

sie weich sind gesotten worden: thue sie alsdann zusamt den Mandeln in die obgemeldete durchgetriebene Suppe / schneide Eyerbrod würfflicht / röste es schön gelb in Schmalz / legs in die Schüssel / und richte die Suppen darüber. *

48. Eine Meel = Suppe.

D Erreibe zwey Eyerdottern / gieß Meel dazu / zwiere oder rühre sie fein allgemach mit an / laß aber nicht sieden / sonderit nur recht heiß werden / und richte es über weiß Brod.

49. Eine Wein = Suppe.

D ie Wein = Suppe macht man auf die Art der Num. 43 beschriebenen Reinfal = Suppen; nur nimmt man mehr Zucker / Muscaten = Blüh / und ein Stücklein Butter dazu: sonst wird selbige gleichfalls über weiß geröstes oder würfflicht = geschnittenes Brod gerichtet. Man kan auch / wer nicht lauter Wein haben will / den halben Theil von weissen Bier dazu nehmen.

50. Eine Wein = Suppe mit Mandeln.

M ache ein viertel Pfund Mandeln in ein warmes Wasser / ziehe die Schelfen herab / stosse sie mit einem frischen Wasser klein / daß sie nicht ölicht werden; treibs hernach mit Wein durch ein härines Sieblein oder Durchschlag / thue Zucker und ein wenig Saffran / wie auch ein Stücklein Butter daran; laß es alsdann auffieden / und rühre immerzu / richte es dann über weiß gebrähtes Brod.

51. Eine

* Wann man den Lebkuchen nicht gern hat / so kan man an dessen statt harte Eyerdottern nehmen. Oder es kan auch / wie sonst eine gemeine Wein = Suppe / aus dem Malwasser gemacht / und die Zibeben / Datteln und Feigen / so man den Kosten scheuet / ebenfalls ausgelassen werden und davon bleiben.