nichts als der Ropff weiß bleiben: dann bestecket man ihn mit Mansdeln oder Rüßlein: die Berglein aber und Feldlein muß man mit Mandeln oder Rüßlein unterscheiden und mit Kränßlein ummaschen; der Bort oder Rand der Schüssel wird mit gewelcherten Mansdel. Teig belegt / naß gemacht / mit gestossenen Zucker. Candi und gesärbten Blümlein bestreuet; darein man allerlen Thierlein/wie eine Jagt / seßen / und aussenher wiederum mit Mandeln beles gen kan.

5. Kin Reinfal-Wous.

ahe ein paar Schnitten weisses Brod / weichs in Reinfal/
und treibs durch einen Seiher oder Durchschlag / daß es seilaß kochen; siede indessen zwen Eper weich/ und nimm die Dottern
heraus; wann du nun das Mus anrichten wilt / so thue Trisanet
darein / und rühre die Eperdottern dazu / laß es aber nicht mehr sieden/dann es lausst sonst zusammen/ sondern richt es nur gleich an.

6. Kin Reinfal=Wous/auf andere Art.

Imm vier Eperdottern/zerklopffe dieselbigen wohl/und gieß Gein Achtel Maas Reinfal daran / laß es mit stetem rühren sieden/zuckere es/und richts so dann an.

7. Win Wein: Wous.

Eibe Eper Brod / röste dasselbe in Butter/giesse Wein dars ein / und würße es mit Cardamomen / Muscatblühe und Bill man es aber noch frässtiger haben / so können abgezogene Mandeln und ausgekörnte Zibeben / bende klein geschnitten / dars ein gethan / eine Weil damit gesotten / und so man es anrichtet/ Zimmet darauf gestreuet werden.

C ij

8. 27och