



Erster Absatz.

Von unterschiedlichen Fastensuppen.

N. 1. Mandel-Suppen.

Bereite klein-gestossene Mandeln, darnach man viel Suppen brauchet, nimm geschälte Semmel, giesse eine siedende Milch daran, richte die Mandeln und Semmel in einen Durchschlag, treibe es mit siedender Milch durch, so viel Milch genommen, als man Suppen vonnöthen hat, bestreiche ein Reim, oder Hasen mit Schmalz, richte es darein; lasse alsdann auffieden, gezuckert nach Belieben, ein Stück Butter, hernach gesalzen und angerichtet.

N. 2. Blinde Mandel-Suppen.

Rühre in einem Hasen ein wenig Mehl ab mit kalter Milch, darunter gerührt 3. ganze Eyer, und 12. Dotter, 5. Maasß siedende Milch, solches rühre eine halbe Stund vor dem Tisch untereinander, es lauffet sonsten gern zusammen, gezuckert und ein wenig gesalzen, ein Stück Butter oder Schmalz daran, und über gewürfeltes Brod angericht, wie die vorige.

N. 3. Milchreim-Suppen.

Erstlich treibe ein wenig Mehl ab in einem Hasen mit frischem Wasser, und ein wenig Essig, rühre Milchreim darein, einen Theil Milchreim, und zwey Theil siedendes Wasser, lasse es schon gemacht auffieden, damit das Mehl anziehet, gut gewürzt, und gesalzen, alsdann angericht.

N. 4. Wein-Suppen,

Erstlich treibe ein wenig Mehl ab in einem Hasen mit kaltem Wein, etliche ganze Eyer, und zweymal so viel Dotter darein gerührt; hernach nimm zwey Theil guten Wein, und einen Theil Wasser, lasse es untereinander sieden, und gieß es in das Abgetriebene, wohl abgerührt, laß es auffieden, gezuckert und gut gewürzt mit Muscat-Blühe, und Safran, Butter, und ein wenig gesalzen, angericht über ein gewürfelt-geschnittenes Brod mit Zimmet bestreuet.

N. 5. Dotter-Suppen.

Die Dotter-Suppen wird gemacht auf die Art wie die Wein-Suppen, allein man nimmt nicht so viel Wein, auch der Zucker und Zimmet wird ausgelassen. Sonsten wird es in allem gemacht, wie die vorige.

N. 6. Eyer-Suppen.

Erstlich rühre in einem Hasen Mehl ab mit ein wenig Essig und Wasser, rühre darein ganze Eyer, darnach man viel Suppen machen will, nimm in das Suppen-Wasser Wein, damit solcher mitsiede und in die abgetriebene Eyer abgerührt, lasse es auffieden, damit er die rechte Dicke bekommt, gewürzt, und Butter; alsdann gesalzen und angericht.

N. 7. Bier-Suppen.

Bereite in einem Hasen ein wenig Mehl, mit Bier schön glatt abgetrieben, rühre darein 18. Eyer-Dotter, nimm 6. Maas weißes Bier, und laß solches sieden, gieß es langsam in das Abgetriebene, mit einem Löffel wohl abgerührt, laß es auffieden, gezuckert, und ein wenig gesalzen, Butter, und gut gewürzt; hernach über ein gebähtes, oder gewürfelt-geschchnittenes Brod angericht.

N. 8. Kräuter-Suppen.

Nimm sauber gewaschene Kräuter, als nämlich Spänat, Kerbel-Kraut, item Petersil, Schnittling, grüne Zwiffeln, Sauerampfen und Pertram; dieses schön klein zusammen gehackt, hernach röste diese gehackte Kräuter in Butter, oder Schmalz, alsdann richte es in den gewöhn-

wöhnlichen Suppen-Hafen, lasse es eine viertel Stund sieden, treibe in einem andern Hafen ein wenig Mehl ab mit frischem Wasser, einen Theil ganze Eyer, und zweymal so viel Dotter darein gerühret, auch guten Milchreim daran; eine halbe Stund vor dem Tisch rühre die siedende Kräuter darein, lasse es aber hernach nicht mehr sieden, gut gewürzt und recht gesalzen, ein wenig Butter darein und angericht.

N. 9. Rogen = Suppen.

Schneide in den Suppen-Hafen Petersil, laß solchen sieden, hernach mit Zwiffeln eingebrennt, in der rechten Dicken, dann der Rogen machet es auch dicker, schneide den Rogen zu Stücklein, und eingesalzen, richte solchen in die eingebrennte Suppe, lasse es wohl sieden. hernach recht gesalzen, und gut gewürzt.

N. 10. Grüne Erbsen-Suppen mit Krebs-Eiterl.

Man nimmt junge grüne Erbsen mit samt der Schalen, lasset solche schön weich in Butter dünsten, hernach stosse sie klein mit etlichen gepfarzten Semmel Rinden, und zwey oder drey Stücklein von gebackenen Hechten. Wann dieses geschehen, bereite es in ein Wein oder Rasterol, gies-

se eine gute lautere Erbsen-Brüh daran, lasse es wohl sieden, hernach durchgetrieben, richte es in einen Hafen, lasse es auffieden, recht gesalzen, und gewürzt mit Muscat-Blühe, und Safran, wie auch ein wenig Milchreim, mache das Krebs-Eiterl auf die Art, wie hernach folget; richte es an statt des Suppen-Brods in die Schüssel, die Suppen angericht, geziert mit Hechten-Lebern, und gebackenen Schild-Kroten. Man kann diese Suppen auch geben mit gebähten Semmel-Schnitten.

N. 11. Krebs-Suppen mit Ragú.

Nimm 30. Krebsen, diese übersotten, von 15. Krebsen nimm die Aederlein heraus, wie auch die Gall weggeschnitten, von denen übrigen 15. löse die Schweiflein aus, und aufbehalten; hernach stosse in einem Mörser zwey kleine Stücklein von gebackenen Hechten, und etliche Rindlein gepfärztes Brod; alsdann giesse eine gute Erbsen-Suppen darzu, und lasse es sieden, treibe es durch, wie schon gesagt, bereite übersottene Spargel-Köpflein, gedünste Maurachen, von einem Hechten die Leber, etliche Karpfen Zungen, einen gezupften Hechten, die Krebs-Schweiflein, nimm ein wenig Krebs-Butter in ein Reindl, staube ein wenig Mehl darein, und das vorgeschriebene darein gericht, giesse

gieße von durchgetriebener Krebs = Suppen daran, lasse es ein wenig auffieden, richte die schon gut gewürzte Suppen über gebähte Schnitten an den Ragu oben auf, giebs zur Tafel.

N. 12. Erbsen = Suppen.

Siede die Erbsen mit Petersil, und gerosten Brod Rinden, treibe es durch, brenne es mit Zwiffel Einbrenn ein, daß es die rechte Dicke bekommt, säure es mit Wein, oder Essig, gewürzt, und auf gebähtes Brod angericht.

N. 13. Fissolen = Suppen.

Die Fissolen werden sauber flaubt, und gewaschen, in dem darzu gehörigen Suppen = Hafen zugefezet, und schön weich sieden lassen. Man kan auch Klein geschnittene Petersil = Wurzeln darzu nehmen, brenne es mit guter Zwiffel = Einbrenn in der rechten Dicken ein, hernach ansäuerlicht gemacht mit Essig oder Wein, gut gewürzt, und recht gesalzen.

N. 14. Eine gute Suppe von süßen Obers.

Nimm ein Maas süß Obers, lasse es in einem Reindel sieden, nimm ein Hand voll Mandeln, die stosse klein wie ein Mehl, zwey Schnittlein in Milch geweichte Semmel auch darunter, rühre es in das süße Obers, lasse solches ein wenig auf
sies

sieden, hernach durch ein hârenes Sieb durchgetrieben, in ein mit Butter bestrichenes Hâserl gericht, ein Stücklein frischen Butter darunter, gezuckert nach Belieben und angericht.

N. 15. Zisserl-Suppen.

Bereite die Zisserln, so viel man vonnöthen hat, richte es in ein Becken, gieße frisches Wasser daran, lasse es über Nacht weichen, auf die heisse Herdstatt gesetzt, und zugedeckt, hernach setze es in dem gewöhnlichen Suppen-Hafen zu, und lasse es wohl sieden. Will man aber die Haut weg haben, so seihe es durch, die Suppen aber wird eingebrennt mit Oel-Einbrenn, und die Zisserln siede in einer klaren Saugen, die den Tag vorher gemacht wird, alsdann im frischen Wasser wohl gewaschen, so gehen die Bâlg sauber weg, richte es wieder in die eingebrennte Suppen, lasse es auffieden, gut gewürzt, Essig daran, und recht gesalzen.

N. 16. Maurachen-Suppen.

Man nimmt frische, oder gedörrte Maurachen, diese werden übersotten mit einer guten Erbsen-Brüh, die Brüh wird aufbehalten, hernach zur Suppen genommen; die Maurachen müssen etlichmal mit warmen Wasser sauber gewaschen

werden, damit der Sand weg kommt, schneide sie mitten voneinander, und gedünst in Butter, und grünen Petersil, ein wenig klein-geriebene Semmel-Brösel, und Milchreim, auch recht gesalzen, und ein wenig gewürzt, mache das Faisch also: nimm von einem Fisch das Breit, oder Karpfen-Milch klein geschnitten, auch eingeweichtes Brod, von etlichen Eiern, und wenig Milchreim, ein lindes Eingehrührtes gemacht, stosse diese Stück in einem Mörser, treibe einen Krebs Butter, oder anderen schön pfläumig ab, einen Theil ganze Eier, und zwey Theil Dotter, das Gestossene darein gerührt, gewürzt mit Muscat-Blüh, recht gesalzen, auch Milchreim daran, bestreiche ein Kasterol mit Butter, streiche von diesem Faisch den Boden auf, mit denen gedünsteten Maurachen belegt, und also fort von Faisch und Maurachen, wann die Kasterol voll ist, oben auf mit Semmel-Brösel bestreuet, mit zerlassenem Butter und Milchreim betropft, mache unten und oben eine Glut, schön langsam gebacken; nimm eine gute Erbsen-Brüh, und die von überbrennten Maurachen eingebrennt mit Butter-Einbrenn, nicht gar zu dick, gut gewürzt, und gesalzen, wie auch guten Milchreim darzu. Wann die Maurachen gebacken seynd, giebe es an statt
des

des Suppen-Brods, giesse die Suppen darüber. Man kan auch an Fleisch-Tagen diese Suppen geben, aber mit Rind-Suppen gemacht, an statt des Fisch nimm Kälbernes Fleisch, und Ochsen-Mark.

N. 17. Gebäck-Suppen an Fast-Tagen.

Man nimmt frischen oder gesalzenen Hausen, zu kleinen Stücken zerschnitten, lege in eine Reib ein Stückel Butter, richte den Hausen darein, mit zwey Zwisfel Häupten belegt, mache unten und oben Blut, und schön weiß gedünst, hernach ganz klein zu einem Gebäck zerschnitten, auch darzu genommen in Salz-Wasser übersottenen, und ausgelösten Hechten und Karpfen, item ausgelöste Krebsen-Schweissel, von hart gesottenen Karpfen-Milch, Capry. Wenn dieses klein geschnitten ist, so dünste das Gebäck in Butter, und grünen Petersil, nimm klein geriebene Semmel-Brösel, hernach giesse eine gute, und lautere Erbsen-Brüh daran, so viel als man Suppen vonnöthen hat, lasse es auffieden, und gut gewürzt mit Muscat-Blüh, und Safran, nimm auch einen guten Milchreim daran, und recht gesalzen, richte es über gebähte Semmel an. Man kann es mit Hechten-Lebern zieren, und verlohrenen Eiern, lasse es auf der Schüssel einen Sud aufthun, giebs zur Tafel.

N. 18. Gestoffene Suppen von Hechten oder Karpfen.

Bereite einen gebackenen Karpfen, oder Hechten, stosse denselben klein in einem steinernen Mörser mit gepfärzter Brod-Rinden, richte solchen in einen Kasterol oder Kessel mit geschnittenen Zeller, giesse eine gute Erbsen-Brüh daran, lasse es wohl unter einander sieden, hernach durchgetrieben, in den gewöhnlichen Suppen-Hafen gericht, mit Butter Einbrenn in der rechten Dicken eingebrennt, gewürzt, und Milchreim daran, recht gesalzen und auf gebähte Schnitten angericht.

N. 19. Zeller, Suppen.

Man nimmt Blat-weis geschnittenen Zeller, gepfärzte Brod-Rinden, und Petersil, giesse eine gute lautere Erbsen-Brüh daran, lasse es untereinander weich sieden, hernach durchgetrieben, richte die Suppen in den gewöhnlichen Hafen, lasse es sieden, nimm in einen andern Hafen ein wenig Mehl, mit frischem Wasser abgerührt, ein Theil ganze Eyer, und zweymal so viel Dotter, auch Milchreim, treibe es wohl ab: eine halbe Stund vor dem Tisch giesse mit der siedenden Suppen ab, lasse es nicht mehr sieden, gewürzt, und recht gesalzen, ein wenig Butter daran.

N. 20. Kauli-Suppen.

Bereite sauber gebuzten Kauli, gepfärzte Brod-Rinden, und Petersil-Wurzen, giesse eine gute Erbsen-Brüh daran, lasse es schön weich sieden, hernach durchgetrieben und in allem gemacht, wie die Zeller-Suppen.

N. 21. Cioccolati-Suppen.

Erstlich wird das Mehl schön braun in einer Reim gelind, hernach wird es durchgefahet, nimm es in den Suppen-Hafen, so viel man vonnöthen hat, treibe es mit kalter Milch ab, alsdann bereite so viel siedende Milch, als man Suppen brauchet, darein abgerührt, und lasse es wiederum auffieden, nimm gefaheten Zimmet und Cioccolate, rühre es besonberd mit siedender Milch ab, thue darein Zucker nach Belieben, auch frischen Butter. Diese Suppen kan man auch ohne Cioccolate machen, es muß aber mehrer Zimmet genommen werden.

N. 22. Schwarze Brod-Suppen.

Bereite eine gute klare Erbsen-Brüh in den Suppen-Hafen, schneide dünnblätlete Petersil-Wurzen darein, und lasse es sieden, nimm klein-geschnittenes schwarzes Brod, brenn ein heisses Schmalz darüber, die Suppen gut gewürzt, und
recht

recht gesalzen, wann es Zeit ist, giesse es über das Brod, und lasse es auffieden, angericht, und giebe verlohrene Eyer darauf.

N. 23. Böhmishe Suppen.

Erstlich siede die Erbsen schön weich, hernach durchgetrieben, so viel man Suppen brauchet, nimm auch schöne klein gesottene Gersten darein, abgerührt, gewürzt mit Muscatnuß und Safran, gesalzen, und ein wenig Butter daran, lasse es einen Sud aufsthen, angericht über gebähete Schnitten.

N. 24. Schwämmel = Suppen.

Uebersiede die Nängel Schwämmel in einer guten Erbsen-Brüh, seihe es durch die Suppen, und nimme hernach zu der anderen die Schwämmel, fünf- oder sechsmal in heissem Wasser gewaschen, damit der Sand wegkommt, hernach dünste es in Butter und grünen Petersil, wie auch geriebenen Semmel = Bröseln, richte gute Erbsen = Brüh zu der andern, und mit guter Butter = Einbrenn in der rechten Dicken eingebrennet, die gerösten Schwämmel darein, lasse es auffieden, hernach gewürzt und gesalzen.

N. 25. Schnecken = Suppen.

Nimm überbliebene, oder übersottene Schnecken, schneide solche zu einem Gebäck,

häck, röste es in Butter, Petersil, und Semmel-Bröseln, brenn ein gute Erbsen-Brüh nicht gar zu dick ein, das Gehäck macht es auch dicker, gewürzt, Milchreim, richte es an auf gebähete Schnittten.

N. 26. Kröpfel-Suppen.

Nimm ein wenig Zeller, Petersil, Kauli gepfäzete Brod-Rinden, gebackenen Karpfen oder Hechten, giesse eine gute Erbsen-Brüh daran, lasse es weich sieden, treibe es durch, so viel Suppen, als man vonnöthen hat, lasse es sieden, eingebrennt, wann es vonnöthen ist, es wird ohnedem dick, gewürzt und gesalzen, mache kleine Kröpfeln von Butter-Taig mit dem Kröpfel-Rädel, in der Grösse wie ein Groschen, backe es in Schmalz, und gieb es an statt des Suppen-Brods.

N. 27. Eyer-Brezen-Suppen.

Zerbrich die Brezen in Stücken, richte es in das gewöhnliche Geschirr, eine Stund vor dem Tisch giesse heisse Milch daran, wenig gesalzen nach und nach, daß sie sich wohl weichen, richte es an, abgeschmalzen mit Semmel-Bröseln, und verlohrene Eyer darauf geben.

N. 28. Krebs-Suppen.

Erstlich werden die Krebsen übersotten, die Schweisslein ausgelöst; das andere wird

wird klein zusammen gestossen, mit gepfarzter Brod-Rinden und gebackenen Karpfen, richte es in einen Kasterol, giesse eine gute Erbsen-Brüh daran, und lasse es sieden, hernach durch ein härenes Sieb getrieben, giesse die Suppen in den gewöhnlichen Hafen, nimm in ein Häferl ein wenig Mehl, mit frischem Wasser abgerührt, etliche ganze Eyer und Dotter darein gerührt, Milchreim. Wann die Krebs-Suppen siedet, giesse solche in das Abgetriebene, lege ein Stücklein Butter daran, gut gewürzt und gesalzen, aber nicht mehr sieden lassen.

N. 29. Erbsen-Suppen mit Zeller und Kehl Profuli bedeckt.

Nimm durchgetriebene gute Erbsen-Brüh, schneide Zeller langlicht, lasse solchen in der Suppen sieden, brenn es ein mit guter Zwiffel-Einbrenn in der rechten Dicke, nimm überbrennte Kehl-Profuli, richte es eine halbe Stund vor dem Tisch in die Suppen, gewürzt, gesalzen und angericht.

N. 30. Maurachen-Suppen anderer Art.

Die Maurachen werden übersotten mit einer guten Erbsen-Brüh, an Fleisch-Sägen aber nimm Rind-Suppen, hernach werden sie etlichmal mit heissem Wasser
ge.

gewaschen, damit das Sandigte wegkommt, schneide es klein zu einem Gehäck, und dünste es in Butter und grünen Petersil, auch klein geriebenen Semmel-Bröseln, alsdann nimm gute Erbsen-Brüh zu der andern Suppen, lasse es sieden, und die Maurachen darein gericht, rühre ein wenig Mehl ab in einem Hafn, auch Eyer-Dotter und Milchreim, rühre es mit der siedenden Suppen ab, gut gewürzt und gesalzen.

N. 31. Suppen von KarpfenMilch.

Bake die Karpfen-Milch geschwind, stosse auch Zeller, der in der Erbsen-Brüh übersotten ist, lasse es wieder in der Erbsen-Brüh sieden, treibe es durch, begiesse es mit Eyer-Dotter, Milchreim, frischen Butter, gewürzt, gesalzen, und angericht.

N. 32. Gehäck-Suppen von Karpfen.

Nimm das ausgelöste Breit von Karpfen, dünste es in Butter, die kleine Gräten weggethan: hernach klein gehäck, auch ein wenig Capri darunter, röste dieses Gehäck in Butter, und grünen Petersil, auch Semmel-Bröseln: das andere von denen Karpfen wird zu kleinen Stücklein gehäck, auch gedünst in Butter, giesse eine gute Erbsen-Brüh daran
und

und lasse es sieden, etliche gepfarzte Brod-Rinden; hernach wird es durchgetrieben, so viel Suppen, als man brauchet, richte das Gebäck darein, und lasse es untereinander auffieden, gut gewürzt, und recht gesalzen, angericht auf gebähte Semmel.

N. 33. Eine Fisch-Suppen.

Baake ein paar Stückel Karpfen, oder Schlein, wie auch etliche Semmelschnitten, und ein paar Eyer und thue dieses in ein Geschier mit etwas Wurzel, ein wenig Pasilikum, und Kuttel-Kraut, fülle es an mit klarer Erbsen-Suppen, laß kochen, wann alles wohl verkocht hat, treibe die Suppen durch, gebe sie hernach in ein Geschier, um warm zu halten, thue sie salzen, reibe ein wenig Muscat-Nuß dazu, bähe die Semmel-Schnitten, oder auch bachen, richte sie in die Suppen-Schüssel, giesse die Suppen darüber, so wird sie gut seyn. Es kann auch eine braune Fasten-Suppen dazu genommen werden.

N. 34. Eine Milch-Suppen.

Seze in einem Hasen die Milch zum Feuer, gebe ein kleine Portion Koliander, ein Bröckel Zucker darein, laß eine halbe Stund lang sieden, richte die Semmel

mel-Schnitten geschnitten, bache sie schön auf den Kost, und salze sie ein wenig, fein zu; legiere sie auch mit Eyer-Totter, oder abrühren genannt, seibe sie hernach durch ein Haarsieb, über die Semmeln, gieb sie auf den Tisch.

N. 35. Eine gute Fasten-Bouillon zu machen.

Thue in einen Kessel, oder Hafen eine gute Portion guter Erbsen nach Gutgedunken die Quantität Bouillon von nöthen zu haben, setze sie mit Wasser zu dem Feuer, wenn sie anfangen zu sieden, rücke den Kessel zurück, und laß sie recht stark sieden, damit der Bouillon klar bleibe, hernach thue dazu von allen Sorten Wurzeln, als Zelleri, Pastonats, Borry und einen ganzen Zwifel, wie auch ein halben Mirsching Körbl, du mußt aber beobachten, daß die Erbsen nicht zu stark sieden, damit die Bouillon nicht trüb werde, thue hernach den Kessel oder Hafen vom Feuer weg setzen, und laß ihn etliche Minuten stehen, bis sich das Dicke auf den Boden gesetzt hat, thue hernach die Bouillon durch ein fein Haarsieb passieren und bediene dich wie folget.

N. 36. Eine gute Schüb zu machen.

Thu ein Stückl recht frischen Butter in ein Kastrol, schneide ein paar grossen
B
Zwi

Zwibel blattelweis, belege den Boden des Kastrols damit, schneide hernach von allen Sorten Wurzeln darauf, als wie gelbe Ruben Pastinat, Petersilwurzel, Zellery und Bory, ein wenig Diniam, oder Kuttelkraut genannt, welches der Schüh einen guten Gusto giebt, demnach thue den Fisch darauf, als wie Schlein und Karpfen, auch etwas Frösch, welche auch gut sind, und etwas Kräften geben, setze hernach das Kasterol auf eine Glut, und laß anziehen bis unten eine schöne Farbe bekommt, giesse ein wenig klare Erbsen-Bouillion daran, und laß stark sieden, thue dazu ein Stück guten Parmasankäß ganzer, und laß auch mitsieden, wenn die Schüh wohl verkocht hat, setze sie vom Feuer, laß sie etliche Minuten stehen, hernach thue sie passiren auf gut deutsch durchseihen durch ein Haarsieb, oder Serviet, damit sie schön klar bleibe, setze sie auf die Seite.

N. 37. Eine Köhl-Suppen.

Nehme den Würsching, oder den weissen Köhl genannt, thue ihn im Wasser ganzer blangiren, aber nur ein wenig, thue ihn hernach in ein frisches Wasser, und nachdem wohl ausdrücken, hernach thue die Torten davon schneiden, binde ihn zusammen mit Bindfaden, und rangire ihn in ein Kastrol mit Wurzeln, als
gelbe

gelbe Ruben, Pastinat, Petersil-Wurzeln, Zelleri, und ein wenig Basilikum, und Thimian, ein Lorber-Blat, und einen ganzen Zwibel mit etlichen Rägerln besteckt, thue ein Stück frischen Butter dazu, ein wenig Salz, und setze ihn auf eine gelinde Glut, und laß ihn kochen, bis er recht lind ist, richte eine klare Erbsen-Bouillion, laß sie auffieden, richte auch etliche gebähte Semmel Schnitten, ist es Zeit zur Tafel, richte den Würsching in den Suppen-Topf ohne Fetten, schöpfe die Fetten wohl von der Würsching-Bouillion ab, thue sie hernach auch durch ein Haarsieb an den Würsching posiren, oder durchsiehen, auf deutsch, gebe die etliche gebähte Schnitten in die Bouillion, laß sie aufkochen, und richte sie hernach an über den Würsching so viel Suppen du vonnöthen, und thue sie zur Tafel serviren.

N. 38. Eine Colli-Suppen von grünen Erbsen.

Nehme grüne Erbsen, thue sie nur eine Stund in siedendem Wasser blangiren lassen, hernach thue sie in ein Kastrol mit frischem Butter, etwas Wurzeln, wie schon gemeldet, grünen Petersil, ein wenig Thimian, etwas Frösch, laß auf einer gelinden Glut dünsten: oder auf Ruchel-Manier zu sagen, bosiren, hernach fülle es mit klarer Erbsen-Bouillion, und

laß sieden, backe etliche Stückel Fisch, etliche Eyer, und etliche Semmel-Schnitten, thu es dazu, und laß auch mitkochen, wenn alles wohl verkocht hat, schöpfe die Fetten davon, und thu die Suppe durch ein Haartuch posiren, präparire die Semmel dazu im frischen Butter gebacken, oder auch gebähet, um die Suppe recht schön grün zu machen, nehme ein paar Handvoll Spenat, thue diesen im Mörser stossen, drücke den Saft davon durch ein Tuch, diesen Saft thue in ein Kastrol, setze ihn auf die Glut, und laß ihn zusammen gehen wie einen Topfen, hernach gieße ihn auf ein Haarsieb, daß das Wasser davon lauft, den grünen Topfen posire durch das Sieb, und wenn es Zeit ist zur Tafel serviren, setze die Suppen auf den Windofen, thue sie mit dem Schöpflöfel rühren, bis sie recht heiß wird, und gebe den posirten Spenat-Topfen auch dazu, so wird sie recht grün seyn, thue das Brod hinein, und richte deine Suppen zur Tafel an.

V. 39. Eine Colli-Suppen von Kastanien.

Nehme die Kastanien, thue sie in einer Pfanne halb bratten, und sauber schälen, thue sie hernach in ein Kastrol mit frischem Butter, schneide Wurzeln daran, wie auch einen Zwibel, und ein halbes Lorherblatt thue auch darzu, setze es
auf

auf eine gelinde Glut, und laß bosiren, fülle es hernach auf mit klarer Erbsen-Bouillion und Schüh, backe etliche Stücke Fisch und etliche Eyer, thu es auch dazu, und laß mitkochen, wenn dieses alles wohl gar verkocht hat, setze es vom Feuer, und thu die Fetten wohl davon abschöpfen, bosire hernach die Suppen durch ein Haartuch, richte das Brod in Butter ausgebacken, ist es Zeit zur Tafel serbiren, setze die Suppe auf das Feuer, rühre sie um, wenn sie wohl heiß ist, thu das gebackne Brod hinein, laß ein wenig anziehen, und richte die Suppe zur Tafel an.

N. 40. Eine Colli-Suppen von Pistazen.

Thue in ein Kastrol frischen Butter, schneide Wurzeln darein, thue etwas Frösch dazu, wie auch etwas Fleisch von einem Karpfen, setze auf eine Glut, und laß posiren, fülle es hernach mit klarer Erbsen-Bouillion an, und laß kochen, backe etliche Semmel-Schnitten ganz leicht, und auch etliche Eyer aus, und laß auch mit-sieden, wenn alles verkocht ist, thue die Fetten wohl davon nehmen, nehme etwas Pistazen, thue sie abschälen, und thue sie stossen, mit einem Spinat-Topsen, welcher schon gemeldet ist, zu machen bey der grünen Erbsen-Suppen, wenn sie fein ge-

stossen sind, rühre sie hernach mit sammt den Spenat-Töpfen in die Suppe, und thue sie durch ein Haartuch posiren, ist es Zeit zur Tafel serviren, stelle die Suppe auf einen Windofen, rühre sie mit einem Schöpfföfel, bis sie recht heiß ist, um, thue das gebackne Brod in die Suppe, und thue sie anrichten zur Tafel, sie wird recht schön grün seyn, und auch gut.

N. 41. Eine Colli-Suppe von Linsen.

Nachdem die Linsen geklaubt sind, thu sie in einem siedenten Wasser blangiren, hernach thue sie in einen Kessel oder Hafen, und fülle ihn an mit klarer Erbsen-Bouillion, und laß sie sieden, schneide daran Wurzeln, und thue auch einen Zwiibel, ein wenig Basilicum und Thimian dazu, und backe etliche Fisch und etliche Eyer auß, und laß es auch mitkochen, wenn alles lind verfocht hat, setze es vom Feuer und thue die Fetten wohl davon abschöpfen, und hernach durch ein Haartuch posiren, das Brod muß im Butter gebacken werden, ist es Zeit zur Tafel serviren, setze die Suppe auf den Windofen, laß es recht heiß werden, thue das Brod hinein, und thue sie zur Tafel serviren.

N. 42. Eine braune Suppe mit Faschnö-
derln und Kräutern.

Mache ein Erbsen-Colli, wie schon ge-
meldet ist, aber ganz klar und nicht dick,
thue etwas Wurzeln in feine Fülle ge-
schnitten dazu, wie auch ein wenig Sau-
rampfen und Körbelkraut, laß in der
Suppe lind sieden, mache ein Fasch von
Hechten oder Karpfen, nehme das Fleisch
davon ohne Haut, thue es auf ein Schneid-
Brett, thue darzu ein paar Charlotten
und ein wenig Zwibel, ein wenig Peter-
sil, Thimian und Basilicum, schneide al-
les recht fein, rühre etliche Eyer mit fri-
ischem Butter ab auf dem Feuer, thue es
auch ein wenig pfeffern und Muscatnuß
und Salz, ein wenig geriebenes Brod,
und etliche Eyerdotter, mische den Fasch
wohl, und mache hernach kleine Knöderln
daraus, thue sie im Schmalz backen schön
gelb, thue sie hernach in die Suppen und
laß sie auskochen, ist es Zeit zur Tafel
serviren, richte die Suppe zur Tafel oh-
ne Brod.

N. 43. Eine Krepes-Suppe mit Milch.

Nehme halb Milch und halb süßen Raam
oder Obers genannt, setz sie zum Feuer,
und laß sie sieden, thue sie hernach vom
Feuer, und laß sie halb kalt werden, mit
den Krebsen mache es, wie vorher schon
gemeldet ist, nachdem sie fein gestossen,

thue sie in die Milch rühren, wie auch etliche Ewertotter, hernach bosire die Suppe durch ein Haartuch, gebe ein wenig Salz, und ein klein wenig Zucker dazu, das Brod dazu muß gebähet werden, ist es Zeit zur Tafel, thue die Suppe auf einen Bindofen, und thue sie rühren, wie schon gemeldet, gebe das Brod dazu und thue sie zur Tafel serviren.

N. 44. Eine Suppe mit Knöderln vom französischen Fasch.

Nehme einen Hechten, thue die Haut davon nehmen, hernach thue das weiße Fleisch von den Bratten herunter schaben mit dem Messer, daß alle Kräten davon kommen, thue dieses Fleisch in einen Mörser, und gebe dazu etliche Charlotten, ein wenig Zwibel, ein wenig Petersil, ein wenig Basilicum und Thimian, dieses alles aber fein geschnitten, hernach muß es recht fein gestossen werden, hernach thue diesen Fisch wiederum in den Mörser, und gebe dazu so viel Fasch gleiches Gewicht, den frischen Butter roher, wie auch in einer Milch geweichter Semmel, Salz, ein wenig Muscatnuß, wie auch weissen Pfeffer, thue es hernach gut zusammen stossen, und schlage dazu von 4 oder 5 Eyerklar den Schnee, thue es wohl zusammen mischen, hernach stauhe ein wenig feines Mehl auf das Backbrett thue

thue diesen Fasch darauf und mache nach Gutgeduncken deine Knöderln lang oder rund, ist es Zeit zur Tafel serbiren, laß sieden in einem Kastrol, nimm klare Erbsen-Bouillion, und thue die Knöderln hinein, und laß ein paar Minuten zudeckter gäh sieden, hernach muß eine klare Erbsen-Bouillion mit guter Schüh heißer präpariret seyn, so viel du Suppen vonnöthen hast, gieße sie hernach in den Suppentopf und nehme die Knöderl mit einem löcherten Löffel heraus, und gebe sie in die Bouillion, thue deine Suppe zur Tafel serbiren.

N. 45. Eine klare Spargel-Suppe.

Thue den Spargel sauber waschen, schneide ihn klein, wie du willst, er muß aber ein wenig blaugiret werden, thue ein gute Bouillion dazu, so viel du Suppen vonnöthen hast, thue es zum Feuer, laß es stat sieden, biß der Spargel lind ist, alsdenn habe dein Brod dazu; ist es Zeit deine Suppe zu serbiren, thue das Brod hinein, so viel es vonnöthen hat, mit ein wenig fein blanchirten Petersil, welcher blätterweis muß gepflücklet seyn, alsdenn ist die Suppe gut und fertig.

N. 46. Eine Körbel-Kraut-Suppe.

Nehme eine gute Handvoll Körbelkraut, thue dieses in ein Kastrol mit frischen
B 5
Butter

Butter bosiren, fülle es hernach auf mit klarer Erbsen-Bouillion und Schüh, eine Portion Frösch, laß die Suppe siedern, bis sie wohl verkocht hat, schneide die Semmel vierecket, groß wie ein Würfel, thue dieses Brod in Butter ausbacken, schön gelb, ist es Zeit zur Tafel serviren, bosire die Suppe durch ein feines Haarsieb, man kann sie lagiren mit Eyertotter, oder auch ohne Eyertotter serviren, die gebackne Semmel kann man zu der Suppe geben ohne aufkochen zu lassen.

N. 47. Eine Suppe von Wurzeln.

Nehme gelbe Ruben, Petersilwurzel, Pastinat, und weiße Ruben, bayrische Ruben, Zelleri, schneide aus diesen Wurzeln ein kleine allerhand Fasson, als nemlich kleine Schampionen viel, würfle auch nach deinem Gutgeduncken, alles in gleicher Gröffe, thue diese geschnittenen Wurzeln in Wasser blanchiren, nachdem thue sie in ein Kastrol mit frischem Butter, thue sie auf einer gelinden Glut bosiren, giesse hernach eine klare Erbsen-Bouillion dazu, und laß sie stat kochen, bis sie recht lind sind, präparire das Brod, oder die Semmel genannt, thue sie bähen oder im frischen Butter ausbacken, ist es Zeit zur Tafel, thue in ein Kastrol eine klare Erbsen-Bouillion, auch etwas Schüh, laß aufkochen, giesse diese Wurzeln auf
ein

ein Haarsieb, richte sie in den Suppen-Topf hinein, thue das gebähte Brod in die Bouillion, und laß aufkochen, und richte hernach die Suppe in die Wurzeln hinein, und thue sie zur Tafel serviren, wenn die Schüb von den Wurzeln klar ist, so kann man die Fetten wohl davon abnehmen, und diese Schüb auch zur Suppe geben.

N. 48. Eine Salat-Suppe.

Nehme ein Duzend oder mehr Stauden Salat, thue davon die Herzeln nehmen, thue sie hernach im Wasser blanchiren, oder auf deutsch absieden, hernach thue sie sauber ausdrücken, rangire sie in ein Kastrol mit einem Zwibel, auch etwas Wurzeln, und ein Stück frischen Butter setze es auf eine gelinde Glut, und laß es borsiren, oder dünsten genannt, giesse hernach eine klare Erbsen-Bouillion, und laß es stat kochen, bis sie lind sind, richte hernach die gebähte Semmel oder Brod genannt, oder auch im frischen Butter ausgebacken, ist es Zeit zur Tafel, thue in ein Kastrol eine klare Erbsen-Bouillion auch etwas Schüb, setze es zum Feuer, giesse den Salat auf ein Haarsieb, daß die Herzeln schön ganz bleiben, rangire sie hernach in den Suppen-Topf, thue das gebähte oder gebackene Brod in die Bouillion, laß es aufkochen, und richte

es hernach an, und thue sie zur Tafel serviren.

N. 49. Eine Frösch-Suppe.

Nehme eine Portion Frösch, thue sie in ein Geschier mit einem Stückel frischen Butter, und Wurzel, setz hernach auf ein Blut, laß dünsten, gieße hernach eine blasse Erbsenbrüh darein, laß sie kochen, gebe ein Stückel Semmel-Schmolen dazu, wann sie verkocht hat, setz sie vom Feuer, daß sie halb kalt werden, siede etliche Eyer hart, stosse eine kleine Portion süsse Mandelkern, mit einen wenig frischen Wasser, gebe die harten Eyer totter dazu, stoß zusammen, rühre es hernach unter die Suppen, treibe sie hernach durch, richte die gebähten Semmelschnitten dazu, darf aber nicht mehr kochen, sondern nur heiß werden, sie muß gerührt werden, bis sie angerichtet wird, diese Suppe ist weiß, sie kann aber auch braun gemacht werden.

N. 50. Schildkroten-Suppe.

Nimm 4 oder 5 Schildkroten, überbrenn es und löß sie auß, zergliedere es schön klein, nimm ein Schmalz in eine Reim, mache eine Einbrenn, leg die Schildkroten hinein, laß solche abdünsten, gieß ein Pettersilwasser darauf, laß sie auffieden.
druck

druck Lemoniesaft daran, auch Lemonie-
Schällerl und Gewürzt dazu, gieß Sa-
fran dazu und gieße es über die gebähte
Semmel.

Zweiter Absatz.

Von unterschiedlichen Mehl-Speisen.

N 51. Mackeroni-Nudeln.

Erstlich mache halben Theil geschnittene
und halben Theil gerädlete Nudeln,
diese in Salz-Wasser übersotten, und
mit frischem Wasser abgekühlet, hernach
recht gesalzen, das Wasser wegeseigt.
Bereite unterdessen geselchten Hausen,
übersotten und kleingeschnitten, wie auch
ausgelöste Krebs-Schweiffeln, solche zer-
schnitten, geriebenen Parmasan-Käß;
nimm einen zerschmolzenen Krebs-But-
ter, auch guten Milchreim, rühre es un-
ter einander ab; bestreiche alsdann eine
Pfanne oder Kasterol mit Butter, be-
streue es mit Semmel-Bröseln, richte
von übersottenen Nudeln eine Lag, her-
nach nimm geriebenen Käß, zerschnitte-
nen Hausen, Semmel-Bröseln, item
ein wenig Muscat-Blüh, Krebs-Schweif-
feln, die Nudeln überstreuet, alsdann
mit dem zerlassenen Krebs-Butter und
Milchreim wohl begossen, damit sie schön
sah-