

41. Noch ein kräftiges Mus/ von Pistacien = Nüßlein.

S Jede in einer halben Maas Wasser eine Hand voll Weinbeer / oder kleine Rosin / und ein Stücklein Galgant so lang als harte Eyer / würff hernach ein zerbrocktes Zimmet = Röhrlein darein / und laß es damit erkalten ; alsdann nimm abgezogene Mandeln / weisse und grüne Nüßlein / wie auch ein wenig Melonen Kern / reibs mit dem abgessenen Wasser in einem steinernen Mörsel oder Reibscherven / zu einer dicken Milch ab / dieselbe zwinge durch ein sauber Tuch / zerstoß einen Löffel voll Krafft = oder Stärck = Mehl / zwiers mit einem Eyerdottern in einem Pfännlein an / und gieß die durchgezwungene Milch dazu. Hierauf kochs mit stetem rühren / wie ein ander Mus / zuckers zuletzt / laß es aber mit dem Zucker nicht mehr sieden / sondern richt es nur gleich an / und so es annehmlich ist / streue Zimmet oder Weinbeerlein darauf.

42. Ein Mandel = Mus.

N Ehmef ein ganzes oder halbes Pfund Mandel / nachdeme ihr viel machen wollet / ziehet sie ab / stoffs in einem Mörsel / aber nicht gar zu klein / thut sie in eine Schüssel ; klaubet ferner einen Reiß / waschet denselben mit einem laulichten Wasser / und wann er wieder dürr und trocken worden / stoffet ihn zu einem ganz klaren Mehl / rühret solches mit einer kalten dick abgenommenen Milch an / daß es wohl glatt aber nicht zu dinn werde : laßt hierauf eine andere gute Milch sieden / und werfft / so bald sie zu sieden anfängt / das mit der kalten Milch zuvor angerührte Reiß = Mehl / zu samt denen Mandeln darein / rührts fleissig um / daß es nicht bubigt werde / und laßt es also eine weil sieden / thut zu lest Zucker darein / und streuet / wann ihr es anrichten wollet / Zimmet und kleine Weinbeerl darauf. *

43. Ein

* Hiebey ist zu mercken / daß man das Reismehl zu erst allein mit der kalten Milch anrühre / und alsdann erst die Mandeln darunter mische.