

mitte sie ein wenig säwerlicht bleibet. So man aber keine Pommerankken darzu nemen wil/ so mache sie mit Zucker gar süsse / Nim darnach gebehete Semmeln / schneide sie fein lenglicht/ thue kleine Rosinlein/ auff die Semmeln/ vnd richte die Suppe darauff an.

Eine Mohnsuppe zum Schlasse dienlichen.

In weissen Mohn / darnach man der Suppen viel machen wil/ weiche denn in Milch oder Wasser ein / vnd reibe ihn dan in einem reibe Topff wol / schütte ein gut theil Anis körner / ein wenig gestossene Mandeln / vnd geriebne Semmeln darzu / vnd reibe es durcheinander/ Salze es ein wenig / vnd treibe es mit der Milch durch ein Sieblein oder härin Tuch/ thue sie in ein Töpfflein vnd las sie ein wenig sieden / vnd so man es gerne haben wil / so geus wegen des Geschmacks ein wenig Rosenwasser darzu. Denn schneide gebehete Sem
meln