

werck geformet / und setzet oder druckets nur ein klein wenig auf die gestandene Sulke / daß sie unten nicht hervor lauffen könne : Als dann macht von der hellen eine schöne rothe / grüne oder blaue Sulken / und giessets in die Mödelin / doch nicht gar zu voll ; wann sie gestanden / ziehet die Mödelein subtil und gemach heraus / so wird diese Sulke schön erhoben seyn ; dann kan mans auch / wie die vorsehergegangene bunte Sulken / mit Pistacien = Nüßlein bestecken / und den Schüssel = Rand mit Lorbeer = Blättern / oder frischen Blumen / der Gebühr nach / auszieren. *

37. Eine Milch = Sultze.

Machet zu einem Seidlein / oder halben Maas / Kern / acht Eyer = Dottern / Rosenwasser und Zucker / nach gutgeduncken ; machet einen Eyer = Käß daraus / füllet solchen in doppelte Mödel die übersich stehen / und lasset ihn wohl ertrocknen : Indessen mischet ein Seidlein Kern / Zucker und Rosenwasser unter einander / lasset es sieden / und schüttet das Weisse von fünff Ethern geschwind darein ; setzet den Eyer = Käß in eine Schüssel / und giesset erst = besagte mit dem Weissen von Ethern vermischte Milch darein / so bestebet sie und sulket sich ; besteckets dann mit Mandeln / und verguldetes nach gefallen.

38. Eine Milch = Sultze / auf andere Art.

Lasset eine Maas Kern oder Kam sieden / Flopffet das Weisse von acht oder neun Ethern / vermischet sie mit Zucker / Rosens und Zimmet = Wasser ; lasset aber ein wenig Haussenblasen in der Milch zugleich mit sieden : schüttet das Weisse von Ethern in den Kern / machet daß sie über dem Feuer nicht sehr / oder / welches noch besser / gar nicht zusammen gehen / gebet wohl acht / dann sie brennen gleich

* Die Num. 9. 10. 11. und 12. beschriebene Hirsch horn. oder Citronen = Sulken / kan man ebenfalls also färben / und zu dieser erhobenen Sulken nützlich gebrauchen und anwenden.