

wenig Rindsuppen darein / nimb Ayrdotter / und ein wenig Butter / laß sieden / alsdann richts an.

56. Ein anderer Gersten-Schleim / für die Kranken.

Nimm du gute Gersten hast / so wasch sie wohl mit kalten Wasser auß / je öftters du sie abwascht / je besser ist es / dann laß sieden / wann sie ein wenig gesotten / so schütt das Wasser wiederum darvon / laß die Gersten wohl trücker / nachmahls gieß ein kräftige Suppen daran / laß so lang sieden / daß du sie durchtreiben kanst / wanns durchtriben ist / leg Butter und Gewürz daran / laß wiederum ein wenig sieden.



Von allerley Koch und Nuß.

57. Das gute Citroni-Koch.

Nimm grosse Citroni 5. oder 6. auff ein Schüssel / schneid die Schalen ganz dün herab / hernach reib die Citroni biß auf das Saure / thue das Weiße geribene in ein Tuch oder Säckel / brenns etlich mahl mit einem saubern siedigen Wasser ab / und gieß allzeit wider ein frisches darauff / und druckts wohl auß / biß alle Härtekeit völlig weich ist / trücker es dann gar sauber und wohl ab / stoß es in einem steinern Mörser gar klein / nimb hernach ein halb Pfund Zucker / gies nach Beduncken mit rother Farb eingeweichtes Tüchlein Wasser darauf / laß zu einem zimlich dicken Sulep sieden / alsdann thue die klein gestoffene Citroni darein / auch laß es sieden in rechter Maß / und rühr es mit einem Lemonisafft nach Belieben / und es muß gleichwohl noch Dicke haben / wie ein andere Latwerg zu einem Koch / hernach wann es kalt ist / so nimb es in ein saubere Schüssel und nimb von 7. oder 8. Ayren die Clar / die Bögerl aber weg / rühre das Koch wie Rittenloch / ein ganze Stund muß die Ayreclar in einem Häferl gar wohl abgewült werden / und immer ein oder zwey Löffel voll zugossen / thue auf die leicht klein geschnittene Citronischalen die nicht bitter seyn / hinein / thue es in ein silber oder blechene geschmierte Schüssel / bach es wie das Rittenloch / es laufft schön auß / man darff kein Reiff nehmen / so ist es gerecht und gut.

58. Das gute Pistazi-Koch.

Nimm ein Pfund Pistazi / auch Zucker in ein Beck / läutere den Zucker / schütte die gestoffene Pistazi hinein / trücker ab / die Pistazi müssen vor mit Spinat gefärbt seyn / und gerührt wie ein Mandelkoch / so oft ein ganzes Ay / so oft ein Dotter / und gerührt biß die rechte Dicke hat / und also bachen / 13. Ay / 6. ganze / 6. Dotter / wann es aber noch zu dick ist / so nimb noch zwey Ayrdotter mehr.

59. Krebs

59. Krebsen: Koch zu machen.

Nimb von einer Rund: Semmel die Schmollen / wachse in einer guten Milch ein / darnach drucke wohl auß / nimb 40. abgefottene Krebsen / dieselbe Schweiffel oder Schärle aufgelöst / alsdann nimb Butter ein Bier: ting / und darin wohl abgerührt / wie zu schmalz: Knödel / darnach nimb die Krebsen: Schweiffel und gewechte Semmel / auch grob gestoffene Mandel und Butter in ein Mörser / stoß es gar wohl ab / darnach nimb Ayr in ein Häserl / und wütels fainig ab / und unter den gestoffen Taig in einer Schüssel abgerührt ; wann man gern will / kan mans zuckern / oder nicht / wann mans bacht mit rothen Butter oben an bestreichen.

60. Ein gutes Schmalz: Koch zu machen.

Man soll gestoffene Stärck nehmen / und wann mans auf ein Schüßl machen thut / soll man nehmen 4. Ayr dotter / und ein gute süße Milch / die Ayr dotter in der Schüßl wohl zerklöpfen / und mit der Stärck einen Taig anmachen / und in dem zerlassenen Butter / wann er gleich anhebt zu siedem / kan man aufgießen / fein alleweil rühren / wie sonst gebräuchig / wann das Schmalz lauter ist / so ist es gefotten genug / dann soll mans absehen.

61. Wie man das gute Krebsen: Blat macht.

Jede Krebsen ab / mach ein rothen Butter / und von lebendigen Krebsen die Eiterl und Schweiffel klein gehackt / auch grob gestoffene Mandel / und eingemachte Citroni: Bröckl / und grob geschnittene Pistazi / und gefähten Zucker / so süß mans haben will / zwey ganze Ayr / zwey Dotter / und darmit abgemacht / auch ein Brocken Semelschmollen die in der Milch gewacht ist / dieses alles untereinander gerührt / und auf ein Blat gestrichen / mach ein Reiff herum / und also backen.

62. Ein gar gutes Mandel: Koch.

Man soll nehmen ein halb Pfund gar klein bereite Mandel / mit frischem Wasser / und gewachte Semmel in guter Milch darunter stossen / darnach eine weite zinnerne Schüssel nehmen / ein zimlich groß Stück Butter darein zerbrocken / und in der Schüssel gleich zergehen lassen / darnach die Mandel in ein Schüssel than / daran geschlagen zwey ganze Ayr / und von 7. Ayrn den Dotter / wohl zuckern / und rühren auf der Glut / so gehts feinschön auf / und wird weiß ; darnach in einem Pfändl ein wenig Schmalz gar heiß lassen werden / und darein brennen / und alleweil rühren / darnach ein blechene Schüssel nehmen / und ein wenig Butter darin zergehen lassen / das Koch darein schütten daß unten und oben fein braun wird ; man mag auch ein Zucker: Essig darauf machen.

63. Agres: Koch zu machen.

Nimb ein gutes Häserl voll Agres: Beerl / darnach das Reindl groß ist / und gieß ein Löffel voll Wasser daran / laß siedem / daß es sich durchtreiben

ben laßt/ und wann sie durchgetrieben seyn / so nimß Zucker/Butter/und 4. Yrddotter/ rühre durcheinander ab/ schmier zuvor ein Reindl mit Butter gieß das Koch darein / und laß also backen.

64. Das auffgegangene Ritten: Koch.

Man soll die Ritten in Wasser gar weich siedern/ und durchschlagen/ daß selbig auf ein Schüssel thun/und wohl zu kern / unter den Zucker lang und wohl rühren/ darnach von 2. oder 3. neugelegten Yrn die Clar nehmen/und wohl abspritzen/ daß lauter Saft wird/von diesen soll man nach und nach in die Ritten thun/ und immer zu wohl rühren/ je länger mans rühret/ je schöner wird es/ zu legt soll man ein wenig gar klein geschnittene Lemonischallen darunter rühren/ und wann man gleich will anrichten / soll man ein Schüssel mit Schmalz schmieren/ und das Koch darein richten/ fein hoch aufeinander wie ein Schnee-Milch/ und in Pastetten: Ofen oder Pfannen setzen/ es backt sich gar bald/der Ofen muß nicht heiß seyn / wann mans zu frühe backt / so fallt es wider nider/ obenauff soll man mit Zucker strähen.

65. Capaun: Müßl zu machen.

Man soll von einem gesottenen Capaun nur das Brät und March nehmen / solches auf das allerkleinste so viel möglich ist/hacken/ darnach ein gute gebähte Semelschnitten in gutte Fleischsuppen weichen/und auch darunter hacken / auch eines oder zwey frische Yr / nachdem man viel macht/ die fein lind gesotten seyn/ als wann mans essen wolt/ auch darunter hacken/ sambt dem Weissen / das soll man von der Schallen herab schaben/ je kleiner mans hackt/ je besser ist es / darnach wann man schier essen will/ muß man ein gute Fleischsuppen daran gießen/ doch nicht zu viel/ daß fein dicklet wird wie ein Ponádl / hernach auf ein Glüt gefest / und alle weil gerührt/ biß fein heiß wird ; es muß aber nicht siedern/ es wird sonst hart / es wird schön weiß / und gar gut.

66. Schüssel: Koch zu machen von Mandel.

Man soll zwey Hand voll Mandel auff das kleinst bereiten / wohl zu kern/ und in 4. Yr in oberer Milch zerschlagen/ und daran gießen / daß in der Dicken sey wie ein Strauben: Taig / darnach die Schüssel mit Schmalz schmieren / den Zeug dareingießen / und auf der Glut siedern lassen / biß fest wird.

67. Ein gutes Müßl von Züner: Leber.

Man soll die schön aufgewässerten Lebern gar schön und klein hacken/ eins oder zwey Yr/ und obere süße Milch daran gießen/ und es in einer Schüssel oder Pastetten: Reindl fein gemach lassen auf ein Glüt siedern/ nicht zu lang / daß nicht zergeht.

68. May: Müß zu machen.

Man soll ein recht gutes Rindsloch machen / nicht gar ein Pfännl voll/ wie

wie man einem Kind von einem Jahr macht / und solches auf ein Schüssel thun / weils noch warm ist / und 4. Kreuzerstrügel Butter darunter schneiden / und gar wohl abrühren / den Butter muß man nach und nach darein rühren / und wohl zuckern / und ein Löffel voll frisch Wasser darüber gießen / man muß länger dann ein Stund rühren / je länger mans rührt / je besser ist es / darnach muß mans wider auf ein Schüssel thun / fein hoch anffeinander / und mit Blümlein bestecken.

69. Ein gutes Semmel: Koch.

Erstlich nimb Schmollen von einer harten Semmel / waichs in ein Wasser / druckts fein trucken auß / bröckels klein / darnach nimb ein Löffel voll Schmalz / rührs biß es weiß wird / hernach nimb 2. Eyrdotter darunter / und 2. Eyr mit Dotter und Clar / rührs gar wohl ab / darnach nimb klein geschnittene Citronischäler / aber daß das Bittere darvon kombt / nimb auch Zucker nach dem Geduncken / setz in ein Schüssel auff ein Glut / und oben auff auch ein Glut / es ist ein gutes Speißl.

70. Das Mandl: Milch: Koch zu machen.

Nimb ein Hand voll Mandel / ziehe ihnen die Haut ab / und stoß auffs aller kleinest / druckts mit einer guten neu: gemolckenen Milch / oder sonst guten ramigen Milch durch ein Tuch / es muß dieser Milch so viel seyn / als man zu dem Koch bedarff / wann die Mandel wohl durchgedruckt seyn / hebt mans auff / und zuckert die Milch / und macht mit einem schönen Mehl in ein Reindl ein Kinds: Koch / wann das Koch anfangt zu sieden / so rührt man die gestoffene Mandel / wo nicht alle / doch was bleibt / auch darein / zuckers widerumb / wann man will / daß ein rechte Süße bekomt / und man muß sehen / daß das Koch nicht gar zu dick wird.

71. Aepffel: Koch.

Nimb saure Aepffel / schells und schneids Blätzl: weiß in ein Hasen / gieß Wein daran / laß also auff einen kleinen Glüt sieden / und wann sie weich seyn / so schlags durch ein Sieb / nimb ein Viertel klein gestoffene Mandel darunter / 2. Eyrdotter / 2. Löffel voll gute obere Milch / ein Stück Butter / zuckers / unten und oben Glut / und laß es backen wie ein anders Koch.

72. Ein kaltes Nuß von Eyrn und Milch.

Nimb ein Milch / und schlag Eyr darein / siede es wie Eyr: Milch / und schütz auf ein Tuch / laß wohl versiephen / thue auch Milchram und Zucker darein / laß wohl erkalten / richts in ein Schüssel / und laß kühlen / biß du es zu Tisch tragen wilt.

73. Ein Erdbeer: Koch.

Zerleibe die Erdbeer durch mit Wein / nimb ein geriben Hauß: Brod / und röst es im Schmalz / gieß die Erdbeer daran / zuckers und laß sieden.

74. Fisch

74. Ein Fisch: Muß.

Nimb das Brätig von einem Brat: Fisch/ es sey ein Fisch wie er wolle/
hacke ihn klein/ treibe ihn mit einem Wein durch/ nimbe ein wenig Mehl/
röste es im Schmalz/ giesse es an den durchgetriebenen Fisch/ thue Imber/
Zimmet/ Saffran und Zucker daran/ laß es einen Sud thun/ und richte
es dann an.

75. Ein Grief: Muß.

Gieß ein Möth in einen Hafen/ laß ihn auffieden/ und rühr den Grief
darein/ doch daß er nicht knollet werd/ mach ihn nicht zu dick/ auch nicht
zu dün/ thue Weinbeerl/ Imber/ Pfeffer/ Saffran darein/ und wann du es
anrichtest/ so besträbe es mit Zucker.

76. Ein Lungen: Koch.

Nimb ein Kälberne Lungen/ laß sieden/ hacks/ thue es in ein Schüssel/
nimbe ein Hand voll Weinbeerl/ auch so viel geriben Brod/ 5. Apr/
gewürk es wie du wilt/ darnach thue ein Schmalz in ein Pfannen/ schlag
die Lungen in ein Netz/ und halt es in der Pfannen über ein Kohl: Feuer/
daß fein langsam außbacht/ und nicht anbrennt/ und wans fein rösch ist/
richts an/ und mach ein Brühlein darüber nach deinem Gefallen.

77. Ein braunes Muß von Feigen.

Nimb Feigen/ Weinbeer und Biern/ schells und schneids/ daß mans
möge braun machen in Schmalz/ und machs wider trucken im Mehl/
thue sie in ein Pfannen mit heissen Schmalz/ und wann sie braun seynd/ so
thue sie herauß/ und laß erkalten: druck darnach zusammen/ daß das
Schmalz wieder darvon kombt/ hacks darnach klein/ giesse guten Welschen
Wein daran/ auch Zucker und gut Gewürk/ laß sieden/ gibts kalt.

78. Ein Müßlein für Krancke.

Nimb 4. oder 5. Ayrdotter/ klopffs in ein Pfännlein/ gieß Wein daran/
daß ein gleiche Dicke gewinnt/ thue Zucker daran/ laß sieden.

79. Reif: Koch zu machen.

Nimb ein Reif/ sied ihn in einer Milch/ schlag ihn durch/ und schlag
Ayr daran/ biß es genug ist/ schmier ein Schüssel mit Butter/ schütt
drein/ zuckers zuvor/ thue unten und oben Glut/ daß es braun wird/ wann
du es nicht gar essen thust/ so schneid dünne Schnitl/ und bachs in heissen
Schmalz/ so hast du wieder ein Reicht.

80. Ein Sträuben: Muß.

Nach Sträublein fein rösch/ hacks klein/ und rösts im Schmalz/ gieß ein
dicke Milch daran/ hast du nicht genug Milch/ nimbe Wein/ gewürk mit
Saffran/ Imber und Zucker/ machs wie ein Wein: Muß.

81. Ein Wein: Muß.

Nimb ein Semmel rösts in Schmalz/ schlag 4. Ayr daran/ klopffs/ gieß
Wein daran/ thue Zucker/ Saffran daran/ laß sieden.

82.

82. Ein Zwespen-Muß.

Nimb die Zwespen und siede sie in Wein / wann sie weich seynd / so zwings mit Wein durch / zuckers / nimb ein geriebene Semmel / röste es im Schmalz / rühr es darunter / und lasse es sieden.

83. Hühner-Koch.

Nimb das weiß Gebrattene von einer Hennen / stoß oder hack es klein / treibs mit einer Fleischsuppen durch / so nicht sehr gesalzen / rühr 5. Eperdotter darein / brenn es mit Schmalz ein wenig ein / zuckers und mach ein Koch darauf.

84. Stock-oder Wasser-Koch.

Nimb 8. oder 10. Eper / darnach du viel Koch machen wilt / dann ein wenig Rosen-Wasser / Zucker / und ein gute obere Milch / schlags mit den Epern wohl ab / salz es ein wenig / alsdann laß ein Wasser in einem tieffen Kessel sieden / setz das Obige in einem Hasen in das siedende Wasser hinein / decks fleißig zu / rührs nicht / biß Koch zusammen geht / es muß ein gute Stund in dem siedenden Wasser stehen / nur daß das Feuer nicht gar zu groß darbey sey / sonst legt sich das Koch an den Boden / ist die Milch gut / so wird das Koch fein oben aufeinander in dem Hasen / wie ein Stock ; ist sie aber nicht gut / so wird es gar wässerig / wann das Koch zusammen gangen / so heb es auß dem Wasser heraus / und fast es mit einem Faim-Löffel auf ein Schüssel heraus / daß es fein aufgehäuft aufeinander lige / setze es im Keller / laß kühl werden / besteck es mit Blümlein / und gib es also auf ein Tafel / wofern es etwas wässerig ist / so trückne es mit einer Semmelschmollen / auf / ist ein gute kalte Speiß.

85. Mandel-Reiß-Koch.

Man muß den Reiß sauber glauben / waschen / und wieder dörrer / daß er sich stossen laßt / darnach muß mans durch ein Sûb sähen / hernach nimbt man das Reiß-Mehl und die Mandel / und rührts mit einer Milch in einer Reim feinglat ab / und kochs auf einer Blut / laß gar gemach kammel sieden / und ehe mans anricht / muß man ein Brocken Butter daran legen / und zuckern / und darnach ein Sud thun lassen:

86. Koch von Rebhüner-Mägerl / und Leberlein.

Nimb Leber und Mägerl / sambt wenigen Fleisch von Rebhünlein / hack's gar klein / schlag Eper daran / und in gute süße Milch / daß wird wie ein Schüssel-Koch / thu es in ein Schißel oder Reim / laß fein gemach auf einer Blut sieden / so ist es fertig:

87. Das kalte aufgeloffene Rinds-Koch.

Nach ein rechtes Rinds-Koch / doch nicht gar ein Pfandel voll / wie mans einem Kind macht bey einem Jahr / thu es in ein grosse zinnerne Schüssel / weils noch warm ist / nimb 4. Strigl frischen Butter / rühr einen nach dem

Dem andern mit einem saubern Löffel wohl ab/ so oft ein Butter/ auch allzeit ein Löffel voll Rosen-Wasser mit Zucker darunter/ kosts/ ob es süß genug ist/ du mußt es ein gute Stund rühren/ thu es wieder in ein andere Schüssel/ machs fein hoch an/ und besteckts mit Blumen.

88. Aufgeloffenes Säm: Koch.

Nimb Salsen/ von welchen Obst dir beliebt/ zwey Löffel voll (doch merck/ daß die Salsen nicht mit Hönig/ sondern mit Zucker gesotten sey) rühres bey einer halben Viertelstund/ dann nimb von zwey Eyren das Weiße/ schlags wohl ab/ nachmahls schüttts unter die abgerührte Salsen/ rühres wiederum ein wenig/ dann nimb wiederum das Wasser von zwey Eyren/ verfährt damit wie oben gesagt/ und alles ferner/ biß 12. Eyerclar darein gerührt hast/ lehtens rühr alles zusammen/ ein gute halbe Stund auf einer Seiten/ ohne Veränderung/ wann es anfangt aufzugeben/ druck den Saft von einem frischen Lemoni darein/ zuckers/ schneid auch etwas wenigens von den Schällern klein/ und thus darunter/ wann es dann wohl aufgangen/ so faß es auf ein Dorten-Blätel/ und bachs in der Dorten-Pfannen/ fein kühl/ oben und unten ein wenig Blut/ richts mit dem Blätlan/ zuckers/ du kanst es auch mit Blumen zieren.

89. Weinberl: Koch.

Nimb Weinbeerl/ wasch sauber/ stoß in einem Mörser sambt einer gebähten Semmelschnitten/ wanns genug gestossen/ so schlags durch mit Wasser und Wein/ schüttts in ein heißen Butter/ laß sieden/ biß dick wird/ thue Zucker daran/ so viel als genug ist/ den Gesunden gibt mans kalt/ denen Krancken aber warm.

90. Lemoni: Koch.

Nimb Semmelschmollen nach Belieben/ sied es in einer Rindsuppen weich/ thu es in ein Reindl/ druck Lemoni-Saft darauf/ und leg Zucker darein/ doch daß die Säure etwas vorschlage/ nimb ein wenig Butter/ und reib das Gelbe von Lemonischällern darzu/ laß gegen einer halben Viertelstund sieden.

91. Ein anders mit Ambra.

Nimb ein Eyerdotter/ Lemoni-Saft und Zucker/ spritzts ab in einer Rindsuppen/ alsdann nimb etwas Mehl/ röst es ein wenig im Schmalz/ thue das Geröste zu dem vorigen/ spritzts statts/ daß es nicht zusammen lauft/ und laß ein wenig sieden/ wilt du es mit einem Geschmacken haben/ so laß ein Tropfen Ambra-Geist/ oder sonst einen/ was du für Geschmacken haben wilt/ darein fallen.

92. Zimmer: Koch.

Schneid die Rinden von einem altbachenen Groschen- Laib umb und umb herab/ damit kein Schmollen daran bleibe/ reibs auf einem Rib-Eysen/

Eysen/ thue es in ein weiten Weidling/ thue 4. oder 6. Loth Zimmet / 6. ganze Eyer/ und von 6. das Clar darzu/ zuckers auch biß genug ist/ rühre ein gute Stund/ je länger je besser/ wilt du/ so kanst auch Rosen-Wasser / und ein wenig Tragand darein thun/ so salt das Koch nicht nieder/ wanns genug gerührt ist/ schüttts auf ein grosse mit Schmalz geschmierte Schüssel/ thue einen grossen Reif darüber/ unten wenig / aber oben viel Blut / damit es sich von unten nicht anbrenne/ oben aber ehender aufgehe.

93. Koch ein anders mit Mandel.

Nimb ein Pfund schöne Mandel/ schwölts und schölts/ stoß klein/ hernach nimb ein Messinge Pfann/ thue so viel Zucker als Mandel dar/ ein/ trücker wohl ab in der Pfann/ doch daß du es nicht verbrennest/ nimb klein gestoffene Zimmet darunter/ daß ganz braun wird / rühre untereinander ab/ treibs durch ein hölzernes Reiterl (so wird es gewürmlet) gleich auf die Schüssel darauf mans isset/ man muß hübsch aufgipffen / und nicht mehr umbrühren / darnach schneid eingemachten Citroni würflet / sträh es umb und umb auf das Koch/ setz es in ein Dorten-Pfannen / laß es ein wenig übertrücker/ ziers mit Zucker oder Blümel.

94. Butter-Koch.

Nimb auf ein grosse Schüssel ein Pfund guten frischen Butter / wasch ihn wohl auß/ trücker ihn wohl ab/ daß er nicht naß bleibe/ leg ihn in ein Weidling/ rühr ihn/ biß er groß auflauft/ nimb 24. Eyerdotter/ rühr einen nach dem andern darein/ wann alle darinnen/ nimb Zucker/ daß genug ist/ rühre wiederum ein weil/ schmier die Schüssel und Reif/ gieß das Koch darein/ oben und unten Blut/ bachs bey einer halben Stund/ damit es ein schöne Farb bekomme.

95. Spanisch Aepfel-Koch.

Nimb schöne grosse Aepfel / schneid runde Blätel biß auf die Kern / schmier ein Schüssel wohl mit Butter ein/ leg die Aepfel-Blätel darauf/ so oft ein Leg Aepfel/ so oft besträbe sie mit Zucker und Zimmet / nimb ein wenig frischen Butter darzu / also mach die Schüssel / biß ganz voll ist/ bachs auf einer Blut/ biß sie weich und braun werden.

96. Semmel-Koch / mit einem Fingerührten.

Nimb 5. Eyer/ 2. Strigel Butter/ ein Seidl süße obere Milch/ mach ein lindes Fingerührtes darauf/ nimb umb ein Kreutzer Semmel/ schneid die Rinden darvon/ weichs in gute süße Milch/ laß wohl anziehen/ druck hernach auß/ leg sambt dem Fingerührten / und einem ganzen Ey/ ein Strigel Butter in ein Mörser/ zuckers und stoß wohl untereinander/ als dann schmier ein Schüssel mit Butter/ schüttts darein/ mach oben und unten Blut/ und bachs.

97. Ein Kräfftiges Rosen-Koch.

Nimb ein Hand voll groß oder kleine Rosen/ thue die Knöpf darvon / nimb Semmel die in Wein geweicht/ stoß darunter/ treibs mit einem Seitel Wein durch ein enges Sübel/ dann thue Zucker/ Zimmet/ Nagerl/ und Muscatblühe darzu/ laß sieden biß dick wird/ du kanst auch an statt des Weins ein gute Hünersuppen nehmen.

98. Ein Diendel-Koch.

Nimb Diendel/ so viel du wilt/ die wohl zeitig seynd/ treibs durch ein Süb/ darnach thu das durchgetriebene in ein Schüssel/ rühre wohl/ nimb von 8. Eyren das Weiße/ spritel es in einem Hasen wohl ab/ biß es ein lauterer Faim wird/ darnach nimb mit einem Löffel ein Faim herab/ so viel als ein Ey ist/ rühre unter das Durchgetriebene/ so lang biß du nichts mehr hast/ zuckers/ daß sein süß ist/ schmier ein Schüssel mit Butter/ bachs wie ein anders Koch.

99. Ein Weizel-Koch.

Nimb dörte Weizel/ sied es in einem Wein/ schlags durch ein Süb/ rühre 5. oder 6. Eperdotter drein/ Zucker und Zimmetstuck drein/ schneid ein Semmel langlet/ schmier die Schüssel mit Butter/ und leg die Semmel schnitten darein/ röste sie zuvor im Schmalz/ schütt das Weizel-Koch dar- über/ und bachs wie das andere Koch.

100. Dörten-Muß.

Nimb Semmelschmollen/ weichs in guten Wein/ biß weich wird/ dar- nach schlags durch ein Süb/ und schlag 4. Eperdotter drein/ rühre alles durcheinander und schlags durch/ nimb ein wenig Wasser darzu/ schüttts darnach in ein Reindl/ leg ein wenig Butter darzu/ laß es ein Weil sieden/ zuckers/ und wann es genug gesotten ist/ so leg wieder ein wenig Butter drein/ und laß ein Sud thun/ so ist es recht.

101. Das falsche Mandel-Koch.

Sied ein Gries in einer Milch/ als wann du ein Gries-Koch woltest machen/ aber dicker/ laß ihn kalt werden/ alsdann nimb ein frisches Schmalz/ treibs ab wie zu den Schmalz-Knödeln/ wann du es abgetrie- den hast/ so rühre den bemelten Gries mit dem Schmalz/ so lang biß es glat wird/ alsdann nimb 4. Eperdotter/ und ein ganzes/ rühre eines nach dem andern drein/ und zuckers/ bachs in einer Schüssel/ unten und oben Glut.



Alle-