

51. Eine Wein-Suppe / für  
Schwindsüchtige.

**S** Jede ein neu-gelegtes Ey in Wein hart / darnach nimm den  
Dottern davon heraus / zertreib denselben / und zwiere ihn  
mit etwas wenig Wein an / thue Salz dazu / und so viel  
Saffran als zum gälben nöthig ist / zuckers wohl / laß sieden ; rüh-  
re es aber immerzu um / und richts hernach über weisses und würff-  
licht-geschchnittenes Brod.

52. Eine weisse Bier-Suppe / mit Kern  
oder süssen Kam.

**N** Ehmet eine Maas Kern oder dick abgenommene Milch / und  
dann den vierden Theil / von einer Maas weiß Bier. Zer-  
rühret zwey Eyerdottern in einer Pfannen / und giesset den  
Kern zusamt dem Bier allgemach daran / thut ein Stücklein Butter  
dazu / laßt es mit stetigem rühren auffieden / und richtets über  
würfflicht-geschchnittenes Kocken- oder weisses Weizen-Brod an.

53. Eine andere weisse Bier-Suppe.

**N** Ehmet eine halbe Maas weiß Bier / rühret nicht gar halb  
so viel sauren Milchram darein / zuckerts nach belieben ; und  
wanns gefällig / könnt ihrs ein klein wenig salzen / wiewol  
es auch verbleiben kan ; laßt es auffieden / und richtets über würfflicht-  
geschchnittenes Kocken-Brod.

54. Eine andere weisse Bier-Suppe / für die /  
so mit der Husten sehr behaftet sind / dienlich.

**L** aß weisses Bier siedend werden / zuckers nach belieben ; zer-  
klopffe Eyerdottern mit einem Stück Butter / rühre es mit  
dem siedenden Bier an / und richts über würfflicht-geschnit-  
tenes weisses / oder auch nur von Korn oder Kocken gebachenes  
Hausz