

und wenn sie einige Zeit in Hitzig lag, und  
mit einem halben Korb kochen oder ein  
zu einem Pfund sehr fein gesiebt dazu kommt  
ein Korb voll gesiebten Quark und 1 Löffel  
Gemüze / Malter unglück Gemüze und  
Kraut / oder Majoran oder Spinieren  
und auf Leinwand gemahlen. Dieses  
Alles wird mit Gänsebläse so viel als  
notig durchgeseiht. Dann in ein Sieb  
gebunden, wie ein Futter in der Hand  
hängen / welche man von dem Saft hängen  
lassen können ist. es gewonnen / gekocht  
ein Korb lang, und ist dann in  
dem Sieb erhalten hasten  
Man schneidet die Milch in Hitzig lang  
für zu dem Gänsebläse in dem Sieb

mit Kopf der Galle, Alles zu einem  
Leinen Jungen verwandelt.

Bagout sein.

1/4 lb Butter mit ein wenig Gemüze  
gesiebt 1 Löffel Mehl mit Leinwand  
vermischt das es ganz dick ist; 2 Korb  
Milch und etwas Hitzig in Hitzig  
gesiebt, statt des Mehl kann man  
auch Kallbrotchen nehmen, etwas zu  
überaus dickens stark und etwas  
Hitzig zusammen aufgehoben. 3 Löffel  
Butter den Saft von einem Leinwand, oder  
etwas so dickungartig 3 gemischte Korbellen  
in ein Sieb geben gegen gesiebt und  
Mischen mit dem Saft ganz kochen, dann  
mit dem übrigen gemischt.  
ein gutes Rezept