

Kindsuppen darein, nimm Eyrdotter, und ein wenig Butter, laß sieden alsdann nichts an.

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

**W**ann du gute Gersten hast, so wasch sie wohl mit kaltem Wasser aus, je öfter du sie abwascht, je besser ist es, daß sie sieden, wann sie ein wenig gesotten, so schütt das Wasser wiederum darvon, laß die Gersten wohl trückeren, nachmals gieß ein kräftige Suppen daran, laß so lang sieden, daß du sie durchtreiben kannst wanns durchtreiben ist, leg Butter und Gewürk darzu, laß wiederum ein wenig sieden.



### Von allerley Koch und Muß.

57. Das gute Citronen-Koch.

**S**imm grosse Citronen fünf oder sechs auf ein Schüssel, schneid die Schalen ganz dün herab, hernach reib die Citroni bis auf das Saure thue das Weiße geribene in ein Tuch oder Säckel, brenns etlichmahl mit einem saubern siedigen Wasser ab, und gieß allzeit wieder ein frisches darauf, und drucks wohl aus, bis alle Härigkeit völlig weich ist, trückerne es daß gar sauber und wohl ab, stoß es in einem steinern Mörser gar klein, nimm hernach ein halb Pfund Zucker, gieß nach Beduncken mit rother Farb eingeweichtes Tüchlein Wasser darauf laß zu einem ziemlich dicken Zulep sieden, alsdann thue die klein gestoffene Citronen darein, auch 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 nimm es in ein saubere Schüssel, und nimm von 7. oder 8. Eyern die Clar, die Bögerl aber weg; rühre das Koch wie Rittenkoch, ein ganze Stund muß die Eyklar in einem Häferl gar wol abgewült werden, und immer ein oder zwey Löffel voll zugossen, thue auf die legt klein geschnittene Citronischalen die nicht bitter seyn, hinein, thue es in ein silber oder blechene geschmierte Schüssel, bach es wie das Rittenkoch, es lauft schön auf, man darf kein Reif nehmen, so ist es gerecht und gut.

58. Das gute Pistazi-Koch.

**N**imm ein Pfund Pistazi, auch zucker in ein Beck, läutere den Zucker, schütte die gestoffene Pistazi hinein, trücker es ab, die Pistazi müssen vor mit Spenat gefärbt seyn, und gerührt wie ein Mandelkoch, so oft ein ganzes Ey, so oft ein Dotter, und gerührt bis die rechte Dicke hat und also bachten, 12. Eyr, 6. ganze, 6. Dotter, wann es aber noch zu dick ist, so nimm noch zwey Eyrdotter mehr.

59. Krebs



## 59. Krebsen, Koch zu machen.

Nimm von einer Rund, Semmel die Schmollen, weichs in einer guten Milch ein, darnach drucks wol aus nim 40. abgefottene Krebsen, die se Schweiffel oder Schärl ausgelöst, alsdann nimm Butter ein Viertling, und darin wol abgerührt, wie zu Schmalz, Knödel, darnach nimm die Krebsen, Schweiffel und geweichte Semmel, auch groß gestoffene Mandel, und Butter in ein Mörser, stoß es gar wol ab, darnach nimm Eyr in ein Häferl, und wütels saimig ab, und unter den gestoffenen Zaig 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 Schüssel machen thut, soll man nehmen 4. Eyrdotter, und ein gute süße Milch, die Eyrdotter 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 ausgießen, fein alleweil rühren, wie sonst gebräuchig, wann das Schmalz lauter ist, so ist es gefotten genug, dann soll mans absehnen.

## 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 Bistagi, und gesähten Zucker, so süß mans haben will, zwey ganze Eyr, zwey Dotter, und darmit abgemacht, auch ein Brocken Semmelschmollen die in der Milch geweicht ist, dieses alles untereinander gerührt, und auf ein Blat gestrichen, mach ein Reif herum, und also bachen.

## 62. Ein gar gutes Mandel, Koch.

Man soll nehmen ein halb Pfund gar klein bereitete Mandel, mit frischen Wasser, und geweichte Semmel in guter Milch darunter stossen, darnach ein weite zinnerne Schüssel nehmen, ein zimlich groß Stuck Butter darein zerbrocken, und in der Schüssel gleich zergehen lassen, darnach die Mandel in ein Schüssel thun, daran geschlagen zwey ganze Eyr, und von 7. Eyren den Dotter, wol zuckern, und rühren auf der Blut, so gehts fein schön auf, und wird weis; darnach in einem Pfännl ein wenig Schmalz gar heiß lassen werden, und darein brennen, und alleweil rühren, darnach ein blechene Schüssel nehmen, und ein wenig Schmalz darin zergehē lassen, das Koch darein schütten, daß unten und oben fein braun wird; man mag auch ein Zucker, Effig darauf machen.

## 63. Agres, Koch zu machen.

Nim ein gutes Häferl voll Agres, Beerl, darnach das Raindl groß ist, und gieß ein Löffel voll Wasser daran, laß sieden, daß es sich durchtrei-



ben laßt, und wann sie durchgetrieben seyn, so nimm Zucker, Butter, und 4 Eyrdotter, rühre durcheinander ab, schmier zuvor ein Rindl mit Butter, gieß das Koch darein, und laß also sieden.

64. Das aufgangene Ritten, Koch.

**M**An soll die Ritten in Wasser gar weich sieden, und durchschlagen, das selbig auf ein Schüssel thua, und wohl zuckern, unter den Zucker lang und wohl rühren, darnach von 2. oder 3. neugelegten Eyren die Clar nehmen und wohl abrühren, daß lauter Saim wird, von diesen soll man nach und nach in die Ritten thun, und innewer zu wol rühren, je länger mans rührt, je schöner wird es, zu legt soll man ein wenig gar klein geschnittene Lemonschalen 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 bacht sich gar bald, der Ofen muß nicht heiß seyn, wann mans zu frühe bacht, so fallts wieder nieder, oben auf soll man mit Zucker strähen.

65. Capaun: Müßl zu machen.

**M**An soll von einem gesottenen Capaun nur das Brät und March nehmen, solches auf das allerkleinste so viel möglich ist, hacken, darnach ein gute gebähte Semmelschnitten in gute Fleischsuppen weichen, und auch darunter hacken, auch eines oder zwey frische Eyr, nachdem man viel macht die fein lind gesotten seyn, als wan mans essen wolt, auch darunter hacken, samt 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 viel, daß fein dicklet wird wie ein Ponädel, hernach auf ein Blüt gefegt, und alleweil gerührt bis 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.

**M**An soll zwey Hand voll Mandel auf das kleinst bereiten, wol zuckern, und in vier Eyr in oberer Milch zer schlagen, und daran gießen daß der Dicken sey wie ein Strauben Zaig, darnach die Schüssel mit Schmalz schmieren, den Zeug darein gießen, und auf der Blut sieden lassen, bis fest wird.

67. Ein gutes Müßl von Züner: Leber.

**M**An soll die schön ausgewässerte Lebern gar schön und klein hacken, eins oder zwey Eyr, und obere süße Milch daran gießen, und es in einer Schüssel oder Pastetten. Rindl fein gemacht lassen auf ein Blüt sieden, nicht zu lang, das nicht zer geht.

68. May: Müßl zu machen.

**M**An soll ein recht gutes Rindskoch 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. Kreuzerstückel 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 eine Stund rühren, je länger mans rührt, je besser ist es, darnach muß mans wieder auf ein Schüssel thun, sein hoch aufeinander, und mit Blümlein bestecken.

## 69. Ein gutes Semmel Koch.

Nimm Schmolzen von einer harten Semmel, weichs in ein Wasser, drucke sein trucken aus, brösel klein, darnach nimm ein Löffel voll Schmalz, rühre bis es weiß wird, hernach nimm 2. Eyrdotter darunter und 2. Eyr mit Dotter und Clar, rühre gar wohl ab, darnach nimm klein geschnittene Citronenschäler, aber daß das Bittere darvon kommt, nim auch Zucker nach Geduncken, setz in ein Schüssel auf ein Glut, und oben auf auch ein Glut, es ist ein gutes Speißl.

## 70. Das Mandel Milch Koch zu machen.

Nimm ein Hand voll Mandel, ziehe ihnen die Haut ab, und stoß auß aller kleinest, drucke mit einer guten neugemolckenen Milch, oder sonsten guten rämigen Milch durch ein Tuch, es muß dieser Milch so viel seyn, als man zu dem Koch bedarf, wann die Mandel wohl durchgedruckt seyn, hebt mans auf, und zuckert die Milch, und macht mit einem schönen Mehl in ein Rindl ein Rinds Koch, wann das Koch anfangt zu sieden, so rührt man die gestoffene Mandel, wo nicht alle, doch was bleibt, auch darein, zuckers wiederum, wann mgn will das ein rechte Süsse bekommt, und man muß sehen, daß das Koch nicht gar zu dick wird.

## 71. Aepfel Koch.

Nimm saure Aepfel, schalls und schneide, Blätl weiß in ein Häfen, gieß Wein daran, laß also auf ein kleinen Glütl sieden, und wann sie weich seyn, so schlags durch ein Sieb, nimm ein Viertling 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 Eyren und Milch.

Nimm ein Milch, und schlag Eyr darein, siede es wie Eyr, Milch, und schütts auf ein Tuch laß wohl verseyhen, thue auch Milchräm und Zucker darein, laß wohl erkalten, richts in ein Schüssel, und laß kühlen, bis du es zu Tisch tragen wilt.

## 73. Ein Erdbeer Koch.

Reibe die Erdbeer durch mit Wein, nimm ein geriben Haus, Brod, und röst es im Schmalz, gieß die Erdbeer daran, zuckers und laß sieden.

## 74. Fisch



## 74. Fisch-Muß.

**N**imm das Brätig von einem Brat-Fisch, es sey ein Fisch wie er wolle, hacke ihn klein, treibe ihn mit einem Wein durch, nimm ein wenig Mehl röste es im Schmalz, gieße es an den durchgetribenen Fisch. thue Zimber, Zimmet, Safran und Zucker daran, laß es einen Sud thun, and richte es dann an.

## 75. Ein Griech-Muß.

**G**ieß ein Meth in einem Hasen, laß ihn aufsieden, und rühr den Gries darein, doch daß er nicht knollet werd, mach ihn nicht zu dick, auch nicht zu dün, thue Weinbeerl, Zimber, Pfeffer, Safran darein, und wann du es anrichtest, so besträhe es mit Zucker.

## 76. Lungen, Koch.

**N**imm ein Kälberne Lungen, laß sieden, hacks, thue es in ein Schüssel, nimm ein Hand voll Weinbeerl, auch so viel geriben Brod, 5. Eyr, gewürk es wie du willst, 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 ausbacht, und nicht anbrennt, und wanns fein rösch ist, richts an, und mach ein Brühlein darüber nach deinen Gefallen.

## 77. Ein braunes Muß von Feigen.

**N**imm Feigen, Weinbeer und Birn, schälls und schneids, 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 heraus, und laß erkalten: druckts darnach zusammen daß das Schmalz wieder davon kömt, hacks darnach klein, gieße guten Welschen Wein daran, auch Zucker und gut Gewürk, laß sieden, gibts kalt.

## 78. Ein Müßlein für Krancke.

**N**imm 4. oder 5. Eyrdotter, klopf in ein Pfännlein, gieß Wein daran, daß ein gleiche Dicke gewinnt, thue Zucker daran, laß sieden.

## 79. Reiß, Koch zu machen.

**N**imm ein Reiß, sied ihn in einer Milch, schlag ihn durch, und schlag Eyr daran, bis es genug ist, schmier ein Schüssel mit Butter schütts drein, zuckers zuvor thue unten und oben Gut, 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 Richt.

## 80. Ein Strauben Muß.

**N**ach Straublein fein rösch, hacks klein, und rösts im Schmalz, gieß ein dicke Milch daran, hast du nicht genug Milch, nimm Wein, gewürk mit Safran, Zimber und Zucker, machs wie ein Wein; Muß.

## 81. Ein Wein-Muß.

**N**imm ein Semmel rösts in Schmalz, schlag 4. Eyr daran, klopf, gieß Wein daran, thue Zucker, Safran daran, laß sieden. 82.



## 82. Ein Zwespen-Mueß.

Nimm die Zwespen, und siede sie in Wein, wann sie weich seynd, so zwings mit Wein durch, zuckers, nimm ein geribene Semmel, rösts im Schmalz, rührs darunter und laß sieden.

## 83. Hünner-Koch.

Nimm das weiß Bratne von einer Hennen, stoß oder hack es klein, treibs mit einer Fleischsuppen durch, so nicht sehr gesalzen, rühr 5. Eyrdotter darein, brenn es mit Schmalz ein wenig ein, zuckere es und mach ein Koch daraus.

## 84. Stock, oder Wasser-Koch.

Nimm 8. oder 10. Eyer, darnach du viel Koch machen wilst, dann ein wenig Rosen-Wasser, Zucker, und ein gute obere Milch, schlags mit den Eyer gar wohl ab, salz es 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 auf 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 aus dem Wasser heraus, und saß es mit einem Saime Löffel auf ein Schüssel heraus, daß fein aufgehaufft aufeinander lige, setz es in Keller, laß kühl werden, besteck es mit Blümlein, und gib also auf die Tasse, wosern 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 klauben, waschen, und wieder dörrn, daß es sich stossen läßt, darnach muß mans durch ein Siebel sahen, hernach nimmt man das Reiß, Mehl und die Mandel, und rührts mit einer Milch in ein Rain fein glatt ab, und kochts auf einer Blut, laß gar gemach Kämel sieden, und ehe mans anricht, muß man ein Brocken Butter daran legen, und zuckern, und darnach ein Sud thun lassen.

## 86. Koch von Reb-Hünner-Mägerl und Leberln.

Nimm Leber und Mägerl samt wenigen Fleisch von Reb-Hüneln, hackts gar klein, schlag Eyer daran, und ein gute süße Milch, daß wird wie ein Schüsselkoch, thus in ein Schüssel oder Raindl, laß fein gemach auf einer Blut sieden, so ist es fertig.

## 87. Das kalte aufgeloffene Rinds-Koch.

Alch ein rechtes Rinds-Koch, nicht gar ein Pfandel voll, wie mans einem Kind macht bey einem Jahr, thue es in ein grosse ziernerne Schüssel, weils noch warm ist, nimm 4. Strigl frischen Butter, rühr einen nach dem



dem andern mit einem saubern Löffel wohl ab, so oft ein Butter, auch alle zeit 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 auf, und bestecks mit Blumen.

## 88. Aufgeloffenes Fahmkoeh.

**N**imm Salsen, von welchen Obst dir beliebt, zwey Löffel voll (doch merck, daß die Salsen nicht mit Honig, sondern mit Zucker gesotten sey) rührs bey einer halben Viertelstund, dann nimm von 2. Eyern das Weiße, schlags wohl ab, nachwals schütts unter die abgerührte Salsen, rührs wiederum ein wenig, dann nimm wieder das Weiße von 2. Eyern, verfare damit wie oben gesagt, und als ferners biß du 12. Eyerl. ar darein gerührt hast, lehtens rührt alles zusammen, ein gute halbe Stund, auf einer Seiten, ohne Veränderung, wann es anfangt aufzugehen, druck den Saft von einem frischen Lemoni darein, zuckers, schneid auch etwas weniges von Schälern klein, und thus darunter, wann es dann wohl aufgangen, so faß es auf ein Dorten-Blätel, und bachs in der Dorten-Pfaanen fein kühl, oben und unten wenig Blut, richts mit dem Blätl an, zuckers, du kanst es auch mit Blumen zieren.

## 89. Weinbeerlkoeh.

**N**imm Weibeerl, wasch sauber, stoß in einem Mörser samt einem gebähten Semmelschnitten, wanns genug gestossen, so schlags durch mit Wasser und Wein, schütts in ein heissen Butter, laß sieden, biß dick wird, thue Zucker daran, so viel als genug ist; den Befunden gibt mans kalt, denen Krancken aber warm.

## 90. Lemonikoeh.

**N**imm Semmelschmollen nach Belieben, sied es in einer Rindsuppen weich, thue es in Reinal, druck Lemoni-Saft darauf, und leg Zucker darein, doch daß die Säure etwas vorschlage, nimm ein wenig Butter und reib das gelbe von Lemoni-Schälern darzu, laß gegen einer halben Viertelstund sieden.

## 91. Ein anders mit Ambra.

**N**imm ein Eyrdotter, Lemoni-Saft und Zucker, spridls ab in einer Rindsuppen, alsdann nimm etwas Mehl, röst es ein wenig im Schmalz, thue das Geröste zu dem vorigen, spridls stäts, daß es nicht zusammen laufft, und laß ein wenig sieden, willst du es mit einen Geschmacken haben, so laß einen Tropffen Ambra-Geist, oder sonst einen, was du vor Geschmacken haben willst darein fallen.

## 92. Zimmerkoeh.

**S**chneid die Rinden von einem altbachenen Groschen-Laib um und um herab, damit kein Schmollen daran bloibe, reibs auf einem Reib-Eyfen,



Eysen, thue es in einen weiten Weidling, thue 4. oder 6. Loth Zimmet, 6. ganze Eyer und von 6. das Klare darzu, zuckers auch, biß genug ist, rühre ein gute Stund, je länger, je besser, wißt du, so kanst auch Rosenwasser, und ein wenig Tragant darein thun, so fällt das Koch nicht nieder, wanns genug gerührt ist, schütts auf ein grosse mit Schmalz geschmierte Schüssel, thue einen grossen Reiff darüber, unten wenig, aber oben viel Blut, damit es sich von unten nicht anbrenne, oben aber ehender aufgehe.

## 93. Koch ein anders mit Mandel.

Nimm ein Pfund schöne Mandel, schwölls und schälts, stoß klein, hernach nimm in ein Messinge Pfann, thue so viel Zucker als Mandel darein, trücker wohl ab in der Pfann, doch, daß du es nicht verbrennest, nimm klein gestoffene Zimmet darunter, daß ganz braun wird, rühre untereinander ab, treibe durch ein hölzernes Reiterl (so wird es gewürmlet) gleich auf die Schüssel daraus mans isset, man muß hüpsch aufgupffen, und nicht mehr umrühren, darnach schneid eingemachten Citron gewürffelt, sträh es um und um auf das Koch, setz es in ein Dorten-Pfannen, laß es ein wenig übertrücker, ziers mit Zucker oder Blümel.

## 94. Butter, Koch.

Nimm auf ein grosse Schüssel ein Pfund guten frischen Butter, wasch ihn wohl aus, trücker ihn wohl ab, daß er nicht naß bleibe, leg ihn in ein Weidling, rühre ihn, biß er groß auslaufft, nimm 24. Eyrdotter, rühre ein nach dem andern darein, wann alle darinnen, nimm Zucker, das genug ist, rühre wiederum ein weil, schmier die Schüssel und Raiff, gieß das Koch darein, oben und unten Blut, bachs bey einer halben Stund, damit es ein schöne Farb bekomme.

## 95. Spanisch, Aepfel, Koch.

Nimm schöne grosse Aepfel, schneid runde Blätl bis auf die Kern, schmier ein Schüssel wohl mit Butter ein, leg die Aepfel-Blätl darauf, so oft ein Leg Aepfel, so oft besträhe sie mit Zucker und Zimmet, nimm ein wenig frischen Butter darzu, also mach die Schüssel, bis ganz voll ist, bachs auf einer Blut, bis sie weich und braun werden.

## 96. Semmelkoch mit einem Fingerührten.

Nimm 5. Eyr, 2. Strigel Butter, ein Seidl süße obere Milch, mach ein lindes Fingerührtes daraus, nimm um 1. Kreuzer Semmel, schneid die Rinden darvon, weichs in guter süßer Milch, laß wohl anziehen, druck hernach aus, leg samt dem Fingerührten und einem ganzen Eyr, 1. Strigel Butter in ein Mörser, zuckers und stoß wohl untereinander, alsdann schmier ein Schüssel mit Butter, schütts darein, mach oben und unten Blut, und bachs.



## 97. Ein kräftiges Rosentoch.

**N**imm ein Hand voll groß oder kleine Rosen, thue die Knöpf darvon; nimm Semmel die in Wein geweicht ist, stoß darunter, treibs mit einem Seidl Wein durch ein enges Siebl, dann thue Zucker, Zimmet, Nägerl und Muscatblühe darzu, laß sieden bis dick wird, du kanst auch an statt des Wein ein gute Hünere-Suppen nehmen.

## 98. Ein Diendelkoch.

**N**imm Diendel, so viel du wilst, die wohl zeitig synd, treibs durch ein Sieb, darnach thue das Durchgetriebene in ein Schüssel, rührs wohl, nimm von 8. Eiern das Weiße, sprid es in einem Hasen wol ab, bis es ein lauterer Saim wird, darnach nimm mit ein Löffel ein Saim herab, so viel als ein Eyr ist, rührs unter das Durchgetriebene, so lang bis du nichts mehr hast, zuckers, daß sein süß ist, schmier ein Schüssel mit Butter, bachs wie ein anders Koch.

## 99. Ein Weirel Koch.

**N**imm dörrte Weireln, sieds in einem Wein, schlags durch ein Sieb, rühr 5. oder 6. Eyerdotter drein, Zucker und Zimmetstüp drein, schneid ein Semmel langlecht, schmier die Schüssel mit Butter, und leg die Semmel schnitten darein, röste sie zuvor in Schmalz, schütt das Weirel Koch darüber, und bachs wie das andere Koch.

## 100. Ein Torten-Muß.

**N**imm Semmelschmollen, weichs in guten Wein, bis weich wird, darnach schlags durch ein Sieb, und schlag vier Eyerdotter drein, rühr alles durcheinander und schlags durch, nimm ein wenig Wasser darzu, schütt darnach in ein Reindl, 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 Mandelkoch.

**S**ied ein Gries in einer Milch, als wann du ein Gries Koch woltest machen, aber dicker, laß ihn kalt werden, alsdann nimm ein frisches Schmalz, treibs ab wie zu den Schmalz Knödeln, wann du es abgetrieben hast, so rühr den bemeldten Gries mit dem Schmalz, so lang bis es glat wird, alsdann nimm 4. Eyerdotter, und ein ganzes, rühr eines nach dem andern drein, und zuckers, bachs in einer Schüssel unten und oben Glut.



Alle-