

16. Eine Fischrogen = Suppe.

Nehmet einen gefottenen Fischrogen / zertreibet denselben / und laßt ihn in einer Erbis = Brüh siedend werden / thut gut und scharffes Gewürk dazu / werfft auch zulest ein Stück Butter hinein / und richtet es über gebähates Brod an.

17. Eine Auster = Suppe.

Nimm eine Maas Fleischbrüh / laß sie sieden / brenn ein wenig Mehl darein nur ganz liecht / harte zehen sauber gereinigte Auster / wirff sie in die siedende Brüh / würke es mit Cardamomen / Muscatblüh und Pfeffer / thue ein wenig Citronen = Safft / und ein gut Stück Butter / samt noch sechs ganzen Auster / darein : alsdann zwiere die siedende Brüh mit ein baar Eyer = Dottern an / und richte es über etliche Schnitten gebähates Brod : / lege die ganze Auster auf die Schnitte / streue würfflicht und fein zerschnittene Citronen = Schelfen und Muscatblüh darüber.

18. Eine Sardellen = Suppe.

Wasche Sardellen im Wasser wol ab / siede sie / mit einem Schnitten vom gebähaten Brod / in Wein / zwinge es zusammen in einem Seiher oder Durchschlag durch / gieß noch ein wenig Wein dazu / würke es mit Muscaten = Blüh / Cardamomen / Ingber und Pfeffer zimlich wol / würff ein Stück Butter hinein / laß einen Sud aufthun / zuckers und druck Citronen = Safft daran / richts dann über gebähate oder würfflicht geschnittenes / in Butter geröstetes / Brod / und streue fein zerschnittene Citronen = Schelfen darauf.

19. Eine Schnecken = Suppe.

Die Schnecken lasse samt ihren Häuslein in Wasser sieden / so lang als etwan harte Eyer / darnach thue sie heraus / ziehe die
he die