

Das Erste Kapittel. Von allerlei Suppen.

I. Wein-Suppe.

Nimm zwei Eier-Dottern / thue Safran und Muskatblumen
daran / klopfe es wol in einem Messingen Pfänchen / gieß den
Wein daran / thue Zucker daran / laß es auffieden / gieß es
über Weisbrod.

2. Reinfahl-Suppe.

Die werden gleich / wie die Wein-Suppen gemacht / nur daß
man weniger Zucker darzu thun muß.

3. Andere Wein-Suppe.

Darzu muß man nehmen halb Wein / halb Wasser / drei oder
vier Eier / es heiß werden lassen / gerieben Weisbrod in einer Pfan-
nen beim Feuer in Butter wol braten / es mitten in die Schüssel
thun / und das andere zuvor wolgezuckert darauf gießen / und die-
ke Zucker darüber streuen.

4. Eine geschlagene Wein-Suppe.

Man nimt zu einer Schüssel vier Eier / die muß man in eine Topfe
mit einer Rührten schlagē so lange / bis sie schäumen / den gießt man fein
sachte an den Topf hinunter ein Nösel Wein / in welchem gestoßene
Cardamomen und Muskatblumen befindlich. Dieses muß eine gu-
te Zeit mit einander geklopft werden / denn muß mans übers Feuer
setzen / scharf heiß machen / und auf dem Feuer immer schlagen / so
dan mit einem Schaum in die Schüssel geben / als wenn man Bier
einschenkete : vorher aber muß man des Zuckers unvergessen sein.

5. Wein-Suppe von Cardamomen.

Mache eine Wein-Suppe / wie sie Num. 1. angewiesen / thue ge-
stoßene Cardamomen hinein / denn nim gertebene Semmel / und
streue auch gestoßene Cardamomen darunter / brate sie in Butter /
thue dieses in die Schüssel und drücke es fest zusammen / wie einen
kleinen Berg / denn gieß die Wein-Suppe drüber / daß man das Brod
mit