

dann es gehen die Zelten auf solche Art nur desto lieber aus den Mö-
deln.



Oder:

MAn kan auch deß Aepffel: Marcks und Quitten: Safftes
gleich viel / deß Zuckers aber noch einst so viel nehmen / und
die Zelten besagter massen davon verfertigen; wollte man sie roth ha-
ben / ist auch hiezu Num. 113. bereits die Anweisung geschehen /
und daselbst ohnschwer nachzuschlagen.

Ollapotrid von Aустern Schnecken und Tartuffoln.

Zut die Tartuffoln in eine Schüssel; wann das Del darant
gestanden / last solches auf einer Kohlen zerschleichen / dann seih
het das Del davon herab / daß nur ein wenig daran bleibe: dann
werden wohl weich abgefottene und reinlich gepuszte Schnecken / samt
einigen Aустern / so in Fäßlein verführet werden / zu denen Tar-
tuffoln in die Schüssel geleet / von der Aустern: Brüh / samt ein
wenig Wein / daran gegossen / Citronen: Safft darein gedrucket /
in der Schüssel alles zusammen bey einer Viertel: Stund lang
aufgefotten / und leßlich / wann mans gleich jeso zu Tisch tragen
will / mit würfflicht: geschnittenen Citronen: Schelffen überstreuet /
und der Rand der Schüssel mit ausgehackten Citronen: Pläßen be-
leet und ausgezieret.

Es ist aber fast besser / wann man die Tartuffoln zu erst sieden
lässet / und dann die Aустern erst an und hinein leget / damit sie nicht
zu hart werden.

Solte man aber die Tartuffoln nicht haben können / kan man
sich der Schwammen / so man Brätlinge nennet / bedienen / selbige
reinlich puzen / zu kleinen dinnen Pläßen schneiden / in ein wenig Del
rösten / und samt dem Del in einem Tiegel aufbehalten / welche
wol ein viertel Jahr gut bleiben / und so dann / an
statt der Tartuffoln / gebrauchen.

Höchst: