

Salat von Braunkohl-Geschoßen im Frühjahr.

Diese sind schon bey dem Rindfleisch angeführt. Weil sie aber auch als Salat gegeben werden können, so muß man sie abbrechen, wie Salatsibcklein puzen, und nur die äußeren Blätter davon thun. Wenn sie nun gewaschen, im siedenden Salzwasser ganz schnell, und nur so lang als ein paar weiche Eyer gesotten, wieder abgossien, mit kaltem Wasser abgeköcht, und recht abgelaufen sind, werden sie mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig und Dehl gut angemacht.

Kraut-Salat mit Trauben.

Man schneidet ein Krauthaupt fein, überstreut das Geschnittene mit Salz, und ein wenig Kümmel, mengt es unter einander, deckt es zu, und läßt es bey gelinder Wärme stehen, schneidet ein Viertelpfund Speck klein, macht ihn in einem Kächelein oder Fußtuppen heiß, gießt ein Glas auch etwas mehr guten Essig daran, klopft 2 schwarze und 2 weiße Trauben ab, zerdrückt die Beeren mit einem Eßlöffel ein wenig auf einem Teller, nimmt sie sammt dem Saft zu dem Essig, läßt es ein wenig aufkochen, drückt den Salat indessen aus, legt ihn in das bestimmte Geschirr, gießt den Essig mit den Trauben darüber, macht ihn wohl untereinander, und gibt ihn gleich warm zu Tische.

Polnischer Salat.

Dieser Salat ist eine Art Gefülltes. Ein Kalbskopf wird sammt der Haut gebrüht, im Salzwasser recht weich gesotten, hierauf in's kalte Wasser gelegt, das Fleisch rein davon und klein gewürs