

## Fasten-Suppen.

richt/ ist ein gute Milchsuppen. Man mag ein klein wenig saltz und gequelte Rosinlin darüber streuen / auch Saffran darein thun.

672. Milchraumsuppen macht man von zers Klopfften Milchraum/ und siedendem Wasser / so gesaltzen und geschmalzen seyn soll / laßtß sieden und richtß über gewürffelt Brodt an. Man mag auch Zucker und Eyer darein klopffen und die Suppen mit Zimmet bestreuen.

## Weinsuppen.

673. Weinsuppen wird zugerichtet / wie Num. 567. angedeutet/ man richtß auff gebähete / oder in zers Klopffte Eyer gewelzte / und in schmalz gebachene brodtß schnitten an/ und bestrewts mit einer Handvoll sauber gewaschenen und getruckten Meertrauben oder Rosinlin.

## Speisen von Obs-Früchten.

### Apffel.

674. Apffel werden geschelt / geschnitten / mit wenig Wasser zugesetzt / und allgemach gedämpfft / daß mans wie Muß zerrühren könne / alsdann Mehl daran gebrändt / und nach belieben / Gewürk oder Rosinlin darzu gethan.

675. Oder werden klein geschnitten in schmalz braun geröstet / in ein Häfelin gethan / mit Wein oder wenig Wasser zerrührt / und mit Zimmet / Rosinlin oder auch Zucker außgemacht. Man mag auch ein wenig mehl darein rösten / oder auch Meertrauben darzu thun.

676. Oder