

men ; wann er dann angerichtet worden / so bestreiche ihn oben mit Butter.

### 79. Ein Reiß in der Milch / so süß / auf andere Art.

**D**er Reiß wird auf die gleich, also Num. 78. beschriebene Art allerdingß zugerichtet / wann er dann fertig / rühret man so viel Zucker darunter als man vor nöthig erachtet / und man denselben süß verlangt : alsdann richtet man ihn an / dupffet Butter oben darauf / und bestreuet ihn mit gestossener Zimmet.

### 80. Ein Reiß in der Fleisch = Brühe.

**N**imm eine gute Fleischbrüh / laß sie sieden / brühe den Reiß zwey = oder drey mal mit siedenden Wasser an ; nimm ein Häfelein / thue den Reiß darein / und schütte die Fleischbrüh / so bereits gesotten / darüber ; wirff auch / wann selbige nicht fett ist / ein Stück Butter hinein / würke ihn mit Muscaten = Blüh und Pfeffer / laß alles zusammen ferner sieden daß es nicht zu dinn bleibe / jedoch aber auch nicht all zu dick werde / rühre es mit dem Kochlöffel um / aber nicht gar starck / daß der Reiß schön ganz bleibe / wirff auch ein Stück Butter darein / richte ihn dann an / und streue oben Muscaten = Blüh darauf.

### 81. Ein Reiß = Nus mit Mandeln.

**L**aube und wasche ein halb Pfund Reiß / lasse denselben wieder dürr und trocken werden / stosse ihn dann fein / und rühre ein wenig Rosenwasser darunter : nimm ferner anderthalb Maas Kern oder süßen Kam / laß ihn sieden / und rühre alsdann den angezwyrten Reiß darein / laß es also ein wenig kochen : hacke oder stosse indessen ein viertel Pfund abgezogener Mandel / mische sie auch darunter / zuckers nach deinen Geschmack und belieben / laß noch einen Sud zusammen aufthun / richte es in eine Schüssel / und streue durch einen zierlich ausgeschnittenen Model / Zimmet darauf.

### 82. Ein