16. — — — — auf eine noch ande-
re Weise. |
| 8. — — — — Negelein oder Gras-
Blumen. | |
| 9. — — — — Holzer / oder Hollan-
der. | |

Der Salate.

- | | |
|--|--|
| 1. Sardellen Salat. | 10. — — — — Pferfischen. |
| 2. Ein Salat von Granat-Aepffeln. | 11. Ein Salat von Marillen oder Apris-
Kosen. |
| 3. — — — — auf andere Art. | 12. — — — — mit Sächern. |
| 4. — — — — Citronat. | 13. — — — — von Artischocken. |
| 5. — — — — Citronen. | 14. — — — — auf andere Art. |
| 6. — — — — Pomeranzen. | 15. — — — — Kardus. |
| 7. — — — — Geschraubten Citro-
nen und Pomeran-
zen. | 16. — — — — Seller. |
| 8. — — — — auf andere Art. | 17. Ein Bräuter Salat. |
| 9. — — — — Cappern. | 18. — — — — auf andere Art. |
| | 19. Ein Salat von Borragen oder Bor-
retsch. |
| | 20. Ein |

B b b

20. Ein