

alsdann obere Milch daran / setz es zusammen auf eine Glut oder Kohlf Feuer / laß sieden / und so es dir beliebt / streue ein wenig Zucker darein. *

9. Ein Milch = Kooch.

Nimm fünff Eyerdottern und fünff ganze Eyer / wie auch eine halbe Maas / oder ein Seidlein oberer Milch / rühre alles zusammen ab; mache dann ein viertel Pfund Schmalz in einem Keindel oder stollichten Hasen wohl heiß / brenne drey Löffel voll schönes Mehl darein / gieß die Milch zusamt denen Eyern dazu / zuckere oder salze es nach belieben / rühre es so lang um biß es siedet; decks dann zu / und laß immerfort sieden / biß es sich ablöset; seihe das Schmalz herab / so geht es ganz heraus: legß dann auf eine Schüssel.

10. Ein Milch = Kooch mit Mandeln.

Man nimmt gar guten süßen Kern / oder Kam / schönes Mehl / fünff oder sechs Eyerdottern / und zerflopfet alles wohl untereinander / wie einen dinnen Mehl = oder Kinder = Brey; dann rühret man eine Hand voll klein = gestossener Mandel darunter / läßt ein Schmalz in einem Keindel oder stollichten Hasen wohl heiß werden; rühret alles darinnen zusammen / und zwar so lang / biß es zu sieden anfänget / und eine Rinden bekommen will: wanns beliebt / und man es gerne süß verlangt / thut man Zucker und Rosenwasser dazu / und legß (in dem es gerne aus der Keindel gehet /) auf eine Schüssel.

11. Ein Schmalz = Kooch zu machen.

Stattlich wird mit Mehl und warmer Milch / (so eben nicht allzu fett seyn darff / es wäre dann daß das Mehl nicht gut wäre / und die Milch den Mangel ersetzen müste /) einen Teig anmachen / der um ein merkliches dicker ist / als ein Strauben = Teig: nach

* Dergleichen Kooch kan man auch von gebachenen Strauben machen.