



Von allerhand Suppen.

1. Ein gute Mandel. Suppen zu machen.

Sollen gar klein bereite Mandel genommen werden, und in frischen Wasser gewachte Semmel wohl ausdrucken, und unter die Mandel stossen, und mit gesottene Wasser oder Fleisch-Suppen durchtreiben, daß ein dicke Mandel-Milch wird, darnach zuckern, und ein Südl thun lassen, weil es siedet, mit dem Löffel wohl klopfen, und auf gebähte Semmel-Schnitten anrichten, wann man ein Binckele eines Ey groß waigene Kleyen in Wasser oder Suppen siedet, damit mans durchtreibt, so stopffens nicht, wann mans mit einer Suppen durchtreibt, muß mans nicht zuckern.

2. Schmalz. Suppen von Maurachen.

Nehmt sauber gepugte Maurachen, schneidet über zwerch eines Messer Rücken dick Ringel daraus, thuts in ein Hafen, schneidet Petersil und Perchtram darzu, Pfeffer und Saltz, gieß darauff drey oder vier Schöpff-Löffel voll gute Fleisch-Suppen, laß darin sieden, alsdann schneide etwas weniger als zu einer Schmalz-Suppen rockenes Brod auf, und richte die gesottene Maurachen darauff an, die Suppen muß nicht zu trucken, auch nicht zu nah seyn, darnach ein Schmalz heiß gemacht, darüber gebrennt, und ein wenig gepfeffert.

3. Ein Suppen mit kleinen Vögelein.

Man soll rockes Brod ausschneiden, wie zu einer Schmalzsuppen, ein gute Rindsuppen darüber gießen, und lassen eintrucknen, hernach die kleinen Vögelein fein safftig abbratten, und auf das Brod gelegt, und in Schmalz wohl gerösten Zwiffel darauf legen, pfeffern, und ein wenig mit Essig besprengen, darnach gar ein heiß Schmalz darüber brennen.

4. Ein Jäger. Suppen zu machen.

Man soll Haut, Brod ausschneiden, wie zu einer Schmalzsuppen und in ein Schüssel richten, darnach soll man von einem Brätl, es seye Kälberen, Schäfferen, oder Wildprät, gar klein hacken, und auf das Brod strähen, und wieder ein Leg Brod, und wieder gehacktes Brätl, bis die Schüs-

Schüssel voll wird, darnach ein heisse Fleisch, Suppen darauf gießen, daß naß wird, und heiß Schmalz darauf brennen, man muß auch zuweilen ein wenig Pfeffer darzwischen strähen, und also auf den Tisch geben, ist gar gut.

5. Ein gute Bier, Suppen.

Man soll gutes Bier nehmen, und wann es gar bitter und starck ist, mit Wasser mischen, und darunter 4. Eyrdotter absprittlen, und ein guten Kam, also wohl miteinander abklopfen, und sieden, und wann mans will anrichten, ein gutes Stückl Butter darein zergehen lassen, und das Brod, darauf mans anricht, gewürffelt schneiden.

6. Wein, Suppen zu machen.

Man soll süßen und sonst guten Wein nehmen, und darunter zween Löf-
felvoll frisch Wasser, 3. oder 4. Eyrdotter, und ein süßen Kam also wohl absprittlen, darnach ein Schmalz in einer Pfann wohl hitzen, und die Suppen darein schütten, Zucker, Muscatblühe und Saffran darein thun, und wohl den vierdten Theil lassen einsieden; die Wein, Suppen seynd gar schädlich, wanns nicht wohl gesotten seyn, seynd auch nicht gut.

7. Ein Wein, Suppen mit Kam.

Man soll halb Wein, und halb Milchram oder Kern, 3. Eyrdotter, Zucker, Weinbörl, Saffran, laß untereinander sieden, richts über ein gebähtes Brod an.

8. Ein gutes Süppel über gebrattene Hüner.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden, und Zucker darein rösten, der gleich hart wird, darnach Wasser daran gießen, Muscatblühe, Pfeffer, Zimmet und Zimmet, und ein wenig geribene Semmel darzu thun, und sieden lassen, und darnach frische Lemoni, Schaalen daran schneiden, und nimmer sieden lassen.

9. Ein Süppel über gesottene Fisch zu machen.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden, und Semmel, Bröckel gewürffelt schneiden, darein rösten, daran gießen Essig und Wasser, und ein wenig Pfeffer, Zimmetstup und Muscatblühe sieden lassen, nicht zu lang, und darnach einen Butter darein legen.

10. Ein Süppel über Gebrattenes.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden, und ein Essig und Wein darein gießen, auch Zucker, Zimmet und Majoran daran thun, und sieden lassen.

11. Süppel über gebrattene Capaun und Rebhüner.

Man soll frische Lemoni, Schaalen klein schneiden, oder hacken, und in Wasser übersieden, daß sie nicht bitter seynd, und gar wohl ausgedruckt, darnach das Squere von Lemoni daran drucken, und ein wenig Wein

Wein und Wasser, auch Pfeffer, Nügelstüp und Zucker daran thun, doch daß die Säure fürschrägt, darnach in einem Pfännlein ein Schmalz lassen heiß werden, und ein Löffelvoll geribene Semmel darein rösten, und das andere darein schütten, und ein wenig sieden lassen; hat man nicht frische Lemoni, so nimmt man durre Lemoni, oder Pomeranzen, Schalen, und an statt des Sauern, Rosen, Essig.

12. Ein Mandel, Geschärb über ein Reh, Schlegel.

MAn soll etliche Semmel, Schnitten in einem Schmalz rösten, fein braunlecht, daran gießen halb Wasser, halb Wein, solches sieden lassen, durchschlagen und gilben, auch gestossene Zimmet, Pfeffer, Muscatblühe, Zucker, Weinbör, Nügel, und geschnittene Mandel darein thun, und wohl sieden lassen.

13. Ein anders Süppel über Capaun und Reh, Schlegel.

MAn soll ein Schmalz heiß machen, und ein guten Löffelvoll Mehl darin rösten, frisch Wasser und Wein darein gießen, auch etliche Wipffel grün oder durren Rosmarin oder Majoran, auch klein geschnittene Lemoni Schalen, so alles ein Weil gesotten hat, soll man ein Handvoll Weinschärling, daraus die Kern gelöst seyn, oder Ribesbör darzu thun, auch Pfeffer, und Zimmetstüp, und wanns zu sauer ist, zuckern und sieden lassen, darnach über den Capaun und Reh, Schlegel anrichten.

14. Ein gutes Süppel über ein Jung.

MAn soll ein Mehl zimlich braun in dem Schmalz rösten, daran Wasser und Essig gießen, darnach mit Zucker oder Saft süß machen, und ein wenig Rosmarin, Zimmet, und Nügelstüp darzu thun, und sieden lassen, über die Jung, so zuvor gesotten, auf dem Rost abbräunt ist, gießen.

15. Rosmarin, Süppel.

MAn soll Mehl in einem Schmalz einbrennen, zimlich braun, Rinds Suppen daran gießen, den Rosmarin klein daran schneiden, man muß Muscatblühe darzu legen, und sieden lassen.

16. Nügel, Suppen zu machen.

MAn soll das Mehl wohl braun in Schmalz einbrennen, Fleischsuppen, Nügelstüp, und ein wenig Essig darzu thun, und sieden lassen.

17. Ein gute Königs, Suppen zu machen.

Nimm ein Capaun, er sey gesotten oder bratten, nimm das Weiße davon, und mach ein gut Gestoffenes, nimm darzu 1. halb Pfund Mandl, und ein Schmolten von einer Semmel, zertreib das mit einer guten Halben Capaunersuppen durch, und halt sie fein warm, bis mans anrichten will; nimm Brod, und laß auf einer Kohlen wohl anlauffen, mit guter Suppen und Substanz, und richte die Suppen darüber; zum Regulieren der

Suppen nimm Brisl, Pistagen, und nimm ausgelöste Granat-Aepffel, will mans besser haben, so nimm man gestoffene Krebs: Farb, und Kä: bernien Brätl: Safft, und regulirt die Suppen damit.

18. Ein Suppen über Hechten, Eßling und Fehren.

MAn soll Aepffel und Zwiffel durcheinander gar klein hacken, und mit einer Handvoll geribenen Semmel in Schmalz rösten, nicht so viel, daß nicht braun wird, darnach das Schmalz daraus drucken, hernach drey gefaltene Lemoni fein auswaschen, die Kern heraus thun, und auch hacken, darnach halb Wein und Wasser daran gießen, das Salz vom Fisch sauber abstreichen, denselben in ein Reindl legen, und die Suppen darüber gießen, auch ein wenig Essig darzu thun, wann der Fisch schier gesotten, gewürzen mit Pfeffer, Immer, Zimmet, Muscatblühe, Saffran und Zucker: wann mans über Fehren und Eßling will geben, sollen die Fisch zuvor heiß gesotten seyn.

19. Ein gute Suppen über Hechten, Rutten und Schaiden.

MAn soll ein Gauffen voll Zwiffel Schnittweiß schneiden, Wasser daran gießen, gar weich sieden, das Hechtl abstreichen, und die Suppen mit dem Zwiffel daran gießen, wanns verfaimt hat, ein guten Koch: Löffel: voll Schmalz daran legen, und wohl damit lassen einsieden, und zermilten Pfeffer darzu thun, darnach auf gebähte Schnitten anrichten, also kocht man auch die Rutten und Schaiden.

20. Ein Calecurische Suppen.

Nimm ein gute Milch, laß sieden, nimm auch ein wenig mehr Milchram, dann Milch ist gewesen, und thue unter den Milchram ein wenig Waizen: Mehl, rühr es wohl ab, und wann die Milch sied, so gieß den Milchram darein, und ein wenig Zucker, und laß untereinander sieden: darnach nimm weiß Brod, schneide es würfflicht, röst es wohl in Schmalz, less in die Schüssel, und gieß die Suppen darüber.

21. Schwarze Brühe zu machen über einen Karpffen.

Sied den Karpffen halb ab in Essig, nimm darnach ein Weinbeer: Latwergen, und treibe sie durch, nimm ein wenig Zucker, Zimmet, Immer, Pfeffer und Wein, laß es aneinander sieden, bis es gar ist.

22. Pöhlische Suppen zu machen.

Estlich nimm Erbes, setz zum Feuer, nimm nacher die Suppen darvon, und röst 4. oder 5. Schnittlein Semmel, thue es darein, schäl Aepffel und Biern, schneids zu Stückl, rösts, thue es auch darein, schab Peterssil: Burgen, thue es auch darein, laß wohl untereinander sieden, treibs darnach durch ein Sib feindick, hernach thue es in ein Reindl, gieß ein halb Maß guten Wein darein, darnach du viel machen willst, gewürz mit Zimmet, Muscatblühe, Pfeffer und Saffran, leg ein Lemoni darein, laß also ein

ein Weil sieden, schau, daß ein wenig säuerlet ist von Wein, brauchts hernach zu einem Fisch, was für einen du wilt.

23. Hechten, Suppen gerecht zu machen.

So nimm 1. 2. oder 3. Stuck Hechten, darnach du vill machen wilt, bachs im Schmalz, und schab Petersil, Wurzen, und bachs auch im Schmalz, daß sie fein braunlet werden, und röst 1. oder 2. Semmel schnitten fein gelbet, thuts alles zusamm gerechtlen, auch etliche Mandel geschält und gebräunt, als wann du Rosten wolst bratten, gib acht, daß sie nicht rauchig werden, und thue die Mandel klein stoffen, wann sie schier gestoffen seynd, so thue den gebachenen Hechten und Petersil, Wurzen auch darzu, stoß wohl untereinander, und setz alles zusammen in ein lautere Erbesuppen, laß ein Sud thun, schlags darnach durch ein Sieb, fein in rechter Dicken, als wie ein durchgeschlagene Erbesuppen, oder wie ein dünnes Gestoffenes, gewürk mit Pfeffer, und Immerstuy, Muscatblühe, salt es recht, laß also sieden, schau, daß es fein bräunlet wird, richts darnach auf ein gewürfflete Semmel an, die im Schmalz geröst ist, und brenn ein Schmalz darüber, und sträh ein wenig Pfeffer darauf, so ist es recht, und fertig.

24. Krebs, Suppen zu machen.

Nimm Krebs, schäle sie, und thue das Unsauber hinten und fornen darvon, stoß sie wohl in einem Mörser, und treibs durch mit Wein, nimm ein Mehl, und röste es im Schmalz, und giesse die durchgetriebene Krebs darein, thue daran Zimmet, Safran und Zucker, laß es sieden, strähe Erisanet in die Schüssel, du magst auch Krebs sieden oder schälen, und die darein legen.

25. Ein gutes Süppel von Kalbs, Lungen.

Nimm ein Kalbs, Lungen, hache sie klein, giesse Wein daran, und Zucker, laß es sieden, drucke es alsdann durch, richt es über ein gebähetes Brod an.

26. Ein Brüh über ein gepaigten Scheps, Schlegel.

Nimm ein Schnitten rocken Brod, bäh sie wohl, nimm auch ein Knoblauch, und siede denselben in einer Fleischbrüh, druckts mit dem Brod durch, thue Immer, Pfeffer, Nägelein, und ein wenig Zucker daran, laß sieden, giesse es über den gepaigten Scheps, Schlegel.

27. Citronen, Brüh zu machen über Reb, und Haselhüner.

Nimm ein wenig Fleischbrüh, ein wenig Malvasier, ein wenig Erübes aus der Bratpfannen, Zucker, Zimmet, Cordamümlin, ein wenig Pfeffer, Muscatblüh, nimm die Citronen, drucke den Saft in die Brüh, wann du schier anrichten wilt, schneid die Schäller klein, übersieds in Wasser, daß das Bitter darvon komant, laß miteinander sieden, richt es dann über die Hüner.

28. Citroni-Suppen auf Gebrattenes.

Brenn ein gute Rindsuppen ein wenig ein, und gibs, gewürk sie auch mit Pfeffer und Muscatblühe, gieß Wein daran, oder von einem Lemoni den Saft, zuckers biß süß, daß es doch ein wenig säuerlet bleibe, hernach, schneid Citroni langlecht darein, nimm Zibeben und Weinberl darunter laß sieden, biß ein dickes Süppel wird, gieß alsdann auf das gebrattene.

29. Ein weiße Lemoni-Brüh über Hünen oder Fleisch.

Nimm weiß Brod, bähe dasselbige, und sieds in einer Fleischbrüh; drucks durch: nimm mehr Fleischbrüh, ein wenig Wein, Lemoni, Milchram, Immer, Pfeffer, Muscatblühe, Cardomümlein, lasse die Hünen, oder Fleischbrüh darein sieden, thue auf die lezt Schmalz darzu.

30. Ein kräfftege Erbes-Suppen.

Sreib die Erbes durch mit Fleischbrüh, und guten Milchram, thue Butter, Zucker und geschnittene Mandl, daran ein wenig Pfeffer, laß sieden, richts über gebähte Semmel an, sträh Weinberl darauf.

31. Ein Brüh über ein Haasen.

Nimm Butter, laß heiß werden, thue darunter Wein-Essig Nägelein, Immer, Pfeffer, Zucker, Kirschen-Latwergen daran, laß sieden, thue auch Mandel und Weinberl daran, und richts über den Haasen.

32. Ein Brühlein über Nägelein und Leberlein.

Nimm ein Apffel, schneid ihn wie Raben, röst ihn im Schmalz, nimm ein wenig Fleischbrüh, geröst Semmel Mehl, süßen Wein, mach es mit Gewürken nach deinem Gefallen, gelb oder schwarz, thue Zucker, Mandel, und Weinbörll daran, laß sieden, richt darüber.

33. Ein weiße Brüh über Hünen oder Capaunen.

Stoß Mandel, reib einen Kren, laß ihn ein Sud thun über einer Hünenbrüh, nimm darnach die Mandel samt dem Kern, treibs durch, doch daß nicht zu dünn wird, gieß ein wenig Rosen-Wasser daran, oder Citronen-Safft, laß ein Sud thun, gieß über die Hünen.

34. Grüne Brüh über die Hünen.

Nimm grüne Kräuter, Rosmarin, Majoran, Petersil, zerkackts, treib es durch mit Wein, thue Immer, Muscatblühe, Zucker daran, auch Fleischbrüh, laß sieden, gieß über die Hünen.

35. Eine Weixel-Suppen zu machen.

Stede die Weixel wohl, und treib sie durch, thue die Kern darvon, thue Wein daran, Zucker oder Hönig, und Gewürk; du darffst sie aber nicht zu sehr sieden, thue ein wenig geribenen Lebkuchen darunter, bähe Semmelschnitten, lege sie in die Schüssel, richte sie darüber.

36. Ein Käß-Suppen zu machen.

Nimm ein guten Holländischen Käß, zerschneid ihn, gieß Fleisch-Brüh daran,

daran, laß sieden, thue Eyr daran, ein wenig Räm, Safran, und ein wenig Butter, richts über ein gebähet Brod an.

37. Ein andere Käß, Suppen.

Nimm ein Viertling Parmasen Käß, reib ihn, und sied ihn in 2 Seitel Wasser, alsdāñ seyhs durch ein Sieb, darnach nimm ein wenig Zwiebel, röst ihn, nimm von 2. oder 3. Karpfen Milch, laß solche in Saltz Wasser übersieden, gewürk es mit Muscatblühe, Zimber und Pfeffer, gilbs mit Safran, richts auf gebähte Semmelschnitten an, mach auch verlohrene Eyr darauf, leg frischen Butter darein, und laß auf der Schüssel ein wenig sieden.

48. Ein Haaber, Suppen zu machen.

Nimm ein Löffel voll Haaber, Mehl, das röst wohl im Schmalz, gieß ein Fleischbrüh daran, und druckts durch, bāhe ein Brod, und richts darüber an, gieß auch ein wenig Eßig daran.

39. Müscherl, Suppen.

Nimm ein Schmalz in ein Raim, laß es heiß werden, schneid Zwieffel und grünen Petersil, samt einen Löffel voll Mehl, alsdann röst alles zusammen, gieß Wein daran, zerribenen Pfeffer und Nägel, 2. Löffel voll Baum-Del und Butter, wasch die Müscherl sauber in Wein aus, sied es in dieser Suppen.

40. Müscherl Suppen auf ein andere Manier.

Laß Schmalz heiß werden, röst Brod, Brösel und Knoblauch, gieß ein Wein daran, gestossenen Pfeffer und Nägel, Baum-Del und Butter, wasch die Müscherl etlichmal in Wein aus, sieds in obiger Suppen.

41. Kayser, Gersten.

Nimm eine Halbe gute Fleischsuppen in ein Hafenschlag 8. Eyr darein, etwas wenig Muscatblühe und Nägel, rühre wohl ab, setz das Häferl mit obiger Suppen in ein Raim mit siedenden Wasser, damit das Wasser bis an den Ranft des Häferis gehe, laß also gute 3. Viertelstund sieden, bis es wie ein Sulz werde, alsdann nimm ein Raim Löffel, laß die Suppen abrinnen, das übrige richt auf ein Schüssel an.

42. Ein Suppen über die Ochsen, Augen.

Nimm Wein und Wasser, doch daß der Wein ein wenig vorschlägt, laß in einem Häferl sieden, brenn ein Mehl darein, zuckers wohl thue auch gestossenen Zimmet, und ein wenig Muscatblühe daran, gilbs, laß sieden, schütts alsdann über die Ochsen, Augen.

43. Weinbeerl Suppen.

Machs also, nimm schwarze Weinbeerl, klaubs sauber, sieds in guten Wein, bis sie wohl geschwollen, dann seyhe den Wein ab, in ein saubers Häferl, thue die Weinbeerl in ein Mörser, auch ein wenig gebähtes rothenes

kleines Brod, stoß wol untereinander treibs mit dem vorgesottenen Wein durch ein Reiterl, leg Zucker, Zimber darein, so du wilst, kanst auch Ningerl darein nehmen, klopps wohl ab, laß ein wenig sieden, hernach richte es über gebähte Semmelschnitten an.

44. Pistazi: Suppen.

Nimm Semmelschmollen, weichs in ein Wasser, alsdann nimm 20. mehr oder weniger Pistazi, von welchen die Häutl abgezogen seyn, wie man die Mandel abziehen thut, stoß die Semmelschmollen und Pistazi in einem Mörser wohl, dann treibs mit einer Capaunersuppen durch, laß sieden, und richts aufbähte Semmelschnitten an, oder ohne solche, nach Gefallen.

45. Suppen und Gestoffenes von Fischen.

Nimm Fisch, welche schön feist seyn, brate sie, alsdan thu es in ein Mörser mit Gräten und Haut, stoß mit gebähten Semmelschnitten, treibs durch mit Arbesuppen, und mehrern Theil guten Wein, zuckers und gewürk es, laß sieden, richts dann auf gebähte Semmelschnitten an.

46. Gestoffenes von gesottenen Hünern.

Nimm ein wenig Mehl in Schmalz, nimm gesotten Hennen Fleisch, stoß wohl mit der Hennenbrüh durch samt dem gerösteten Mehl, thue Muscatblühe daran, laß ein Sud thun, richts über gebähte Semmel an.

47. Gestoffene Hünere, oder Capauner: Suppen.

Nimm gesotten oder gebrattene Hünere oder Capauner, stoß wol in einem Mörser treibs mit einer kräftigen Fleischsuppen und Wein durch, thus in ein Pfann, klopps wol ab, leg Zimber und Safran daran, laß sieden röst kleine Semmelbröckl, oder bache Arbes, thus in die Schüssel, gieß das Gestoffene darüber, sträh Zimmet und Muscatblühe darauf.

48. Schwarze Suppen, oder Pfeffer über ein Schweinen Wildprat.

Sied das Fleisch bey 2. Pfund oder mehr in Wasser, salt es, daß recht ist alsdann nim die abgesehene Suppen, thu 2. Pfund Zwespen, 2. oder 3. Häpel Zwiffel, Peter silwurken, 3. Schnitten gebähtes Brod darein, laß so lang sieden, bis daß mans wohl kan durch treiben, wanns durch trieben ist, brens ein wenig ein, schüts in ein Rain, thu Nagerl daran, daß sie vor schlagen, säuers mit Essig, nachdem du es sauer wilst haben, zuckers, daß es genug ist, laß alles zusammen sieden, wanns eine gute Weil gesotten hat, so leg das Fleisch auch darzu, und laß es wiederum sieden, bis daß es genug ist. Wilst du ein Lebzelten darzu thun, so treib einen guten schwarzen Lebzelten mit Essig wohl ab, und laß ihn sieden.

49. Ein gelben Pfeffer.

Nimm Semmel, Mehl, treibs mit Fleischbrühe oder mit Wein durch, man

man kan jedes halb nehmen, thu Saltz und Schmalz daran, gilbs wol, und laß sieden, biß es dick wird, thue Weinbeerl und geschchnittene Mandel daran. Diesen Pfeffer kan man über Erbesbrüh, Ruchlein, und sonst viel andere Sachen gebrauchen, thue auch Zucker, Zimmet, Pfeffer daran.

50. Sardellen-Suppen auf Gebratteneo.

Nimm Sardellen, so viel du meinst, daß du willst Suppen machen, wasch wol aus, und thu den Ruck grad darvon, laß einen frischen süßen Butter bey gleichen 2. Eyr groß warm werden, leg die ausgewaschenen Sardellen darein, laß ein wenig sieden, nimm von einem frischen Lemoni den Saft, ein wenig Pfeffer, Muscatblühe, wann alles untereinander gesotten hat, so treibs durch ein Sieb, das die kleinen Kräten darvon kommen, gieß die Suppen auf das Gebrattene, es sey was es will.

51. Wie man die Suppen mit weissen Ruben macht.

Man nimmt blauen Keel, sauber gepuht und gewaschen, 2. Hand voll, 2. weisse Ruben geschält, und blätlet geschnitten zusammen in ein 3. Halb Hafen, man gießt darauf siedendes saubers Wasser, man laßt sieden etlich Sud, alsdann gießt man das Wasser darvon, und gießt ungesalzene Fleischsuppen daran, alsdann laßt mans wieder sieden, biß alles ganz weich ist, von dieser Suppen gießt man die Species den dritten Theil eines Seidl, man laßt es sieden etlich Sud, hernach abgeseihen, und warmer getruncken.

52. Blaue Köhl-Suppen.

Uerbren blauen Köhl, schütt die Suppen darvon, gieß gute Rindsuppen daran und leg Zucker-Candel darein, bis süß genug ist, laß sieden, bis fertig, gieß mit einen Eyrdotter ab.

53. Fasten-Suppen.

Nimm gesottenen Karpfen, Roggen, Hechten, Leber, legß auf gebähete Semmelschnitten in ein Schüssel, gesottene Schnecken klein zerschneid, leg auch ausgelöste Krebsenschweif und Scheer darauf, gieß ein gute Erbesuppen darüber, Butter und Gewürz, und laß ein guten Sud thun.

54. Ruben-Suppen.

Schälte erstlich die Ruben, schneids zu Blätl, überbrens, damit das Bittere darvon komme, gieß ein gute ungesalzene Rindsuppen daran, und leg ein weissen Zucker-Candel darein, nachdem du es süß haben willst, laß nicht lang sieden, und seyhe es durch und gibß zutrinken.

55. Gersten-Schleim, so wohl stärcker.

Ausklaubte Gersten nimm, wasch sie aus 9. Wasser, thu es in ein saubers Hafen, leg ein Capauner, Diegl darzu, gieß ein gute Rindsuppen daran, laß sieden, biß das Fleisch zerfällt, hernach thue es in ein saubern Mörser, zerstoß gar wohl, schlags durch ein Sieb, ist es zu dick, gieß ein wenig

Kindsuppen darein, nimm Eyrdotter, und ein wenig Butter, laß sieden alsdann nichts an.

56. Ein anderer Gersten-Schleim, für die Kranken.

Wann du gute Gersten hast, so wasch sie wohl mit kaltem Wasser aus, je öfter du sie abwascht, je besser ist es, daß laß sieden, wann sie ein wenig gesotten, so schütt das Wasser wiederum darvon, laß die Gersten wohl trückeren, nachmals gieß ein kräftige Suppen daran, laß so lang sieden, daß du sie durchtreiben kannst wanns durchtreiben ist, leg Butter und Gewürk darzu, laß wiederum ein wenig sieden.



Von allerley Koch und Muß.

57. Das gute Citronen-Koch.

Simm grosse Citronen fünf oder sechs auf ein Schüssel, schneid die Schalen ganz dün herab, hernach reib die Citroni bis auf das Saure thue das Weiße geribene in ein Tuch oder Säckel, brenns etlichmahl mit einem saubern siedigen Wasser ab, und gieß allzeit wieder ein frisches darauf, und drucks wohl aus, bis alle Härigkeit völlig weich ist, trückerne es daß gar sauber und wohl ab, stoß es in einem steinern Mörser gar klein, nimm hernach ein halb Pfund Zucker, gieß nach Beduncken mit rother Farb eingeweichtes Tüchlein Wasser darauf laß zu einem ziemlich dicken Zulep sieden, alsdann thue die klein gestoffene Citronen darein, auch laß es sieden in rechter Maas, und rühr es mit einem Lemonisafft nach Belieben, und es muß gleichwol noch Dicke haben, wie ein andere Latweg zu einem Koch, hernach wann es kalt ist, so nimm es in ein saubere Schüssel, und nimm von 7. oder 8. Eyern die Clar, die Bögerl aber weg; rühre das Koch wie Rittenkoch, ein ganze Stund muß die Eyklar in einem Häferl gar wol abgewült werden, und immer ein oder zwey Löffel voll zugossen, thue auf die legt klein geschnittene Citronischalen die nicht bitter seyn, hinein, thue es in ein silber oder blechene geschmierte Schüssel, bach es wie das Rittenkoch, es lauft schön auf, man darf kein Reif nehmen, so ist es gerecht und gut.

58. Das gute Pistazi-Koch.

Nimm ein Pfund Pistazi, auch zucker in ein Beck, läutere den Zucker, schütte die gestoffene Pistazi hinein, trücker es ab, die Pistazi müssen vor mit Spenat gefärbt seyn, und gerührt wie ein Mandelkoch, so oft ein ganzes Ey, so oft ein Dotter, und gerührt bis die rechte Dicke hat und also bachten, 12. Eyr, 6. ganze, 6. Dotter, wann es aber noch zu dick ist, so nimm noch zwey Eyrdotter mehr.

59. Krebs