

nach diesem soll man so viel Eyer darein schlagen / als nöthig ist / besagten Teig zum eingiessen recht / und dinner als einen Strauben-Teig / zu machen: dann läst man eine Butter in einem Keindel oder stollichten Hafen wohl heiß werden / und giesset den Teig ganz gemacht in den siedenden Butter / daß derselbe in die Höhe schwimme: wann dann das Schmalz lauter wird / muß man es abgiessen / das Kooch oder den Teig in einen andern stollichten Hafen legen / darinnen abtrocknen lassen / und alsdann in einer Schüssel auftragen.

I 2. Ein Schmalz- Kooch / auf andere Art.

Man soll vier Eyerdottern mit dem vierdten Theil einer Maas Milch / wohl gemessen / zerklöpfen; mit dem Stärckmehl einen Teig davon anmachen / und in zerlassener Butter / so bald er zu sieden anfänget / eintragen / und stetig dabey umrühren: wann dann das Schmalz lauter wird / dasselbige abseihen / in einen andern Hafen oder Keindel legen / und abtrocknen lassen.

I 3. Noch ein Schmalz- Kooch / mit Gritz oder Gries.

Nimm eine gute obere süsse Milch und einen Brocken Schmalz / laß selbiges in der Milch zergehen; schütte dann zimlich viel von einem groben Gritz oder Gries darein / decke den stollichten Hafen zu / laß so lang dampffen / biß der Gries die Milch in sich gezogen: dann muß mans mit einem flachen eisernen Löffel aufrühren / und anrichten.

I 4. Ein Schüssel- Kooch / von Mandeln.

Es werden zuvörderst zwey Hände voll Mandeln klein gehackt oder zerstoßen / vier Eyer zerklöpfet / die Mandeln darein gerührt / und so viel Kern oder Kam daran gegossen / daß es in

M

Der