

Haus = Brod : Soll sie aber noch besser für die Husten dienen / so nehme man/ an statt des Koch = Zuckers/ weissen Zucker = Candi/ und trincke die Suppe lauter / ohne Brod / so heiß man immer kan.

55. Noch eine andere Bier = Suppe.

MAn nehme ein halb Seidlein / oder den vierdten Theil einer Maas / von braun=oder weissen Bier / ist gleich viel / und ein Seidlein / oder den halben Theil der Maas / von süßem Ram; thue beedes zusammen in eine Pfannen / und rühre es wohl untereinander / lasse es also mit stetigem Rühren wohl aufsieden / und richte es über würfflicht=geschnitten und zuvor geröstetes Brod an. Diese Suppe kan man alsdann nach belieben und gefallen zuckern.

56. Eine rothe oder braune Bier = Suppe.

Nehmet eine gute halbe Maas braun Bier / und rühret nicht gar halb so viel sauren Milchram darein / thut ein Koch=Löff=felein voll / in Schmalz zuvor eingebrenntes / Mehl dazu ; lasse solches in stetem Sud aufsieden / zuckerts ein klein wenig / und richtets über gewürffelt Kocken = Brod. Oder man kan auch den Milchram und das Mehl davon lassen / an deren statt aber zwey Eyerdottern mit einem Stück Butter verklopffen / mit dem siedenden Bier anrühren / zuckern / und dann besagter Massen über das Brod anrichten.

57. Noch eine braune Bier = Suppe / auf andere Art.

Lasst in einem Häfelein ein roth oder braunes Bier / samt ein wenig Kimmel / siedend werden ; und thut zu lest / ehe man sie anrichtet / ein gutes Stück Butter darein : dann schneidet ein Kocken = Brod würfflicht auf / thut ein wenig dinn geschnittene Butter darauf / und richtet die siedende Suppe darüber ; setz
es