

zu sieden anfängt und eine Rinde bekommen will. Man kann auch Zucker und Rosenwasser dazu thun.

Milchküchlein. Man läßt eine ganze Dike unabgenommene Milch zusammen laufen; zerreibt sie glatt, rührt sie mit Eiern ab, daß sie dick bleibe; streut Mehl darein, bis der Teig trocken wird, macht Küchlein wie Laubeneyer daraus, bakt sie im Schmalz, und legt sie kühl ein.

Milchküchlein, Schwäbische. Man macht von schön Mehl und Milch einen Teig in einer Schüssel, wie einen Straubenteig, macht Schmalz in der Pfanne heiß, röstet den Teig darinn, thut in einen Ziegel, schlägt ein Ey nach dem andern darein, und rührt wohl ab; hierauf tunkt man einen Schöpflöffel in heißes Schmalz; nimmt von dem Teig so viel man will, und bakt im Schmalz.

Milch mit Mandeln. Drey Löffel Milch kocht man bis auf die Hälfte ein, nimmt sie vom Feuer und thut zwölf Loth geschälte, rein gestoffene und je und je mit etwas Milch angefeuchtete süße Mandeln darein. Man rührt diese recht in die Milch, und thut noch etwas Pomeranzblüthwasser auch stark ein Bierkelpfund Zucker dazu. Ist dieser geschmolzen, so läßt man die Milch mit den Mandeln zwey

bis drey mal durch ein Tuch laufen, und richtet sie in die Schüssel an.

Milchpotage. Man läßt Milch mit Zucker und Salz, etwas Zimmt und einigen Negelein aufsteden. Hat sie gesotten, so rührt man Eyerdotter mit ein wenig Milch um, und mischt sie mit einem Löffel untereinander, kehrt es so lang um, bis es recht gemischt ist, und richtet es auf kleine Semmelschnitten an.

Milchrahmeis. Man thut zart gestiebten Zucker unter ein Eyweiß und einen Löffel voll Wasser, und macht es in der Dike wie einen Kinderbrey. Wenn man es eine gute Stunde abgestoßen hat, thut man es in ein sauber Geschire und bakt es in der Tortenpfanne, wo aber unten keine Glut seyn darf.

Milchstrudel. Man nimmt ein Becken voll Milch, gießt ein wenig Eßig darein, setzt es in die Wärme, läßt es über Nacht stehen, schüttet es in ein Tuchlein, daß es ganz austropft; ist es trocken, so reibt man eine halbe Semmel darunter. Nimmt dann drey Dotter, ein Ey und ein Stückchen Butter, auch Rahm, salzt es, rührt es untereinander, macht den Teig zu den Strudeln, zieht ihn dünn aus, streicht die Fülle darauf, rollt ihn zusammen, läßt ihn in einer Pfanne
mit