

rindfleisch suppe darein, nimm eyerdotter, und ein wenig butter, laß sieden, alsdenn richts an.

56. Ein anderer gersten / schleim für die Francken.

Wann du gute gersten hast, so wasche sie wohl mit kaltem wasser aus, öffter du sie abwäschst, je besser ist es, denn laß sieden, wenn sie ein wenig gesotten, so schütt das wasser wiederum darvon, laß die gersten wohl trucken werden, nachmahls gieß eine kräftige suppe daran, laß so lange sieden, daß du sie durchtreiben kanst, wenns durchtrieben ist, leg butter und gewürß darzu, laß wiederum ein wenig sieden.

\*\*\*\*\*

### Von allerley Koch- brey- und müßfern.

57. Ein gutes citronen- Koch oder müß.

Nimm grosse citronen fünff oder sechs auf eine schüssel, schneide die schalen gang dünne herab, hernach reibe die citronen bis auf das saure, thue das weisse geriebene in ein tuch oder säcklein, brenns etlichemahl mit einem saubern siedenden wasser ab, und gieß allezeit wieder ein frisches darauf, und drückts wohl aus, bis alle härtigkeit völlig weich ist, truckne es denn gar sauber und wohl ab, stoß es in einem steinern mörsel gar klein, nimm hernach ein halb pfund zucker, gieß nach bedüncken durch ein mit rother farbe eingeweichtes tüchlein wasser darauf, laß zu einem ziemlich dicken julep sieden, alsdenn thue die klein gestossene citronen darein, und laß es sieden in rechter maas und rühr es mit einem lemonien-safft nach belieben, und es muß gleichwohl noch dicke haben, wie eine andere latwerge zu einem Koch oder brey, hernach wenn es kalt ist, so nimm es in eine saubere schüssel, und nimm von sieben oder acht eyern das klare, rühre das Koch oder müß wie quitten-Koch, eine ganze stund: muß das eyerklar in einem töpfelein gar wohl abgerührt werden, und immer ein oder zwey löffel voll zugossen. thue auf die legt klein geschnittene citronen schalen, die nicht bitter seyn, hinein, thue es in eine silberne oder blecherne geschmierte schüssel, back es wie das quitten-Koch oder müß, es laufft schon auf, man darf kein reiff nehmen, so ist es gerecht und gut.

58. Das gute pistazien- Koch oder brey.

Nimm ein pfund pistazien, auch zucker in ein becken, läutere den zucker, schütte die gestossene pistazien hinein, truckne es ab, die pistazien müssen vor mit spinat gefärbt seyn, und gerührt wie ein mandel-müß, so oft ein ganzes ey, so oft ein dotter, und gerührt, bis die rechte dicke hat, und also backen, zwölf eyer, sechs gange, sechs dotter, wenn es aber noch zu dicke ist, so nimm noch zwey eyer-dotter mehr.

59. Krebs

## 59. Krebs-koch oder muß zu machen.

**N**imm von einer rundsemmel die schmollen, oder das weiche, weichs in einer guten milch ein, darnach drückts wohl aus, nimm 40 abge-sottens krebs, der-jelben schwänge oder schären aus-gelöst, alsdenn nimm butter ein viertel-pfund, und darinn wohl abgerührt, wie zu schmalz-knödeln oder klößern, darnach nimm die krebs-schwänge und geweichte semmel, auch grob gestossene mandeln, und butter in einem mörsel, stoß es gar wohl ab, darnach nimm eyer in ein töpfein, und rühr sie ab, und unter den gestossenen teig in einer schüssel abgerührt; wenn man gern will, kan mans zuckern, oder nicht, wenn mans bäckt mit rother butter oben an bestrichen.

## 60. Einen guten schmalz- oder speck-koch oder muß zu machen.

**M**an soll gestossene stärck oder krafft-mehl nehmen, und wenn mans auf eine schüssel machen thut, soll man nehmen 4 eyer dotter, und eine gute süsse milch, die eyerdotter in der schüssel wohl zer-klopffen, und mit der stärcke einen teig anmachen, und in der zerlassenen butter, wenn er gleich auhebt zu sieden, kan man aus-giessen, fein alleweil rühren, wie sonst gebräuchlich, wenn das schmalz lauter ist, so ist es gesotten genug, denn soll mans abseihen.

## 61. Wie man das gute krebs-blatt macht.

**S**iede krebs ab, mache eine rothe butter, und von lebendigen krebsen die eyerlein und krebs-schwänge klein gehackt, auch grob gestossene mandeln, und eingemachte citronen-bröcklein, und grob geschnittene pistazien und gefähten zucker, so süsse mans haben will, zwey ganze eyer, zwey dotter, und darmit abgemacht, auch einen brocken semmel-schmollen, die in der milch geweicht ist, dieses alles untereinander gerührt, und auf ein blat gestrichen, mach ein reiff herum, und also gebäcken.

## 62. Ein gar gutes mandel muß.

**M**an soll nehmen ein halb pfund gar klein bereitete mandeln mit frischem wasser, und geweichte semmel in guter milch darunter stossen, darnach eine weite zimmerne schüssel nehmen, ein ziemlich groß stück butter darein zerbrocken, und in der schüssel gleich zergehen lassen, darnach die mandeln in eine schüssel gethan, daran geschlagen zwey ganze eyer, und von sieben eyern den dotter, wohl zuckern, und rühren auf der gluth oder kohl-feuer, so gehts fein schön auf, und wird weiß; darnach in einem pfännlein ein wenig schmalz gar heiß lassen werden, und darein brennen, und alleweil rühren, darnach eine blecherne schüssel nehmen, und ein wenig butter darinn zergehen lassen, das muß darinn schütten, daß unten und oben fein braun wird; man mag auch etwas zucker-eyg darauf machen.

## 63. Agres-koch oder muß von stachel-beeren zu machen.

**N**imm ein gutes töpfein voll agres-beer oder stachel-beeren, darnach das reindel oder becken grüß ist, u. gieß ein löffel voll wasser daran, laß sieden, daß

daß es sich durchtreiben läßt, und wenn sie durchgetrieben seyn, so nim̄ zucker, butter u. 4 eyerdotter, rührs durcheinarder ab, schmier zuvor ein rindel, becken oder tiegel mit butter, gieß das koch oder mußß darein, u. laß also backen.

## 64. Das aufgegangene quitten-mußß.

**M**an soll die quitten in wasser gar weich sieden und durchschlagen, dieselbige auf eine schüssel thun, und wohl zuckern, unter dem zuckern lang und wohl rühren, darnach von zwey oder drey neu-gelegten eyern das klare nehmen, und wohl abrühren oder querdeln, daß lauter schaum wird, von diesem soll man nach und nach in die quitten thun, und immerzu wohl rühren, ie länger mans rührt, ie schöner wird es; zulezt soll man ein wenig gar klein geschnittene limonien-schalen darunter rühren, und wenn man gleich will anrichten, soll man eine schüssel mit schmaltz oder speck schmieren, und das koch oder mußß darein richten, fein hoch auf einander wie eine schneemilch, und in pasteten-osen oder pfannen setzen, es bäck̄t sich gar bald; der ofen muß nicht heiß seyn, wenn mans zu frühe bäck̄t, so fällt̄s wieder nieder, oben auf soll man mit zucker streuen.

## 65. Capaun-mußßlein zu machen.

**M**an soll von einem gesottenen capaun nur das brät und marck̄s nehmen, solches auf das allerkleinste, so viel möglich ist, hacken, darnach eine gute gebähte semmel-schnitte in guter fleisch-suppen weichen, und auch darunter hacken, auch eines oder zwey frische eyer, nachdem man viel macht, die fein lind gesotten seyn, als wenn mans essen wolt, auch darunter hacken, samt dem weissen, das soll man von der schalen herab schaben, ie kleiner mans hackt, ie besser ist es, darnach wenn man schier essen will, muß man eine gute fleisch-suppe daran gießen, doch nicht zu viel, daß fein dicklicht wird wie ein bren, hernach auf ein kohlfuer gesetzt, und alleweil gerührt, bis fein heiß wird; es muß aber nicht sieden, es wird sonst hart, es wird schön weiß und gar gut.

## 66. Schüssel-mußß zu machen von mandeln.

**M**an soll zwey hände voll mandeln auf das kleinste bereiten, wohl zuckern, und in vier eyer in oberer milch zerschlagen, und daran gießen, daß es in der dicke sey wie ein strauben-teig, darnach die schüssel mit schmaltz schmieren, den zeug darein gießen, und auf dem kohlfuer sieden lassen, bis es feste wird.

## 67. Ein gutes mußßlein von hün̄er-lebern.

**M**an soll die schön ausgewässerten lebern gar schön und klein hacken, eins oder zwey eyer, und obere süße milch daran gießen, und es in einer schüssel oder pasteten-tiegel fein gemacht lassen auf einem kohlfuer sieden, nicht zu lange, daß nicht zer geht.

## 68. May-mußß zu machen.

**M**an soll ein rechten guten kinder-brey oder mußß machen, nicht gar eine pfanne

pfanne voll, wie man einem kinde von einem jahre macht, und solches auf eine schüssel thun, weils noch warm ist, und 4 kreuger-strigel oder dreyer-klump-lein butter darunter schneiden, und gar wohl abrühren; die butter muß man nach und nach darein rühren und wohl zuckern, und ein löffel voll frisch was-fer darüber gießen, man muß länger denn eine stunde rühren, je länger mans rühret, je besser ist es, darnach muß mans wieder auf eine schüssel thun, fein hoch auf einander, und mit blümlein bestecken.

69. Ein gutes semmel-muß oder brey.

**E**rstlich nimm schmollen oder das weiche von einer harten semmel, weichs in wasser, drucks fein trucken aus, bröseln klein, darnach nimm einen löffel voll schmaltz, rührs, biß es weiß wird, hernach nimm 3 eyer-dotter dar-unter, und zwey eyer mit dotter und klar, rührs gar wohl ab, darnach nimm klein geschnittene citronen-schaalen, aber daß das bittere darvon kommt, nimm auch zucker nach deinem geduncken, setz es in eine schüssel auf ein kohl-feuer, und oben auf auch ein kohl-feuer, es ist ein gutes speißlein.

70. Das mandel-milch-muß zu machen.

**N**imm eine hand voll mandeln, ziehe ihnen die haut ab, und stoß sie auß allerkleinsten, drucks mit einer guten neu-gemolckenen milch, oder son-sten guten sahn-milch durch ein tuch, es muß dieser milch so viel seyn, als man zu dem muß bedarff; wenn die mandeln wohl durchgedruckt seyn, hebt mans auf, und zuckert die milch, und macht mit einem schönen mehl in einem tiegel ein kunds-muß, wenn das muß anfängt zu sieden, so rührt man die gestoffene mandeln, wo nicht alle, doch was beliebt, auch darein, zuckerts wiederum, wann man will, daß es eine rechte süße bekommt, und man muß sehen, daß das muß nicht gar zu dicke wird.

71. Aepffel muß.

**N**imm saure äpffel, schäle und schneide sie blätlein weise in einen topff, gieß wein daran, laß also an einem kleinen kohl-feuer sieden, und wenn sie weich seynd, so schlags durch ein sieb, nimm ein viertel-pfund klein gestoffene mandeln darunter, 2 eyer-dotter und 2 löffel voll gute obere milch, ein stück butter, zuckers, unten und oben kohl-feuer, und laß es backen, wie ein ander muß.

72. Ein kalt muß von eyern und milch.

**N**imm milch und schlage eyer darein, siede es wie eyer-milch, und schüttts auf ein tuch, laß wohl berseyhen, thue auch milch-sahn und zucker darein, laß wohl erkalten, richts in eine schüssel, und laß kühlen, biß du es zu tische tragen willst.

73. Ein erdbeer muß.

**D**reibe die erdbeer durch mit wein, nimm ein gerieben haus-brodt, und röst es im schmaltz, gieß die erdbeer daran, zuckers, und laß sieden.

PPP

74. Sisch:

## 74. Fisch - mus.

**N**imm von einem brat-fisch, es seye ein fisch, wie er wolle, das fleisch davon, hacte ihn klein, treibe ihn mit einem wein durch, nimm ein wenig mehl, röste es im schmaltz, giesse es an den durchgeriebenen fisch, thue ingber, zimmet, saffran und zucker daran, lasse es einen sud thun und richte es dann an.

## 75. Ein griech - mus.

**G**ieß etwas meth in einen hasen oder topff, laß ihn auffieden, und rühr den griech darein, doch daß er nicht knotticht werde, mache ihn nicht zu dicke, auch nicht zu dünne, thue wein-beerlein, oder kleine rosinen, ingber, pfeffer, saffran darein, und wenn du es anrichtest, so bestreue es mit zucker.

## 76. Ein lungen - mus.

**N**imm eine kälber-lunge, laß sie sieden, hact's, thue es in eine schüssel, nimm eine hand voll weinbeerlein, auch so viel gerieben brodt, 5 eyer, würze es wie du willst: darnach thue etwas schmaltz oder speck in eine pfsanne, schlag die lunge in ein ues, und halt es in der pfsanne über ein kohlfener, daß fein langsam ausbäckt, und nicht anbrennt, und wenns fein rösch ist, richts an, und mach ein brühlein darüber nach deinem gefallen.

## 77. Ein braunes mus von feigen.

**N**imm feigen, weinbeeren oder weintrauben und birnen, schäl's und schneids, daß maus möge braun machen im schmaltz, und machs wieder trucken im mehl, thue sie in eine pfsanne mit heißem schmaltz oder speck, und wenn sie braun seynd, so thue sie heraus, und laß erkalten: drückt's darnach zusammen, daß das schmaltz wieder darvon kommt, hact's darnach klein, giesse guten weissen wein daran, auch zucker und gut gewürz, laß sieden, giebs kalt.

## 78. Ein müßlein für trancke.

**N**imm 4 oder 5 eyer-dotter, klopffs in ein pfsännlein, gieß wein daran, daß eine gleiche dicke gewinnt, thue zucker daran, laß sieden.

## 79. Reiß - Koch oder mus zu machen.

**N**imm reiß, siede ihn in einer milch, schlag ihn durch, und schlag eyer daran, bis es genug ist, schmier eine schüssel mit butter, schütts drein, zuckers zu vor, thue unten und oben kohlfener, daß es braun wird, wann du es nicht gar essen thut, so schneid dünne schnittlein, und bact's in heißem schmaltz, so hast du wieder ein gerichte.

## 80. Ein strauben - mus.

**B**acke sträublein fein rösch, hact sie klein, und rösts im schmaltz, gieß eine dicke milch daran, hast du nicht genug milch, nimm wein, würz es mit saffran, ingber und zucker, machs wie ein wein-mus.

## 81. Ein wein - mus.

**N**imm semmel, röste sie im schmaltz, schlag 4 eyer daran, klopffs, gieß wein daran, thue zucker, saffran daran, laß sieden.

## 82. Ein

## 82. Ein zwetschen · muß.

Nimm die zwetschen und siede sie in wein, wann sie weich seynd, so zwin-  
ge sie mit wein durch, zuckers, nimm eine geriebene semmel, röste sie im  
schmalz, rührs darunter und laß sieden.

## 83. Hünner Koch oder muß.

Nimm das weiß-gebratene von einer henne, stoß oder hack es klein, treibs  
mit einer fleisch-suppe durch, so nicht sehr gesalzen, rühr 5 eyer-dotter  
darein, brenne es mit schmalz ein wenig ein, zuckers, und mach ein Koch oder  
muß daraus.

## 84. Stock · oder wasser · muß.

Nimm 8 oder 10 eyer, darnach du viel muß machen willst, denn ein wenig  
rosen-wasser, zucker, und eine gute obere milch oder sahne schlags mit  
den eyern gar wohl ab, salz es wenig, alsdenn laß wasser in einem tieffen kes-  
sel sieden, setz das obige in einem hafen oder topff in das siedende wasser hin-  
ein, decks fleißig zu, rührs nicht, bis das muß zusammen geht es muß eine gu-  
te stunde in dem siedenden wasser stehen, nur daß das feuer nicht gar zu groß  
darbey sey, sonst legt sich das muß an dem boden, ist die milch gut, so wird das  
muß fein oben auf einander in dem hafen wie ein stock; ist sie aber nicht  
gut, so wird es gar wässerich, wenn das muß zusammen gangen, so heb es aus  
dem wasser heraus, und fasse es mit einem schaum-löffel auf eine schüssel her-  
aus, daß fein aufgehäufft auf einander liege, setze es in keller, laß kühle wer-  
den, besteck es mit blümlein, und giebs also auf die tafel. wofern es etwas  
wässerich ist, so truckne es mit einer semmel-schmollen auf, es ist eine gute  
kalte speise.

## 85. Mandel · reiß · muß.

Man muß den reiß sauber lesen, waschen, und wieder dörren, daß er sich  
stossen läst, darnach muß man ihn durch ein sieb sähen. hernach nimmt  
man das reiß-mehl und die mandeln, und rührts mit einer milch in einer  
schüssel fein glatt ab, und kochts auf einem kohl-feuer. laß gar gemacht sieden,  
und ehe mans anricht, muß man ein wenig butter daran legen, und zuckern,  
und darnach einen sud thun lassen.

## 86. Ein muß von reb · hünner mägen und leberlein.

Nimm leber und mägen samt wenigem fleisch von reb · hünlein, hacks gar  
klein, schlag eyerdotter daran und eine gute süsse milch, daß es wird wie  
ein schüssel-muß, thus in eine schüssel, laß fein gemacht auf einem kohl-feuer  
sieden, so ist es fertig.

## 87. Das kalte aufgelauffene kinder · muß.

Mach ein rechtes kinder-muß, nicht gar eine pfaune voll, wie mans einem  
kinde macht bey einem jahr. thus es in eine grosse zimmerne schüssel, weils  
noch warm ist, nimm 4 strigel oder klümplein frische butter, rühr eines nach

dem andern mit einem saubern löffel wohl ab, so oft etwas butter, auch allezeit ein löffel voll rosen-wasser mit zucker darunter, kosts, ob es süsse genug ist, du mußt eine gute stunde rühren, thue es wieder in eine andere schüssel, machs fein hoch auf, und bestecks mit blumen.

88. Ein aufgelauffenes saimb-koch oder schaum-muß.

**N**imm false, oder titsche, brühe, von welchem obst dir beliebt, zwey löffel voll, (Doch merck, daß die false nicht mit honig, sondern mit zucker gesotten sey) rührs bey einer halben viertel-stunde, dann nimm von zwey eyern das weisse, schlags oder rührs wohl ab, nachmahl schütts unter die abgerührte false, rührs wiederum ein wenig, dann nimm das weisse von 2 eyern, wieder verfare damit, wie oben gesagt, und also ferner, bis du 12 eyer klar darein gerührt hast, legts rühr alles zusammen, eine gute halbe stunde auf einer seiten, ohne veränderung, wenn es anfängt aufzugehen, drücke den safft von einer frischen lemonie darein, machs mit zucker süsse, schneide auch etwas wenig von den schalen klein, und thus darunter, wenn es denn wohl aufgangen, so faß es auf ein dorten-blätlein, und backs in der dorten pfanne fein kühl, oben und unten ein wenig glut oder kohl-feuer, richts mit dem blätlein an, zuckers, du kanst es auch mit bluhmen zieren.

89. Weinbeerlein oder kleine rosinen muß.

**N**imm weinbeerlein oder kleine rosinen, wasche sie sauber, stoß sie in einem mörsel samt einer gebähten semmel-schnitte, wenns genug gestossen, so schlags durch mit wasser und wein, schütts in heisse butter, laß sieden, bis dick wird, thue zucker daran, so viel als genug ist; den gesunden giebt mans kalt, denen francken aber warm.

90. Lemonien-koch oder muß.

**N**imm semmel-schmollen oder das weiche nach belieben, siede es in einer rindfleisch-suppe weich, thue es in eine schüssel, drücke lemonien-safft darauff, und lege zucker darein, doch daß die säure etwas vorschlage, nimm ein wenig butter und reibe das gelbe von lemonien-schalen darzu, laß gegen eine halbe viertelstunde sieden.

91. Ein anders mit ambra.

**N**imm ein eyer-dotter, lemonien-safft und zucker, spridels oder querdels ab in rindfleisch-suppen, als denn nimm etwas mehl, röst es ein wenig im schmalz oder speck, thue das geröste zu dem vorigen, spridels oder querdels stets, daß es nicht zusammen läuft, und laß ein wenig sieden, willst du es etwas wohlriechend haben, so laß einen tropffen ambra-geist, oder sonst einen, was du für geruch haben willst, darein fallen.

92. Zimmet-muß.

**S**chneide die rinden von einem alt-gebackenen groschen-brodt um und um herab, damit keine schmolle oder weiche krumme daran bleibe, reibs auf ei-

nem

nem reib-eisen, thue es in einen weiten weidling oder tiegel, thue 4 oder 6 loth zimmet, 6 ganze eyer, und von 6 eyern das klare darzu, zuckers auch, biß es genug ist, rührs eine gute stunde, je länger je besser, willst du, so kanst du auch rosen-wasser und ein wenig tragant darein thun, so fällt das muß nicht nieder, wenns genug gerührt ist, schütts auf eine grosse mit schmaltz geschmierte schüssel, thue einen grossen reiff darüber, unten wenig, aber oben viel kohlf-feuer, damit es sich von unten nicht anbrenne, oben aber ehender aufgehe.

93. Noch ein anders mit mandeln.

Nimm ein pfund schöne mandeln, schwölls in heissem wasser und schälts, stoß klein, hernach nimm eine messingene pfanne, thue so viel zucker als mandeln darein, truckne es wohl ab in der pfanne, doch, daß du es nicht verbrennest, nimm klein gestossenen zimmet darunter, daß gang braun wird, rührs untereinander ab, treibs durch ein hölzernes reiterle oder durchschlag, (so wird es gewürmlet) gleich auf die schüssel, daraus man isset, man muß hübsch aufgupffen, und nicht mehr unrühren, darnach schneide eingemachte citronen gewürffelt, streue es um und um auf das muß, setze es in eine dorten-pfanne, laß es ein wenig übertrocknen, ziere es mit zucker oder blumen.

94. Butter-Koch oder muß.

Nimm auf eine grosse schüssel ein pfund gute frische butter, wasche sie wohl aus, truckne sie wohl ab, daß sie nicht naß bleibe, lege sie in einen weidling oder schüssel, rühre sie, biß sie groß außläufft, nimm 24 eyer-dotter, rühr einen nach dem andern darein, wenn alle darinnen, nimm zucker, das genug ist, rührs wiederum eine weile, schmiere die schüssel und reiff, gieß das koch oder muß darein oben und unten kohlf-feuer, backß bey einer halben stunde, damit es eine schöne farbe bekomme.

95. Spanisch äpfel-muß.

Nimm schöne grosse äpfel, schneide runde blätlein biß auf die kerne, schmier eine schüssel wohl mit butter ein, lege die äpfel-blätlein darauf, so oft eine lage äpfel, so oft bestreue sie mit zucker und zimmet, nimm ein wenig frische butter darzu, also mache die schüssel biß sie gang voll ist, backß auf einem kohlf-feuer, biß sie weich und braun werden.

96. Semmel-muß mit einem eingerührten.

Nimm 5 eyer, 2 strigel oder klumpen butter, 1 seidel süsse obere milch, mach ein lundes eingerührtes daraus, nimm um 1 kreuzer oder dreyer semmel, schneide die rinde darvon, weichs in gute süsse milch, laß wohl anziehen, drückß hernach aus, legß samt dem eingerührten und einen gangen ey, 1 strigel butter in einen mörsel, zuckers und stoß wohl untereinander, alsdenn schmier eine schüssel mit butter, schütts darein, mache oben und unten kohlf-feuer und backß.



## 97. Ein kräftiges rosen: muß.

**N**imm eine hand voll groß oder kleine rosen, thue die knöpffe darvon, nimm semmel, die in wein geweicht ist, stoß sie darunter, treibs mit einem seidel wein durch ein enges sieblein, denn thue zucker, zimmet, nägelein und muscaten-blütthe darzu, laß sieden bis dick wird, du kanst auch an statt des weins eine gute hünner-suppe nehmen.

## 98. Ein diendel: Koch oder barbes: beer: muß.

**N**imm barbes-beeren, so viel du willst, die wohl zeitig seynd, treibs durch ein sieb, darnach thue das durchgeriebene in eine schüssel, rührs wohl, nimm von 8 eyern das weisse, spridel oder querdels in einem topff wohl ab, bis es ein lauterer schaum wird, darnach nimm mit einem löffel den schaum herab, so viel als ein ey ist, rührs unter das durchgetriebene, so lang bis du nichts mehr hast, zuckers, daß es fein süß ist, schmier eine schüssel mit butter, back's wie ein anderes muß.

## 99. Ein kirsch: muß.

**N**imm gedörte kirschen, sieds in einem wein. schlags durch ein sieb, rühr 5 oder 6 eyer-dotter drein, zucker und zimmet-staub drein, schneide semmel länglicht, schmier die schüssel mit butter, und leg die semmel-schnitten darein, röste sie zuvor in schmalz oder speck, schütt das kirsch-muß darüber, und back's wie das andere muß.

## 100. Ein dorten: muß.

**N**imm semmel schmolten, weichs in guten wein bis sie weich wird, darnach schlags durch ein sieb, und schlag vier eyer-dotter drein, rühr alles durcheinander und schlags durch, nimm ein wenig wasser darzu, schütts darnach in eine schüssel, leg ein wenig butter darzu, laß ein weil sieden, zuckers, und wann es genug gesotten ist, so leg wieder ein wenig butter drein, und laß einen sud thun, so ist's recht.

## 101. Das falsche mandel muß.

**S**iede griess in einer milch, als wann du ein griess-muß woltest machen, aber dicker, laß es kalt werden, alsdann nimm frisches schmalz, treibs ab wie zu den schmalz-knödeln oder klösern, wann du es abgetrieben hast, so rühr den bemeldten griess mit dem schmalz, so lang bis es glatt wird alsdenn nimm 4 eyer-dotter, und ein ganzes, rühr eines nach dem andern drein, und zuckers, back's in einer schüssel, unten und oben kohl-feuer.

