

wenig Wein dazu / zuckers nach belieben / laß so dick einsieden als man es essen mag. *

II. Ein Bier- und Bier-Brey / auf andere Art.

Schneide Kocken- oder Haus-Brod auf gemeine Art auf / wie zu einer Suppen / schütte in einem Töpfflein weiß oder braunes Bier daran / nach gefallen / wirff ein wenig Bachschmals darein / und laß es sieden / biß es recht dick wird ; thue zu lezt ein Stück Butter dazu / laß damit noch einmal auffieden / zuckers und frags zu Tisch. **

I 2. Ein Rosenwasser- und Mus.

Nimm Eyerdotterlein / zerklöpffe dieselbe / giesse Wein und Rosenwasser daran / fopffs untereinander / röste Semmel-Mehl im Schmals / schütte das angerührte daran ; thue Zucker und Saffran dazu / und laß es mit stetigem aufrühren sieden.

I 3. Ein Hünner- oder gestoffenes Mus.

Mache das Fleisch von einem gestoffenen Capaunen oder alten Hun / bähe einen Semmelschnitten / und feuchte denselben mit einer Capaunen oder Hünner-Brüh an / daß er weich wird / stosse alsdann den Semmelschnitten mit dem gehackten Capaunen- oder Hünner-Fleisch ab ; treib es mit obbesagter Brüh durch / und machs wohl dinn / zerklöpffe zwey Eyerdottern / rührs mit den

G iij durchge-

* Wann man dieses Mus von roth- oder braunen Bier machen will / kan es auch gar wol geschehen / aber den Wein darff man alsdann nicht darunter mischen.

** Wann dieser Brey im Einkochen etwan zu dick werden solte / kan man noch etwas Bier daran giesen ; doch muß man denselben immerzu unrühren / damit er nicht brockicht werde.