

---

 Die Suppen.

## Eine Kräutersuppe mit Wurzeln.

Schneide gelbe Ruben, Zelleri, Petersilwurzeln, Pastinakwurzeln, alles gliedlang geschnitten, als wie die Nudeln, schneide auch etwas Mirsching, oder gelber Köhl genannt, und auch ein wenig Salat dazu, setze ein Wasser auf den Windofen, und lasse es sieden, thue hernach diese Wurzeln und Kräuter hinein, und lasse es einen Sud aufstehen, gieße es ab, thue es in ein frisches Wasser, und gieße es hernach wieder ab; nachdem thue es in ein Kastrol mit ein wenig frischem Butter, thue dazu Sauerrampsen, und Körbelkraut, auch ein wenig durchgeschnitten mit dem Messer; lasse hernach diese Wurzeln und Kräuter zusammen auf einer kleinen Glut possieren, oder auf deutsch zu sagen, dünsten; nachdem fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon, und etwas Schüh, aber nicht zu viel, damit es in der Farbe nicht zu stark wird; lasse es stark sieden, bis die Wurzeln und Kräuter lind sind, nachdem thue das Brot dazu richten; man kann das Brot, oder auch die Semmel, auf dem Rost backen, oder auch in Butter ausbacken, ist es Zeit zu serviren zu der Tafel, kann man das Brot mituniren,

oder auf deutsch zu sagen, aufkochen lassen. Einige Herrschaften lieben es nicht, sondern die Fetten wohl von der Suppen abgenommen, und hernach das gebackene Brot hinein gethan, und in den Suppentopf angerichtet.

— Eine fein geschnittene Kräutersuppe.

Nimm Sauerrampfen und Körbelkraut, Schneide diese Kräuter mit dem Schneidmesser fein, hernach thue sie in ein Kastrol mit frischem Butter, setze es auf eine gelinde Glut, und lasse die Kräuter possiren oder dünsten, nachdem fülle es mit klarer Erbsen-Bouillon und Schüh an, und lasse es steden. Ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so thue die gebackene Semmel in die Suppe, oder sie kann in Butter ausgebacken werden; lagiere hernach die Suppe mit etlichen frischen Eyerdottern, und richte sie zur Tafel an; man muß aber wohl beobachten, daß die Eyer nicht zusammen laufen. Zu dieser Suppe kann man auch die Kräuter nur ein wenig mit dem Messer durchschneiden, und hernach machen, wie vorher gemeldet, und ohne lagieren von Eyer zur Tafel serviren.

---

 Eine Körbelkrautsuppe.

Nimm eine gute Hand voll Körbelkraut, thue dieses in einem Kastrol mit frischem Butter passiren, fülle es hernach auf mit klarer Erbsen-Bouillon und Schüh, und eine Portion Frösche; lasse die Suppe sieden, bis sie wohl verkocht hat, schneide die Semmel viereckigt, so groß wie ein Würfel, thue dieses Brot schön gelb in Butter ausbacken; ist es Zeit zur Tafel zu servieren, so passire die Suppe durch ein feines Haarsieb; man kann sie lagiren mit Eyerdotter, oder auch ohne Eyerdotter serviren, die gebackene Semmel kann man zu der Suppe geben, ohne aufkochen zu lassen, oder auch aufkochen lassen.

## Eine Suppe von Kräutern.

Thue Petersil und Zellerkraut blattelweis fein brocken, in ein frisches Wasser, hernach setze ein Geschirr mit Wasser zum Feuer, wenn es siedet thue hernach diese zwey Kräuter hinein, und lasse sie sieden bis sie lind sind, thue sie hernach abgießen, und lege sie wiederum in ein frisches Wasser, richte hernach eine klare Erbsen-Bouillon und Schüh in ein sauberes Geschirr. richte auch die Semmel dazu, gebähter, oder in Butter gebä-

ken; ist es Zeit zu serviren, so lasse diese Bouillon aufkochen, gieße hernach die Kräuter ab, thue sie mit dem Brot in die Suppe, und richte sie zur Tafel an.

### Eine klare Hopfensuppe.

Thue den Hopfen schön weiß puzen, hernach im Wasser blangieren, auf deutsch ein wenig abfieden, nachdem gieße ihn ab, thue ihn mit ein wenig frischem Butter in einem Kastrol auf einer gelinden Glut dünsten lassen, fülle es hernach auf mit klarem Erbsen-Bouillon und Schüh, lasse ihn sieden, bis er lind ist, thue die Semmel dazu richten, gebähter oder in Butter gebacken; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so thue das Brot in die Suppe, und richte die Suppe an.

### Eine Hopfensuppe auf eine andere Art.

Thue den Hopfen sauber puzen, wie schon gemeldet, thue ihn hernach wohl blangieren in Wasser, oder sieden lassen genaunt, nachdem thue frischen Butter in ein Kastrol, thue den Hopfen dazu, mit fein geschnittenem Pestersil; nimm auch etliche abgefottene Fischleber, als von Hechten, und ein Paar Stükel Karpfen Milchney, schneide dieses klein

gewürfelt, und thue es auch zu dem Hopfen; du kannst auch etliche Krebschweifeln dazu nehmen, thue es hernach auf dem Feuer posfiren, und staube ein klein wenig feines Mehl daran, oder auch anstatt dem Mehl ein Löffel voll Colli, gieße ein wenig Schüh daran, und lasse es kochen, gib ein wenig Muskatnuß daran, und ein wenig Pfeffer; wenn der Hopfen lind ist, thue es lagiren mit etlichen Eyerdottern, und lasse es hernach kalt werden, nimm hernach kleine Semmel, thue die Rinden davon ganz fein abraspeln, und sie schön aushöhlen, und die Schmolten wohl herausnehmen; nachdem thue sie mit frischem Butter bestreichen, lege sie auf eine Tortenpfanne, setze sie in den Ofen, und lasse sie schön gelb backen, nachdem wenn sie kalt sind, thue sie anfüllen, oder auf Kuchel-Manier zu sagen, mit diesem Hopfen fasziren, richte hernach in ein Geschir eine klare Erbsen-Bouillon und Schüh, lasse die Bouillon aufsieden; ist es bald Zeit zur Tafel, so thue diese faszirte Semmel in den Suppentopf, oder Potoulli genannt, gieße die Bouillon darüber, und lasse sie wohl mitoniren, oder deutsch zu nennen, recht heiß werden, damit die Semmeln in der Mitte auch heiß werden, hast du aber keinen silbernen Topf oder Porzellan, so mache es auf diese Manier in einem

Kastrol, aber im Anrichten wohl Acht gegeben, daß die Semmeln ganz bleiben, sonst wird die Bouillon trüb.

### Eine Suppe von Würsching.

Nimm 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 schneide die Torsen davon, binde ihn zusammen mit Bindsfaden, und rangire ihn in ein Kastrol mit Wurzeln, als gelbe Ruben, Pastinak, Petersilwurzeln, Zelleri, und ein wenig Basilicum, und Thimian, ein Lorberblatt, und einen ganzen Zwiebel mit etlichen Kägerln besteckt, thue ein Stück frischen Butter dazu, ein wenig Salz, und setze ihn auf eine gelinde Glut, und lasse ihn dünsten, hernach gieße eine Schüb darüber, und laß ihn kochen, bis er recht lind ist, richte hernach eine klare Erbsen-Bouillon, lasse sie auffieden, richte auch etliche gebähete Semmelschnitten; ist es Zeit zur Tafel, so richte den Würsching in den Suppentopf ohne Fette, schöpfe die Fette wohl von der Würsching-Bouillon ab, thue sie hernach auch durch ein Haarsieb an den Würsching passieren oder durchsiehen, gib die etlichen ge-

bähten Schnitten in die Bouillon, lasse sie aufkochen, und richte sie hernach über den Würsching an, so viel Suppe du vonnöthen hast, und servire sie zur Tafel.

### Eine Suppe von Portulack.

Pflücke den Portulack blattelweis, wie auch etwas Sauerampfen und Salat; nachdem diese Kräuter sauber gewaschen sind, thue sie in ein Kastrol mit frischem Butter, und lasse sie auf einer gelinden Glut possiren, hernach gieße eine klare Erbsen-Bouillon daran, und auch etwas Schüh, lasse die Suppe langsam siedern, bis die Kräuter lind sind, präparire die gebähte Semmel dazu, oder auch in frischem Butter ausgebacken; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so nimm die Fette von der Suppe sauber herunter, lege das Brot hinein, lasse es aufkochen, und thue die Suppe zur Tafel serviren.

### Eine Suppe von Wurzeln.

Nimm gelbe Ruben, Petersilwurzel, Pastinak, und weiße Ruben, bayerische Ruben, Zelleri, schneide diese Wurzeln klein, in allerhand Fasson, als nämlich kleine Champignon viel, würfle auch nach deinem Gut-

Dünken alles in gleicher Größe, thue diese geschnittenen Wurzeln in Wasser blangiren, nachdem thue sie in ein Kastrol mit frischem Butter, thue sie auf einer gelinden Blut poffiren, gieße hernach eine klare Erbsen-Bouillon dazu, und lasse sie langsam kochen, bis sie recht lind sind; präparire das Brot oder die Semmel, thue sie hernach bähen, oder im frischen Butter ausbacken; ist es Zeit zur Tafel, so thue in ein Kastrol eine klare Erbsen-Bouillon, auch etwas Schüh, lasse es aufkochen, gieße diese Wurzeln auf ein Haarsieb, richte sie in den Suppentopf hinein, thue das gebähte oder gebackene Brot in die Bouillon, und lasse es aufkochen; richte hernach die Suppe in die Wurzeln hinein, und seruire sie zur Tafel. Wenn die Schüh von den Wurzeln klar ist, so kann man die Fette wohl davon abnehmen, und diese Schüh auch zur Suppe geben.

#### Eine Salatsuppe.

Nimm ein Duzend, oder auch noch mehr Stauden Salat, nimm davondie Herzel, thue sie hernach im Wasser blangiren, oder auf deutsch abfieden, hernach drücke sie sauber aus, rangire sie in ein Kastrol mit einem Zwiebel, auch etwas Wurzeln, und ein Stück frischen

Butter, setze es auf eine gelinde Glut, und lasse es possiren, oder dünsten; gieße hernach eine klare Erbsen-Bouillon daran, lasse sie langsam kochen bis sie lind sind, richte hernach die gebähte Semmel oder Brot, auch im frischen Butter ausgebacken; ist es Zeit zur Tafel, so thue in ein Kastrol eine klare Erbsen-Bouillon, auch etwas Schüh, setze es zum Feuer, gieße den Salat auf ein Haarsieb, daß die Herzel schön ganz bleiben, rangire sie hernach in den Suppentopf, thue das gebähte oder gebackene Brot in die Bouillon, lasse es aufkochen, richte es hernach an, und thue sie zur Tafel serviren.

### Eine feine grüne Erbsensuppe.

Nimm kleine ganz feine grüne Erbsen in ein Kastrol mit frischem Butter, ganzen Zwiebel, thue sie possiren, hernach fülle es mit klarer Erbsen-Bouillon und etwas Schüh, lasse es sieden, bis die Erbsen lind sind, thue den Petersil blattweis brocken, und ihn hernach im Wasser blangiren, bis er lind ist, thue die gebähte oder in Butter ausgebackene Semmel in die Suppe, lasse es aufkochen; thue auch hernach den blangirten Petersil, und ein klein wenig Muskatnuß darein, und servire die Suppe zur Tafel.

---

 Eine Suppe auf Flammändisch.

Nimm etliche Köbel Würsching, oder weißen Köhl genannt, wie auch etliche Köbel oder Häpel Weißkraut, auch gelbe Ruben, Pastinak, Petersilwurzel, Zelleri, diese Wurzeln in 2 oder 4 Stücke geschnitten, ohne den Kern, hernach nehme das Innere von den Köbeln sammt diesen Wurzeln, thue alles zusammen in Wasser blangiren, und dann wohl ausdrücken, thue hernach in ein Kastrol ein Stück frischen Butter, richte das Köbel und die Wurzeln hinein, auch einen ganzen Zwiebel mit 2 oder 3 Nägerln besteckt, reibe ein wenig Muskatnuß daran, und salze es; setze es hernach auf eine gelinde Glut, lasse es possiren, oder dünsten, fülle es hernach mit klarer Erbsen-Bouillon, wie auch etwas Schüh an, lasse es kochen, bis alles wohl lind ist; ist es Zeit zur Tafel, so schöpfe die Fette wohl davon ab, richte es hernach in den Suppentopf an, ohne Brot, wie auch nicht gar zu viel Bouillon.

## Eine Suppe von Zelleri.

Nimm etliche Zelleri, und thue ihn blattweis sauber schneiden, oder auch in Fülle geschnitten, thue ihn hernach in ein Kastrol

mit ein wenig frischen Butter, possire ihn, gieße hernach eine klare Erbsensuppe daran, wie auch etwas Schüh, lasse es langsam sieden, bis der Zelleri lind ist; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, thue die gebähte oder in Butter ausgebackene Semmel in die Suppe, lasse sie aufkochen, und richte sie hernach an.

### Eine Suppe mit kleinen Zwiebeln.

Nimm eine gute Portion kleine Zwiebeln, puße sie sauber, nimm ein frisches Wasser, und blangire es; nachdem thue die erste Haut wieder davon, thue sie hernach in ein kleines Geschirr mit frischem Butter, und ein wenig Lemonisast und Wasser, setze es zum Feuer, und lasse sie langsam sieden, bis sie lind sind, schneide hernach von der Semmel rundes Brot wie ein Zwanziger groß, und backe es im frischen Butter heraus, thue hernach in ein Kastrol eine klare Erbsen-Bouillon, wie auch etwas Schüh, und lasse es aufkochen; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so thue das Brot in die Bouillon hinein, lasse es noch einmal aufkochen, richte es hernach in den Suppentopf an, gieße das Wasser von den Zwiebeln durch ein Haarsieb, und gib die Zwiebeln zu dieser Suppe.

### Eine Suppe von weißen Ruben.

Nimm weiße Ruben, auch bayerische, nachdem sie sauber gepuzt sind, setze ein Wasser auf den Windofen, wenn es siedet, thue die Ruben hinein, laß es einen Sud aufstehn, damit der bittere Geschmack davon kommt, thue sie hernach wiederum in ein frisches Wasser, gieße sie hernach ab, thue es in ein Kastrol mit einem Stücke frischen Butter, wie auch einem ganzen Zwiebel, setze sie auf eine Glut, und lasse sie dünsten, bis die Ruben anfangen gelb zu werden; hernach fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon, wenn die Bouillon nicht zu hoch ist in der Farbe, nimm auch etwas Schüh dazu, und lasse sie kochen, hernach thue das Brot zu der Rubensuppe in frischem Butter ausgebacken, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so thue die Fette von der Rubensuppe wohl abschöpfen, thue es hernach durch eine Serviette passiren, und gebackenes Brot darein, und thue sie zur Tafel serviren.

### Eine Reissuppe auf Italiänisch.

Nimm eine gelbe Rube, wie auch Pastinack, einen Zelleri, Petersilwurzel, wenn sie gepuzt sind, thue diese Wurzeln klein gewürfelt wie den Reiß schneiden, und hernach ein

wenig im Wasser blangiren; wenn hernach der Reiß sauber gepuzet und blangiret ist, thue den Reiß und die Wurzeln in einen Suppenkessel oder Hafen, fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon und Schüh, aber die Bouillon darf nicht zu braun seyn, setze es zum Feuer, und lasse sie langsam sieden, bis alles lind ist, aber wohl Acht gegeben, daß die Suppe schön klar bleibt, brocke hernach einen grünen Petersil blattelweis, thue ihn im Wasser sieden lassen, bis er lind ist; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, thue diesen grünen Petersil in deine Suppe, und richte sie zur Tafel an.

### Eine Collisuppe von gelben Ruben.

Nimm schöne gelbe Ruben, wenn sie gepuzet sind, thue sie auf dem Reibeisen reiben, hernach thue sie in ein Kastrol mit frischem Butter, thue auch etwelche andere Wurzeln dazu, wie auch einen Zwiebel, ein wenig Thimian, oder Kuttelkraut genannt, auch eine Portion Frösche, setze es auf eine Glut, und lasse dünsten, fülle es hernach an mit klarer Erbsen-Bouillon, und lasse es kochen, backe hernach etliche Stückel Fisch aus, wie auch etliche Eyer, thue es auch mit in die Suppe, und lasse es mit verkochen; wenn alles verkocht ist, schöpfe die Fette alle wohl von der

Suppe hinweg, und thue sie hernach durch ein Haartuch passiren, thue auch eine Handvoll kleine Zwieberln sauber puzen und blangiren, und im Wasser lind sieden, mit ein wenig Lemonisast, damit sie weiß bleiben, auch thue grünen Petersil brocken, und im Wasser wohl abkochen, daß er lind ist, richte die Semmel dazu in Butter gebacken, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, mache die Suppe wohl heiß, muß aber gerührt werden, gib das Brot dazu, wie auch den Petersil, und richte sie an, auf die lezt gieße die Zwieberln ab, und gebe sie schön ganzer in die Suppe, und thue sie zur Tafel serviren.

### Eine weiße Colli-Suppe.

Schneide in ein Kastrol Wurzeln, wie schon gemeldet, auch einen Zwiebel, etwas Fleisch von einem Karpfen und Frösche, gib ein Stück frischen Butter dazu, und setze es auf eine Glut, lasse alles wohl zusammen dünsten, aber nur weiß, fülle es hernach auch mit klarer Erbsen-Bouillon auf, und laß kochen, thue hernach von einer Semmel die Schollen auch dazu, und laß alles wohl verkochen, schöpfe hernach die Fette davon ab, und laß ein wenig kalt werden, aber nicht gar zu kalt, stoße ein wenig süße Mandeln mit frischem

Wasser oder Milch, daß sie dhlicht werden, fiede etliche Eyer hart, nehme den Dottor davon; stoße sie auch mit den Mandeln, auf die legt verrühre diese Mandeln in die Suppe, und thue sie hernach durch ein Haarsieb passiren, richte das Brot oder die Semmel gebähter zu der Suppe, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, thue das Brot in ein Kastrol mit ein wenig klarer Erbsen-Bouillon, und laß auffkochen, setze die Suppen auf einen Windofen, thue sie mit dem Schöpflöfel umrühren, damit sie nicht zusammen laufe, wenn sie wohl heiß ist, gib das Brot dazu, und thue sie zur Tafel anrichten.

### Eine weiße Colli-Suppe mit Reiß.

Diese Suppe wird gemacht auf die nämliche Art, wie die vorher bemeldte, nur muß man einen Reiß nehmen, nachdem er sauber gepußt und blaugiret ist, in ein Geschirr thun, und mit klarer Erbsen-Bouillon anfüllen, und langsam kochen lassen, bis er lind ist, wenn es Zeit zur Tafel ist, setze die Colli auf das Feuer, rühre sie wie schon gemeldet um, hernach thue den Reiß anstatt dem Brot in die Suppe, daß sie nicht zu dick ist, und thue sie zur Tafel serviren, es ist auch eine gute Suppe.

Eine Colli-Suppe von grünen Erbsen.

Nimm grüne Erbsen, thue sie nur eine Stunde im siedenden Wasser blangiren lassen, hernach thue sie in ein Kastrol mit frischem Butter, etwas Wurzeln, wie schon gemeldet, grünen Petersil, ein wenig Thimian, etwas Frösche, lasse es auf einer gelinden Glut dünsten, oder auf Kuchelmanier zu sagen possiren, hernach fülle es mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß sieden, backe etliche Stücker Fisch, etliche Eyer, und etliche Schnitten Semmel, thue es dazu, und laß auch mitkochen; wenn alles wohl verköcht hat, schöpfe die Fette davon, und thue die Suppe durch ein Haartuch passiren, präparire die Semmel dazu im frischen Butter gebacken, oder auch gebähet; um die Suppe recht schön grün zu machen, nimm 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 passire durch das Sieb, und wenn es Zeit ist zur Tafel zu serviren, setze die Suppen auf den Windofen, thue sie mit dem Schöpflöffel rühren, bis sie recht heiß wird,

und gib den possirten Spenattopsen auch dazu, so wird sie recht grün seyn, thue das Brot hinein, und richte deine Suppen zur Tafel an.

### Eine Colli-Suppe von gedörrten Erbsen.

Nimm eine Portion Erbsen in einen Suppenkessel oder Hafen, setze sie mit Wasser zum Feuer, und lasse sie kochen, thue dazu Wurzeln, wie schon gemeldet, wie auch einen Zwiebel, ein wenig Basilicum und Thimian, backe etliche Stückel Fisch, und auch etliche Eyer, und dieses thue alles dazu, und laß mitkochen, wenn alles verkocht hat, setze es vom Feuer, und thue die Fette wohl davon schöpfen, passire die Suppe durch ein Haartuch, thue die Semmel dazu scheibenweis in Butter ausbacken, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, mache die Suppe wohl heiß, thue das gebackene Brot dazu, und thue sie zur Tafel serviren.

### Eine Suppe auf andere Manier.

Die Suppe auf andere Manier gemacht gleichwie diese vorhergemeldte, nur muß viel Thimian dabey seyn, sie muß einen starken Geschmack haben von Thimian, und das Brot

muß dazu klein gewürfelt geschnitten werden, und im Butter gebacken, und hernach zur Tafel serviret werden, wie die vorbemeldte Suppe.

### Eine Suppe auf Böhmisch.

Nimm ein Geschirr, einen Kessel oder Hasen, nachdem die Erbsen schön ausgelöst sind, thue sie in das Geschirr, es muß das Geschirr jußt halb angefüllet seyn mit den Erbsen, gieße ein laulichtes Wasser daran, setze sie zum Feuer, und laß sieden, sie dürfen nicht zugedecket werden, sondern nur langsam sieden, und zu Zeiten herumgeschwungen werden, sie müssen auch allezeit kurz sieden, wenn sie aber das Anfüllen brauchen, so fülle sie mit Schüh an, hernach schneide etliche Zwiebel in Fülle, thue sie ein klein wenig im siedenden Wasser blangiren, nur einen Sud, hernach lasse sie trocken ablaufen, und thue hernach mit frischem Butter schön gelb rösten, backe auch ein wenig klein gewürfelt geschnittene Semmel in Butter schön gelb aus, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, richte die Erbsen in den Suppentopf an, gib die Zwiebeln darüber, wie auch das klein gebackene Brot, streue es darüber, aber beobachte, daß die Erbsen nicht zu dick

sind, sondern als wie eine Suppe, servire sie zur Tafel, sie sind gut auf diese Art.

### Eine Colli-Suppe von Kastanien.

Nimm die Kastanien, thue sie in einer Pfanne halb braten, und sauber schälen, thue sie nachdem in ein Kastrol mit frischem Butter, schneide Wurzeln daran, wie auch einen Zwiebel, und ein halbes Lorberblatt thue auch darzu, setze es auf eine gelinde Blut, und laß possiren, fülle es hernach auf mit klarer Erbsen-Bouillon und Schüh, backe etliche Stückel Fisch und etliche Eyer, thue es auch dazu, und laß mitkochen, wenn dieses alles wohl verkocht hat, setze es vom Feuer, und thue die Fetten wohl davon abschöpfen, passire hernach die Suppe durch ein Haartuch, richte das Brot im Butter ausgebacken; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, setze die Suppe auf das Feuer, rühre sie um, wenn sie wohl heiß ist, thue das gebackene Brot hinein, lasse es ein wenig anziehen, und richte die Suppe zur Tafel.

### Eine Colli-Suppe von Pistazen.

Thue in ein Kastrol frischen Butter, schneide Wurzeln darein, thue etwas Frösche dazu,

wie auch etwas Fleisch von einem Karpfen, setze es auf eine Glut, und lasse es passiren, fülle es hernach mit klarer Erbsen-Bouillon an, und laß kochen, backe etliche Schnitten Semmel ganz leicht, und auch etliche Eyer aus, und laß auch mitsieden; wenn alles verkochet ist, thue die Fetten wohl davon nehmen, nim ein wenig Pistazen, thue sie abschälen, und thue sie stossen mit einem Spinattopfen, welcher schon gemeldet ist zu machen bey der grünen Erbsensuppen, wenn sie fein gestoßen sind, rühre sie hernach mit samt dem Spinattopfen in die Suppe, und thue sie durch ein Haartuch passiren, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, stelle die Suppe auf einen Windofen, rühre sie mit einem Schöpflöffel, bis sie recht heiß ist um, thue das gebackene Brot in die Suppe, und thue sie anrichten zur Tafel, sie wird recht schön grün seyn und auch gut.

#### Eine Colli-Suppe von Linsen.

Nachdem die Linsen geklaubet sind, thue sie in einem siedenden Wasser blaugiren, hernach thue sie in einen Kessel oder Hafen, und fülle ihn an mit klarer Erbsen-Bouillon, und lasse sie sieden, schneide Wurzeln daran, und thue auch einen Zwiebel, ein wenig Basili-

cum und Thimian dazu, und backe etliche Stückel Fisch und etliche Eyer aus, und lasse es auch mitkochen, wenn alles lind verkochet hat, setze es vom Feuer, und thue die Fette wohl davon abschöpfen, und hernach durch ein Haartuch passiren, das Brot dazu muß im Butter gebacken werden; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, setze die Suppe auf den Windofen, laß es recht heiß werden, thue das Brot hinein, und servire sie zur Tafel.

**Eine braune Suppe mit Fäschknödeln und Kräutern.**

Mache eine Erbsen-Colli, wie schon gemeldet ist, aber ganz klar und nicht dick, thue etwas Wurzeln in feine Fülle geschnitten dazu, wie auch ein wenig Sauerampfen und Körbelkraut, laß es in der Suppe lind sieden, mache eine Fäsch von Hechten oder Karpfen, nimm das Fleisch davon ohne Haut, thue es auf ein Schneidbret, thue dazu ein Paar Charlotten, und ein wenig Zwiebel, ein wenig Petersil, Thimian und Basilicum, schneide dieses alles recht fein, rühre etliche Eyer mit frischem Butter auf dem Feuer ab, thue auch dazu ein wenig Pfeffer, Muskatnuß und Salz, ein wenig geriebenes Brot, und etliche Eyerdotter, mische den Fäsch wohl, und mache hernach kleine Knödel daraus, thue sie

in Schmalz backen schön gelb, thue sie hernach in die Suppen, und laß sie auskochen; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so richte die Suppe zur Tafel ohne Brot.

### Eine Suppe von ganzen Linsen.

Diese Suppe wird gemacht auf die nämliche Art, nur muß man ein kleines Häserl mit Linsen extra zusetzen, solche müssen recht lind gesotten seyn, und hernach wenn die Suppen passiret ist, müssen die Linsen dazu gethan werden, und noch ein wenig köchen lassen, damit sie einen guten Geschmack bekommen, man thut ein wenig fein gewürfelt geschnittene Semmel in Butter dazu ausbacken, wenn die Suppe schon angerichtet ist, denn die Semmel muß erogant bleiben.

### Eine Colli-Suppe von Krebsen.

Schneide in ein Kastrol Wurzeln, wie schon gemeldet, nimm frischen Butter dazu, wie auch etwas Frösche, setze es auf eine Glut, und laß es dünsten, fülle es hernach auf mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß es köchen, backe ein paar Stückel Fisch, wie auch etliche Eyer, und ein paar Semmelschnitten, thue es dazu, und laß auch wohl

mit verkochen, nimm kleine Suppen-Krebsfeln, nachdem du Suppen vonnöthen hast, thue ihnen lebendig die Scheren und Schweif abschneiden, hernach thue das andere klein zerstoßen im Mörser, setze deine Suppen vom Feuer, und laß ein wenig auskühlen, schöpfe die Fetten davon ab, thue hernach die gestoßenen Krebse dazu, und thue sie durch ein Haarsieb passiren, auf deutsch durchstreichen, die Schweifeln von den Krebsen thue absieden, und hernach ausschälen, und in feine Fülle schneiden, gib sie hernach zu der Suppe, die Semmel dazu thue bähen, oder in Butter ausbacken, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so setze die Suppe auf einen Windofen, thue sie mit dem Schöpffösel allezeit rühren, wenn sie anfangen will zu kochen, thue sie vom Feuer, und gib das Brod hinein, und thue sie anrichten, so wird die Suppe schön roth und gut seyn.

#### Eine Krebsuppe auf eine andere Art.

Mache die Suppe, wie vorher gemeldet auf die nämliche Art, nur daß man kleine Semmel nimmt, und thue sie aushöhlen, und hernach mit frischem Butter schön gelb backen, nimm die Krebschweifeln, thue sie klein gewürfelt schneiden, wie auch Karpfen-

Milchner und Murrachen, schneide ein wenig Petersil fein, thue ihn mit ein wenig frischem Butter in ein Kastrol, laß ihn ein wenig possiren, ein wenig Salz, und ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, staube ein Mehl daran, und gieße ein wenig Schüh, oder Erbsen-Bouillon daran, laß aufkochen etliche Minnten, thue es hernach mit etlichen Eyerdottern lagiren, und laß es hernach kalt werden; nachdem thue die kleinen Semmerl damit fasziren, thue sie in den Suppentopf, und gieße eine heiße klare Erbsen-Bouillon darauf, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so mache die Suppe heiß und wohl abgerühret, daß sie nicht zusammen laufet, und gieße sie an die faszirten Semmerlu, und gib Acht, daß sie schön ganz bleiben, und zur Tafel serviret werden; es ist auch eine gute Suppe.

### Eine Krebsuppe mit Milch.

Nimm halb Milch und halb süßen Rahm oder Obers genannt, setze sie zum Feuer, und laß sie kochen, 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 Eyerdotter,

hernach passire die Suppe durch ein Haartuch, gib 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 Windofen, und thue sie rühren, wie schon gemeldet, gib das Brod dazu, und thue sie zur Tafel serviren.

### Eine Suppe mit kleinen Semmeln.

Nimm die Semmeln, thue sie schön aushöhlen, und mit frischem Butter schön gelb backen im Kastrol oder Windofen, nachdem nimm die Krebsßchweifeln, thue sie fein schneiden, mache auch einen Krebsbutter, weiche eine Semmel in Milch ein, wenn sie gut geweicht hat, thue sie ausdrucken, und mit etwas Krebsbutter auf dem Feuer possiren, thue die Schweifel auch dazu, wie auch ein wenig Salz und Muskatnuß, auch etliche Eyerdotter, laß es auf dem Feuer anziehen, fülle hernach die kleine Semmeln damit, thue sie in den Suppentopf, und gieß eine heiße Milch darüber, damit sie weichen, wenn es Zeit ist zur Tafel, so gib die nämliche Suppe von Milch, wie schon vorher gemeldet zu machen, darüber, und thue sie zur Tafel serviren.

Eine Suppe mit Knödeln von französischem  
Fasch.

Nimm einen Hechten, thue die Haut davon nehmen, hernach thue das weiße Fleisch von den Gräten herunter schaben mit dem Messer, daß alle Gräten davon kommen, thue dieses Fleisch in einen Mörser, und gib dazu etliche Charlotten, ein wenig Zwiebel, ein wenig Petersil, ein wenig Basilicum und Thimian, dieses aber alles recht fein geschnitten, hernach muß es recht fein gestossen werden, hierauf thue diesen Fasch wieder in den Mörser, und gib dazu so viel Fasch gleiches Gewicht, den frischen Butter roher, wie auch in einer Milch geweichte Semmel, Salz, ein wenig Muskatnuß, wie auch weißen Pfeffer, thue es hernach gut zusammenstossen, und schlage dazu von 4 oder 5 Eyerklar den Schnee, thue es wohl zusammenmischen, hernach staube ein wenig feines Mehl auf das Backbret, thue diesen Fasch darauf, und mache nach Gutdünken deine Knödeln rund oder lang, ist es Zeit zur Tafel serviren, laß es sieden in einem Kastrol, nimm klare Erbsen-Bouillon, und thue die Knödeln hinein, und laß es ein Paar Minuten zugedeckt gäh sieden, hernach muß deine klare Erbsen-Bouillon mit guter Schüb

heißer präpariret seyn, so viel du Suppe vonnöthen hast, gieße sie hernach in den Suppentopf, und nimm die Knödeln mit einem löchrigen Löffel heraus, und gib sie in die Bonillon, und thue deine Suppe zur Tafel serviren.

Eine Suppe mit Knödeln auf eine andere Art.

Nimm etwas Fleisch von einem Hechten, wie auch etwas von einem Karpfen, thue es auf ein Schneidbret, mit fein geschnittenem Petersil und Charlotten, wie auch ein wenig Zwiebel, Basilicum und Thimian, schneide alles zusammen recht fein, thue dazu eine in Milch geweichte Semmel, wie auch ein Stückel frischen Butter, Salz und Pfeffer, ein wenig Muskatnuß, und etliche rohe Eyerdotter, stoße dieses alles zusammen im Mörser, bis die Fasch wohl gemischt ist, hernach Krebschweifeln und Hechtenleber, wie auch Karpfenmilchner, Maurachen und Champignon, alles dieses klein gewürfelt geschnitten, und hernach in ein wenig frischen Butter dünsten, und wenn es hernach kalt ist, unter diesen Fasch mischen, thue dem Fasch hernach auf ein Backbret mit ein wenig feinem Mehl, mache daraus Knödeln rund oder

lang, nach deinem Gutdünken, thue sie in Eiern herumkehren, und mit geriebenem Brod paniren, und im Schmalz ausbacken, ist es Zeit zur Tafel, thue eine klare Erbsen-Bouillon mit Schüb in ein Kastrol, setze es auf einen Windofen, und laß es kochen, thue die Knödeln hinein, laß sie sieden, aber ganz langsam von Ferne, bis sie gar seyn, hernach thue die Fetten von der Suppen herunter nehmen, gib ein Petersilkraut blattweiß gebrockt, und wohl blaenschirt im Wasser in deine Suppe, und thue sie zur Tafel serviren; es ist eine recht gute Fastensuppe von gutem Geschmacke.

#### Eine Knödelsuppe auf Schweizerart.

Schneide eine Semmel klein gewürfelt, die Hälfte davon thue schon gelb in frischem Butter ausbacken, mische sie hernach zusammen in ein Geschirr, thue ein Stückel Hechten ausbacken, wie auch Karpfenmilchner, und Hechtenleber, und thue den gebackenen Fisch klein plocken, daß ja keine Gräten dabey bleibet, thue es auch zu diesem Brod, die Krebschweifeln thue gewürfelt schneiden und auch dazu, wie auch ein wenig fein geschnittenen Petersil, Salz, und ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, schlage daran etli-

che Eyer ganzer, und gieße ein klein wenig  
 süße Milch daran, thue alles zusammen mi-  
 schen, mache hernach runde Knödeln daraus,  
 thue diese Knödeln schön gelb in Schmalz  
 ausbacken, ist es Zeit zur Tafel zu serviren,  
 thue eine klare Erbsen-Bouillon mit Schüh  
 in ein Kastrol oder Suppenkessel, setze es zum  
 Feuer, laß es kochen, thue hernach die Knö-  
 deln hinein, und laß sie kochen, bis sie gar  
 sind, nimm die Fetten davon, und thue deine  
 Suppe zur Tafel serviren.

### Eine Suppe auf Spanisch.

Die Spanier und Italiener thun ihren  
 Fische in gutem Öhle ausbacken, welcher viel  
 delicater und eroganter ist, als wenn er in  
 Schmalz ausgebacken wird, hernach thun sie  
 in einen Suppenkessel oder Hafen eine klare  
 Erbsen-Bouillon gießen, von diesem Back-  
 öhle etwas dazu, und setzen es zum Feuer,  
 und lassen es bis 3 Stund langsam kochen,  
 hernach nehmen sie von allen Sorten grünes  
 Gemüß und Wurzeln, stückweis geschnitten,  
 die Lorssen davon, dieses alles muß eine  
 Stunde im Wasser blanschirt werden, her-  
 nach sauber ausgedrückt, und in diese Erb-  
 sen-Bouillon gethan, thue es salzen und gib  
 auch ein wenig weissen Pfeffer dazu, und

laß dieses Gemüß kochen, bis alles lind ist, doch nicht zu stark, setze es vom Feuer, und laß es eine halbe Stunde stehen, bis es angerichtet werden darf, doch allzeit warm gehalten; ist es Zeit zur Tafel serviren, thue es schön anrichten in den Suppentopf mit sammt der Bouillon, und gib es zur Tafel.

### Eine Suppe mit Maccaroni.

Thue eine klare Erbsen-Bouillon mit Schüh in ein Geschirr zum Feuer, und laß es sieden, nimm große Maccaroni-Nudeln, thue sie in kleine Stückel zerbrochen, setze ein Wasser mit Salz auf einen Windofen, und laß es sieden, thue die Maccaroni hinein, und laß einen Sud aufthun, thue sie mit frischem Wasser abfühlen und hernach in die Bouillon, und laß sie langsam kochen, bis sie lind sind, diese müssen aber nur so lange vor dem Anrichten gekocht werden, daß sie just fertig werden zur Tafel, denn wenn sie lang stehen, so werden sie zu weich und sind nicht mehr so gut, thue sie hernach anrichten, gib auf einem Teller extra einen geriebenen Parmesankäs dazu, und thue sie zur Tafel serviren.

---

 Eine andere auf Italiänisch.

Nimm einen Zelleri, Pastinak, gelbe Rüben, thue diese Wurzeln in kleine Fülle schneiden, aber nicht gar fein, thue sie hernach blaanschiren in Wasser, dünste sie hernach in frischem Butter, und gib so viel klare Erbsen-Bouillon und Schüh dazu, so viel du Suppen von nöthen hast, die Maccaroni mache wie vorher schon gemeldet, und thue sie auch dazu, und laß es mit einander aufkochen, wenn es Zeit ist zur Tafel, thue deine Suppe serviren, und gib den geriebenen Parmesankäs extra zur Tafel.

## Eine Nudelsuppe.

Man macht die Nudeln, wie sichs auf deutsche Art gehöret, aber nicht lang geschnitten, sondern kurz, und auch nicht so fein, hernach kannst du deine Suppe machen auf die nämlichen zwey Manieren, wie schon gemeldet vorher auf Italiänisch.

## Eine Suppe mit Fleckeln.

Man schneidet kleine Fleckel mit dem Backradel, oder auch kann man ganz feine Bänder schneiden, und die Suppe machen, wie

die vorherbemeldten, mit Wurzeln, und ohne Wurzeln.

### Eine Suppe von Wein.

Nimm einen guten weißen Wein, thue ihn in ein Kastrol mit einem Stück Zucker und ein wenig Zimmet, und auch die Schale von einer Lemoni, laß den Wein sieden, hernach thue etliche Eyerdotter, nachdem du Suppe zu machen hast, in ein Geschirr, thue die Eyer mit frischem Wasser abrühren und durch ein Haarsieb passiren, thue hernach dazu ein Stückel recht frischen Butter, schneide Semmel dazu, und thue sie in Butter ansbacken, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so rühre die Eyerdotter in die Suppe, rühre sie mit dem Schöpffösel auf, und setze sie auf den Windofen, aber nicht mehr kochen lassen; thue hierauf das gebackene Brot in die Suppe, und richte sie zur Tafel an.

### Eine Weinsuppe auf eine andere Art.

Thue ein Stück Zucker in ein Kastrol, und laß ihn zu einem Carmel kochen, hernach gieße den Wein dazu, ein wenig Zimmet, Lemonschale, und mache die Suppe zurecht, wie die vorher bemeldte, nur anstatt

der gebackenen Semmel nimmst du Biscotett dazu.

### Eine Brennsuppe.

Thue ins Kastrol ein Stück frischen Butter, setze es auf eine gelinde Glut, mache ein Paar Löffel voll Mehl schön gelb, fülle es hernach an mit klarer Erbsen-Bouillon, wie auch etwas Schüh, daß sie schön in der Farbe ist, gieße sie in einen Kessel oder Hasen, und setze sie zum Feuer, und laß es langsam kochen, thue dazu Wurzel, wie schon bey andern gemeldet ist, wie auch einen ganzen Zwiebel, ein Blattel Muskatblüte, 2 Gewürzuägerl, laß die Suppe zwey Stunden steden, und allzeit wohl absaumen, hernach schneide eine Semmel klein gewürfelt, thue sie im Butter ausbacken, wenn es Zeit ist zur Tafel, passire deine Suppe durch ein Haarsieb in den Suppentopf, und gib das Brot dazu, und servire sie zur Tafel.

### Eine süße Brennsuppe von Milch.

Mache ein Mehl gelb mit frischem Butter und einem Stückel Zucker, wenn es schön brann ist, fülle es an mit süßer Milch, gieße es hernach in einen Kessel oder Hasen, setze

es hernach zum Feuer, und laß es sieden, bis das Mehl wohl verkocht ist, thue auch dazu ein wenig Zimmet, auf die legt die Schalen von einer Lemoni, ist es Zeit zur Tafel, thue deine Suppe passiren durch ein Haarsieb in den Suppentopf, gib eine gebackene Semmel dazu, wie auch ein wenig Salz, du kannst auch anstatt Semmel Biscoten dazu nehmen.

#### Eine Milchsuppe auf Französische Manier.

Nimm eine Portion süße Milch nach Verhältnis so viel du Suppe vonnöthen hast, gieß sie in einen Kessel oder Suppenhasen, setze sie zum Feuer, und laß sie sieden, thue dazu ein Stückel Zucker, ein halbe Coffee-Schale ganzen Colianda, laß die Milch mit diesem einem Stunde ganz langsam sieden, auf die legt, wenn es Zeit ist zur Tafel, gib die Schalen von einer Lemoni dazu, wie auch ein wenig Salz, thue die Milch durch ein Haarsieb in den Suppentopf passiren, und gib gebackene Semmel-Schnitten dazu, oder auch anstatt Semmel Biscoten.

#### Eine Milchsuppe auf eine andere Art.

Nimm etwas süße Mandeln, thue sie feint

stosen mit Milch, daß sie nicht oblicht werden, hernach nimm halben Theil süße Milch und halb süßen Raam mit einem Stückel Zucker, ein wenig Zimmet, die Schalen von einer Lemoni, laß es hernach aufkochen, nachdem es aufgeköcht hat, setze es vom Feuer, und laß es halb kalt werden, hernach thue zu den gestosenen Mandeln 5 oder 6 harte Eyerdotter, thue es hernach mit dieser Milch abrühren, und hierauf durch ein Haarsieb passiren, wenn es Zeit ist zur Tafel, setze es in einem Kastrol auf den Windofen, und thue es allzeit mit dem Schöpf-Idffel aufgießen, und herum rühren, bis die Suppe recht heiß ist, aber nicht kochen lassen, gieße sie in den Suppentopf, und gib gebackene Semmelschnitten dazu, oder auch Bizcotten.

#### Eine Milchsuppe auf andere Manier.

Nimm halb Mandeln, und Pistazien, thue sie mit Milch fein stosen, wie auch etliche harte Eyerdotter dazu, und ein wenig Citronat, stoße alles fein, setze halb Milch und süßen Raam auf das Feuer, und laß es sieden, gib ein wenig Zimmet, und die Schalen von einer Lemoni dazu, wenn es gesotten hat, setze sie vom Feuer, und laß sie etwas kalt

werden, hernach thue die gestoßenen Mandeln mit der Milch abrühren, und durch ein Haartuch passiren, schlage hernach von etlichen Ethern das Klare so viel du vönndthen hast, zu einem Schnee, gib ein wenig fein gestoßenen Zucker dazu, und setze mit einem Eßlöffel den Schnee auf ein Papier, und auf das Blech, thue es in einen Backofen, welcher nicht heiß ist, und laß diesen Schnee schön gelb werden, nachdem thue ihn mit dem Messer schön ganzer abschneiden von dem Papier, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, werfe ein wenig Zucker in die Milch, und setze sie in ein Kastrol auf den Windofen, und thue sie mit dem Schöpflöffel herum rühren, und beständig aufgießen, wenn sie recht heiß ist, gieße sie in den Suppentopf, und thue den Schnee darein anstatt dem Brot, und gib sie zur Tafel; es ist eine Nachtsuppe.

#### Eine schwarze Brotsuppe auf Deutsch.

Schneide schwarzes Hausbrot ganz fein wie sich zu einer Suppe gehört, thue es hernach in frischem Butter schön gelb rösten, thue hernach Eyer verlieren im Wasser, so viel du vönndthen hast, wenn es Zeit ist zur Tafel, setze in ein Kastrol eine klare Erb-

sen-Bouillon mit etwas Schüb auch dabey auf den Windofen, und laß es sieden, thue hernach Brot hinein mit ein wenig fein geschnittenem Petersil, laß es aufkochen, richte die Suppe hernach an in den Suppentopf, und gib die verloruen Eyer dazu, und oben auf die Suppe gib eine gute Portion schön gelb geröste Zwiebel darüber.

Eine andere, auf französische Art.

Schneide das schwarze Brot zur Suppe, wie sichs gehöret, schneide etliche Zwiebel dünn battelweis von der Hand, thue sie ins Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß sie rösten, bis sie anfangen schier gelb zu werden, gib hernach eine klare Erbsen-Bouillon daran, soviel du Suppe vonnöthen hast, laß es auffieden, gib hernach das Brod hinein, thue es salzen, und auch pfeffern, schlage etliche Eyer daran, und thue sie zur Tafel serviren.

Ein Panadel auf Französisch.

Nimm eine runde Semmel, thue die erste Rinden davon abreiben, hernach schneide es in der Mitten von einander, thue das obere Theil davon aushöhlen, das die Schmol-

len davon kommt, bestreiche die halbe Semmel hernach mit frischem Butter, thue sie in den Ofen, oder auf eine Glut oben und unten, und laß sie schön gelb werden, die andere Semmel daran, und die Schmollen thue fein schneiden, in ein irdenes Geschirr, oder auch in eine silberne Suppenschalen, und gib einen frischen Butter dazu, wie auch ein wenig klare Erbsen-Bouillon, setze es auf eine kleine Glut, und laß es kochen, bis die Semmel gut verkocht und eine schöne gelbe Krusten daraus wird, list es Zeit zur Tafel zu serviren, thue die in Butter ausgebackene Semmel darauf setzen, und fülle es an mit heißer Erbsen-Bouillon, thue es salzen, gib ein wenig Muskatnuß dazu, thue den Butter von oben ein wenig abschöpfen, und thue sie zur Tafel serviren, wenn man will viel von diesem Panadel machen, so muß man mehrere Semmel haben, und ein größeres Geschirr, und die Krusten muß hernach herausgestochen werden in den Suppentopf, wo man sie zu serviren hat, und hernach die Bouillon daran gegossen, wenn es vonnöthen thut.

---

 Ein Panadel auf Italiänisch.

Thue eine Semmel fein reiben, und hernach in frischem Butter schön gelb rösten, fülle es hernach an mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß es eine Stunde lang kochen, es darf nicht zu dick, und auch nicht zu dünn seyn, sondern es muß wohl aufgeköcht seyn, thue es salzen, und reibe ein wenig Muskatnuß daran, und thue es zur Tafel serviren.

## Ein Panadel auf Deutsch.

Thue die Semmel fein reiben, setze hernach eine klare Erbsen-Bouillon zum Feuer, wenn sie siedet, streiche die Semmelbrösel hinein, und laß es auch eine Stunde lang sieden, hernach wenn es Zeit ist zur Tafel serviren, thue es salzen, und reibe ein wenig Muskatnuß daran, und thue es mit etlichen Eyerdottern und ein wenig frischem Butter lagiren. Man kann auch die Semmel nur fein schneiden, nimm einen Segel oder Kastrol, und dann eine klare Erbsen-Bouillon daran gegossen, aber nicht zuviel; wenn es eine halbe Stunde gekocht hat, thue es mit einem Löffel wohl rühren, und thue es hernach anrichten, wie das vorher Beseldte.