

met und noch so viel Zucker darein, bis es seine gehörige Süße hat, und stellt es in den Keller, damit es recht kalt wird.

Von frischen Himbeeren kann man auch eine solche Schale machen. — Diese kalten Schalen können mit Biscuits oder mit geröstetem Milchbrod belegt werden.

Gewöhnliche kalte Schale von Erdbeeren.

Die zuvor verlesenen und gewaschenen Erdbeere thut man in eine Porzellan-Platte, 2 Hände voll gestoßenen Zucker nebst einem Zuckerlöfflein Zimmet darüber, gießt einen Schoppen guten Wein daran, läßt sie eine Zeitlang stehen, und stellt sie auf.

Man kann auch statt des Weins süßen Rahm darüber gießen, und in diesem Fall etwas weniger Zucker und Zimmet dazu nehmen.

S a l a t e.

Kräuter-Salat.

Zu diesem gehören Pimpernell, Körbel, Sauerampfer, Weegwarten, junge Brennesseln, Cichorien, Leber-Pfeffer-Kraut, die zarten Blätter von den jungen Gänseblumen, Rabunzel-Kraut und Esdragon. Dieß alles wird unter einander geschnitten, und mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Essig und Dehl gut angemacht.

Salat von Weegwarten-Wurzeln.

Die Wurzeln werden gewaschen, geschabt, im Salzwasser weich gesotten, dann wieder abgegoss-