

chets dann ferner in einem halben Seidlein oder Viertel = Maas Wein / giesset ein Achtel = Maas Essig dazu / werffet ein Stücklein Hausen = Blasen darein / würckets mit Ingber / Zimmet und ein wenig Saffran / gieffet die Brüh / wann es genug gesotten hat / davon herab / seihets durch ein Tuch ; leget das Fleisch in eine Schüssel / oder so es zerstoßen worden / zwingets durch : gieffets dann über Ribeben / Weinbeere oder Corinthen / abgezogene und halbirte Mandeln / Pinien = und Pistacien = Nüßlein / Citronat / und eingemachte Citronen = Schelffen ; lassets zu einer Gallert oder Sulzen gesehen / und überstreuet sie mit Zimmet und Zucker.

Bev der Hirschhorn = Sultze /

Num. 9. ist mit anzuhängen /

Das unter das Wasser / wann das Hirschhorn abgesotten wird / zugleich ein wenig Wein könne zugegossen werden.

Eine Milch = Sultze / auf andere Art.

Folgend auf Num. 38.

Nehmet eine Maas guten Kern / oder süßen Kam / zwiret in einer Pfannen zwey oder auch nur einen Löffel schönes Mehl damit an / haltets über das Feuer / rührets stetig um / biß es zu sieden anfähet ; verflopfet aber zuvor zehen oder zwölff Eyer = weis / gieffet ein Rosen = Wasser daran / zuckert und verflopfet sie ferner / und gieffet dann alles zusammen / wann die Milch zu sieden beginnet / hinein / lassets einen Ball auffieden ; gieffets in eine Schüssel / setets in Keller / daß es gesehe : bestreuet dann mit Zucker / und besteckets / so es beliebt / mit Pinien = Nüßlein und Mandeln.

Zu