

die Soß und Fette herab, gebe sie auf die Schüssel, und richte etwas weniges Saft darunter.

---

---

## Von Teig und Mehlspeisen.

---

### Einen Buttermteig zu machen.

Nimm ein Pfund Mehl, und eben so viel Butter, theile das Mehl von einander, und mache von dem halben Theile des Mehls einen Teig an, nimm dazu Dötter, fünf oder sechs Löffelvoll Milchrahm, salze ihn, und arbeite ihn so lang ab, bis er recht fein wird; dann lege ihn weg, und nimm nun den andern halben Theil des Mehls, walke das Pfund Butter hinein, und schlage den gewalkten Butter in den obigen Teig, den du vorher dünn ausgewalkt hast, und laß ihn ein wenig ruhen. Ist walke ihn messerrückendick aus, lege ihn auf die Pastetenschüssel, mache mit dem Mes-

er einen Kreuzschnitt darein, lege ein Tuch oder ein sauberes Papier hinein; den andern Teig walke man ebenfalls aus, lege ihn darauf, daß er über das Eingeschlagene herunter gehet; walke hernach wieder ein rundes Fleckel aus, schneide es mit dem Messer oder Ausstecher aus, und lege es auf den zweyten Deckel in der Mitte darauf, beschmiere ihn mit abgeschlagenen Eyern, und setze es in Ofen oder in eine Sortenpfanne, und backe es heraus. Wenn der Teig gebacken ist, so schneide den Deckel in der Höhe weg, nimm das Eingeschlagene heraus, fülle das Eingemachte hinein, und gieb den Deckel wieder darauf.

### Butterteig von Rahm.

Zuerst nimmt man ein Seitel guten dicken Rahm, und drey frische Eyer, dann nimmt man auf ein Brett nach Gefallen ein schönes Mundmehl, salzet es, und macht es mit dem Rahm und den Eyern an, weder zu fest, noch zu lind; sollte der Teig ankleben, so streuet man etwas Mehl nach, damit er fester werde. Ist wägt man zwey Pfund Teig, und ein Pfund schön gewaschenen Butter, den Teig walket man zu einem Blattel, und stellet ihn in ein frisches Wasser, dann walkt man den Teig nochmahls aus, und giebt Butter, nach-

dem man ihn mit Tuch wohl abgetrocknet hat, hinein, nun vermacht man ihn wohl, walkt ihn schön aus, und schlägt es viermahl über, zweymahl in die Länge, und zweymahl in die Breite, nur muß er das letztemahl nicht so dünn geschlagen werden. Aus diesem so zubereiteten Buttermeyg kann man nun alles machen, was beliebt, als: Pasteten, Sorten, Haschepasteteln, und dergleichen. Noch ist hier zu merken, daß man den Teig, so oft man ihn ausgewalkt hat, etwas ruhen läßt, und zwar im Sommer auf einem Eise, im Winter hingegen läßt man ihn auf dem Brett eine Weile bedeckt liegen.

### Den englischen Teig.

Nimm ein Pfund Mehl, und schnitzle drey Viertel Pfund Butter darunter, ferner nimm ein halbes Seitel guten nicht allzu sauren Milchrahm, ein ganzes Ey, drey Dotter, und etwas Wasser, salze dann diesen Teig, schneide ihn mit dem Schneidmesser so lang untereinander, bis er sich walken läßt, schlage ihn ein paarmahl über, und laß ihn ruhen, mache igt Pasteteln daraus, und schlage ein, was du willst.

## Die faszirten Krebsnudel mit Farben.

Mache Nudeln so viel als die Klar von 2 Eiern neht, dann mache abermahls Nudeln von Döttern, ferner nimm einen Spinattropfen, gieb ihn unter das Mehl, daß es grün wird, und mache auch von diesem Teig Nudel, fiede sie ab, doch jede Farbe insbesondere; gieb sie igt in ein Reindl, und kehre sie im Butter um. Nimm zum Fasz ein Töpfel und 9 Krebsen, welchen die Nase abgenommen wurde; stoffe beydes recht fein im Mörser, gieß ein Seitel Milch darauf, und drücke es durch ein Tüchel; sprüdle fünf Eyer daran, und laß es auf der Asche zusammenghen. Dann gieb in einen Weidling acht Loth Butter und fünf geweichte Semmeln, und gieb den Töpfen hinein, so wie auch zwey oder drey Stücke von einem gebackenen Hechten, das Fleisch klein geschnitten, etliche Krebschweifsel, fünf Eyer und die Krebseyer, und salze es. Nun schmiere eine zinnerne Schüssel mit Butter, streiche etwas vom Fasz darauf, und gieb igt eine Lege weißer Nudel, dann eine Lege Fasz, igt eine Lege grüner Nudel, wieder eine Lege Fasz, hernach eine Lege gelber Nudel, bis es zu Ende ist; auf der Höhe decke es mit Fasz zu, gieb es auf

den Drehsuß, und oben und unten so viel  
Glut, daß es schön aufbräunt, so sind die  
Kudeln fertig, bey denen du aber auch den Zu-  
cker nicht zu vergessen hast. Von diesen laß  
du noch von jeder Farbe einige Kudeln heraus-  
sen, und gieb nun, wenn alles gebacken ist,  
auf den Ranft ein Schippel weißer und gel-  
ber Kudeln.

### Mehlspeis von Haselnuß mit gebacke- nen Kudeln.

Nimm auf eine Maß siedendes Obers,  
ein halb Pfund Haselnüsse, löse sie vorher  
aus, wische sie mit einem Tuch wohl ab, stos-  
se sie in einem Mörser recht fein, und besench-  
te sie während des Stossens mit Obers, da-  
mit sie nicht öhlicht werden. Ist gieße das  
übrige Obers darauf, laß es auffieden, ba-  
sire es durch ein Sieb, thue sie in eine Rein,  
oder ein Kastroll, und lasse sie kochen. Nun  
nimm einen halben Viertel Butter, worinn  
etwas Mehl kömmt, und lege ihn in das ge-  
meldte Obers, lege ein Stück Vanilie daran,  
und laß es recht gut sieden, damit es wie ein  
Koch auffiedet, ist laß es kalt werden, treibe  
es gut ab, verrühre drey Eyerdotter nebst dem  
Schnee von vier Eyerklaren hinein, und gie-  
ße es auf die Schüssel. Dazu kommen nun

Rudel, welche wie gewöhnlich gemacht werden, nur müssen ihrer von dreyerley Farbe seyn; nämlich ein Theil rother mit Allermussast und ein Theil grün mit Spinatopsen, diese Rudel nun müssen auf das Koch streifweise gerichtet werden, das ist, ein Streif rother Rudel, nun ein Streif weisse, nun grüne u. s. w. Nun stelle sie auf einen Dreyfuß oder in einen Ofen; giebst du es auf einen Dreyfuß, so gieb oben und unten Glut, doch nur so viel, daß es warm werde, und zuckere sie; giebst du die Rudel in einen Ofen, so decke sie mit Papier zu, damit sie oben nicht sperr werden — vorher müssen die Rudel gebacken seyn.

### Dukatennudel mit Vanili Craime.

Man nehme ein halb Pfund Mehl und vier Loth zerschlichenen Butter, ein ganzes und ein halbes Seitel Obers, und drey Löffel abgewürfelte Germ, alles dieß sprädle man ab, mache den Teig damit an, schlage den Teig ab, und thue ihn aufs Rudelbrett; man walze ihn fingerdick mit kleinen Mödeln aus, und lasse die nun gefertigten Rudeln aufgehen. Ist gebe man Milch oder Obers in eine Keim, lasse sie gliedhoch sieden, lege dann die aufgegungenen Rudel hinein, doch, daß sie Platz

haben, oben und unten gebe man so viel Glut, daß sie eine schöne Farbe bekommen. Zu dem Craime aber nehme man ein Seitel Obers, fünf oder sechs Dötter, und ein Stück Vanilie, man sprüde es ab, setze es zum Kohlfeuer, und laß es sieden. Ist es nun Zeit zum Anrichten, so richte man die Dukatennudel auf eine Schüssel, und gebe die Craime darüber.

### Ausgedünste Krebsnudeln mit Krebs- schweifeln.

Mache von drey Ehern einen Nudelteig an, nimm in eine Reih drey Seitel Milch, und lege ein Stück Krebsbutter darein, koche die Nudel, und laß sie auf einem gemachten Kohlfeuer, aber ganz saftig ausdünsten, dann richte die Krebsschweifeln darauf, und richte sie an, wie oben bey den fashirten Krebsnudeln gesagt worden.

### Zopfennudel zu backen.

Reibe einen Vierteling Butter ab: thue zwey Händevoll Zopsen, drey ganze Eyer, fünf Dötter, zwey Löffelvoll laulichte Milch, um ein Kr. Germ, und zwanzig Loth Mehl darein, schlage den Teig wohl ab, salze ihn, und laß ihn ein wenig gehen, und mache Nudeln daraus. Nun schmiere eine Reih mit

Schmalz, und so oft du eine Lege Nudel dorein giebst, so oft kömmt auch eine Lege Semmelbrösel, gieb ißt Blut aber oben mehr als unten, so werden sie fertig.

### Die Hallernudel schmackhaft zu machen.

Zuerst nimm ein halb Pfund Schmalz, treibe es schön saumig ab, schlage sechs ganze Eyer — doch eines nach dem andern — hinein, verrühre jedes wohl, hernach gieb um 1 Kr. Germ hinein, zwey Handvoll Mehl, dieß schlage schön glatt ab, thue es dann auf ein Brett, welches mit Mehl besäet ist, mache Strizel daraus, laß sie ein wenig aufgehen, gebe sie in eine mit Butter geschmierte Keim, die mit Kipfel besäet ist, lege sie legweis auf, zwischen jeder Lege beschmiere sie mit Butter, dazu kommen noch Kipfelbrösel, Zucker, Zimmet und Weinberl, nun backe sie ganz gemacht, nur mußt du oben mehr Blut geben als unten.

### Baumwollnudel.

Nimm acht Loth Butter, treibe ihn faumig ab, schlage fünf Dötter hinein, nimm drey Löffel Germ, acht Loth Mehl, mische es zusammen, salze es, lege dann den Teig auf ein Nudelbrett, schneide fingerlange Stückel,

und laß sie gehen. Nun schmiere eine Keim, lege sie darein, und backe sie ganz langsam. Willst du sie in der Milch machen, so sind nur fünf Loth Butter zu nehmen.

### Rahmnocken.

Zu einem Seitel Milchrahm nimm drey Loth zergangenen Butter, und drey Eyerdotter, schlage dieß gut unter einander ab, dann nimm in einen Weidling Mehl, mache einen guten Teig an, nimm ein gliedhoch Obers in die Keim, wenn es siedet, so lege die Nocken hinein, und gieb unten und oben Blut.

### Gebackene Knödel.

Nimm einen Reis, koche ihn in der Milch weich, und schlage ihn durch ein Sieb, eben so koche geriebene Gerste in der Milch, laß sie etwas abkühlen, doch so, daß sie saftig bleiben, und gieb sauber gepuzte Weibeil dazu, vermische dieß alles zusammen, auch kannst ein oder zwey Eyerdotter dazu nehmen: nun mache kleine Knödel, backe sie im Schmalz, und gieb sie auf die Tafel entweder als Mehlspeise, oder auf einer Hastiete, gieb auch Zucker und Zimmet darauf.

### Krebsknödel.

Schneide die Schmollen von zwey Semmeln gewürfelt, befeuchte sie mit Obers, nun nimm zehn Krebsen, stede sie, und löse sie hernach aus, und schneide die Schweifeln gewürfelt; jetzt mache von den Krebschälern einen Krebsbutter, und treibe ihn faumig ab, rühre drey ganze Eyer und vier Dötter eines nach dem andern hinein, zu diesem gieb die Krebschweifeln, und nachdem du dieses wohl untereinander verrührt und etwas Mehl darauf gestaubt hast, mache Knöderin, lege sie in siedende Milch, dazu kommt Krebsbutter, und nachdem du oben und unten Blut gegeben hast, laß sie schön gelbdünsten, doch so, daß sie immer saftig bleiben, auch kann man sie zuckern.

### Den abgetriebenen Gugelbupf.

Nimm einen Viertling Schmalz in einen Weidling, treibe es faumig ab, und schlage darein zwey ganze Eyer und vier Dötter, jetzt verrühre auch ein Viertelseitel Obers, gieb drey Löffel Germ, und zwölf Loth Mehl hinzu, salze ihn, gieb Weinberl dazu, und schlage ihn fein ab; schmiere ein Beck mit Schmalz, blanire ihn mit Brodbrosen, gieb den Teig hinein, laß ihn aufgehen, backe ihn recht schön, so ist er fertig.

NB. Man kann ihn auch zuckern, wenn man ihn zur Tafel giebt.

### Der gerührte Gugelbupf.

Nimm ein halb Pfund Butter und Schmalz, rühre es recht untereinander, und wenn es gerührt ist, schlage fünf ganze Eyer und sechs Dötter, einen nach dem andern hinein; nimm hernach drey oder vier Löffelvoll Milch, einen Löffelvoll Germ, ein halb Pfund Mehl wohl gewogen, Weinberl und Zweben, salze es, so viel recht ist, laß den Teig gehen.

### Den Reismeridon.

Man lasse ein Seitel Reis in einer Maß Milch recht gut sieden, daß er schön dick wird, treibe ein Viertel Butter pflaumig ab, vier ganze Eyer und drey Dötter, Zucker, Zimmt, Limonieschäler, Vanilie dazu; bestreiche den Model mit Butter, bestreue ihn auch mit feinen Semmelbrosen, dann fülle ihn ein, und backe ihn drey Viertelstunden.

### Das gewogene Websenneß.

Nimm zwölf Loth Schmalz, rühre es recht pflaumig ab, thue zwölf Eyerdötter darein, einen nach dem andern, und so oft du einen Dotter hineinschlägst, mußt du es recht gut

verrühren: dann nimm fünf Löffelvoll Germ, acht Löffelvoll süßes Obers, und 24 Loth Mundmehl, salze was recht ist, und mache den Teig zusammen, laß ihn gehen, und wenn er gegangen ist, thue ihn aus, hernach schneide den Teig vier Fingerbreit, fülle ihn mit Weinberl und Zimben, alsdann mache Nester davon, schmiere das Gugelhupfbeck mit Schmalz, lege die Nester hinein, laß sie gehen, dann backe sie, so sind sie fertig.

### Der Gugelhupf ohne Milch.

Man treibe ein Viertel Schmalz pflaumig ab, bereite ein Viertelpfund gefähtes Mehl, ein Viertelseitel gewässerte Germ, schlage acht Dotter, doch einen nach dem andern, und jeden wohl verrührt hinein, so oft ein Dotter gegeben wird, so oft gebe man auch ein Löffel Mehl, und einen Löffelvoll Germ hinein. Wenn alles hinein gegeben ist, rühre man es noch eine halbe Stunde, beschmiere nun das Gugelhupfbeck, gieße den Teig hinein, laß ihn eine halbe Stunde lang kühl aufgehen, und backe ihn langsam.

### Böhmische Germgolatschen.

Nimm ein halb Pfund Butter, schneide den Butter und das Mehl zusammen. Wenn

es klein geschnitten ist; so thu in einen Hasen ein halb Seitel laulichte Milch, zwey Eyer, drey Löffelvoll Germ, sprüde dieß wohl ab, und mache damit den Teig an, wärge ihn fest zusammen, bis er glatt ist, salze ihn, walke ihn einen kleinen Fingerdick aus, und drücke ihn mit einem Trinkglasel aus. Nun laß die Solatschen gehen, und wenn sie gegangen sind, bestreiche sie mit Eyerklar und streue Zucker darauf, so sind sie fertig.

NB. Man kan auch dicke Fleckeln machen, sie mit etwas Eingemachten füllen, und die vier Ecke zusammenschlagen.

### Schmarrn von einem Hechten.

Weiche die Schmolten von drey Mundsemmeln in gute Milch ein, drücke sie aus, und schneide sie, stede dann einen Hechten in Salzwasser ab, nachdem du die Gräten herausgenommen hast. Nimm nun etwas minder von dem Hechten, als von den Semmeln, zupfe den Hechten klein, mische ihn unter die Semmel, schlage sechs Eyer darein, salze ihn ein wenig, und gieb auch etwas Muskatblüthe dazu. Ist gieb ein Schmalz oder Butter in eine Reih, (wenn du Butter nimmst, so muß er nur zerschleichen, das Schmalz aber muß heiß werden) gieb obiges Geschnittene hin-

ein, laß es ausdünsten, doch muß er nicht lang stehen, weil der Schwarn sonst zu speer wird.

NB. Will man auf die nähmliche Art einen Krebschwarmen machen, so nimmt man ausgelöste Krebschweifeln und Krebsbutter dazu.

### Das gebackene Heu.

Mache einen Teig von lauter Eyerdöttern an, walke ihn schön dünn aus, und schneide ihn klein. Laß ein Schmalz bris werden, lege eine Handvoll Nudel hinein, und wenn diese fertig sind, wieder eine Handvoll, und so, bis alle gebacken sind, lege sie auf eine Schüssel, nim ein süßes Obers, worunter Döter gerührt worden, und gieb es auf die Nudel, setze einen Reif darauf, gieb oben und unten Glut, bis die Nudel schön trocken werden, und gieb sie dann schön warm auf die Tafel, Zucker und Zimmet darauf.

### Eine Krebsmelone.

Gieb in eine Reim sechs Loth Krebsbutter, laß ihn auf der Glut lau werden, thue einen Löffelvoll Mehl dazu, und richte es dann mit einer Halben guten Obers ab, wie ein Koch, laß es auffieden und auskühlen. Hernach schneide Krebschweifeln, und einen ges

backenen Hechten klein zusammen, zugleich überdünste ein halbes Seitel grüne Erbsen, und wenn obiges ausgekühlt ist, so gieb die Erbsen hinein wie auch das Gehackte, salze es, thue eine in Butter überdünstete klein geschnittene Schampion hinein, und gieb sieben ganze Eyer eines nach dem andern wohl verrührt darunter; schmiere nun eine Melone mit Butter, thue den Fasch hinein, setze siedendes Wasser zu, und die Melone darein, decke es zu, so, daß kein Dunst herauskömmt; das Hineinlegen muß eine Stunde vor dem Anrichten geschehen. Ist es dann Zeit zum Anrichten, so schlage es heraus, und gieb etwas Soff dazu. An Fleischtagen nimm statt des Hechtens, ein Kalbfleisch.

### Von Reis eine Melone.

Nimm 1 Pfund Reis, wasche ihn sauber aus, gieb ihn in eine Keim, schütte eine Maß siedendes Obers darauf, thue dazu ein kleines Stück, z. B. um sieben Kr. Vanilie; diesen Reis nun laß auf einem Kohlf Feuer kochen, bis er weich wird. Sobald er weich ist, stelle ihn vom Feuer, und laß ihn etwas abkühlen, zuckere ihn, und schlage dann zehn ganze Eyer, eines nach dem andern hinein, welche gut zu verrühren sind; dann schmiere

eine Melone mit Butter, thue diesen abgerührten Reis hinein. Eine Stunde, ehe du anrichtest, stelle abermahls den Reis in ein siedendes Wasser, wobey aber allzeit wohl Acht zu geben ist, daß das Wasser nicht über die Melonenmödel kömmt; eine Viertelstunde aber vor dem Anrichten nimm zehn Eyerdötter in ein Häferl, eine Halbe kaltes Obers, Zucker, soviel als nöthig ist, wie auch etwas Vanilie, setze es zum Kohlfeuer, und sprüde es, bis es dick wird; jetzt schlage die Melone auf eine Schüssel hreaus, gieb die Milch-Craime darüber, und so gieb es zur Tafel.

### Der ausgedünste Reis mit Krebsbutter.

Man wasche ein halbes Pfund Reis im laulichten Wasser aus, gebe ihn in eine Kein, gebe etwas siedende Milch hinein, und lasse ihn kochen. In eine andere Kein nehme man Krebsbutter, nebst sechs Döttern und ein halbes Seitel Milch; die Dötter und Milch werden mit einander abgesprüdelt, und über den obigen Reis gethan. Nun gebe man diesen Reis nebst den Döttern in den Krebsbutter, und lasse ihn ausdünsten. Beym Anrichten thue man etwas Zucker und Zimmet nebst einigen in der Milch ausgedünsten Krebschwei-

feln, aus denen vorher das Schwarze herangegenommen wurde, darauf.

### Die Krebs = Schlickkrapsel.

Man siedet Krebsen, löset sie aus, und schneidet sie klein, auch rührt man eine in Milch geweichte Semmel dazu; von einigen Krebsen macht man einen Krebstopfen und schneidet ihn ebenfalls darunter. Nun macht man einen recht weichen Teig von Mehl, Eiern, und läßt ihn ruhen. Ist rührt man einen Krebsbutter mit zwey Döttern ab, und giebt das Geschnittene hinein, ziehet den Teig aus, giebt von dem Gerührten nach und nach Pösel darauf, machet Schlickkrapsel, die doch nicht allzu fein seyn dürfen; dann setzet man eine Milch mit den Krebschälern auf die Glut, läßt es sieden, daß es roth werde, feihet es dann durch ein Sieb, und läßt die Krapsel darin sieden, obenauf giebt man zergangenen Krebsbutter.

### Die Krebs = Schlickkrapsel auf eine andere Art.

Nimm einen Hechten oder Karpfen, Krebschweifel, und ein Stückel in Milch geweichte Semmel untereinander. Unterdessen treibt man ein wenig Butter ab, worin zwey Dötter und

ein ganzes Ey geschlagen werden, in dieses kömmt das Geschnittene nebst etwas Krebsstosfen und Milchrahm; dieses schlage wie Schlickkrapsel in Teig ein, siede sie im Wasser. Nun schmiere eine Schüssel mit Butter, gieb sie darauf, und gieb ebenfalls Semmelbrosen darauf, brenne sie in der Höhe mit Butter ab, und befäe sie ebenfalls mit Semmelbröseln.

### Das aufgegangene Krebskoch.

Nimm drey Semmeln, welchen die Rinde abgeschnitten werden muß, drücke selbe auf dem Feuer fein ab. Nimm nun zwanzig Krebsen, siede sie selbe ab, löse sie aus, stoffe die Schäler und Butter, thue es in ein Reindel, bafire sie, hernach drücke dieses durch einen Weidling, laß den Butter in etwas abkühlen, treibe ihn ab, doch nicht zu viel, sonst verliert er die schöne Farbe; dann thue die abgetriebenen Semmeln hinein, und rühre alles gut untereinander ab, schlage zehn Eyer (die Klar wird zu einem Schnee geschlagen) ein, zuckere es nach Belieben, gieb etwas Limonieschäler dazu, wie auch die gewürfelten Krebschweifeln. Nun gieb alles auf eine blecherne Schüssel, (worauf der Reif vom dickert gemacht, und aufgezwickelt wird) oder in eine

Rein, und backe es im Ofen, oder in einer  
Sortenpfanne.

### Gerührte Germwandel.

Nimm vier Loth Butter, Schmalz, treibe alles wohl ab, schlage vier Döter und zwey ganze Eyer, eines nach dem andern darein, nimm nun drey Löffelvoll Milch, eben so viel Germ und acht Loth Mehl, mache daraus Wandel und laß sie gehen, nachdem du vorher die Mödel mit Schmalz geschmiert hast, und backe sie schön, so sind sie fertig.

### Spritzkrapsen.

Man nehme in eine Reine ein Großseitel Wasser, thue fünf Loth Schmalz darein, und laß es auffieden, thu darein drey Viertelpfund Mehl, trockene auf dem Feuer den Zeig ab, und salze ihn, hernach lege man in ein laulichtes Wasser neun Eyer, schlage eins nach dem andern unter den Zeig, so oft du ein Ey hineinschlägst, verrühre es wohl, doch muß der Zeig immer laulicht bleiben, backe es nun schön kühl, so sind sie fertig.

### Gute Germklipsel.

Zu einem halben Pfund Butter nehme man eben so viel Mehl, schneide den Butter

in das Mehl, nimm sodann drey Dötter, ein Viertelfettel Rahm, und eben so viel Germ, dann wird es ein wenig gesalzen, und mit ein paar Löffel Wein untereinander gemacht; ist walke man es mit dem Rudelwalker gut ab, schlage es wieder zusammen wie einen Buttermeyg, daß es schön glatt werde: dann walke man den Teig messerrückendick aus, radle mit dem Krapfenradel dreyeckichte Fleckel, thue etwas Eingemachtes darein, mache sie dann wie die krummen Kipfel zusammen, bestreiche sie mit Eyerklar, lasse sie gehen, säe obenauf Zucker, und backe sie in der Sortenpfanne.

---

## Von Eyspeisen.

---

### Gestreifte Eyer.

Siede zwölf Eyer hart, schneide sie dann auf vier Theile. Nimm die Dötter, stosse sie mit einer geweichten Zweyersemmel, wovon die Rinde abgeschnitten werden muß, dann