

38. Eine andere Milchram = Suppe.

Nimm eine ganze oder halbe Maas Fleischbrüh / nachdem man viel verlangt / und rühre nicht gar als halb so viel sauren Milchram darein / laß sieden; ist aber die Fleischbrüh nicht gar fett / so gehört noch ein Stück Butter dazu: wann es dann aufgefotten ist / kanst du selbige über weiß = oder rocken = aufgeschnitzenes Brod anrichten.

39. Eine Buttermilch = Suppe.

Nehmt eine ganz frische Buttermilch / lassts mit stetigem rühren schnell aufsieden; werfft ein Stück Butter darein: und richtets dann über rocken = oder weisses aufgeschnittenes Brod an.

40. Eine andere Buttermilch = Suppe / auf bessere Art.

Nehmt halb gute frische Buttermilch / und halb süßen Kam: zuvor aber zertreibet etliche Eyerdottern in einer Pfannen; nemlich / zu einer Maas Milch fünff oder sechs derselben; wann solche zerrührt / gießt den Kam und Buttermilch daran / lassts mit stetigem rühren aufsieden: zuvor aber schneidet ein weißes Brod zimlich grob auf / oder brocket und zerbrecht solches nach gefallen. Und wann die Suppe wohl angefangen zu sieden / so thut das Brod dazu in die Pfannen; lassts also miteinander nur einen Sud aufthun / und richtets dann in eine Schüssel.

41. Eine Käs = Suppe.

Nehm oder schneide einen halben Bierding oder ein Achtel Pfund guten Käs / gieß eine halbe Maas Fleischbrühe daran / und ein wenig Wasser / damit es nicht zugesalzen werde; laß solches / so lang als harte Eyer sieden / treib es dann durch einen Durchschlag oder Seiher / daß das Käsigte davon bleibt / thue alsdann