

69. Eine Weixel = Suppe.

SJede die Weixeln in Wein / biß sie wol weich werden ; hernach treibs durch ein härines Sieb oder Durchschlag / gieß ein wenig ausgepresst = und mit Zucker gesoffnen Weixel = Safft (wie man denselben zur Arzney gebrauchet) darein / zuckers wol / und laß sie auffieden ; mach indessen kleine runde Kugelein von gewollenen Ruchleins = Teig / nur so groß als eine Erbis : wie solche folgendts unter dem Titel der gebachnen Ruchlein beschrieben werden ; thue sie hernach in eine Schüssel / und richte die Weixel = brüh darüber ; wiewol man sie auch über geröst = und würfflicht = geschnittenes weisses = oder auch über gebähtes Brod nach gefallen anrichten kan.

70. Eine andere Weixel = Suppe.

Nimm die von ihren stielen gereinigte und abgezupffte Weixeln / gieß Wein daran / zuckere dieselbe wol / und lasse sie etwas wenig in Wein sieden / gieß aber nicht zu viel daran ; dann sie geben selbst eine Brüh : darnach röste weiß würfflicht = geschnittenes Brod in Schmals / richte die Weixeln darüber / und streue Trisanet darauf. *

71. Eine Hüffen = oder Hagenbutten = Suppe.

Nu eine gute Hand voll ausgekörnte Hüffen oder Hagenbutten in eine halbe Maas Wein / zuckere dieselbe wol / und lasse sie eine gute weil miteinander auffieden ; hernach treibs durch einen Seiher / bähre drey oder vier Semmelschnitten / richte diese Brüh darüber ; stelle es / in einer zugedeckten Schüssel / auf eine Glut oder Kohlf Feuer / laß es noch einmal auffieden / streue Zucker darauf / und frage sie also zu Tisch.

D iij

72. Eine

* Wanns beliebt / kan man das Brod / an statt des röstens / bähren.