

Wann mans nun kochen will/so röstet diesen Teig in Butter/ (wie wol man ihn auch ungeröstet lassen kan/) setz eine Fleischbrüh/ oder auch nur Wasser/ zum Feuer/ lassts siedend werden/ salt es/ thut den Teig hinein daß er darinnen wohl siede/ werfft ein wenig Muscatblüh dazu/ und auf die legt ein Stücklein Butter.

29. Eine geriebene Suppe.

ZU dieser Suppen wird der Teig auf eben diese Art gemacht/ wie zu der vorigen: es muß nemlich der Teig von einem Ey und schönen Mehl wohl vest angemacht / in einen runden Ballen zusammen gewürckt / und an einen Reib= Eisen immer in die Kunde herum gerieben werden; den Ballen aber muß man stets in die Kunde vest zusammen drucken/ biß der Teig völlig herab gerieben ist/alsdann läßt man ihn dürr werden/und zerreibet solchen ein wenig mit den Händen: dann wird er geröstet/ so zwar zu eines jeden Belieben stehet / und in einer Brühe oder Wasser aufgesotten / und angerichtet.

30. Eine Suppe vor Rindbetterinnen.

Schlaget ein Ey aus / streuet ein wenig Mehl darauf / und schachets schön schnell heraus; dann schneidet oder hackets ein wenig und schüttets in eine siedende Fleischbrüh / oder auch nur in ein siedend Wasser; zerrührt die Eyer / und lassts sieden/ thut ein wenig Muscatblüh darein/ seihets durch einen Seihet / und richtets über rocken= oder weisses Brod nach Belieben an.

31. Eine Choccolaten= Suppe.

Setz eine Milch in einem Topff oder Hasen zum Feuer / thue sie / so bald sie zu sieden anfängt / hinweg / nimm dann zu einer halben Maas oder Seidlein Milch zwey Eyerdottern/ klopffe sie wohl / rühres darunter / und thue zwey oder drey Löffel