

72. Eine Erdbeer = Suppe.

Durchflaube die Erdbeer / und wasche sie schön / zuckers nach
genügen; giesse gemeinen / oder so du wilt / süßen Wein dar
an / treibs durch / und laß es nur einen Sud aufsteden : als
dann röste weisses und würfflicht = geschnittenes Brod in Schmalz /
richte die Erdbeer darüber. Wann man will / fan man ein we
nig Trisanet darauf streuen.

73. Eine Ribes = oder Johannes =
beerlein = Suppe.

Die Ribes oder Johannesbeerlein = Suppe fan auch ganz auf
diese Weiß / wie die jekt = beschriebene Erdbeer = Suppe / ge
macht werden. Es müssen aber die Beerlein alle von den grü
nen Stielen zuvor herab geflaubt werden.

74. Eine Weinbeerl = kleine Rosin = oder
Corinthen = Suppe.

Nimm eine Hand voll Weinbeer / oder kleine Rosin / flaubte
und wasche dieselbe / stosse sie in einem Mörsel oder Reibtopf
klein / thue ein wenig abgeriebene Mandeln dazu / oder an des
ren statt einen gebähten Semmelschnitten in Wein geweicht : treib
alles hernach mit Wein durch einen Durchschlag oder Seiher ; wür
ke es mit Zucker und Zimmet / laß nur ein wenig sieden / und richts
über weiß gebähtes Brod.

75. Eine Cucumern = Gurcken = oder
Kimmerling = Suppe.

Nimm vier oder fünff Kimmerlinge / so man anderwärts Cu
cumern oder Gurcken nennet / schabe sie wie man die Meh
ren oder gelbe Ruben schabet ; setz dann in halb Wasser und
halb Fleischbrüh zu / treibs durch / thue Butter darein und laß sieden /
zerz