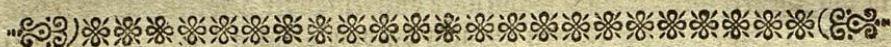


Kindsuppen darein / nimb Ayrdotter / und ein wenig Butter / laß sieden / alsdan richts an.

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

Wann du gute Gersten hast / so wasch sie wol mit kaltem Wasser auß / je öftters du sie abwascht / je besser ist es / dann laß sieden / wann sie ein wenig gesotten / so schütt das Wasser wiederumb darvon / laß die Gersten wol trückeren / nachmals gieß ein kräftige Suppen daran / laß so lang sieden / daß du sie durchtreiben kanst / wans durchtriben ist / leg Butter und Gewürz darzu / laß wiederumb ein wenig sieden.



Von allerley Koch und Meesß.

57. Das gute Citroni-Koch.

Womb grosse Citroni fünff oder sechs auff ein Schüssel / schneid die Schaalen ganz dün herab / hernach reib die Citroni biß auff das Saure / thue das Weiße geribene in ein Tuch oder Säckel / brenns etlichmal mit einem saubern siedigen Wasser ab / und gieß allzeit wieder ein frisches darauff / und drucks wol auß / biß alle Härteigkeit völlig weich ist / trückerne es dann gar sauber und wol ab / stoß es in einem steinern Mörser gar klein / nimb hernach ein halbes Pfund Zucker / gieß nach Beduncken mit rothen Farb eingeweichtes Lächlein Wasser darauff / laß zu einem zimlich dicken Zulepp sieden / alsdan thue die klein gestossene Citroni darein / und laß es sieden in rechter Maas / und rühr es mit einem Lemonisafft nach Belieben / und es muß gleichwol noch Dicke haben / wie ein andere Latweg zu einem Koch / hernach wann es kalt ist / so nimb es in ein saubere Schüssel / und nimb von 7. oder 8. Athern die Klar / die Vögelr aber weg ; rühre das Koch wie Rittenkoch / ein ganze Stund muß die Ayrclar in einem Häserl gar wol abgewült werden / und immer ein oder zwey Lffel voll zugossen / thue auff die legt klein geschnittene Citronischaalen die nicht bitter seyn / hinein / thue es in ein silber oder blehene geschmirte Schüssel / bach es wie das Rittenkoch / es laufft schön auff / man darff kein Reiff nehmen / so ist es gerecht und gut.

58. Das gute Pistazi-Koch.

Womb ein Pfund Pistazi / auch Zucker in ein Beck / läutere den Zucker / schütte die gestossene Pistazi hinein / trücker ab / die Pistazi müssen vor mit Spinat gefärbt seyn / und gerührt wie ein Mandelkoch / so oft ein ganzes Ayr / so oft ein Dotter / und gerührt biß die rechte Dicke hat / und also bachen / 12. Ayr / 6. ganze / 6. Dotter / wann es aber noch zu dick ist / so nimb noch zwey Ayrdotter mehr.

59. Krebsen-Koch zu machen.

Nimb von einer Rundsennel die Schmollen / waichs in einer guten Milch ein/ darnach drucks wol auß/ nimb 40. abgefottene Krebsen / dieselbe Schweiff oder Schärl außgelöst / alsdan nimb Butter ein Viertel/ und darin wol abgerührt/ wie zu Schmalz-Knödel / darnach nimb die Krebsenschweiffel und gewaichte Semmel / auch grob gestossene Mandel / und Butter in ein Mörser/ stoß es gar wol ab / darnach nimb Ayr in ein Häserl / und wütels säumig ab/ und unter den gestossenen Zaig in einer Schüssel abgerührt; wann man gern will / kan mans zuckern / oder nicht / wann mans bacht mit rothen Butter oben an bestrichen.

60. Ein gutes Schmalz-Koch zu machen.

Man soll gestossene Stärck nehmen/ und wann mans auff ein Schüssel machen thut/ soll man nehmen 4. Ayrdotter / und ein gute süsse Milch / die Ayrdotter in der Schüssel wol zerklöpfen / und mit der Stärck einen Zaig anmachen / und in dem zerlassenen Butter/ wann er gleich anhebt zu sieden / kan man aufgießen / fein alleweil rühren / wie sonst gebräuchig / wann das Schmalz lauter ist/ so ist es gefotten genug/ dann soll mans abseyhen.

61. Wie man das gute Krebsen-Blat macht.

Jede Krebsen ab/ mach ein rothen Butter / und von lebendigen Krebsen die Eiterl und Krebsenschweiffel klein gehackt / auch grob gestossene Mandel/ und eingemachte Citroni-Bröckel / und grob geschnittene Bistagi / und gefähten Zucker/ so süß mans haben will/ zwey ganze Ayr/ zwey Dotter/ und darmit abgemacht / auch ein Brocken Semmelschmollen die in der Milch gewaicht ist/ dises alles untereinander gerührt / und auff ein Blat gestrichen / mach ein Reiff herum/ und also bachen.

62. Ein gar gutes Mandel-Koch.

Man soll nehmen ein halb Pfund gar klein bereite Mandel / mit frischen Wasser/ und gewaichte Semmel in guter Milch darunter stossen / darnach ein weite zinnene Schüssel nehmen / ein zimlich groß Stuck Butter darein zerbrocken / und in der Schüssel gleich zergehen lassen / darnach die Mandel in ein Schüssel than / daran geschlagen zwey ganze Ayr / und von sieben Ayrn den Dotter/ wol zuckern / und rühren auff der Blut / so gehts fein schön auff/ 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 darauff machen.

63. Agres-Koch zu machen.

Nimb ein gutes Häserl voll Agres-Beerl / darnach das Raindl groß ist / und gieß ein Löffel voll Wasser daran / laß sieden / daß es sich durchtrei-

ben last/ und wann sie durchgetriben seyn/ so nimb Zucker/ Butter/ und 4. Ahrdotter/rührs durcheinander ab/ schmier zuvor ein Raindl mit Butter/ gieß das Koch darein/ und laß also bachen.

64. Das auffgangene Kitten-Koch.

MAn soll die Kitten in Wasser gar weich sieden/ und durchschlagen/ daß selbig auff ein Schüssel thun/ und wol zuckern/ unter den Zucker lang und wol rühren/ darnach von zwey oder drey neugelegten Ahern die Klar nehmen/ und wol abspritlen/ daß lauter Faimb wird/ von disen soll man nach und nach in die Kitten thun/ und immerzu wol rühren/ je länger mans rührt/ je schöner wird es; zulezt soll man ein wenig gar klein geschnittene Lemonis Schalen darunter rühren/ und wann man gleich will anrichten/ soll man ein Schüssel mit Schmalz schmieren/ und das Koch darein richten/ sein hoch auff einander wie ein Schnee-Milch/ und in Pasteten-Ofen oder Pfannen setzen/es bacht sich gar bald; der Ofen muß nicht heiß seyn/ wann mans zu frühe bacht/so fallts wieder nieder/ oben auff soll man mit Zucker strähen.

65. Capaun-Müßl zu machen.

MAn soll von einem gesottenen Capaun nur das Brät und March nehmen/ solches auff das allerkleinst so vil möglich ist/ hacken/ darnach ein gute gebähte Semmelschnitten in gute Fleischsuppen waichen/ und auch darunter hacken/ auch eins oder zwey frische Ahr/ nach dem man vil macht/ die fein lind gesotten seyn/ als wann mans essen wolt/ auch darunter hacken/ sambt dem Weissen/ das soll man von der Schalen 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 vil/ daß fein dicklet wird wie ein Ponädl/ hernach auff ein Glütl gesetzt/ und allerweil gerührt/ biß fein heiß wird; es muß aber nicht sieden/ 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/ wol zuckern/ und in vier Ahr in oberer Milch zerschlagen/ und daran gießen/ daß in der Dicken sey wie ein Strauben-Taig/ darnach die Schüssel mit Schmalz schmieren/ den Zeug darein gießen/ und auff der Glut sieden lassen/ biß fest wird.

67. Ein gutes Müßl von Hünner Leber.

MAn soll die schön aufgewässerten Lebern gar schön und klein hacken/ eins oder zwey Ahr/ und obere süße Milch daran gießen/ und es in einer Schüssel oder Pasteten-Raindl fein gemacht lassen auff ein Glütl sieden/ nicht zu lang/ daß nicht zergerht.

68. May-Muß zu machen.

MAn soll ein rechtes gutes Kindsloch machen/ nicht gar ein Pfändl voll/ wie

wie man einem Kind von einem Jahr macht / und solches auff ein Schüssel thun/ weils noch warm ist / und 4. Kreuzerstrügel Butter darunter schneyden / und gar wol abrühren; den Butter muß man nach und nach darein rühren/ und wol zuckern / und ein Löffel voll frisch Wasser darüber giesen / man muß länger dann ein Stund rühren / je länger mans rühret / je besser ist es/ darnach muß mans wieder auff ein Schüssel thun / sein hoch auff einander / und mit Blümlein bestecken.

69. Ein gutes Semmel-Koch.

Nimm ein Schollen von einer harten Semmel / waichs in ein Wasser/ drucks fein trucken auß / brösel klein / darnach nimb ein Löffel voll Schmalz/ rührs bis es weiß wird/ hernach nimb 2. Eydotter darunter / und zwey Eyer mit Dotter und Klar/ rührs gar wol ab / darnach nimb klein geschnittene Citronschäler / aber daß das Bittere darvon kombt / nimb auch Zucker nach dem Geduncken/ setz in ein Schüssel auff ein Gut / und oben auff auch ein Gut/ es ist ein gutes Speißl.

70. Das Mandel-Milch-Koch zu machen.

Nimm ein Hand voll Mandel/ ziehe ihnen die Haut ab / und stoß auffs allerkleinst / drucks mit einer guten neu-gemolckenen Milch / oder sonsten guten ramigen Milch durch ein Tuch/ es muß diser Milch so vil seyn/ als man zu dem Koch bedarff; wann die Mandel wol durchgedruckt seyn / hebt mans auff/ und zuckert die Milch/ und macht mit einem schönen Mehl in ein Raimdt ein Kindsloch/ wann das Koch anfangt zu sieden/ so rührt man die gestossene Mandel/ wo nicht alle/ doch was beliebt / auch darein/ zuckers wiederumb / wann man will/ daß ein rechte Süsse bekomt/ und man muß sehen / daß das Koch nicht gar zu dick wird.

71. Aepffel-Koch.

Nimm saure Aepffel / schäl- und schneids Blätl weiß in ein Häfen/ gieß Wein daran/ laß also auff einem kleinen Glütel sieden/ und wann sie waich seynd/ so schlags durch ein Sieb / nimb ein Vierting klein gestossene Mandel darunter/ 2. Eydotter/ und 2. Löffel voll gute obere Milch / ein Stuck Butter/ zuckers/ unten und oben Gut/ und laß es bachen/ wie ein anders Koch.

72. Ein kalt Mues von Aeyern und Milch.

Nimm ein Milch/ und schlage Aeyer darein / siede es wie Aeyer-Milch / und schütts auff ein Tuch / laß wol verseyhen / thue auch Milchram und Zucker darein/ laß wol erkalten/ richts in ein Schüssel / und laß kühlen / bis du es zu Eiß tragen wilt.

73. Ein Erdbeer-Mues.

Reibe die Erdbeer durch mit Wein/ nimb ein geriben Haus-Brodt/ und röst es im Schmalz/ gieß die Erdbeer darap/ zuckers und laß sieden.

74. Fisch-Mueß.

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

75. Ein Gries-Mueß.

Gieß ein Meth in einen Hafen / laß ihn auffieden / und rühr den Gries 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 besträhe es mit Zucker.

76. Ein Lungen-Koch.

Nimb ein Kälbere Lungen / laß sieden / hacks / thue es in ein Schüssel / nimb ein Hand voll Weinbeerl / auch so vil geriben Brodt / 5. Aher / gwürk 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 sein lang-samb außbacht / und nicht anbrennt / und wans fein rösch ist / richts an / und mach ein Brühlein darüber nach deinem Gefallen.

77. Ein braunes Mueß von Feigen.

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

78. Ein Nüßlein für Krancke.

Nimb 4. oder 5. Aherdotter / flopfss in ein Pfantein / gies Wein daran / daß ein gleiche Dicke gewint / thue Zucker daran / laß sieden.

79. Reiß-Koch zu machen.

Nimb ein Reiß / sied ihn in einer Milch / schlag ihn durch / und schlag Aher daran / biß es genug ist / schmier ein Schüssel mit Butter / schütts drein / zuckers zuvor / thue unten und oben Glät / daß es braun wird / wann du es nicht gar essen thust / so schneid dünne Schnit / und bachs in heißen Schmalz / so hast du wieder ein Richt.

80. Ein Strauben-Mueß.

Nach Straublein fein rösch / hacks klein / und rösts im Schmalz / gies ein dicke Milch daran / hast du nicht genug Milch / nimb Wein / gewürk mit Saffran / Imber und Zucker / machs wie ein Wein-Mueß.

81. Ein Wein-Mueß.

Nimb ein Semmel / rösts in Schmalz / schlag 4. Aher daran / flopfss / gies Wein daran / thue Zucker / Saffran daran / laß sieden.

82. Ein Zwespens-Muß.

Nimb die Zwespens und siede sie in Wein / wann sie weichseynd / so zwings mit Wein durch / zuckers / nimb ein geribene Semmel / rösts im Schmalz / rührs darunter / und laß sieden.

83. Hüner Koch.

Nimb das weiß Brattne von einer Hennen / stoß oder haß es klein / treibs mit einer Fleischsuppen durch / so nicht sehr gesalzen / rühr 5. Eyrdotter darein / brn es mit Schmalz ein wenig ein / zuckers und mach ein Koch darauß.

84. Stock- oder Wasser Koch.

Nimb 8. oder 10. Aher / darnach du viel Koch machen wilt / dann ein wenig Rosen- Wasser / Zucker / und ein gute obere Milch / schlags mit den Ahern gar wol ab / salz es wenig / alsdan 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 auff einander 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 herauß / und faß es mit einem fain : Löffel auff ein Schüssel herauß / daß fein auffgehäuft auff ein- ander lige / setz es in Keller / laß kühl werden / besteck es mit Blümlein / und gib also auff die Tafel / wosfern es etwas wässerig ist / so trüctne es mit einer Semmelschmollen auff / ist ein gute kalte Speiß.

85. Mandel-Keiß-Koch.

Man muß den Keiß sauber klauben / waschen / und wieder dörren / daß er sich stossen laßt. darnach muß mans durch ein Siebel sähen / hernach nimbt man das Keiß- Mehl und die Mandel / und rührt mit einer Milch in einer Keim fein glatt ab / und kochts auff einer Blut / laß gar gemach Rämel sieden / und ehe mans ankücht / muß man ein Trocken Butter daran legen / und zuckern / und darnach ein Sud thun lassen.

86. Koch von Reb-Hüner- Mägerl und Leberlein.

Nimb Leber und Mägerl sambt wenigen Fleisch von Reb- Hünlein / haßs gar klein / schlag Aher daran / und ein gute süße Milch / daß wird wie ein Schüssel-Koch / thus in ein Schüssel oder Keiml / laß fein gemach auff einer Blut sieden / so ist es fertig.

87. Das kalte aufgeloffene Kinds-Koch.

Wach ein reches Kinds- Koch / nicht gar ein Pfändl voll / wie mans ein- new Kind macht bey einem Jahr / thue es in ein grosse zinnerne Schüs- sel / weils noch warm ist / nimb 4. Strizelfrischen Butter / rühr einen nach dem

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

88. Auffgeloffenes Sahm-Koch.

Nimb Salsen / von welchem Obst dir beliebt / zwey Löffel voll (doch merck / daß die Salsen nicht mit Hönig / sondern mit Zucker gesotten sey) rührs bey einer halben Viertelstund / dann nimb von zwey Athern das Weiße / schlags wohl ab / nachmahls schütts unter die abgerührte Salsen / rührs wiederumb ein wenig / dann nimb wieder das Weiße von 2. Athern / verfare damit wie oben gesagt / und als ferners biß 12. Atherklar darein gerührt hast / legtens rühr alles zusammen / ein gute halbe Stund / auff einer Seiten / ohne Veränderung / wann es anfangt auffzugehen / druck den Saft von einem frischen Lemoni darein / zuckers / schneid auch etwas wenig von den Schälern klein / und thus darunter / wann es dann wohl auffgangen / so faß es auff ein Dorten-Blät / und bachs in der Dorten- Pfannen / fein kühl / oben und unten ein wenig Blut / richts mit dem Blät an / zuckers / du kanst es auch mit Blumen ziehren.

89. Weinbeerl-Koch.

Nimb Weinbeerl / wasch sauber / stoß in einem Mörser sambt einem gebäkten Semmelschnitten / wans genug gestossen / so schlags durch mit Wasser und Wein / schütts in ein heissen Butter / laß sieden / biß dick wird / thue Zucker daran so vil 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 / thue es in ein Keil / druck Lemonsafft darauff / und leg Zucker darein / doch daß die Säure etwas vorschlag / nimb ein wenig Butter und reib das Gelbe von Lemonschälern darzu / laß gegen einer halben Viertelstund sieden.

91. Ein anders mit Ambra.

Nimb ein Ayrdotter / Lemonsafft und Zucker / spridls ab in einer Rindsuppen / alsdan nimb etwas Mehl / röst es ein wenig im Schmalz / thue das Geröste zu dem vorigen / spritles stark / daß es nicht zusammen laufft / und laß ein wenig sieden / wilt du es mit einem Geschmacken haben / so laß einen Tropffen Ambra-Geist / oder sonst einen / was du für Geschmacken haben wilt darein fallen.

92. Zimmer-Koch.

Schneid die Rinden von einem altbachenen Groschen-Laub umb und umb herab / damit kein Schmollen daran bleibe / reibs auff einem Rieb-Eylen /

Eysen / thue es in einen weiten Weidling / thue 4 oder 6. Loth Zimmet / 6. ganze Uyer / und von 6. das Klare darzu / zuckers auch / biß genug ist / rührs ein gute Stund / je länger / je besser / wilst du / so kanst auch Rosens Wasser / und ein wenig Fragant darein thun / so fallt das Koch nicht nider / wans genug gerührt ist / schütts auff ein grosse mit Schmalz geschmirte Schüssel / thue einen grossen Reiff darüber / unten wenig / aber oben viel Blut / damit es sich von unten nicht anbrenne / oben aber ehender auffgehe.

93. Koch ein anders mit Mandel.

Nimb ein Pfund schöne Mandel / schwölls und schäls / stoß klein / hernach nimb in ein Messinge Pfan / thue so vil Zucker als Mandel dar ein / trücker wol ab in der Pfan / doch / daß du es nicht verbrennest / nimb klein gestoffene Zimmet darunter / daß gang braun wird / rührs unter einander ab / treibs durch ein hölkernes Reiterl (so wird es gewürmlet) gleich auff die Schüssel darauff mans isset / man muß hübsch auffgupffen / und nicht mehr umbrühren / darnach schneid eingemachten Citron gewürfflet / sträh es umb und umb auff das Koch / setz es in ein Dorten Pfannen / laß es ein wenig übertrücker / ziehrs mit Zucker oder Blümel.

94. Butter Koch.

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

95. Spanisch Aepffel Koch.

Nimb schöne grosse Aepffel / schneid rundte Blättl biß auff die Kern / schmier ein Schüssel wol mit Butter ein / leg die Aepffel Blättl darauff / so offten Leg Aepffel / so offt besträhe sie mit Zucker und Zimmet / nimb ein wenig frischen Butter darzu / also mach die Schüssel / biß gang voll ist / bachs auff einer Blut / biß sie weich und braun werden.

96. Semmel Koch / mit einem Eingerührten.

Nimb 5. Uyer / 2. Strigel Butter / 1. Seitel süsse obere Milch / mach ein lindes Eingerührtes darauff / nimb umb 1. Kreuzer Semmel / schneid die Rinden darvon / weichs in gute süsse Milch / laß wol anziehen / drucks hernach auß / legs sambt dem Eingerührten und einem gangen Uyr / 1. Strigel Butter in ein Mörser / zuckers und stoß wol untereinander / als dann schmier ein Schüssel mit Butter / schütts darein / mach oben und unten Blut / und bachs.

97. Ein kräftiges Rosen Koch.

Nimb ein Hand voll groß oder kleine Rosen / thue die Knöpf darvon / nimb Semmel die in Wein geweicht ist / stoß darunter / treibs mit einem Seil Wein durch ein enges Sib / dann thue Zucker / Zimmet / Nägel 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 vil du wilt / die wol zeitig seynd / treibs durch ein Sib / darnach thue das Durchgetribene in ein Schüssel / rührs wol / nimb von 8. Athern das Weiße / spridl es in einem Hāfen wol ab / biß es ein lauterer Faimb wird / darnach nimb mit einem Löffel ein Faimb herab / so vil als ein Aß ist / rührs unter das Durchgetribene / so lang biß du nichts mehr hast / zuckers / daß sein süß ist / schmier ein Schüssel mit Butter / bachs wie ein anders Koch.

99. Ein Weixel Koch.

Nimb dörrte Weixel / siebs in einem Wein / schlags durch ein Sib / rühr 5. oder 6. Aherdotter drein / Zucker und Zimmetstup drein / schneid ein Semmel langlet / schmier die Schüssel mit Butter / und leg die Semmel schnitten darein / röste sie zuvor in Schmalz / schütt das Weixel Koch darüber / und bachs wie das andere Koch.

100. Ein Dorren Mus.

Nimb Semmelschmollen / weichs in guten Wein / biß weich wird / darnach schlags durch ein Sib / und schlag vier Aherdotter drein / rühr alles durcheinander und schlags durch / nimb ein wenig Wasser darzu / schütts darnach in ein Raindl / leg ein wenig Butter darzu / laß ein weil sieden / zuckers / und wann es genug gesotten ist / so leg wieder ein wenig Butter drein / und laß ein Sud thun / so ist recht.

101. Das falsche Mandel Koch.

Gede ein Gries in einer Milch / als wann du ein Gries Koch woltest machen / aber dicker / laß ihn kalt werden / alsdan nimb ein frisches Schmalz / treibs ab wie zu den Schmalz Knödeln / wann du es abgetriben hast / so rühr den bemelten Gries mit dem Schmalz / so lang biß es glat wird / alsdan nimb 4. Aherdotter / und ein ganzes / rühr eines nach dem andern drein / und zuckers / bachs in einer Schüssel / unten und oben Blut.

