

schet selbige durch einander / und seihet sie durch / in einen Tuch / setzet sie zu gelindem Feuer / rühret es stetig um / und wenn es sieden wil / so giehet man Spanischen Wein / nach belieben darzu / rühret es also / bis daß es zusammen lauffe / wie Laab / thut hernach die Molken / so viel möglich / davon. Ferner zerflopfet ein viertel Pfund weißgeschehlete Mandeln mit Rosenwasser / darzu ein stück Butter / reibet es wol durch einander / schüttet den Laab in einen Mörsel / so von Holz oder Steinen gemacht / nach und nach mit ein wenig Mandeln / und anderthalb Pfund feinem Zucker / und wenn er wol zustoßen ist / so verwahret man es in Zucker-Gläsern / dies hält sich nur zwei oder drei Wochen / und isset man dasselbige mit Brod.

3. Butter auf eine andere Art zuzurichten.

Man richtet die Butter zu mit gestoßenen Mandeln / Rosenwasser / und ein wenig Zucker / und treib sie durch ein Haaren Sieb / alsden thut man sie in eine hölzerne / hierzu sonderlich gemachte Sprühen / welche auf den Ende viel Löcher hat. In Ermangelung solcher Sprühen / kan man sich auch eines Durchschlages bedienen / und die Butter mit der Hand dadurch drücken / darnach in so viel Faden auf einen Teller lauffen lassen / gleich wie einen Hügel / und sie mit Ochsen-Zungen-Blüte / so ferne sie noch zu bekommen ist / bestreuen.

I. Vom Käse.

Der Parmesan-Käse ist sonst der beste / und nach diesem der Limburger / weil der Parmesan-Käse gemeinlich alt / und wenn er zu uns kömmt / kan ich ihn nicht groß æstimiren / ist auch gar nicht angenehm zu essen / wenn er nicht auf einem Reibeisen gerieben wird / es ist aber auch die Beschwerung darbei / daß / wenn er gerieben und einen Tag stehet / gleich trucken wird / wie imgleichen der Texter-Käse / und deswegen nohtwendig / daß man der kleinen Porcellänen Butterbüchsen sich bedienet / um ihn darinnen zu verwahren / und bisweilen mit gutem Wein anfrischen.

2. Einen Käse / wie einen Parmesan-Käse zumachen.

Man nimt einen süßmilchischen Käse / der ein Jahr alt / bindet
ein