

Saffran und ein Stück Butter darzu. Du kanst sie auch an statt der Erbsbrühe mit Fleisch-Suppe machen, Gewürk und Butter darzu thun.

470. Reiß zu kochen.

Nimm Reiß, der dicke und wohl in einer guten Milch gesotten, darinn auch Zucker und Rosenwasser. Nimm einen Becher, der oben weiter ist als unten, netze ihn mit kaltem Wasser, thue den Reiß warm darein, mache ihn nicht ganz voll. Wenn er kalt, so stürze den Becher um in eine Schüssel, daß der Reiß auch gestürzt sey. Derer Becher magst du drey oder vier in eine Schüssel machen. Ziehe Mandeln ab, schneide lange Stückgen darvon, einen Theil lege in ein gezuckertes Wasser eine Stunde, so werden sie schön weiß; den andern Theil lege in ein Zucker-gegelbtes Wasser, so werden sie gelbe, damit bestecke die Reiß-Becher eins um das andere, oder mit Bienchen und Pistatien.

471. Reiß, wie man ihn in der Türcken kochet.

Wuelle den Reiß auf in einem Wasser; wasche ihn rein, nimm abgezogene Mandeln, wirf sie erst in kalt Wasser; schneide sie klein und röste sie in Butter, daß sie weiß und rösch bleiben. Thue den Reiß darzu; wenn es noch eine Weile mit einander geröstet, so thue kleine Rosinen daran und Zucker, und richte es an.

472. Schwaden zu kochen.

Brühe den Schwaden wie Reiß. Laß eine Kanne Milch sieden, schütte ein Töpfigen voll Schwaden darein, rühre ihn gleich auf, daß er nicht klumpet.

perich