

voll der zerriebenen Choccolata nach gefallen / nachdem du sie dick oder dinn haben wilt / dazu / richts dann über gebähtes / und in Stücke zerbrochenes Brod.

32. Eine süsse Kam- oder Kern- Suppe.

Zu einer halben Maas Kern nehmt ein gankes Ey / verklopffte solches wohl / dann rührt's mit dem Kern oder süssen Kam an; thut ein wenig Zucker und Rosen- Wasser dazu / giess'ts alsdann miteinander in eine Pfanne / und rührt's immer fleissig um / biß man sieht daß es anfangen will zu sieden: alsdann richtets gleich über klein gebröckeltes Eyer- oder nur über gebäht = zerbrochenes Brod an. *

33. Noch eine süsse Kam- oder Kern- Suppe.

Erfreibe zwey Eyerdottern / gieß eine Maas Kern oder süsse dick = abgenommene Milch daran / laß mit stetigem rühren auffsieden: alsdann salze es ein klein wenig / zuckers / und richte es über weisses würfflicht = geschnittenes oder gebähtes Brod an.

34. Eine andere süsse Kam- oder Kern- Suppe mit Mandeln.

Nimm ein viertel Pfund abgezogener Mandeln / schneide die selbe länglicht / so dinn als es seyn kan: alsdann klaube eine gute Hand voll Weinbeer schön aus / wasch sauber und trockne sie auf einem Tuch ab / hernach laß eine Maas von dem besten süssen Kam / oder der abgenommenen dicksten Milch siedend werden / und wann sie siedet / thue die Mandeln und Weinbeere hinein / laß einen Sud mit aufthun / daß die Weinbeere ein wenig aufgeschwel-

* Doch ist zu erinnern / daß mans ja nicht gang auffsieden lasse / damit die Eyer nicht zusammen lauffen.