

men / darnach gieß sie über weiß gebähretes Brod / und trags dann auf.

### 66. Eine Suppe von Krafft-oder Pistacien-Nüßlein / für Krancke.

**D**Erstoß die Pistacien = Nüßlein mit einem Tröpflein frisches Wassers gar klein / mache in einem Pfännlein eine ungesalts = ne Capaunen = Brühe / samt einem Löfflein voll dergleichen Sulken siedend : wann sie siedet / rühre die gestossene Nüßlein dar = ein / laß sie nur ein klein wenig aufwallen / dann treibs durch ein härines Sieblein oder Durchschlag in eine Schüssel / rühre klein = gestossene präparirte Perlein darein / wie auch ein wenig Muscaten = blühe / wirff etwas von weiß dinn = geschnittenen Brod dazu / und gibß zu essen. So aber der Krancke die Ruhr hätte / könnten auch rothe klein = gestossene Corallen / darunter gemischt / gar wol dienen.

### 67. Eine Apffel = Suppe.

**S**chählt säuerlichte Apffel / und zerschneidet selbige / gießt Wein und Wasser daran / jedoch deß Wassers mehr als deß Weins / laßt sie dann so lang sieden biß sie weich werden ; zwingts durch einen Seiher oder Durchschlag / streuet Zimmet / Muscaten = blüh und Saffran darein / laßtß noch einen Sud aufthun ; zerflopf = fet dann zwey Eyer / rührt selbige mit der Suppen an / und richtet sie über weißes würfflicht = geschnitten = und in Schmalts geröstetes Brod.

### 68. Eine Nuß = Suppe.

**N**imm die Kern aus sehr vielen Nüssen / hacke sie klein / und schwann du sie in ein Töpflein oder Häfelein gethan / so schütte Milch daran / thu Zimmet / Zucker / und ein wenig Rosen = wasser hinzu / zerbrocke Semmeln / oder so du wilt / nimm an derer statt gebähete Schnitten / streue Weinbeerlein oder Corinthen dar = auf / und richte dann die Suppe darüber.

### 69. Eine