

8. Noch ein Wein = Mus / auf andere Art.

Nimm die Brosamen von einem Weck oder Semmel / brock's
 in ein sauber Häfelein / gieß ein halb Seidlein oder den vierd-
 ten Theil einer Maas Reinfal oder Malvasier / oder auch
 sonst einen guten Wein daran ; laß einen Tag und Nacht darins
 weichen / treibs hernach durch einen Seiher oder Durchschlag/
 und wanns zu dick ist / giesse noch ein wenig Wein daran / treibe es
 durch / setz auf eine Kohlpfanne / thue Butter / Pfeffer / Saffran/
 Muscaten = Blüh und Zucker alles klein zerstoßen dazu / laß unge-
 fehr so lang als harte Eyer darauf sieden : nimm alsdann abgezo-
 gene Mandeln / hacke sie / aber nicht all zu klein / mische sie auch da-
 zu / lasse alles zusammen noch einen Sud mit aufthun / richts an/
 streue Zimmet darauf.

9. Ein ander Wein = Mus von
Eyerdottern.

Zerklopffe vier Eyerdottern in einen Messingen Pfännlein/
 giesse ein viertel von einer Maas Wein daran / thue Zucker
 und Butter darein / und lasse es allgemach zu einem Mus auf-
 sieden ; indessen rühre es immer / daß es nicht zusammen lauffe/
 richts an / und streue Muscaten = Blüh darauf. *

10. Ein Bier = Mus oder Bier = Brey.

Nehme ein Kocken = Brod nach belieben / röste dasselbe im
 Schmalz / thue es in einen stollichten Hasen / giesse weißes
 Bier daran ; wilt du es aber kräftiger haben / so mische ein
 wenig

* Man kan auch die Dottern / wann man will / in einer Schüssel mit
 Wein anrühren / und auf der Kohlen auffieden lassen / weil sie in der Pfan-
 nen leichtlich einen andern Geschmack an sich ziehen : wiewol auch dieses
 Mus blos ohne Butter gemacht werden kan.