

Ein ander kalt Muhs.

Im zehen Eyer schlage sie auff / vnd nim mehr weisses, dann gelbes / quirle oder klopffe es wol vntereinander / geus ein Maßlein guten dicken Rohm daran / laß es in einer Pfannen oder geraumen Tegel wol sieden / rühre es wol / das es nicht anbrenne / würke es zuuor mit Ingwer / Saffran / Zimmet vnd Zucker / wann es nun dicke worden / So schütte es in ein Steblein / oder Durchschlag / laß das Wasser wol darvon selgen / darnach drücke es mit einem Löffel durch / ober eine Schüssel / strewe Zucker darüber / vnd geus ein wenig Rosenwasser daran / laß kalt werden / so ist es recht vnd gut.

Aber ein kalt Muhs.

Im ein Maßlein gute Milch / ehue sie in ein Töpflein / Setze sie zum Feuer / vnd wenn sie anfehret zu sieden / So lege ein Stücklein frische Butter drein / vnd laß zergehen /
schlage