

55. Ein Feigen- Mus/ auf andere Art.

Nehmet Feigen / klaubet sie schön / sind sie aber alt / so wascht dieselbige aus frischem Wasser / schneidet sie alsdann klein / thuts in ein Häfelein / gieffet Wein und ein wenig Wasser daran ; weicht inzwischen ein Stücklein Leb- oder Pfeffer- Kuchen in Wein / treibt ihn durch einen Seiher oder Durchschlag in das Töpflein an die Feigen / thut Saffran / oder auch ander gutes Gewürz daran / zuckerts / setz es auf ein Kohlfener und lasse es sieden bis es eine feine Dicke überkommt.

56. Ein Mus von Zibeben/ oder grossen Rosinen.

Nimm die Kern von denen Zibeben oder Rosinen heraus / hacke dieselbige klein / siede sie in Wein / und treibs hernach durch / reibe Eyerbrod / röste es im Schmalz / und gieß das durchgezwungene daran / thue Zucker und Trisanet dazu / und laß es sieden.

57. Ein Mus von Weinbeeren / Corinthen oder Kleinen Rosinen.

Laube zuvörderst die Weinbeerlein sauber / daß keine Steinlein darunter bleiben / wasch sauber und hacke sie klein / laß im Wein sieden / und wann sie wohl weich sind / zwinge sie durch einen engen Seiher / oder auch durch eine saubere Leinwad ; reibe roten Brod / rösts im Schmalz / gieß das durchgezwungene von denen Weinbeeren darunter / zuckerts / und laß in einem Pfännlein sieden / schütte es alsdann in einen stollichten Hasen / setze es zum Feuer / daß mit es noch ferner einsiede und dicklicht werde ; solte es zu dick seyn / kan man nur ein wenig hinzu giessen.

58. Ein Aepffel- Mus.

Schähle süsse Aepffel / und schneide sie dinn / gieß ein wenig Wein daran / und laß so lang sieden / bis sie weich werden ;
hernach