

Semmel / schneide in Scheibgen /
brate sie in Butter / Zucker und
Caneel drüber / wie auch mehr
Wein als Wasser. Laß es damit
wieder kochen / daß es semig wird.

Apffel-Suppe.

Nimm Barstorffer = Apffel/
schelle sie / dann schneide sie in Würf-
fel / Corinthen / ein halb Maß Wein
und Wasser / laß sie darin gahr ko-
chen / Zucker und Caneel drein / die
Semmel schneide auch in Würffel /
und brate sie fein hart in Butter /
streu ehe sie werden auffgetragen /
wieder Saffran drüber.

Quitten-Suppe.

Wann die Quitten abgeschalet /
und in vier Stücken zerschnitten /
alsdenn schneide ein jedes Stück /
nachdem sie groß seyn / noch drey
oder viermahl entzwey / darnach so
koche sie in Wein und Wasser nimm
mehr Wein / als Wasser / thue Co-
rinz

rinz