

I I 2. Eine gebrennte Suppe mit Mehl.

MAn mache ein Schmalz wohl heiß / und brenne darinnen ein wenig Mehl schön licht gelb; zuvor aber laßt ein Wasser siedend werden / salzets / und schneidet rocken Brod auf nach gemeiner Art / legt eine Leg von diesem Brod in eine Schüssel / und brennet dann dasjenige Schmalz / darinnen das Mehl geröstet worden / darüber; legt abermal Brod darüber / und brennet auf jester besagte Art wiederum im Schmalz geröstetes Mehl darauf / gießet dann das siedende Wasser darüber / oder aber auf der Seite hinein; laßt es auf einer Glut oder Kohlfeuer auffieden / und streuet Pfeffer und Muscat, Nuß darauf. *

I I 3. Noch eine andere gebrennte Suppe / mit Mandeln und Kleinen Rosinen.

Setze ein Wasser zum Feuer / salz und würze es / schneide Sflares Haus- oder Rocken-Brod auf / und alsdann in warmen Wasser zuvor abgezogene Mandeln zu länglichten Stücklein; wasche Weinbeerl- oder kleine Rosinlein sauber / streue dann etwas von dem aufgeschnittenen Brod in die Schüssel / darinn du die Suppe auftragen wilt / und dann über das Brod ein theil obbesagter abgezogener Mandel und Weinbeerlein; dann abermal eine Leg Brod / und wiederum Mandeln und Weinbeerlein / so oft du wilt / zu oberst aber nochmalen aufgeschnittenes Brod: gieße folgendes das siedende Wasser darüber / setze es mit einer andern Schüssel zugedeckt auf eine Kohl-Pfanne / brenn Schmalz darüber / wende die Schüsseln um / und brenne zu unterst / wie du oben gethan / auch Schmalz darauf / thue geriebenes Brod in die Pfanne / rösts in dem noch übrig-wenigen Schmalz / und richte es oben auf die Suppen.

I I 4. Eine

* Wann man will / kan man auch / an statt des Mehls / klein-geriebenes rocken Brod im Schmalz rösten / und über die Suppe anrichten.