

## 85. Ein Hirs-Brey / auf andere Art.

**Z**U einem Seidlein Hirs nimm vier Maas Milch / (wiewol man auch nach belieben Kern darunter mischen kan / dann so ist er besser /) brühe den Hirs mit siedenden Wasser an / und wasche ihn nachmal noch aus etlichen Wassern heraus ; thue denselben ferner in einen Hasen / welcher zuvor mit Butter muß geschmieret werden / damit sich der Hirs nicht anlege ; laß die Milch siedend werden / und giesse sie in den Hirs / damit er also sieden und kochen könne biß er recht wird : würff / wann er schier fertig / ein Stück Butter hinein : so er genug gekochet hat / richte ihn an / und bedupffe ihn obenher mit Butter.

86. Ein Britz- oder Gries-Brey  
in der Milch.

**Z**U drey Maas Milch nehmt eine gute wohl-gemessene halbe Maas oder Seidlein Gries oder Gries ; (will man aber einen Kern unter die Milch nehmen / ist es besser /) dann macht man in einer Pfannen ein frisches Schmalz heiß / röstet den Gries darin / aber nicht zu lang / daß er nicht bräunlicht wird / sondern schön weiß bleibt : alsdann gießt man die Milch in den gerösteten Gries / und rühret sie fein gemacht über dem Feuer darunter ; man darff sie aber gleich anfangs nicht alle hinein giessen / sondern nur nach und nach / also läßt man ihn kochen : wann er nun schier fertig / nimmt man das Feuer unter dem Hasen hinweg / und läßt es nur rings herum von weitem brennen / biß der Brey zusammen bräselst / und seine rechte Dicke hat / wann er dann fertig ist / wird er oben her mit einem Stücklein Butter angedupffet. \*

## 87. Ein

\* Wann man will / kan man an diesem Brey auch zerflopfte Eyer rühren / und in einer Pfanne kochen / auch so es beliebt oben her mit glühenden Kohlen auf einem aufgebogenen Blech oder Stärke abbräunen.