

den Safft heraus/ und thue denselben in das Nus / laß es aber mit dem grünen Safft nicht mehr sieden / damit es schön grün bleibe: alsdann streue Zucker und Ingber darauf.

76. Ein Blaues = Nus.

**N**ehmet blaue Korn = Blumen/ pflicket die Blätter davon/ darnach waschet und reibet sie in einem Reib = Topff klein / giesset Rosen = Wasser daran/ und zwingts durch ein Tuch; nach dem zuckerts / und rührets unter abgeriebene Mandeln: es darff aber nicht gesotten werden / so bleibt es schön blau.

77. Ein Braunes = Nus.

**R**eibe Pfeffer = Kuchen und halb so viel Semmel = Mehl / röste beedes / oder nur zum wenigsten das Semmel = Mehl / im heißen Schmalz; darnach giesse Wein daran / zuckere und würbe es mit Ingber / Zimmet und Nägelein / laß zu einer rechten Dicke einsieden / und rühre es oft um / damit es nicht anbrenne: wann mans nun anrichten will / so streuet man klein = und würfflicht = geschnittene Citronen = Schelfen darauf.

78. Ein Reisz in der Milch.

**B**ühre ein viertel Pfund geflaubten Reisz mit siedendem Wasser an/ und wasche ihn hernach im kalten Wasser wieder aus; thue alsdann in einen reinen Topff oder Hasen ein wenig frisches Schmalz / laß es darinnen umlauffen/ schütte den Reisz dazu; mache in einer Pfanne eine Maas ganzer Milch / von welcher der Kam noch nicht abgenommen worden/ siedend/ gieß dieselbe über den Reisz / setze ihn von fernem zum Feuer / und gib im Kochen gute achtung / dann er legt sich gerne an: wann er nun die rechte Dicke erlanget/ so wirff ein Stück Butter dazu / und laß es mit hinein siedn: zu lest nimm ihn vom Feuer / wirff ein wenig Salz darein/ laß ihn aber alsdann nicht mehr sieden / dann er laufft sonst zusammen/