

nach mit einem Waffeneysen/ inn einer Pfanne
oder Ziegel in geschmolzter Butter/ So werden
sie recht.

Mörselfüchlein zu backen.

Numb ein maßlein Wasser vnd seud es/thue
ein wenig Schmalz darein/ Vnd wenn es
seudet / so rühre ein Mehl drunter / vnd trockne
den Teig wol abe ober Feuer / Thue ihn dann in
einen Mörset/ schlage Eyer darzu/ vnd stosse ihn
mit den Ehern abe/ bis er dünne wird. Darnach
setze einen thönern Mörset/ der dazu gemacht ist/
ober Feuer / thue ein wenig Schmalz darein /
vnd laß warm werden / bestreich den hölkern
Stöpffel erslich damit / Dann begeuß ihn wol
mit dem Teige / halt ihn bald in Mörset/ vnd laß
ihn langsam backen.

Anderere Mörselfüchlein.

Numb eine geriebene Semmel/ Eyer/ kleine
Kosinlein/ geschnittene grüne Petersilgen/
auch Ingwer vnd Muscatenblumen darunter/
so man wil/ rühre es durch einander/ Vnd wenn