

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

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

Wann du gute Gersten hast / so wasch sie wohl mit kalten Wasser auß / je öfters du sie abwascht / je besser ist es / dann laß sieden / wann sie ein wenig gesotten / so schütt das Wasser wiederumb 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 wiederumb ein wenig sieden.



Von allerley Koch und Neuz.

57. Das gute Citroni Koch.

Nimb grosse Citroni 5. oder 6. auff ein Schüssel / schneid die Schalen ganz dün herab / hernach reib die Citroni biß auff 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 Härteigkeit 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 / gieß nach Beduncken mit rother Farb eingeweichtes Tüchlein Wasser darauff / laß zu einem zimlich dicken Julep 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 Schüßl und nimb von 7. oder 8. Ayrn die Clar / die Bögerl aber weg / rühre das Koch wie Rittenkoch / ein ganze Stund muß die Ayrclar in einem Häferl gar wohl abgewült werden / und immer ein oder zwey Löffel voll zugossen / thue auff die legt klein geschnittene Citronischallen die nicht bitter seyn / hinein / thue es in ein silber oder blechene geschmierte Schüssel / bach es wie das Rittenkoch / es laufft schön auff / man darff kein Reiß nehmen / so ist es gerecht und gut.

58. Das gute Pistazi Koch.

Nimb 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 / 12. Ayr / 6. ganze / 6. Dotter / wann es aber noch zu dick ist / so nimb noch weyß Ayrdotter mehr.

59. Krebs

59. Krebsen-Koch zu machen.

Nimb von einer Kund-Semmel die Schmollen / waichs in einer guten Milch ein / darnach druckts wohl auß / nimb 40. abgefottene Krebsen / dieselbe Schweffel oder Schärll aufgelöst / alsdann nimb Butter ein Bier-ting / und darin wohl abgerührt / wie zu Schmalz-Knödel / darnach nimb die Krebsen-Schweffel und gewaichte Semel / auch grob gestossene Mandel und Butter in ein Mörser / stoß es gar wohl ab / darnach nimb 2yr in ein Häferl / und wütels saimig ab / und unter den gestossenen 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 gestossene Stärck nehmen / und wañ mans auff ein Schüßl machen thut / soll man nehmen 4. 2yr dotter / und ein gute süße Milch / die 2yr dotter in der Schüßl wohl zerklöpfen / und mit der Stärck einen Taig anmachen / und in dem zerlassenen Butter / wann er gleich anhebt zu sieden / kan man außgießen / 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 Schweffel klein gehackt / auch grob gestossene Mandel / und eingemachte Citroni-Bröckl / und grob geschnittene Pistaki / und gefähten Zucker / so süß mans haben will / zwey ganze 2yr / zwey Dotter / und darmit abgemacht / auch ein Brocken Semel schmollen die in der Milch gewaicht ist / dieses alles unter einander gerührt / und auff ein Blat gestrichen / mach ein Reiß herumb / 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 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 2yr / und von 7. 2yren den Dotter / wohl 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 Häferl voll Agres-Beerl / darnach das Raindl groß ist / und gieß ein Löffel voll Wasser daran / laß sieden / daß es sich durchtrei-

ben laß/ und wann sie durchgetriben seyn/ so nimb Zucker/ Butter/ und 4. Ayrdotter/ rühre durch einander ab/ schmier zuvor ein Raindl mit Butter/ gieß das Koch darein/ und laß also bachen.

64. Das auffgangene Ritten Koch.

MAn soll die Ritten in Wasser gar weich sieden/ und durchschlagen/ das selbig auff ein Schüssel thun/ und wohl zuckern/ unter den Zucker lang und wohl rühren/ darnach von 2. oder 3. neugelegten Ayrn die Clar nehmen/ und wohl abspritlen/ daß lauter Faim wird/ von diesen soll man nach und nach in die Ritten thun/ und inderzu wohl rühren/ je länger mans rühret/ je schöner wird es/ zu lezt 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 auff einander 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 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 auff das allerkleinst so viel möglich ist/ hacken/ darnach ein gute bebächte Semelschnitten in gute Fleischsuppen waichen/ und auch darunter hacken/ auch eines oder zwey frische Ayr/ 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 hact/ 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 Pondl/ hernach auff ein Glütl gesetzt/ und alleweil 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/ wohl zu kern/ und in 4. Ayr in oberer Milch zer schlagen/ 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 Züner/ Leber.

MAn soll die schön außgewässerten Lebern gar schön und klein hacken/ eins oder zwey Ayr/ und obere süße Milch daran gießen/ und es in einer Schüssel oder Pastetten Raindl fein gemacht lassen auff ein Glütl sieden/ nicht zu lang/ daß nicht zer geht.

68. May-Muß 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 auff 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 auff ein Schüssel thun / fein hoch auff einander / und mit Blümlein bestecken.

69. Ein gutes Semmel-Koch.

Erstlich nimb Schmollen von einer harten Semmel/waichs in ein Wasser / druckts fein trucken auß / bröfels klein / darnach nimb ein Löffel voll Schmalz / rührs biß es weiß wird / hernach nimb 2. Eyrdotter darunter / und 2. Ey mit Dotter und Clar / rührs gar wohl ab / darnach nimb klein geschnittene Citronischaller / 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 auff's allerkleinst / druckts mit einer guten neu-gemolckenen Milch / oder sonsten 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 Raindl ein Kinds-Koch / wann das Koch anfangt zu sieden / so rührt man die gestoffene Mandel / wo nicht alle / doch was bleibt / auch darein / zuckers wiederumb / wann man will / daß ein rechte Süße bekombt / und man muß sehen / daß das Koch nicht gar zu dick wird.

71. Aepffel-Koch.

Nimb saure Aepffel / schells und schneids Blätl / weiß in ein Häfen / gieß Wein daran / laß also auff einen kleinen Glütl sieden / und wann sie weich seyn / so schlags durch ein Sib / nimb ein Vierting klein gestoffene Mandel darunter / 2. Eyrdotter / 2. Löffel voll gute obere Milch / ein Stück Butter / zuckers / unten und oben Glut / und laß es bachen wie ein anders Koch.

72. Ein kaltes Nuß von Eyren und Milch.

Nimb ein Milch / und schlag Ey darein / siede es wie Ey-Milch / und schüts auff ein Tuch / laß wohl verseyhen / 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.

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

74. Ein Fisch-Muß.

Nimb das Brätlig von einem Brat-Fisch/ es sey 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 / laß es einen Sud thun / und richte
es dann an.

75. Ein Gries-Muß.

Gieß ein Meth in einen Hasen/ laß ihn auffsieden/ und rühr den Gries
darein/ doch daß er nicht knollet werd/mach ihn nicht zu dick/ auch nicht
zu dünn/thue Weinbeerl/ Imber/ Pfeffer/ Saffran darein/ und wann du es
anrichtest/ so besträhe es mit Zucker.

76. Ein Lungen-Koch.

Nimb ein Kälberne Lungen/ laß sieden/ hack's/ thue es in ein Schüssel/
nimb ein Hand voll Weinbeerl/ auch so viel geriben Brod / 5. Ayr/
gewürk es wie du wilst/ 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 heraus/ und laß erkalten: druck's darnach zusammen / daß das
Schmalz wider darvon kombt/ hack's darnach klein/ gieße guten Welschen
Wein daran/ auch Zucker und gut Gewürk/ laß sieden/ gib's 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. Reiß-Koch zu machen.

Nimb ein Reiß/ sied ihn in einer Milch/ schlag ihn durch/ und schlag
Ayr daran/ biß es genug ist/ schmier ein Schüssel mit Butter / schütt's
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 wider ein Richt.

80. Ein Scrauben-Muß.

Nach Sträublein fein rösch/ hack's klein/ und rösts im Schmalz/ gieß ein
dicke Milch daran/ hast du nicht genug Milch/ nimb 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. Ein Zwespen-Muß.

Nimb die Zwespen und siede sie in Wein / wann sie weich seynd / so zwings mit Wein durch / zuckers / nimb ein geriebene Semel / rösts im Schmalz / rührs darunter und laß sieden.

83. Hüner-Koch.

Nimb das weiß Gebrattene 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 / zuckers und mach ein Koch darauß.

84. Stock-oder Wasser-Koch.

Nimb 8. oder 10. Eyr / darnach du viel Koch machen wilt / dann ein wenig Rosen-Wasser / Zucker / und ein gute obere Milch / schlags mit den Eyren gar 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 / bis 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 auffeinander 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 fast es mit einem Taimb-Löffel auff ein Schüssel herauß / daß fein auffgehäuft auffeinander lige / setz es in Keller / laß kühl werden / besteck es mit Blümlein / und gib also auff ein Tassel / wofern es etwas wässerig ist / so trückne es mit einer Semmelschmollen / auff / ist ein gute kalte Speiß.

85. Mandl-Keiß-Koch.

Man muß den Keiß sauber klauben / waschen / und wieder dörren / daß er sich stossen laß / darnach muß mans durch ein Sieb sähen / hernach nimbt man das Keiß-Mehl und die Mandl / und rührts mit einer Milch in einer Kain fein glatt ab / und kochs auff einer Blut / laß gar gemacht Kaimel 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 / hackts gar klein / schlag Eyr daran / und in gute süße Milch / daß wird wie ein Schüssel-Koch / thus in ein Schüssel oder Kainl / laß fein gemacht auff einer Blut sieden / so ist es fertig.

87. Das kalte auffgeloffene Kinds-Koch.

Nach ein rechtes Kinds-Koch / doch nicht gar ein Pfändl voll / wie mans einem Kind macht bey einem Jahr / thu es in ein grosse zünerne Schüssel / weils noch warm ist / nimb 4. Strihl frischen Butter / rühr einen nach

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

88. Auffgeloffenes Fahm-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 Viertlstund / dann nimb von zwey Ayrn das Weiße/schlags wohl ab/nachmahls schütts unter die abgerührte Salsen/ rühres wiederumb ein wenig/ dann nimb wiederumb das Wasser von zwey Ayrn/ verfare damit wie oben gesagt/ und alles ferners/ bis 12. Ayrclar darein gerührt hast/ lektens rühr alles zusammen/ eine gute halbe Stund/ auff einer Seiten / ohne Veränderung / wann es anfangt auffzugehen / druck den Saft von einem frischen Lemoni darein/ zuckers/ schneid auch etwas weniges von den Schällern klein / und thus darunter/ wann es dann wohl auffgangen/ so faß es auff ein Dorten-Blätl/ und bachs in der Dorten-Pfannen / fein kühl / oben und unten ein wenig Blut / richts mit dem Blätl an/ zuckers/ du kanst es auch mit Blumen zieren.

89. Weinbeerl-Koch.

Nimb Weinbeerl / wasch sauber / stoß in einem Mörser sambt einer gebähten Semmelschnitten/wanns genug gestossen/ so schlags durch mit Wasser und Wein/ schütts in ein heissen Butter/ laß sieden/ bis 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 wach/ thu es in ein Rainl/ druck Lemoni-Safft darauff / und leg Zucker darein/doch daß die Säure etwas vor schlage/nim ein wenig Butter/ und reib das Gelbe von Lemonischällern darzu / laß gegen einer halben Viertlstund sieden.

91. Ein anders mit Ambra.

Nimb ein Ayrdotter / Lemoni-Safft und Zucker / spritls ab in einer Rindsuppen/alsdani nim etwas Mehl/röst es ein wenig im Schmalz/ thue das Geröste zu dem vorigen / spritles statts / daß es nicht zusammen laufft / und laß ein wenig sieden/ wilst du es mit einem Geschmacken haben / so laß ein Tropffen Ambra-Geist / oder sonst einen / was du für Geschmacken haben wilst/ darein fallen.

92. Zimmer-Koch.

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

Eysen / thue es in ein weiten Weidling / thue 4. oder 6. Loth Zimmet / 6. ganze Uyr / und von 6. das Clar darzu / zuckers auch biß genug ist / rühre ein gute Stund / je länger je besser / wilst du / so kanst auch Rosen-Wasser / und ein wenig Tragand darein thun / so falt das Koch nicht nieder / wanns genug gerührt ist / schütts auff 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 aufstehe.

93. Koch ein anders mit Mandel.

Nimb ein Pfund schöne Mandel / schwöls und schöls / stoß klein / hernach nimb ein Messinge Pfann / thue so viel Zucker als Mandel darein / 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 auff die Schüssel darauff mans isset / man muß hübsch auffgupffen / und nicht mehr umbrühren / darnach schneid eingemachten Citroni würfflet / sträh es umb und umb auff das Koch / setz es in ein Dorten-Pfannen / laß es ein wenig übertrücker / ziers mit Zucker oder Blümel

94. Butter Koch.

Nimb auff 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 / rühre ihn / biß er groß aufflaufft / nimb 24. Uyr dotter / rühre einen nach dem andern darein / wann alle darinnen / nimb Zucker / daß genug ist / rühre 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 runde Blätl biß auff die Kern / schmier ein Schüssel wohl mit Butter ein / leg die Aepffel-Blätl darauff / so oft ein Leg Aepffel / so oft besträhe sie mit Zucker und Zimmet / nimb ein wenig frischen Butter darzu / also mach die Schüssel / biß ganz voll ist / bachs auff einer Blut / biß sie weich und braun werden.

96. Semmel Koch / mit einem Fingerührten.

Nimb 5. Uyr / 2. Strich Butter / ein Seitel süße obere Milch / mach ein lindes Fingerührtes darauff / nimb umb ein Kreuzer Seitel / schneid die Rinden darvon / waichs in gute süße Milch / laß wohl anziehen / druck hernach auß / leg sambt dem Fingerührten / und einem ganzen Uyr / ein Strich Butter in ein Möser / zuckers und stoß wohl untereinander / alsdann 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 gewaicht/ stoß darunter/ treibs mit einem
Seitl Wein durch ein enges Sübel/ dann thue Zucker/ Zimmet/ Nägerl/
und Muscatblühe darzu/ laß sieden biß dick wird/ du kanst auch an statt
deß 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/ rührs wohl/
nimb von 8. Ayren das Weiße/ spritz es in einem Häfen wohl ab/ biß es ein
lauterer Faimb wird/ darnach nimb mit einem Löffel ein Faimb herab/ so
viel als ein Ay ist/ rührs 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/ sieds in einem Wein/ schlags durch ein Süb/ rühr
5. oder 6. Ayrdotter drein/ Zucker und Zimmetstup drein/ schneid ein
Semmel langlet/ schmier die Schüssel mit Butter/ und leg die Semmels
schnitten darein/ röste sie zuvor in Schmalz/ schütt das Weizel-Koch dar
über/ und bachs wie das andere Koch.

100. Dörten-Muß.

Nimb Semmelschmollen/ waichs in guten Wein/ biß waich wird/ dar
nach schlags durch ein Süb/ und schlag 4. Ayrdotter 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 es recht.

101. Das falsche Mandl-Koch.

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

