

ein Eis, bestreiche damit die gebackenen Bögen, und streue etwas klein geschnittene Bistazy darauf.

Butterkuch.

Nimm 20 Loth Butter, treibe ihn schön ab, nimm 16 Eyer, schlage eines nach dem andern hinein, nimm 12 Loth Zucker, von einem Limoni die Schaller dazu, und mit einem Meiß vom Teig wohl verwahrt, schön kühl gebacken, so ist es fertig.

Die blaue Feilchen = Sulz im Frühjahr.

Nimm 3 oder 4 Handvoll blaue Feilchenblattel, gieb sie in einen Weidling, brenne sie mit einem siedenden Wasser 2 oder 3mal ab, und laß kalt werden; es ist aber zu merken, daß das erste Wasser allzeit abgeseihen, und in einem messingenen Geschier wieder aufgespöten wird, hernach trockne es durch, gieb Limoni und Zucker dazu, damit es geschmack wird, läutere sie wie die anderen, hernach gieß es auf, und gieb die Hausenblätter hinein, und gieb es wie du willst in Schallen, oder laß stocken.

Die

Die Brunnkressulz.

Nimm um 3 Groschen Brunnkress, aber ein Theil bittern, löse die groben Stengel weg, stosse ihn im Mörser recht klein, presse den Saft durch ein Tuch wohl aus, gieß 3 Seitel Wasser darauf, gieß 7 oder 8 Limoni dazu, auch Zucker was nöthig ist, hernach gieß etliche Löffel voll Milch darunter, und läutere sie gut, wenn sie schön röthlich ist, so gieß es auf, und gieß die Hausenblätter dazu. Die Hausenblätter ist minder oder stärker benennt, weil die vorgeschriebene Sulzen alle auf ein Maß gerichtet sind, und daher man 2 Loth auf ein Maß nimmt.

Plamafchee.

Nimm auf 1 Maß Obers $\frac{1}{2}$ Pf. Mandel, schwelle sie, ziehe sie ab, und stosse sie klein, feuchte sie aber im Stossen öfters mit Obers an, gieß sie in eine Keim, die noch nicht viel gebraucht ist, gieß das Obers darauf, gieß ein Stückel ganze Janille dazu, und Zucker was nöthig ist, hernach setze es auf eine starke Glut, rühre es aber öfters um, und laß bey einer Viertelstund sieden, gieß die Hausenblätter gleich hinein, und laß sub-

ist überfühlen, damit man es durcharbeiten kann, hernach drucke es durch ein sauberes Tuch, zuletzt streiche es mit dem Kochlöffel durch, und rühre es öfters; wann es ausgefühlt ist, so gieb es in die Sulzschallens. Statt der Vanille, kann man bitteren Mandel- oder Pomeranzengeruch geben.

Gesulzte Crem.

Nimm eine Halbe von den besten Obers, schlage 17 Eydötter hinein, reib Zucker auf Limoni, oder Pomeranzen ab, sprüdel es gut ab, seihe es durch ein Sieb, und gieb es in Becherl, lasse es in heißen Wasser stocken, und setze es in das Eis, bevor du es auf die Tafel giebst, so mache eine gesäumte Milch, fülle die Becherl recht hoch mit Saum an, und gieb ein wenig Distorenbrösel darauf.

Crem = Prulech.

Nimm ein kleines Kochlöffel voll Mehl, gieb Zucker was nöthig ist dazu, gieb Geruch von was du willst, rühre es mit kalten Obers wie ein Kindskoch ab, schlag 10 Eyerdötter auf eine Halbe Obers hinein, gieb es auf
das

das Feuer, rühre bis es ganz dick wird, gieß es auf das gehörige Geschier, und laß heiß werden, streue Zucker darauf, brenne es mit den heißen Schäufel, und giebs aber gleich zur Tafel.

Gebackene Grem.

Mache die Grem wie die vorige, nur ein wenig dicker, und laß auf den Feuer gut auskochen, giebs auf ein Blattel, und laß kalt werden, hernach schneide Stangel daraus, stecke es in abgeschlagene Eyer ein, walze es in weissen Semmelbrösel um, und backe es aus den Schmalz.

Gebackenes Rindsfloch.

Mache von Obers ein schönes dickes Rindsfloch, lasse es wohl aussteden, hernach gieb es wie die Grem auf ein Blattel, und laß kalt werden, hernach schneide es in Stangel, kehre es in Eyer und Brösel um, backe es wie die Grem, und streue Zucker und Zimmt darauf.