

nen von einander / trucket das Marck dazu / nehmt Wein und Zucker / doch daß es nicht zu dünn wird / setzt auf Kohlen / rührets mit einem Löffel so lang um / biß es anfängt zu kochen / lassts aber nicht lang sieden / so ist es fertig.

50. Noch ein Citronen-Mus.

Nehmt von der Citronen die Schelfen auf dem Reibeisen / dann nehmt das Marck / thut die weisse Haut ganz davon / und die Kerne sauber heraus ; zerreibt das Marck wohl in einem Häfelein / schlaget Eyer daran / nemlich drey Dottern und zwey ganze Eyer / giestt auch zehen biß eilff Eyer-Schalen voll Wein daran / und zuckerts nach belieben / rührt alles wohl unter einander / richtet es in eine zinnerne Schüssel / und setzt auf ein Kohl-Feuer / daß es ein wenig dicklicht wird : Es muß aber stets gerühret werden / und nicht recht sieden / sondern nur gleichsam quellen : dann trag es auf / und streuet zuvor ein wenig Zucker und Zimmet darauf.

51. Citronen-Mus / auf andere Art.

Man nimme eine Citrone / und reibet die äussere gelbe Schelfen an einem Reibeisen ganz herab in ein Näpflein ; dann thut man das Marck / wann zuvor die Haut und Kern davon genommen worden / besonders in ein Schüsfelein / und rührt dasselbe wohl mit Zucker ab ; hernach wird ungesehr eine kleine Hand voll gerieben Kocken-Brod genommen / und in ein klein wenig Butter geröstet : (wem aber von Schmalz zu essen nicht beliebet / der kan halb so viel Zucker als des Brods nehmen / und den Zucker samt dem Brod in ein Pfännlein thun / und beedes mit einander rösten lassen ; aber man muß fleissig umrühren / und acht haben daß es sich nicht anlege ;) dann thut mans in ein Häfelein / giestt einen Wein daran und lassts auffieden : zulest wird das Citronen-Marck darunter gerührt ; ist es dann zu sauer / so zuckert mans noch ein wenig / doch daß es nicht zu süß werde / und wann es zu dick / so kan man ihm mit ein wenig Wein helfen / und also läst man es noch einen