

und Gewürz darein / laß es noch ein wenig sieden / richts in ein Schüssel ein an / und trags dem Krancken für. *

84. Eine Borretsch- oder Borragen- Suppe.

Nimm ein gut theil Borretsch oder Borragen / hache ihn klein / laß ihn in einer siedenden Fleischbrüh / so lang als weiße Eyer sieden ; würze es mit Muscatnuß und Cardamomen : laß auch auf die lezt ein Stück Butter mit auffsieden / richt es über weiß- aufgeschnitten Brod / und streue einen Käse darauf.

85. Eine Sauerampfer- Suppe.

Nimm ein gut theil Sauerampfer / stosse oder hache ihn klein / zwing den Saft heraus durch ein Tuch / gieß ein klein wenig Fleischbrüh daran / und rühre zimlich viel Milchram hinein ; würze es mit Muscatenblüh / Ingber und Cardamomen / laß sieden : richte die Suppe über weißes aufgeschnittenes / oder auch gebähntes Brod / und verlehre Eyer darauf.

86. Eine Sauerampfer- Suppe/ auf andere Art.

Wann der Sauerampfer klein zerstoßen oder gehackt / kan man solchen alsobald mit einer warmen Fleischbrüh durchzwingen / gute Gewürz darein thun / und auffsieden lassen : indessen zerklöpffe ein paar Eyerdottern / und rühre sie mit der siedenden Brüh an / wirff ein Stücklein Butter dazu / und laß einen wall mit aufsthen / richts dann über weiß-gebähntes Brod.

87. Noch

* So man will / kan mans auch über etliche Schnittlein gebähntes Brod richten.