

schwellen / zuckers dann nach belieben / und richts über weiß gebäh-
tes Brod. *

35. Eine kräftige Geißmilch = Suppe für Schwindsüchtige.

Nehmet gute gerechte Geißmilch / stofft Pistazien = Nüßlein
mit einem Weinbeerlein = Wasser ab / zwingts hernach durch
ein reines Tüchlein / gießt selbige unter die Geißmilch / mache
sie geschwind siedend / und rühret ohne aufhören / so lang solche sie-
det / zertreibt auch / von ein oder zweyen lind = gesoffenen Eiern / die
Doktern / rühret selbige mit der siedenden Suppen an / zuckerts / und
richtets über schön gelb gebähtes Semmel = Brod.

36. Eine andere dergleichen Geißmilch = Suppe.

Nimm die Geißmilch / so bald sie gemolcken ist / thue Zucker
darein / laß heiß werden / aber nicht siedend / und richts über
weißes würfflicht = geschnittenes Brod.

37. Eine Oster = oder saure Milchram = Suppe.

Laß eine halbe Maas Fleischbrühe siedend werden / rühre halb
so viel Milchram oder sauren Ram darein ; thue Ingber /
Saffran und ein wenig Essig dazu / laß noch einmal aufsie-
den / und richts über weißes würfflicht = geschnittenes Brod an.
Wann man will / kan der Milchram auch nur mit kalter Fleisch-
brühe angerühret werden.

38. Eine

* So es beliebt / kan man / ehe es angerichtet wird / ein wenig Rosen-
Wasser hinein gießen.