

72. Ein Gurcken = Cucummern = oder Kimmerling = Mus.

Die frische Gurcken / Cucummern oder Kimmerlinge schähle /
und schneide / zusamt ein wenig Zwiebeln / zu dinnen
Scheiben oder Pläzen / mische klein = geschnitten Peterlein =
oder Petersilien = Kraut darunter / giesse einen guten Theil frisches
Baum = Del daran / und thue alles zusammen in eine Pfannen /
rösts / schütte es hernach wieder heraus in ein Töpfflein / laß bey ei =
nem Kohlfeuer fein sittsam siedend werden; und wann sich nicht viel
Feuchte aus denen Kimmerlingen heraus siedet / so gieß ein wenig
Wasser dazu / und laß sie ferner wohl weich sieden : ungefehr eine
viertel Stund zuvor aber / ehe du sie anrichten wilt / wirff eine gute
Hand voll Agrest / oder unzeitiger Trauben = Beer hinein / und laß so
lang mit aufkochen / biß die Beer weich sind : darnach salze es / und
richts dann an.

73. Ein Kürbis Mus.

Nimm die Kürbis / schähle sie / und thue einwendig das Marck
und Kern auf das schönste heraus ; richts hernach allerdings
auf gleiche Weise zu / wie bey erst = gedachten Kimmerling =
Mus bereits angezeigt worden.

74. Ein Melonen = oder Pfeben = Mus.

Dieses Mus wird auf die gleich jeso beschriebene Art gemacht /
wie das Kürbis und Cucummern = Mus : daher es hier zu
wiederholen unnöthig.

75. Ein Grünes = Mus.

Bähe ein weisses Brod / weiche dasselbe im Wein / und treibe es
hernach durch ein enges Sieb in ein Töpfflein / laß es eine
gute weil sieden ; inzwischen stosse Petersilien = Kraut / zwing
den