

101. Ein Vanaden- oder Brod = Mus/ mit Oel.

Schneide Semmeln auf / wie zu einer Suppen / thue sie in eine siedende Fleischbrühe / laß nicht lang sieden; darnach gieß frisch Baum = Oel darein / und rühre gar gemacht unter einander / laß es aber mit dem Oel nicht mehr sieden / dann es wird sonst bitter / sondern richte es nur gleich an. *

102. Ein Rocken = Brod = Mus.

Neibe Rocken = Brod / röste dasselbe hernach im Schmalz / gieß Wasser und Fleischbrühe daran / würke es mit Muscatnuß / Ingber / Pfeffer und Nägelein / und laß es so lang sieden / biß es dich genug düncket; alsdann richte an.

103. Ein Rocken = Brod = Mus/ 'auf andere Art.

Das Brod wird aufgeschnitten wie in eine Suppen / so viel / und so dick / als man es haben will; dann thut mans in einen Hafen / gießt eine gute Fleischbrühe und wenig Wasser daran / würfft ein Stück Bachschmalz hinein / und läßt es wohl sieden / rühret es auch fein oft / daß es nicht brockicht ist / auch nicht zu dick und zu dinn wird: beliebt; so kan man dieses Mus ein wenig pfeffern / und ehe man es anrichtet / noch ein Stücklein Butter darein thun / und auffieden lassen.

104. Ein Strauben = Mus.

Mache die Strauben / wie nachgehends in dem Theil von denen Ruchlein und mancherley Gebachenen gelehret wird; hacke selbige klein und röste sie trocken / dann sie geben selbst Schmalz: nach diesem gieße dicke Milch und Rosen = Wasser dar an/

* An statt des Oels kan man zu diesen Mus auch Butter nehmen.