

re es untereinander, und mache es wie ein anderes Geschobenes.

Quittenkuch zu machen.

Siede vier Quitten, schabe sie ab, lege sie in einen Vierting Schmalz, weiche eine Semmel ins Wasser, drucke sie aus, nimm Zimmt, und viel Zucker darunter, schlage zwey ganze Eyer, und zwey Dötter darein, schmiere eine Schüssel um den Reif, und gib es darein, oben und unten Blut, laß es sachte backen, so ist es fertig. NB. Dieß muß untereinander gerührt werden.

Mehlspeisen.

Topfennudel aus dem Schmalz gebacken.

Nimm einen Vierting Butter, um zwey Kreuzer Topfen, treibe es fein mitsammen ab, schlage ein ganzes Ey und fünf Dötter daran, aber jedes wohl zerrührt, zwey Löffelvoll gewässerte Germ, ein halbes Seitel Süßobers, salze es, und mache den Teig so fest, daß du ihn auf das Nudelbreit geben kannst, walke

ihn mit der Hand recht fein ab, hernach
schneide fingerdick, und halben fingerlange
Streifel daraus, besäe ein warmes Brett mit
Mehl, lege es schön ordentlich darauf, decke es
mit einem warmen Tuch zu, und laß es gut
gehen, backe es aus dem Schmalz, aber nicht
zu fir: wenn du es zur Tafel gibst, so kunnst
du es zuckern.

Gewickelte Krebsgermnudel.

Nimm ein Pfund Mehl in einen Weid-
ling, gib ein Seitel laulichtes Obers hinein,
schlage sechs Eyerdöster darein, und zwey Lös-
selvoll Germ, sprüde es ab, und laß es durch
ein Sieb in das Mehl laufen, hernach ma-
che den Teig an, schlage ihn ab, und laß
ihn im Weidling ein wenig gehen, gib ihn
auf das Nudelbrett heraus, und walke ihn
aus wie zu einem Websennest, hernach laß
einen Viertel Krebsbutter zerschleichen, strei-
che ihn ganz über den Flecken, säe gewürfelt
geschnittene Krebschweifsel darauf, radle es
mit dem Krapfenradel ab, rolle es zusammen,
daß sie aber nicht zu dick werden, laß es noch
ein wenig gehen, gib Gliedhoch Obers in ei-
ne weite Keim, und wenn es siedet, so lege
sie schön ordentlich hinein, bestreiche es in der

Höhe mit Krebsbutter, und decke es zu, oder gib ein Plaster mit Glut darauf.

Dukatennudel.

Nimm ein Pfund Mehl, und zwölf Loth Butter, laß ihn zerschleichen, gib ein Seitel laulichtes Obers, zwey Löffelvoll Germ, acht Eyerdötter alles zusammen in ein Häserl gut abgespründelt, und den Teig damit angemacht, schlage ihn gut ab, und gib ihn auf das Nudelbrett heraus, walke ihn nicht gar fingers dick, und steche ihn Dukaten groß aus, lege ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, decke es mit einem warmen Tuch zu, und laß es gehen: alsdann mache wir oben ein Glied hoch Obers siedend, lege es schön ordentlich darein, bestreiche es mit zerlassnem Butter, streue gestoffenen Zucker darüber, und gib unten und oben Glut, sie dürfen aber nur eine Viertelstunde auf dem Feuer bleiben. Wenn du sie trocken backen willst, so schmiere ein Kastroll mit Butter, bestreue es mit Semmelbröseln, überlege den Boden mit Germnudel, bestreiche es mit Butter, und säe kleine weiße Semmelbrösel darauf, und belege es wieder mit Germnudel; auf diese Art mache es fort, bis das Geschirr voll ist, und backe es im Ofen. Die Biskoten vom Germteig werden

eben auf diese Art gemacht, man kann sie auch zuckern.

Germkipserl.

Nimm zwölf Loth Butter, treibe ihn schön ab: nimm zwöy ganze Eyer, und vier Dötter, einen guten Löffelvoll Germ, ein halbes Seitel Obers, und ein halb Pfund Mehl, treibe alles mitsamm ab, gib es auf das Brett, und walke es wie den Buttermteig, zuletzt walke ihn schön dünn aus, schneide viereckigte Fleckerl, gib Eingemachtes darein, wickle es zusammen, lege es auf ein Blech, schlage ein Ey ab, bestreiche es damit, gib Zucker darauf, und backe es schön kühl.

Tyroller = Strudel.

Nimm auf ein Brett ein halb Pfund Mehl, schneide nicht gar ein halb Pfund Butter darunter, brösle es ein klein wenig ab, mache den Teig an, nimm vier Eyerdötter, ein paar Löffelvoll Wein, einen starken Löffelvoll Germ, und das übrige Eufbers oder Milchram, walke den Teig drey mahl, und schlage ihn zusammen wie den Buttermteig, setze ihn in ein warmes Ort, und laß ihn ein wenig gehen; in dessen mache die Füll. Nimm einen halben Vierteling gestoffene Mandeln, einen halben

Vierting gefähten Zucker, drey Eherdötter, und ein aanges Ey, und rühre eine schöne Mandelfüll, zuletzt gib ihm drey Kreuzer Zitronade, ein wenig Dystazy, klein geschnittene Limonieschalen darunter, hernach walke den Teig ganz dünn auß, streiche die Füll darüber, rolle es ganz leicht zusam̄ wie die Strudel, bestreue es aber mit zerlassenem Butter, streue Zucker darauf, gib es auf ein Tortenplattel oder Model, und bäck̄ es langsam.

Eugelhopf.

Treibe einen Vierting Butter saumigt ab, schlage sieben Eherdötter darein, aber jedes wohl zerrührt, nimm einen Löffelvoll Germ, treibe sie auch ein wenig ab, einen Vierting gefähtes Mehl, ein wenig Weinberl, etwelche ausgelöste Zwieben, salze ihn, und gib ein wenig Zucker daran, schlage den Teig ab, hernach schmiere ein Kastroll mit Butter, bestreue es mit Semmelbröseln, gib den Teig hinein, und laß ihn recht langsam gehen, und kühl backen.

Gute Krapfen.

Nimm ein Pfund feines Mehl, stelle es warm, hernach nimm einen Vierting Butter, gib ihn in ein Häfel, laß ihn kühl zerschlei-

chen, hernach nimm ein halb Seitel Obers, laß es laulich werden, alsdann sähe das gewärmte Mehl, gib es in einen Weidling, salze es was recht ist, hernach nimm das laulichte Obers, schlage zwölf Eyerdötter hinein, drey Kochlöffelvoll abgewässerte Germ, sprüde dieses alles untereinander ab, seihe dieses durch ein Sieb in das Mehl. Wenn dieses alles durchgeseihen ist, so gib den zerschlichenen Butter darauf, alsdann mache diesen Teig an, und schlage ihn gut ab, damit er fein ist, hernach bestreue das Nudelbrett mit Mehl, gib den Teig darauf, und gib Acht, daß er die feine Haut erhaliet, walke mit einem Nudelwalcker solchen klein Fingerdick aus, hernach steche ihn mit einem Krapfenstecher so groß als du ihn haben willst aus, lege auf ein ausgestochenes Blattel etwas Eingefottenes, als Marillen, oder R. bis. lsalsen, lege wieder einen ausgestochenen Teig darauf, stich es noch einmal aus, und formire es schön rund: hernach nimm ein Tuch auf ein Brett, bestreue es mit Mehl, und lege die Krapfen schön ordentlich auf das gestaubte Tuch, hernach nimm ein Schmalz in eine gleiche weite Reih, und laß es heiß werden, dann lege die Krapfen umgekehrt hinein, aber nicht gar zu viel, damit sie Platz haben, und decke es zu. Wenn

ſie eine ſchöne Farbe haben, ſo kehre ſie um, aber dießmahl decke ſie nicht mehr zu, hernach nimme ſie heraus, und lege ſie auf ein Gießpapier.

Käſ = Speis.

Treibe einen Viertel Butter ab, ſchlage ſieben Eyerdotter, eines nach dem andern wohl zerrührt, hinein, nimme Mehl daran, was du in vier Fingern halten kannſt, und ſtaube es daran, gib auch einen Viertel geriebenen Parmasankäſ dazu, mache von zwey Eyerklar einen Schnee, miſche es durcheinander, fülle es in ein Kapsel, und backe es langſam.

Kapauner = Schmarn.

Nimme von vier Kreuzer Semmeln die Schmollen, mache ein ſchönes feines Semmelkock, das aber nicht gar zu dick iſt, ſchlage zehn Eyerdotter und zwey ganze Eyer, jedes wohl zerrührt, hinein, ſchneide von zwey Kapaunern das Haſchee darunter, und dünſte es im Butter, auf dieſe Art wird auch der Hechtenſchmarn gemacht.

Eine Mehlspeis.

Mache ein ſtarckes Beſchamel, ſchneide Semmelnſchnittel, tunke ſie ein, gib Sardel-

lenstückel darauf, und lege sie wieder zusammen, tunke es wieder in Beschamel ein, schmiere einen Deckel mit Butter, lege es darauf, setze es in Ofen, und streue in der Höhe Parmasankas darauf.

Germküpfel.

Nimm zwölf Loth gut und schön abgewässerten Butter, zwey ganze Eyer, und vier Dötter, zwey Löffelvoll Germ, ein Seitel Obers, mache den Teig, wie den Buttermilch mit zehn Loth Mehl, walke ihn schön dünn aus, mache dreyeckigte Fleckel daraus, fülle Eingemachtes hinein, rolle es zusammen, und lege es auf das Papier, laß es gehen, schlage weisse Eyer ab, bestreiche sie, streue groben Zucker darauf, und backe sie schön kühl.

Spießkrapfen.

Nimm ein Viertelpfund Butter, ein halb Pfund Mehl, vier oder fünf Eyerdötter, ein Viertelpfund Zucker, Limonieschäler und Gewürz, mache den Teig, walke ihn aus, schneide viereckigte Blattel daraus, schmiere den Spieß mit Butter, lege den Teig darauf, überwinde ihn mit Spagat, brate sie. Wenn sie braun sind, so löse den Spagat ab, bestreiche sie mit Eis und Bistazy, brate sie wieder so

lang, bis das Eis hart ist, ziehe sie ab, so sind sie fertig.

Rohrprügelkrapsen.

Nimm ein Maß Obers in ein Häfen, fünf ganze Eyer, fünf Dotter, zwey Pfund Mehl, laß Dreyviertelfund Butter zergehen, gieß ihn darein, allerhand Gewürz, und Limonenschäler, Dreyviertelfund gestiftelte Mandel, gut untereinander gerührt, überwinde den Prügel mit Spagat, schmiere ihn mit Butter, brate ihn bey dem Feuer, gieß ihn auf, und brate ihn, bis er schön braun ist, gieß ihn auf, und brate ihn wieder braun, und so fort, bis der Teig gar ist. Wenn der Krapsen schön braun ist, so bestreiche ihn mit schön dick gerührtem Eis, und mit Bistazy, brate ihn bey dem Feuer, bis er aufgegangen ist, schneide ihn oben und unten ab, ziehe den Spagat heraus, und ziehe den Krapsen ab, so ist er fertig.

Waffelkrapsen.

Nimm ein Viertelfund Mehl in ein Maßhäfen, laß ein Viertelfund Butter zergehen, gieß ein halbes Seitel Obers darein, und laß es warm werden, sonach nimm zwey ganze Eyer, und zwey Dotter, zwey Löffelvoll Germ, salze es etwas weniges, sprüde es ab, und

gieß es in das Mehl, und schlage es gut ab, laß es langsam gehen, das Häfen aber muß voll werden: man macht von diesem Teig bis zwölf Krapferl, backet sie schön in einem mit Schmalz geschmierten Model auf einer Blut, bestreuet sie mit Zucker und Zimmet, so sind sie fertig.

Süße Waffenkrapfen.

Nimm in einen Weidling ein Loth fein gestoffene Mandeln, schlage ein ganzes Ey, und vier Dötter darein, rühre es wohl ab; nimm Zucker, Süßobers, ein Stück zergangenen Butter, treibe alles untereinander gut ab, thue schönes Mundmehl darein, mache einen Teig wie zu einer Strauben, laß das Eisen heiß werden, beschmiere es mit Butter, und backe sie schön. Man kann sie krumm machen, so sind sie fertig.

Germkrapfen.

Nimm ein Pfund gewärmtes Mehl in einen Weidling, zwölf Eyerdötter, ein halbes Seitel Obers, drey Löffelvoll Germ, acht Loth zerlassenen Butter, salze es, und mache den Teig, mache es aus, man kann es auch mit Marillensalsen füllen, oder mit was man will; laß es allgemach gehen, und backe es das er-

sternahl, decke es mit einem hölzernen Zeller zu, so ist es nach der Regel.

Nonnenkuchen.

Nimm einen Vierting Zucker in einen Weidling, schlage ein ganzes Ey hinein, und rühre es wohl ab, rühre sodann zwölf Loth Mehl dazu, gestiftelte Bistazy, oder klein geschnittene Mandeln, wie auch Zitronat, mache kleine Ringel, lege sie auf Obladen, und backe sie schön kühl, so sind sie fertig.

Prügelkrapfen.

Nimm dreyßig Eyer schwer Zucker, dreyßig Eyer schwer Mehl in einen Weidling, schlage die Eyer darein, nimm achtzehn Eyer schwer Butter laulich gemacht, rühre den Teig wohl ab, nimm Gewürz, Limonien und Pomeranzenschalen, schneide dies alles schön fein, nimm auf die lezt etwas guten Wein, überwinde den Prügel mit Spagat über und über, lege ihn zum Feuer, daß er heiß wird, und man es mit der Hand nicht erleiden kann, gieß ihn auf, brate ihn schön braun, gieß ihn wieder auf, und sofort: mit dem Wein aber, gibt man nur so viel, daß er schön fließt. Wenn der Teig gar ist, so brate ihn schön

braun, alsdann schlage einen Schnee, und bestreiche ihn über und über, bestreue ihn mit geriebenem Ciocolade, und wenn er fertig ist, so ziehe ihn ab.

Käsmilch.

Nimm drey Maß Milch, schlage zwanzig Eyer gut ab, nimm ein Kaffeelöffervoll Mehl, rühre es fein ab, rühre die Eyer und Milch darunter, rühre es auf einem stäten Feuer, bis es etwelche Stöße aufthut, drucke von einem Limonie den Saft, und einen Löffervoll Eßig dazu, dann hebe mit einem Faumlöffel den Käse in einen Model heraus, daß das Wasser ablauft. Wenn er kalt ist, stürze ihn nach Belieben in eine Sulzschale heraus; man kann ihn auch zuckern, so ist er fertig. Nimm eine halbe Maß Obers, rühre ein Kechlöffervoll Mehl ab, nimm von vier Ehern die Klar, daß aber die Bögerl davon kommen, rühre es auf dem Feuer, so etwas stärker ist, alsdann gib Geruch von Fanille oder Zimmet, oder was du willst. Wenn der Kream dickelt wird, so gieß den Kream gleich heißer auf den Käse, und laß ihn kalt werden, so ist er fertig.

Waffenkrapsen.

Nimm eine halbe Maß Milch in ein Häserl, zwey ganze Eyer, und sieben Dötter, ein Pfund Butter, zwey Löffelvoll Germ, sprüde es ab, nimm ein Pfund Mehl in ein Häserl, mache den Teig an, und laß ihn gehen, schmiere das Eisen ein, laß es heiß werden, backe sie schön, und streue Zucker und Zimmet darauf.

Sprizkrapsen.

Nimm ein Großseitel Wasser in einen Weidling, thue fünf Loth Schmalz darein, laß es auffieden, thue auf ein halb Seitel, ein halb Pfund Mehl darein, und trockne den Teig auf dem Feuer, salze ihn, lege neun Eyer in laulichtes Wasser, und schlage eines nnd das andere unter den Teig: so oft du ein Ey hinein schlagst, so zerrühre es recht, und daß der Teig allzeit laulicht bleibt, backe sie schön kühl aus, und belege sie allzeit, so sind sie fertig.

Gerührten Gugelhopf.

Nimm ein halb Pfund Butter und Schmalz, rühre es gut untereinander, nach diesem schla-ge fünf ganze Eyer, und sechs Dötter nach

und nach hinein, nimm vier Löffelvoll Germ, ein halb Pfund gut gewogenes Mehl nimm Weinberln und Zwieben dazu, salze den Teig, und laß ihn gehen, so ist er fertig.

Das gewogene Websennest.

Nimm zwölf Loth Schmalz, rühre es gut faumigt ab, thue zwölf Eyerdotter nach und nach hinein, so oft aber du einen Dotter hineinschlagst, mußt du ihn recht zerrühren, nimm fünf Löffelvoll Germ, und acht Löffelvoll Süßobers, und 24 Loth Mundmehl, salze es, und mache den Teig zusammen, laß ihn gehen. Wenn er gegangen ist, lege ihn auf das Brett, walke ihn aus, schneide ihn vier Finger breit, fülle ihn mit Weinberln und Zwieben, alsdann mache Nester davon, schmiere das Gugelhopsbeck mit Speck oder Schmalz, und lege sie hinein, laß sie gehen, dann backe es, so ist es fertig.

Topfennudel trocken gebacken.

Treibe einen Vierting Schmalz ab, und nimm zwey Handvoll Topfen, drey ganze Eyer, fünf Dotter, zwey Löffelvoll kalte Milch, für einen Kreuzer Germ, und zwanzig Loth Mehl lanlicht darunter, schlage den Teig wohl ab, salze ihn, laß ihn ein wenig gehen, schmie-

re eine Kein mit Schmalz, so oft eine Leg Nudeln, so oft eine Leg Semmelbrösel, aber oben mehr Blut, als unten.

Krebsgermnudel.

Rühre ein halb Pfund Schmalz flaumigt ab, nimm vier ganze Eyer, und drey Döter, zerrühre ein jedes gut, nimm drey Löffellvoll Germ, ein halb Seitel Milch, salze es, nimm so viel Mehl, daß du den Teig walcken kannst, daß solcher in der Dicke wie ein Websennest ist, walke runde Flecken; bestreiche sie mit Krebsbutter, und fülle die Füll hinein, mache sie rund, bestreiche die Kein mit Krebsbutter, und lege sie hinein: zu der Fülle der Nudeln nimm die Krebschweifeln, hacke sie klein, mache von drey Ehern ein Eingührtes unter das Gehackte, nimm in eine Kein ein wenig Krebsbutter, treibe ihn ab, schlage drey Eyer, einen Löffellvoll Milchram, und das Gehackte darein, mit Gewürz gut untereinander gerührt, so sind sie gut und fertig.

Gute Biskotennudel.

Treibe sechs Loth süßen Butter in einem Weidling gut faumigt ab, schlage sechs Eyerdöter, eines nach dem andern darein, und jeden wohl zerrührt: nimm sechs Löffellvoll lau-

lichte Milch, drey Löffelvoll Germ, und fünfzehn Loth Mundmehl dazu, salze es ein wenig, und rühre es untereinander, nimm den Teig auf ein Brett, walke ihn halben Finger dick aus, drucke sie mit dem Model aus, lege sie auf ein Plättel, laß sie an einem warmen Ort gehen. Wenn sie gegangen sind, so bestreiche sie mit einem zerschlichenen Butter, und mit Zucker, lege sie in die Sortenpfanne, so sind sie recht gut und fertig.

Böhmische Germgolatschen.

Hacke ein Viertelpfund Butter in Andernerts Halbpfund Mehl klein, sprüde in ein Häfen ein Viertelfeitel laulichte Milch mit einem Ey, drey Löffelvoll Germ gut ab, mit diesem mache den Teig zusamm, bis es glatt wird, und salze ihn, walke solchen einen kleinen Finger dick aus, drucke ihn mit einem Trinkglas aus, laß sie gehen, alsdann bestreiche sie mit Eyerklar, und streue Zucker darauf.

NB. Man kann auch Stangel daraus machen.

Mehlspeis von Haselnüssen mit aebackenen Rüdeln, oder mit Farben.

Man nimmt auf eine Maß gutes Obers, oder süßen Kam Anderthalbpfund Haselnüsse,

löset sie von den harten Schalen, reibet ihre
 rauhe Haut in einem Tuch ab, stoßt sie in
 einem Mörser recht fein; während dem Stos-
 sen feuchtet man sie mit Obers an, damit sie
 nicht öhligt werden. Alsdann wenn sie gestos-
 sen sind, so thut man das übrige Obers, und
 die gestossenen Nüsse in eine Keim, und läßt
 sie aufsteden; hierauf streicht man dieses durch
 ein Haarsieb durch, aber gut muß es gesche-
 hen, weil sonst viel Saft in den Kernen
 bleibt. Hernach drucktet man einen halben Vier-
 ting Butter in Mehl ab, und thut es in das
 Durchgeschlagene, zuckert es, und legt etwas
 Fanielle dazu; alsdann läßt man es nochmahl
 steden, bis es dick wird, wie ein dickes Kinds-
 Koch. Man läßt es glatt werden, treibt es
 gut ab, zerrührt drey Eyerdotter, und die
 Klar zu einem Schnee hinein. Hernach rich-
 tet man es auf eine blecherne Schüssel. Für
 dieses macht man von zwey Eyern einen Nu-
 delteig an, theilt ihn auf drey Theile ab, ei-
 nen Theil macht man mit Alkermussaft roth,
 den andern mit Spinattopfen grün, den drit-
 ten läßt man aber weiß. Sodann macht man
 aus diesem Teig geschnittene Nudel, backet sie
 in Schmalz schön gelb, und richtet sie auf
 das KindsKoch streifelweis, und setzt es noch-
 mahl in Ofen auf eine kurze Zeit, damit es

wieder warm wird, und alsdann gibt man ihn gezuckert auf die Tafel.

Die Dukatennudel mit Faniilegrem.

Man nimmt ein halb Pfund Mehl, vier Loth Butter, und läßt ihn kühl in einem Häferl zerschleichen. Man sprüdeln drey Dötter, und ein ganzes Ey, ein halbes Seitel laulichtes Obers, drey Eßferlvoll abgewässerte Germ, in diesem Häferl sammt dem Butter gut ab, und macht alsdann mit diesem den Teig an, welchen man salzet, schläget den Teig gut ab, und legt ihn auf das Nudelbrett, wälket ihn klein Fingerdick aus, und sticht ihn mit einem kleinen runden Ausstecher aus, und läßt dieses bey einer Wärme gehen. Man nimmt Milch oder Obers (süßer Rahm) Fingerglied hoch in eine Keim, und läßt es steden, legt dann die gegangenen Nudeln in die Milch, so, daß sie aber genugsam Platz haben. Man schmiert die Nudeln in der Höhe mit Butter, gibt unten und oben Blut, damit sie unten und oben eine schöne und gleiche Farbe bekommen. Die Faniilegrem aber macht man also: Man nimmt ein Seitel Obers, fünf oder sechs Dötter, ein Stückel Faniile, sprüdeln alles ab, und stellt es zum Kohlfeuer, zuckere es was recht ist,

und sprüde es immer fort, bis es siedet. Dann richtet man diese Nudel, welche Dukatennudel heißen, auf die Schüssel an, und richtet diesen Fanillegrem darüber, und gibt es auf die Tafel. Man darf eben nicht allzeit auf die Dukatennudel einen Fanillegrem darüber machen; man kann auch in einer besondern Schale ein gezuckertes Obers zu den Dukatennudeln aufsetzen.

Eingesottener Budin mit Weinschado.

Man nimmt um drey Kreuzer Mundsemmel, reibt die Rinde weg, schneidet die Semmel schön klein gewürfelt, und feuchtet sie mit ein wenig Obers, süßen Kam, an. Ferners nimmt man einen Viertel Weinberln, puget sie sauber nimmt einen Viertel Ziweben, löset die Kerne heraus, und schneidet sie länglicht. Weiters nimmt man einen Viertel Butter, treibt ihn ab, verrührt darein drey Dötter, und drey ganze Eyer, vermischt sodann die Semmel, die Weinberln und Ziweben in das Gerührte, bindet es in ein Tuch, und läßt es im Wasser eine ganze Stunde sieden. Dieß ist der Budin. Der Weinschado wird so darüber gemacht: Man nimmt zwölf Dötter in ein Haßen, darüber schüttet man ein großes Seitel Wein kalter, thut einige ganze Limonieschäler,

auch ganzen ungestoffenen Zimmet, welchen man nachher wieder herausnimmt, dazu, zuckert ihn, was nöthig ist, und stellt diesen Wein mit den Döttern, eine Viertelstunde vor dem Anrichten, zu einem Kohlfener, und sprühdelt immer, bis er siedet. Ist erst nimmt man den Budin auf eine Schüssel, besteeet ihn mit langgeschnittenen Mandeln und Bistazn, und hernach richtet man den Weinschado darüber, und gibt es auf die Tafel.

S u l z e n.

Die blaue Beilchensulz im Frühjahr.

Nimm drey oder vier Handvoll blaue Beilchenblattel, gib sie in einen Weidling, brenne sie mit einem siedenden Wasser zwey oder drey mahl ab, und laß es kalt werden; es ist aber zu merken, daß das erste Wasser allzeit abgeseihen, und in einem messingenen Geschirr wieder aufgefotten wird, hernach trockne es durch, gib Limonie und Zucker dazu, damit es geschmack wird, läutere sie wie die anderen, hernach gieß es auf, und gib die