

Eyerdotter / rühre ihn mit der siedenden Suppe an / und giesse es über weisses würfflicht = geschnittenes Brod. *

45. Eine Reinfal = Suppe / mit der Mandel = Milch.

Erflopffe zwey Eyerdottern / thue wol Zucker dazu / giesß halb Reinfal und halb Mandel = Milch daran; lasse es sieden / und rühre immerfort / damit die Eyer nicht zusammen lauffen; richte sie hernach über weisses würfflicht = geschnittenes Brod an. Die Mandel = Milch aber kan man folgender Gestalt dazu machen: weiche die Mandeln in frisches oder laulichtes Wasser / biß sich die Schelfen herunter ziehen lassen; darnach stosset dieselbe in einem Mörsel oder Reib = Scherben / mit frischem Wasser / wohl klein ab / daß sie Milch geben / und zwingts hernach durch / so ist sie bereitet.

46. Noch eine Reinfal = Suppe.

Man nehme ein ganze oder halbe Maas Reinfal / lasse solchen sieden / lege gebähte Semmelschnitten in die Schüssel / und bestreue sie mit Zimet / samt etwas wenigß gestossner Mandeln: wann der Reinfal aufgesotten / richtet man solchen darüber: alsdann kan mans mit gebachnen Mandeln und gefüllt = gedünsten Zibeben neben herum um den Schüssel = Rand belegen / und auszieren.

47. Eine gute Malvasier = Suppe.

Mimm Malvasier / nachdem man viel Suppen machen will; laß einen guten Lebfuchen darinnen sieden / treibe ihn glatt durch / würze es mit Muscaten = Blüh / Cardamomen / Zimet und Zucker / oder Trisanet: hernach hacke Mandeln ganz gröblich; wie auch allerley eingemachte Waar: dünste Zibeben / Datteln und Feigen / so in süßen oder andern Wein mit Zucker / so lang / biß sie

E iij

* Wobey zu mercken / daß man jedesmal zu einem Eyerdottern / ungefehr ein Achtel Maas der Suppen nehmen müsse.