

wenig Petrosilien darin gehacket/
das zusammen aufgekochet/so eben
dick/das kein Brod darein darff.

Auff eine ander Art.

Nimm die Rindfleisch Brüß/
geuß Wein dazu / und schlage vier
oder fünff Eydotter mit einen Lef-
fel voll kalt Wasser klein / rühre
sie dazu / und laß es vor dem Sode
kommen/ laß es so dick werden/das
kein Brod darein nöhtig.

Gärsten-Gruben.

Erstlich werden sie in Wasser
gekochet / dann das Wasser wieder
davon gethan / hernach Wein / Co-
rinthen / Zucker / Saffran / damit
gahr gekochet / Zucker und Canel
drüber.

Auff andere Arth.

Die Gärsten-Gruben in Wasser
gekochet / gar mürb / alsdenn durch
einen Durchschlag gerieben / ein
wenig süßen Rohn/Rosenwasser/
Zucker/