

hernach reib oder rühre sie glatt ab / röste gerieben weiß Brod im Schmalz / und mische es darunter : alsdann zuckers und würze es mit Trisanet / und laß noch ein wenig sieden.

59. Ein ander Aepffel = Mus.

Schähle Aepffel / schneide sie fein dinn / thue selbige in ein Töpfflein / gieß einen guten Wein daran / laß sie so lang sieden biß sie weich werden / treibe sie durch / und schlage vier oder fünff Eyer dazu / rühre sie zusamt ein wenig geriebenen Eyer = Brod darunter / thue Zucker daran / schmiere eine zinnerne Schüssel mit Butter / und giesse dieses Aepffel = Mus darein / laß auf einer Kohlen / oder in einem Bach = Deselein / worinnen es zwar schöner wird / auffieden / streue dann ein Trisanet darauf / so ist's fertig.

60. Noch ein Aepffel = Mus.

Kistlich thue ein wenig Bach = Schmalz in einen stolllichten Hafen / dann schähle die Aepffel / und schneide sie fein dünn / wie man die Quitten zu einer Latwergen zu zerschneiden pflegt / und zwar auf das Bachschmalz in besagtem Hafen / gieß ein wenig Wasser daran / setz es in eine Glut und laß wacker sieden ; wann sie nun gesotten haben / rührt man sie ab und zuckerts viel oder wenig / nachdeme mans süß oder zengericht haben will / und richtets also an : oben auf wird es noch einmal gezuckert / oder aber ein Trisanet darauf gestreuet.

61. Ein Aepffel = Mus in Kern.

Die Aepffel müssen auf die bey vorhergehenden Mus beschriebene Art in einem Topff oder Hafen eingeschnitten werden ; dann giesst man ein siedendes Wasser daran und läßt sie wohl siedend / wie einen Bren ; wann sie gesotten seyn / wird in einem Pfännlein ein Schmalz heiß gemacht / dann thut man ein paar grosse Kochlöffel mit Mehl ins Schmalz und röstets : ferner nimmt man
einen