
Von Suppen.

Eine französisch Suppe.

Nehme ein Stübel Kohl, Petersil sammt dem Grünen, ein Körbelkraut, Saurampfen, blät-terigten Zeller sammt dem Grünen, gelbe Rüben länglicht geschnitten, Endivie = Sallat, hernach wasche dieses alles sauber aus, thue es in einen Topf, gieß eine gute Rindsuppe darauf, gibß ein wenig, laß es gut sieden, bis das Grüne weich ist, hernach nimm von einer Semmel die Rinde, gieß von der nämlichen Suppe darauf, und laß es gut sieden; wenn du es anrichtest, so lege von jedem etwas auf die Suppe.

Eine gut gestoffene Suppe.

Nehme von einem Hendl oder Kapauner etwas, stosse es klein, pfärze eine Semmelschnitte, ein Ey und Petersil, stoß es klein, stoß auch ein wenig Mandeln, thue es in ein Häserl, gieß eine gute Rindsuppe daran, sprudle es ab, und laß es gut versieden; schlag es durch ein Haarsieb, gieß es wieder in ein Häserl, würze es mit Muskatblüthe und Safran, und lege eine But-
ter

ter daran, dann richte es auf eine gepfarzte Semmel.

Eine Schüsuppe.

Nimm eine Nein oder Kastrol, Schneide Speck und Rindfetten darein, wie auch ein Saftfleisch, ein Haipel Zwiebel mit Gewürznägeln besteckt, lege auch ein Schnittel schwarzes Brod darein, und lasse es gut dünsten; hernach gieße eine Rindsuppe daran, laß es ein gute Zeit sieden, schlag es durch ein Haarsieb, thue es in ein Häferl, würze es mit Muskatblütthe, und lege eine Butter daran; laß es übersieden, und richte es auf eine gepfarzte Semmel an.

Eine Linsensuppe mit Nebhendl.

Nehme Linsen in ein Häferl, laß sie weich sieden, hernach nimm ein gebratenes Nebhendel, stosse es klein, nimm eine gepfarzte Semmelschnitte, ein Ey, ein wenig Zwiebel, stosse es unter einander, stosse auch einen Löffel voll feine Linsen darunter, thue das Gestoffene in ein Häferl, rühre es mit einer guten Schü ab, laß es ein wenig sieden, schlag es durch ein Haarsieb; hernach thue es in ein Kastrol, gieb einen Löffel voll feine Linsen darein, aber abgeseihene gewürzt mit Muskatblütthe, leg ein wenig Butter daran, und richte es auf ein gebratenes Nebhendel und gepfarzte Semmelschnitten.

Eine gestoffene Lebersuppe.

Nehme eine kälberne Leber, backe es, und stosse es in einem Mörser, stosse auch ein Ey
dar

darein, ein wenig gepfarzten Zwiebel, Petersil, gepfarzte Semmelschnitten, stosse es ganz klein, thue es in einen Topf, gieße eine Rindsuppe daran, laß es gut sieden, schlage es durch ein Haarsieb, gieße es in ein Häferl, gewürzt mit Muskatblütche und wenig Safran, leg ein wenig Butter daran, und richte es auf eine gepfarzte Semmel.

Eine weiße Suppe.

Nehme 2 Pfund Rindfleisch, 2 Pfund Kälberfüße, und ein Huhn, alles zusammen zerhackt, alsdann nehme einen Topf von 3 Maß, thue die bemeldten Stücke darein, gieße Wasser darauf, laß es stets sieden, faum es sauber ab; gib ein wenig Safran, ganze Muskatblütche, 2 Gewürznägeln, gelbe Rüben, 3 Petersilwurzen, und ein Stückel Zeller dazu; lasse einen Rapaun schön weich sieden, lege ihn auf gepfarzte Semmel, und richte die Suppe darüber.

Eine Hirnsuppe.

Nehme ein übersottenes Hirn, stosse es nebst einer gepfarzten Semmel und einem gepfarzten Ey, ein wenig Petersil, und ein wenig Mandeln unter einander, gieße eine Rindsuppe daran, lasse es eine Weile sieden; dann schlage es durch ein Haarsieb, gieße es in ein Häferl, gewürzt mit Muskatblütche und wenig Safran, leg ein wenig Butter daran, und richte es auf gepfarzte Semmel.

Eine Reissuppe.

Wasche einen Vierting Reis sauber aus; hernach thue Butter in eine Reim, schütte den Reis darein, lasse ihn gemach dünsten, rühre ihn manchmal auf, hernach gieße eine Rindsuppe daran, und laß ihn fieden; dünste grüne Erbsen, gieße es in den Reis, lege ein Stückchen Butter darein, gewürzt mit Muskatblütze, und ein wenig Safran; wenn du es anrichtest, so nehme heiß-abgesottene gefelchte Würstel, wo kein Knoblauch dabey ist, schneide es blattlicht, und lege es auf den Reis.

Eine Endiviesuppe.

Erstlich überfiede den Endivie ein wenig, hernach laß ein Mehl in Butter anlaufen, und gieße eine Rindsuppe daran; in die Suppe thue hernach den Endivie gewürzt mit Muskatblütze und Safran, sprudle die Suppe mit Milchrahm, Eyerdotter und Butter ab, und richte es auf eine gepfarzte Semmel.

Eine Brieselsuppe.

Erstlich überbrenne ein fälbernes Briesel, hacke es klein, dann lege Butter in eine Reim, und thue das Briesel gewürzt mit Muskatblütze darein; hernach laß ein wenig Mehl im Butter anlaufen, gieße eine Rindsuppe daran, würze es, richte es über eine gepfarzte Semmel, und streue das gehackte Briesel darauf.

Eine Suppe von durchgeschlagener Kapaunerleber.

Nehme eine gute Kapaunerleber, laß es in einer Rindsuppe anlaufen; auf 2 Leber nehme 2 harte Eyerdötter, stosse es durcheinander, gieß ein Seitel Suppe daran, und richte es, ohne es mehr sieden zu lassen, auf eine gepfarzte Semmel gewürzt mit Muskatblüthe an.

Eine Pistaziesuppe.

Erstlich nehme einen gepuzten Kapaun, auch ein paar Tauben, speil alles aus, spicke die Tauben ganz klein, richte es in ein Kastrol, gieß ein wenig Wein, Rindsuppe, und ein wenig Rosmarin darein; hernach nehme Pistazien, ein wenig Mandel, Ziebesnüssel, Zibeben, ein Stückchen kälbernes Fleisch, und aus dem Schmalz geröstete Semmelschnitten, gieß von dem Kapaun ein wenig Suppe daran, und stosse alles untereinander; hernach nehme das Gestoffene heraus, gieß es in ein Kastrol, laß es aufsieden, und schlag es durch ein Haarsieb; nachdem gieß es wieder in das Kastrol, nehme übersottene Brieseln und Eydöttern, schneide es blätlich, Spargelköpff und Krebschweifeln dazu, hernach lege Butter in ein Kastrol, überdecke das Geschnittene, richte die Suppe über eine gepfarzee Semmel, leg den Kapaun darauf, gieß das Gedünstete herum, und bestreue es mit Pistazien.

Eine Krebsuppe.

Von übersotteneu Krebsen nehme die Galle heraus, stoß es klein nebst einer Handvoll Mandeln,

heln, gepfarzte Semmelschnitten, ein ganzes Ey und Peterfilwurzen, und stosse es unter einander, dann gieb es in einen Topf, gieß Erbsenwasser daran, und laß es gut sieden; dann schlag es durch ein Haarsieb, gieß die Suppe in ein Häferl, und laß es wieder sieden; hernach nehme übersotene Krebsen, stoß die Schäler, mache Krebsbutter, gieb eine in die Suppe, Muskatblütthe daran, richte es über eine gepfarzte Semmel, bestreue es mit Krebschweifeln und geschnittenen Distazien.

Eine Sechzensuppe.

Nehme einen gebackenen Sechzenkopf, stoß ihn, stoß eine gepfarzte Semmel, ein gepfarztes Ey, ein wenig gepflanzte Peterfilwurzen, wie auch ein wenig Zwiebel und ein wenig Mandeln untereinander darunter; hernach gieß Erbsenwasser daran, sprudle es ab, und laß es sieden; dann schlag es durch ein Haarsieb, gieß es in ein Häferl, gieb ein wenig Safran und Muskatblütthe dazu, leg Butter daran, und richte es auf eine gepfarzte Semmel.

Eine gestoffene Mandelsuppe.

Stoß einen Vierteling geschälte Mandeln, treibe es mit einem frischen Wasser durch, und gieb es in ein Maßhäfen, gieß selbes mit frischem Wasser voll an, leg ein Stück Zucker daran, wie auch ein wenig Zimmet, und ein Stück Butter, gieß es mit 4 Eyerdtter ab; wenn du es anrichtest, so bestreue es mit Zimmet und gehackten Distazien.

Eine

Eine Schneckensuppe.

Nehme Schnecken, überfiede und putze sie sauber, schneide sie klein, und dünste sie im Butter und grünen Peterfil, dann laß ein Mehl im Butter anlaufen, gieß Erbsenwasser darauf gewürzt mit Muskatblüthe und Safran und wenig Pfeffer, gieß die gedünsten Schnecken darein, und richte es über gepfarzte Semmel.

Eine Beischelsuppe.

Nehme das Beischel von einem Karpfen, gieß es in ein Häfen, gieß Erbsenwasser und Wein darein, ein wenig Eßig, ein paar Blattel Rosmarin, ein Lorberblatt, ein wenig Kuttelkraut, ein paar ganze Nägerl, ein paar ganze Kerndel Pfeffer und Citronenschäler; laß es unter einander sieden, brenne es mit Zwiebel ein, rühre ein paar Löffel Milchrahm daran, ein Stückel Butter, und richte es auf eine gepfarzte Semmel.

Eine Weinsuppe.

Nehme Wein und ein wenig Wasser dazu, ein wenig Citronenschäler, Safran, und ein wenig Zimmet, zuckere es, bis es süß ist; dann sprüde es mit Milchrahm, Eydotter und Butter ab, und seige es durch ein Sieb auf eine gepfarzte Semmel.

Eine Milchsuppe mit Mandeln.

Setze eine gute Milch zu, gieß gestoffene Mandeln darein, und zuckere es, bis es süß ist, dann nimm ein Stückchen Butter und Eydotter,

ter, sprudle es unter einander ab, schneide eine Semmel gewürfelt, und seige es durch ein Sieb auf die Semmel.

Eine Spargelsuppe.

Ueberfiede Spargel in Salzwasser, hernach nehme Pilsling und Champignon, wasche sie sauber aus, und schneide sie sammt den Spargel gewürfelt, dünste es in Butter, bestaube es mit Mehl, gieß Rindsuppe oder Erbsenwasser daran, gewürzt mit Muskatblüthe und Safran, und richte es auf eine gepfarzte Semmel.

Eine Kaolysuppe.

Puze den Kaoly, wasche ihn aus, und brenne ihn mit einem siedenden Wasser ab, daß das Bittere davon kömmt, hernach gieß eine Rindsuppe oder Erbsenwasser daran, laß ihn kochen, bis er weich ist, dann lege den Kaoly heraus auf gepfarzte Schnittel, sprudle die Suppe mit Eyerdotter und Butter ab, gewürzt mit Safran und Muskatblüthe, und richte sie über die Schnittel.

Eine Biersuppe.

Nehme ein süßes Bier, laß es kochen, lege Zucker darein, bis es süß genug ist, dann nehme Milchrahm, Eyerdotter, ein wenig Muskatnuß und Butter, sprudle es unter das Bier ab, und gieß es auf eine gewürfelte Semmel.

Eine Kais. Schmalzsuppe.

Nehme schwarzes Hausbrod, schneide es dünn auf, wie zu einer Schmalzsuppe, schneide ge-
schwell-

schwellte Mandeln gestiftelt, und schwelle Weinberl wohl ab, schneide Zwiebel klein, röste ihn in Schmalz, hernach streue es auf die Schnitteln, streue auch geröstete Semmelbröseln daran, wie auch Mandeln und Weinberln, hernach wieder ein Brod, und so fort, bis die Schüssel voll ist, die obere Lage muß lauter Brod sehn, dann gieß ein gesalzenes Wasser daran, und laß es gut sieden.

Eine Saftsuppe über einen Lungenbratten.

Nehme einen Lungenbratten, wasche ihn aus, und salze es ein, hernach bratte es schön saftig; nimm ein wenig Saftsuppe in eine Reih, gieß ein weaig Essig dazu, und wann es siedet, so lege einen gemehlblättleten Butter daran, daß es dick wird, dann nehme 3 ausgewaschene Sardellen, zerdrücke sie, gieb sie in die Soß, frische Citronenschäler und Muskatblütche daran, und laß es versieden, sodann richte es auf eine Schüssel, lege den gebrattenen Lungenbratten darauf, und bestreue es mit Citronenschäler.

Kälbernes Briesel in einer kälbernen Suppe.

Ubersiede ein Briesel, mache ein Butterkiepel ganz weiß, hacke grünen Petersil darein und ein Zehrl ausgedrückten Knoblauch, Citronenschäler, Muskatblütche und ein wenig Safran, schneide das Briesel plattweise in die Soß, lege ein Stück Butter daran, und laß es gut versieden; wann du es anrichtest, so drücke Citronensaft daran.