

cker / laß das zusammen wol rüh-
ren / daß es fein dick werde / fülle sie
in eine Schüssel / wann es kalt ist /
so streue Corinthen drüber / es wird
kalt geessen.

Brod-Mues.

Wann das geriebene Semmel-
Brod in Butter braun gebraten /
alsdenn geuß darauß Wein / Co-
rinthen / Syrop / Caneel / laß es da-
mit wieder braten / so dick daß
mans mit dem Messer abschneiden
kan.

Apffel-Mues.

Wann die abgeschalte Apffel
klein geschnitten / kochet man sie
gahr in Wasser oder Wein / mit
Butter / hernach schlägt man sie
durch einen Durchschlag / thut dar-
ein lange Rosinen / und geschnitte-
ne Mandeln / welche aber beyder-
seits müssen zuvor gekochet wer-
den / Saffran / Zucker / zween
B iiij Eyer /