

Sud mit aufthun; endlich wird die geriebene Schelfe samt ein wenig geriebener Zimmet / oder Trisanet darunter gerühret / das Mus vom Feuer genommen und angerichtet.

### 52. Ein Quitten = Mus.

**N**imm ein paar Spält oder Schnitten von einer Quitten = Latwerge oder Quitten = Brod / giesse ein wenig roth = oder weissen Wein daran / laß in einer Schüssel weichen / röste dann ein geriebenes weisses = oder auch nur Kocken = Brod / (so man vor fräfftiger hält /) im Schmalz / schütte die zuvor eingeweichte Quitten = Latwerge / zusamt dem Wein / auch darein; ist dessen nicht genug / so giesse noch mehr dazu / zuckers / und laß ein wenig in einem Pfännlein auffieden: schütte es alsdann in einen stollichten Hafen / und laß es ferner wohl sieden / daß es glatt werde / wie das bald hernach beschriebene Weinbeer = Mus.

### 53. Ein Dattel = Mus.

**N**hue die Kern aus denen Datteln zusamt dem einwendigen weissen Häutlein heraus / hacke sie klein / und wann sie vier Stunden in Wein geweicht / setze sie hernach zum Feuer / und laß sieden; röste indessen ein weiß gerieben Brod im Schmalz / gieß den Wein zusamt denen Datteln darein / würze es mit Zimmet und Zucker / laß sieden / und trags alsdann auf. \*

### 54. Ein Feigen = Mus.

**H**acke die Feigen und siede sie im Wein; reibe alsdann Lebz = oder Pfeffer = Kuchen und rocken Brod eines so viel als des andern / röste es zusammen in Butter / und gieß den Wein zusamt denen Feigen darein / kochs alsdann zu einem Mus / streue Zimmet und Zucker darunter / und richt es an.

### 55. Ein

\* Wolte jemand der Wein nicht belieben / absonderlich so es für Krancke dienen sollte / kan man an dessen Statt gar wol eine ungesalkene Hüner Brüh nehmen.