

reiben/ so wird er schön gelb und etwas kraus : hierauf setzt man die Schüssel auf eine Glut / und gießt eine wohl gegilbte Fleischbrüh daran / und zwar zu unterschiedlichen malen / weil sie der Gries gar bald in sich schlucket ; wann er dann weich ist / und die Brüh an sich zu ziehen aufhöret / deckt man eine Schüssel darüber / würfft wieder ein Stück Butter hinein/ und läßt ihn noch ein wenig aufkochen.

31. Ein eingebrenntes Gries- oder Gritz- Kooch.

MAn läßt zimlich viel Schmals in einer Pfanne heiß werden/ schüttet den Gries hinein / und röstet ihn wohl / doch also / daß er nicht braun wird : alsdann zerklöpffet man sechs Eyer- dottern in einen Nam oder Kern / schüttet den gerösteten Gries dar- ein / und rühret ihn so lang um bis er siedet : dann gibt man ihm oben und unten Feuer / daß er wohl braun werde.



Dritter