

meln fein lenglicht / oder viereckigt / streu kleine
Kosinlein drüber / vnd gieb sie warm / sie ist ge-
sund vnd gut.

Eine gute Rohm oder Milch Suppe.

Im ein Maß oder Meßlein Rohm / oder
gute Milch / Laß sie bey dem Feuer sieden /
das sie nicht zusammen leufft / denn thue
von 3 oder 4 Eyern die Ertter in ein Töpflein /
Quirle vnd klopffe sie wol / vnd wenn die Suppe
anfehlet zu sieden / so schütte die Eiertotter hin-
ein / thue ein Stücklein Butter darzu / rühre es
wol vntereinander / vnd las sie nicht mehr sie-
den / Wil man / so quirle einen Löffelvol schön
Mell darunter / vnd las sie von fernst bey dem Feuer
stehen / in dessen nym Semmeln oder weis
Brod / schneide sie fein klein gewürfelt / vnd röste
sie in einem Schmalze / oder las sie also / vnd
richte die Suppe warm darauff an.