

28. Ein Grünes = Kooch.

MAn soll süßen Perfram und auch Petersilien sauber waschen / in einem Mörsel stossen / gute obere Milch daran gießen / noch ein wenig mit anstossen und durchdrucken / daß es schön grün wird ; darnach vier oder fünff Eyer darein zerlöpffen / alles zusammen in ein Meindel / darinnen zuvor ein wenig Schmalz zergangen / gießen / oben und unten Blut geben / und ganz heraus nehmen : will man es zuckern / so steht es zu eines jeden belieben.

29. Ein Reiß = Kooch.

Der Reiß wird sauber gewaschen / wieder getrocknet / und gestossen / daß er wie ein grober Gries wird ; dann siedet man denselben in einem süßen Kam oder Kern / rührt klein gestosene Mandeln darein / daß er eine rechte Dicke bekommt / und läßt ihn noch ein wenig sieden ; dann wird er gezuckert / und ein und anderer Löffel voll Zimmet = oder Rosenwasser darein gegossen.

30. Ein Gries = oder Gritz = Kooch.

Nimm einen Seiher oder Durchschlag / fülle denselben über die Helfft mit Gries oder Gritz an / setze ihn auf einen Topff oder Hafen mit siedenden Wasser / so ebenfalls nur halb angefüllt ist / doch muß der Durchschlag sich ganz recht und nett auf den Topff schicken / aber den Rand umher soll man mit groben Teig / Leimen oder Dohn verkleben / und den Seiher mit einem Deckel oder Stürze zudecken / damit kein Dunst davon gehe : der Hafen wird auf einen Dreyfuß gesetzt / und kein gar starckes Feuer darunter geschieret / damit derselbe nicht zerspringe / oder das Wasser an den Gries spritze / und das ganze Kooch verderbe ; wann nun der Gries wohl gedampfft / und über einander vest worden / muß man ihn noch eine ganze Stund alsofort dampffen lassen : alsdann auf eine Schüssel thun / frisches Schmalz darunter mischen / und lind darein reiben /