



Von allerhand suppen.

1. Eine gute mandel-suppe zu machen.

Ss sollen gar kleine bereitete mandeln genommen werden, hernach soll man im frischen wasser geweichte semmeln wohl ausdrücken, und unter die mandeln stossen, und mit gesottenem wasser oder fleisch-suppe durchtreiben, daß es eine dicke mandel-milch wird; darnach soll man es zuckern, und einen sud thun lassen, weil es siedet, mit dem löffel wohl klopfen, und solche auf gebähte semel-schnitten anrichten. Wenn man will, daß diese suppe nicht stopffen soll, so kan man ein wenig weigene fleiben im wasser oder suppe sieden, und solche mandeln mit durchtreiben, in welchem fall man es aber nicht mit zucker anmachen darff.

2. Schmalz-suppe von maurachen oder morcheln.

Nehmt sauber gereinigte maurachen, schneidet überzwerch eines messer-rückens dicke ringel daraus, thuts in einen hasen oder topff, schneidet peter silgen und hertram darzu, pfeffer und saltz, gießt darauff drey oder vier schöff-löffel voll gute fleisch-suppe, laßt darein sieden, alsdann schneidet etwas weniger als zu einer schmalz-suppe rockenes brodt auf, und richtet die gesottenen maurachen darauff an, die suppe muß nicht zu trucken auch nicht zu naß seyn, darnach den schmalz heiß gemacht, darüber gebrennt, und ein wenig gepfeffert.

3. Eine suppe mit kleinen vögelein.

Man soll rockenes brodt aufschneiden, wie zu einer schmalz-suppe, eine gute rindfleisch-suppe darüber giessen, und lassen eintrucknen, hernach die kleinen vögelein fein safftig abbraten, und auf das brodt gelegt, und in schmalz wohl geröstere zwiebeln darauf legen, pfeffern und ein wenig mit essig besprengen, darnach gar einen heißen schmalz darüber brennen.

4. Die jäger-suppe zu machen.

Man soll hauß-brodt aufschneiden, wie zu einer schmalz-suppe, und in eine schüssel richten, darnach soll man von einem braten, es sey kälbern, schöpsen oder wildprat, etwas gar klein hacken, und auf das brodt sträuen, hernach wieder eine lage brodt, und wieder gehackten braten, biß die schüssel

N n n 3

voll

voll wird, darnach eine heisse fleisch-suppe darauff giesen, daß es naß wird, und heiß schmals oder speck darauf brennen; man muß auch zuweilen ein wenig pfeffer darzwischen sträuen, und also auf den tisch geben, ist gar gut.

5. Eine gute bier-suppe.

Man soll gutes bier nehmen, und wann es gar bitter und starck ist, mit wasser mischen, und darunter vier eyer-dotter einrühren, und hernach gute milch-sahne oder rahm, also wohl mit einander abklopffen, und sieden, und wann mans will anrichten, ein gutes stücklein butter darein zergeben lassen, und das brodt, darauf mans anrichtet, gewürffelt schneiden.

6. Wein-suppen zu machen.

Man soll süßen und sonst guten wein nehmen, und darunter zween löffel voll frisch wasser, drey oder vier eyer-dotter, und süßen milch-rahm oder sahne also wohl abrühren, darnach etwas schmals in einer pfanne wohl warm machen und die suppe darein schütten, zucker, muscaten-blütthe und saffran darein thun, und wohl den vierdten theil lassen einsieden; die wein-suppen seynd gar schädlich, wann sie nicht wohl gesotten seyn, seynd auch nicht gut.

7. Eine wein-suppe mit rahm.

Man soll halb wein und halb milch-rahm oder sahne, drey eyer-dotter, zucker, weinbeerlein oder kleine rosinen, saffran, laß an einander sieden, richt es über ein gebähetes brodt an.

8. Ein gutes süpplein über gebratene hünner.

Man soll etwas schmals lassen heiß werden, und zucker darein rösten, daß er gleich hart wird, darnach wasser daran giesen, muscaten-blütthe, pfeffer, ingber und zimmet, und ein wenig geriebene semmel darzu thun, und sieden lassen, und darnach frische lemonien-schaalen daran schneiden, und nimmer sieden lassen.

9. Ein süpplein über die gesottene fische zu machen.

Man soll etwas schmals lassen heiß werden, und semmel-bröcklein gewürffelt schneiden, darein rösten, daran giesen esig und wasser, und ein wenig pfeffer zimmet-staub und muscaten-blütthe, sieden lassen, doch nicht zu lange, und darnach etwas butter darein legen.

10. Eine suppe über gebratenes.

Man soll etwas schmals lassen heiß werden, und esig und wein darein giesen, auch zucker, zimmet und majoran daran thun, und sieden lassen.

11. Eine suppe über gebratene cappau und rebhünner.

Man soll frische lemonien-schaalen klein schneiden, oder hacken, und im wasser übersieden, daß sie nicht bitter seynd, und gar wohl außgedrückt, darnach das saure von lemonien daran drücken, und ein wenig wein

wein und wasser, auch pfeffer, nägelein-staub und zucker daran thun, doch daß die säuere fürschlägt oder fürgeht, darnach in einem pfänlein etwas schmals lassen heiß werden, und einen löffel voll geriebene semmel daren rösten, und das andere daren schütten, und ein wenig sieden lassen; hat man nicht frische lemonien. so nimt man frische lemonien-oder pomeranzen-schaalen, und an statt des sauern, rosen-essig.

12. Eine mandel-brähe über einen reh-bug.

Man soll etliche semmelschnitten in etwas schmals rösten, fein braunlicht, daran giesen halb wasser, halb wein, solches sieden lassen, durchschlagen und mit saffran gelben, auch gestossenen zimmet, pfeffer, muscaten-blüthe, zucker, weinbeerlein, nägelein und geschnittene mandeln daren thun, und wohl sieden lassen.

13. Eine andere suppe über cappaun und reh-keulen.

Man soll schmals oder speck heiß machen, und einen guten löffel voll mehl darinn rösten, frisch wasser und wein daren giesen, auch etliche wipfel grün oder durren rosmarin, oder majoran, auch kleingeschnittene lemonien-schaalen; so alles eine weil gesotten hat, soll man eine hand voll weinschär-ling, daraus die kern gelöst seynd, oder ribes-beerlein darzu thun, auch pfeffer-und zimmet-staub, und wanns zu sauer ist, zuckern und sieden lassen, darnach über den cappaun und reh-keule anrichten.

14. Eine gute suppe über eine zunge.

Man soll etwas mehl ziemlich braun in schmals oder speck rösten, daran wasser und essig giesen, darnach mit zucker oder safft süße machen, und ein wenig rosmarin, zimmet-und nägelein-staub darzu thun, und sieden lassen, über die zunge, so zuvor gesotten und auf dem rust abgebräunt ist, giesen.

15. Rosmarin-suppe.

Man soll mehl in etwas schmals einbrennen, ziemlich braun, rindsuppe daran giesen, den rosmarin klein daran schneiden, man muß muscaten-blüthe darzu legen, und sieden lassen.

16. Nägelein-suppen zu machen.

Man soll das mehl wohl braun in schmals einbrennen, fleischsuppe, nägelein-pulver und ein wenig essig darzu thun, und sieden lassen.

17. Eine gute königs-suppe zu machen.

Nim einen cappaun, er sey gesotten oder gebrathen: nimm das weiße davon, und mach ein gutes gestossenes: nimm darzu ein halb pfund mandeln, und eine schmolle oder das weiße von einer semel, zertreib das mit einer guten halben kanne cappauner-suppe durch, und halt sie warm, bis mans anrichten will; nim brodt, und laß auf einem kohl-feuer wohl anlauffen, mit guter suppe und substanz, und richte die suppe darüber; zum regulieren der suppe

suppe nimm brieslein, pistagen, und nimm aus gelöste granat-äpfel. Will mans besser haben, so nimm man gestossene krebs-jarb, und kalbernen braten-safft, und regulirt die suppe darmit.

18. Eine suppe über hechte, eschling und fehren.

Man soll äpfel und zwiebel durcheinander gar klein hacken, und mit einer hand voll geriebener semel in schmalz oder speck rösten, nicht so viel, daß nicht braun wird, darnach das schmalz daraus drücken, hernach drey gesalzene lemonien fein auswaschen, die kern heraus thun, und auch hacken, darnach halb wein und wasser daran gießen, das salz vom fisch sauber abstreichen, denselben in eine reindel oder schüssel legen, und die suppe darüber gießen, auch ein wenig esig darzu thun, wann der fisch schier gesotten, so muß man ihn würzen mit pfeffer, ingber, zimmet, muscaten-blütthe, saffran und zucker: wann mans über fehren und eschling will geben, sollen die fische zuvor heiß gesotten seyn.

19. Eine gute suppe über hechte/ rutten und scheiden.

Man soll zwey hände voll zwiebeln schnittweiß schneiden, und wasser daran gießen, gar weich sieden, den hecht abstreichen, und die suppe mit der zwiebel daran gießen, wanns verschäumt hat, einen guten Koch-löffel voll schmalz darein legen, und wohl damit lassen einsieden, und gröblich zerstoßenen pfeffer darzu thun, darnach aufgebähete schnitten anrichten; also kocht man auch die rutten und scheiden.

20. Eine calecutische suppe.

Nimm eine gute milch, laß sie sieden, nimm auch ein wenig mehr milch-rahm oder sahn, dann milch ist gewesen, und thue unter den milch-rahm ein wenig weizen-mehl, rühr es wohl ab, und wann die milch siedet, so gieß den milch-rahm darein, und ein wenig zucker, und laß untereinander sieden: darnach nimm weiß brodt, schneide es würfflich, röst es wohl im schmalz oder speck, leg in die schüssel, und gieß die suppe darüber.

21. Schwarze brühe zu machen über einen karpffen.

Siede den karpffen halb ab in esig, nimm darnach weinbeer-latwergen, und treibe sie durch, nimm ein wenig zucker, zimmet, ingber, pfeffer und wein, laß es aneinander sieden, biß es gar ist.

22. Pohlische suppe zu machen.

Erstlich nimm erbsen, setze sie zum feuer, nimm nachdem die suppe darvon, und röst 4 oder 5 schnittlein semmel, thus darein, schäbl äpfel und birn, schneids zu stücklein, rösts, thus darein, schab peterzilgen-wurzel, thus auch darein, laß wohl untereinander sieden, treibs darnach durch ein sieb fein dick, hernach thus in einen tiegel, gieß ein halb maas guten wein darein, darnach du viel machen wilst, gewürg mit zimmet, muscaten-blütthe, pfeffer und saffran, leg eine lemonie darein, laß also eine weil sieden, schau, daß

daß ein wenig säuerlicht ist von wein, brauchts hernach zu einem fisch, was für einen du wilt.

23. Zecht: suppen gerecht zu machen.

Nimm ein, zwey oder drey stück hechte, darnach du viel machen wilt, backts im schmalz oder speck, und schabe peterzilgen-wurzel, und backts auch im schmalz, daß sie fein bräunlich werden, und röst ein oder zwey semmel-schnitten fein gelblich, auch etliche mandeln geschält und gebräunt, als wenn du kósten oder castanien wolst braten, gieb acht, daß sie nicht rauchigt werden, und thue die mandeln klein stossen, wenn sie schier gestossen seynd, so thue den gebackenen hecht und peterzilgen-wurzel auch darzu, stoß wohl untereinander, und setze alles zusammen in eine lautere erbis-suppe, laß einen sud thun, schlags darnach durch ein sieb, fein in rechter dicke, als wie eine durchgeschlagene erbis-suppe, oder wie ein dünnes gestossenes, gewürz mit pfeffer-und ingber-staub, muscaten-blütze, salze es recht, laß also sieden, schau, daß es fein bräunlich wird, richts darnach auf eine gewürfflete semmel an, die im schmalz geröstet ist, und brenne etwas schmalz oder speck darüber, und streu ein wenig pfeffer darauf, so ist es recht, und fertig.

24. Krebs suppe zu machen.

Nimm krebs, schäle sie, und thue das unsaubere hinten und vornen davon, stoß sie wohl in einem mörsel, und treibs durch mit wein, nimm mehl, und röste es im schmalz, und giesse die durchgetriebene krebs darein, thue daran zimmet, saffran und zucker, laß es sieden, streue trisanet in die schüssel; du magst auch krebs sieden und schälen, und die darein legen.

25. Eine gute suppe von kalbs lunge.

Nimm eine kalbs-lunge, hake sie klein, giesse wein daran, und zucker, laß es sieden, drücke es alsdenn durch, richte es über ein gebähetes brodt an.

26. Eine brühe über eine im efig gebaigte schöps keule.

Nimm eine schnitte rocken brodt, bäh sie wohl, nimm auch knoblauch, und siede denselben in einer fleisch-brühe, drücks mit dem brodte durch, thue ingber, pfeffer, nägelein, und ein wenig zucker daran, laß sieden, giesse es über die geweichte schöps-keule.

27. Citronen-brühe zu machen über reb- und hasel-hüner.

Nimm ein wenig fleisch-brühe, ein wenig malvasier, ein wenig trübes aus der brat-pfannen, zucker, zimmet, cardemomlein, ein wenig pfeffer, muscaten-blütze, nimm die citronen, drücke den safft in die brühe, wenn du schier anrichten wilt, schneide die schalen klein, übersieds in wasser, daß das bittere davon kömmt, laß miteinander sieden, richt es denn über die hüner an.

Do

28. Ci

28. Citronen: suppe auf gebratenes.

Brenne eine gute rindfleisch-suppe ein wenig ein, und mache sie mit saffran etwas gelbe, würze sie auch mit pfeffer und muscat-blütze, giesß wein daran, oder von einer limonien den safft, zuckers, bis süsse ist, daß es doch ein wenig säuerlich bleibe, hernach schneide citronen länglicht darein, nimm zibeben und weinbeerlein in, oder kleine rosinen darunter, laß sieden, bis eine dicke suppe wird, giesß alsdenn auf das gebratene.

29. Eine weisse limonien-brüh über hünere oder fleisch.

Nimm weiß brodt, bähe dasselbige, und sieds in einer fleisch-brühe, drückß durch. nimm mehr fleisch-brühe, ein wenig wein, limonien, milch-rahm oder sahne, ingber, pfeffer, muscat-blütze, cardemomlein, lasse die hünere oder fleisch-brühe dar ein sieden, thue auf die letzte schmalz daran.

30. Eine kräftige erbis suppe.

Reiß die erbsen durch mit fleisch-brüh und gutem milch-rahm oder sahne, thue butter, zucker und geschuttene mandeln daran. ein wenig pfeffer, laß sieden, richts über gebähete semmel an, streue weinbeerlein oder kleine rosinen darauf.

31. Eine brühe über einen haasen.

Nimm butter, laß heiß werden, thue darunter wein-essig, nägelein, ingber, pfeffer, zucker, kirsch-latwerge daran, laß sieden, thue auch mandeln und wein-beerlein daran, und richts über den haasen.

32. Ein brühlein über mägelein und leberlein.

Nimm einen apffel, schneide ihn wie rüben, röst ihn im schmalz oder spect, nimm ein wenig fleisch-brühe, geröst semmel-mehl, süßen wein, mach es mit gewürz nach deinem gefallen, gelb oder schwarz, thue zucker, mandeln, wein-beerlein oder kleine rosinen daran, laß sieden, richts darüber.

33. Eine weisse brühe über hünere oder cappaunen.

Stoß mandeln. reiß einen kreen oder meerrättich, laß ihn einen sud thun in einer hünere-brüh, nimm darnach die mandeln samt dem kreen oder meerrättich, treibs durch, doch daß nicht zu dünne wird, giesß ein wenig rosenwasser daran, oder citronen-safft, laß einen sud thun, giesß über die hünere.

34. Grüne brühe über die hünere.

Nimm grüne kräuter, rosmarin, majoran, petersilgen, zerhackß, treib es durch mit wein, thue ingber, muscaten-blütze, zucker daran, auch fleisch-brüh, laß sieden, giesß über die hünere.

35. Eine weirel: oder kirsch: suppe zu machen.

Siede die weirel oder kirschen wohl, und treibe sie durch, thue die kern davon, thue wein daran, zucker oder honig, und gewürz; du darffst sie aber nicht zu sehr sieden, thue ein wenig geriebenen pfeffer-kuchen darunter, bähe semmel-schnitten, lege sie in die schüssel, richte sie darüber.

36. Eine

36. Eine käß- suppe zu machen.

Nimm einen guten holländischen käß, zerschneid ihn, gieß fleisch-brüh daran, laß sieden, thue eyer daran, ein wenig rahm oder milch-sahne, saffran, und wenig butter, richts über ein gebähet brodt an.

37. Eine andere käß- suppe.

Nimm ein viertel-pfund parmasan-käse, reibe ihn, und siede ihn in 3 seidel wasser, alsdenn seyhs durch ein sieb, darnach nimm ein wenig zwiebel, röste sie, nimm von zwey oder drey karpffen milch, laß solche in salz-wasser übersieden, würz es mit muscaten-blütthe, ingber und pfeffer, gilbs mit saffran, richts auf gebähet semmel-schnitten an, mach auch verlohrene eyer drauf, leg frische butter darein, und laß auf der schüssel ein wenig sieden.

38. Eine haber- suppe zu machen.

Nimm einen löffel voll haber-mehl, das röste wohl im schmalze, gieße fleisch-brüh daran, und druckts durch, bähe brodt, und richts darüber an, gieß auch ein wenig eßig daran.

39. Muschel- suppe.

Nimm schmalz in einem tiegel, laß es heiß werden, schneide zwiebeln und grüne peterzilgen, samt ein löffel voll mehl, alsdenn röste alles zusammen, gieß wein daran, zerriebenen pfeffer und nägelein, 2 löffel voll baum-öl und butter, wasch die muscheln sauber im wein aus, siede sie in dieser suppe.

40. Muschel- suppe auf eine andere manier

Laß das schmalz heiß werden, röste brodt-brösel und knoblauch, gieß wein daran, gestossenen pfeffer und nägelein, baum-öl und butter, wasch die muscheln etliche mahl im wein aus, siede in obiger suppe.

41. Kayser gerste.

Nimm eine halbe kanne gute fleisch-suppe in einem hasen oder topff, schlag vier eyer darein, etwas weniges muscaten-blütthe und nägelein, rührs wohl ab, setze das haslein mit obiger suppe in einen tiegel mit siedendem wasser, damit das wasser bis an den rand des hasens gehe, laß also gute drey viertel-stund. n sieden, bis es wie eine fulze oder gallerte werde, alsdenn nimm einen löffel, laß die suppe abrinnen, das übrige richt auf eine schüssel an.

42. Eine suppe über die ochsen- augen.

Nimm wein und wasser, doch daß der wein ein wenig vorschlägt, laß in einem topfflein sieden, brenne wehl darein, zuckers wohl, thue auch gestossenen zimmet, und ein wenig muscat-blütthe daran gilbs, laß sieden, schütts alsdenn über die ochsen- augen.

43. Weinbeerlein- oder kleine rosinen- suppe.

Machs also, nim schwarze weinbeerlein liß sie sauber, siede in gutem wein, bis sie wohl geschwollen, denn seyhe den wein ab, in einen saubern topff, thu die weinbeerlein in einen mörsel, auch ein wenig gebähtes rothenes brodt,

stoß wohl untereinander, treibs mit dem vorgesottenea wein durch ein reißterlein oder durchschlag, und lege zucker und ingber darein, so du wilt, kanst du auch nägelein darein nehmen, klopffs wohl ab, laß ein wenig sieden, hernach richte es über gebähte semmel-schnitten an.

44. Eine pistazien-suppe.

Erstlich nimm semmel-schmollen, weiche sie in wasser, alsdenn nimm zwanzig, mehr oder weniger, pistazien, von welchen die häutlein abgezogen seyn, wie man die mandeln abziehen thut, stoß die semmel-schmollen oder krume und pistazien in einem mörsel wohl, denn treibs mit einer capaun-suppe durch, laß sieden, und richts auf gebähte semmel-schnitten an, oder obne solche, nach gefallen.

45. Suppe und gestoffenes von fischen.

Nimm fische, welche schön feist oder fett seynd, brate sie, alsdenn thue sie in einen mörsel mit gräten und haut, stoß mit gebähten semmel-schnitten, treibs durch mit erbis-suppe, und mehrern theil guten wein, zuckers und würge es, laß sieden, richts denn auf gebähte semmel-schnitten an.

46. Gestoffenes von gesottenen hünern.

Röste ein wenig mehl in schmalz, nimm gesotten hünner-fleisch, stoß es wohl mit der hünner-brüh durch, samt dem gerösten mehl, thue muscaten-blütthe daran, laß einen sud thun, richts über gebähte semmel an.

47. Gestoffene hünner- oder capaun-suppe.

Nimm gesottene oder gebratene hünner oder capaunen, stoß sie wohl in einem mörsel, treibs mit einer kräftigen fleisch-suppe und wein durch, thue es in eine pfanne. klopffs wohl ab, lege ingber und saffran daran, laß sieden, röst kleine semmel-bröcklein oder gebackene erbsen, thus in die schüsselfel, gieß das gestoffene darüber, streue zimmet und muscat-blütthe darauf.

48. Schwarze suppe oder pfeffer über schmeinen-wildprat.

Siede das fleisch bey zwey pfund oder mehr in wasser, salz es, das recht ist, alsdenn nim die abgesehene suppe, thue zwey pfund zwetschen, 2 oder 3 löpffe zwiebeln, peter-silgen-wurzel, 3 schnitte gebähtes brodt darein, laß so lange sieden, bis daß mans wohl kan durchtreiben, wenns durchtrieben ist, brenns ein wenig ein, schüttts in einen tiegel, thue nägelein daran, daß sie vorsch'agen, säuers mit eßig, nachdem du es sauer wilt haben, zuckers, daß es genug ist, laß alles zusammen sieden, wenns eine gute weile gesotten hat, so lege das fleisch auch darzu, und laß es wiederum sieden, bis daß es genug ist. Wil t du ein pfefferkuch-zelten darzu thun, so treib einen guten schwarzen pfefferkuchen-zelten mit eßig wohl ab, und laß ihn wohl sieden.

49. Eine gelbe pfeffer-brühe.

Nimm semmel-mehl, treibs mit fleisch-brühe oder mit wein durch, man kan

Kan jedes halb nehmen, thue saltz und schmaltz daran, gibß wohl und laß sie den, bis es dicke wird, thue wein-beerlein und geschchnittene mandeln daran. Diese pfeffer-brühe kan man über erbis-brth, küchlein, und sonst viel andere sachen gebrauchen, thue auch zucker, ingber und pfeffer daran.

50. Sarttellen-suppe auf gebratenes.

Nimm sarttellen, so viel du meynst, daß du wilst suppe machen, wasche sie wohl aus, und thue den rückgrad darvon, laß etwas srische süße butter bey gleichen zwey epern groß warm werden, leg die ausgewaschenen sarttellen darein, laß ein wenig sieden, nimm von einer frischen limonien den safft, ein wenig pfeffer, muscaten-blüth, wenn alles untereinander gesotten hat, so treibs durch ein sieb, daß die kleinen gräten darvon kommen, gieß die suppe auf das gebratene, es sey was es will.

51. Wie man die suppe mit weissen rüben macht.

Man nimmit blauen kohlr, sauber gereiniget und gewaschen, zwey hand voll, zwey weisse rüben geschält und blätter-weiß geschnitten, zusammen in einen topff gethan; man gießt dar auf siedendes sauberes wasser, man laß es sieden etliche sud, alsdenn gießt man das wasser darvon, und gießt ungesalzene fleisch-suppe daran, alsdenn läßt mans wieder sieden, bis alles gang weich ist, von dieser suppe gießt man die species den dritten theil eines seidels, man läßt es sieden etliche sud, hernach abgeseihen, und warm getruncken.

52. Blaue kohlr-suppe zu machen.

Aberbrenne blauen kohlr, schütte die suppe darvon, gieß gute rindfleisch-suppe daran, und lege zucker-cand darein, bis es süße genug ist, laß sieden, bis es fertig, gieß es mit einem eyerdotter ab.

53. Saften-suppe.

Nimm gesottenen karpffen-rogen, hecht-leber, legß auf gebähete semmel-schnitten in eine schüssel, gesottene schnecken klein zerschnitten, leg auch ausgelöste krebs-schwänge und scheeren dar auf, gieß eine gute erbis-suppe darüber, butter und gewürß, und laß es einen guten sud thun.

54. Rüben-suppe.

Schäle erstlich die rüben, schneide sie zu blätlein, überbrenns, damit das bittere darvon komme, gieß eine gute ungesalzene rindfleisch-suppe daran, und leg weissen zucker-cand darein, nachdem du es süße haben wilst, laß nicht lange sieden, und senhe es durch und gieß zu trincken.

55. Gersten-schleim/ so wohl stärcket.

Ausgelesene gerste nimm, wasche sie aus neun wasser, thue es in einen saubern topff. lege eine cappauner-keule darzu, gieß eine gute rinds-suppe daran, laß sieden, bis das fleisch zerfällt, hernach thue es in einen saubern mörsel, zerstoß gar wohl, schlags durch ein sieb, ist es zu dicke, gieß ein wenig

rindfleisch suppe darein, nimm eyerdotter, und ein wenig butter, laß sieden, alsdenn richts an.

56. Ein anderer gersten / schleim für die Francken.

Wann du gute gersten hast, so wasche sie wohl mit kaltem wasser aus, öffter du sie abwäschst, je besser ist es, denn laß sieden, wenn sie ein wenig gesotten, so schütt das wasser wiederum darvon, laß die gersten wohl trucken werden, nachmahls gieß eine kräftige suppe daran, laß so lange sieden, daß du sie durchtreiben kanst, wenns durchtrieben ist, leg butter und gewürß darzu, laß wiederum ein wenig sieden.

Von allerley Koch- brey- und müßfern.

57. Ein gutes citronen- Koch oder müß.

Nimm grosse citronen fünff oder sechs auf eine schüssel, schneide die schalen gang dünne herab, hernach reibe die citronen bis auf das saure, thue das weisse geriebene in ein tuch oder säcklein, brenns etlichemahl mit einem saubern siedenden wasser ab, und gieß allezeit wieder ein frisches darauf, und drückts wohl aus, bis alle härtigkeit völlig weich ist, truckne es denn gar sauber und wohl ab, stoß es in einem steinern mörsel gar klein, nimm hernach ein halb pfund zucker, gieß nach bedüncken durch ein mit rother farbe eingeweichtes tüchlein wasser darauf, laß zu einem ziemlich dicken julep sieden, alsdenn thue die klein gestossene citronen darein, und laß es sieden in rechter maas und rühr es mit einem lemonien-safft nach belieben, und es muß gleichwohl noch dicke haben, wie eine andere latwerge zu einem Koch oder brey, hernach wenn es kalt ist, so nimm es in eine saubere schüssel, und nimm von sieben oder acht eyern das klare, rühre das Koch oder müß wie quitten-Koch, eine ganze stund: muß das eyerklar in einem töpfelein gar wohl abgerührt werden, und immer ein oder zwey löffel voll zugossen. thue auf die legt klein geschnittene citronen schalen, die nicht bitter seyn, hinein, thue es in eine silberne oder blecherne geschmierte schüssel, back es wie das quitten-Koch oder müß, es laufft schon auf, man darf kein reiff nehmen, so ist es gerecht und gut.

58. Das gute pistazien- Koch oder brey.

Nimm ein pfund pistazien, auch zucker in ein becken, läutere den zucker, schütte die gestossene pistazien hinein, truckne es ab, die pistazien müssen vor mit spinat gefärbt seyn, und gerührt wie ein mandel-müß, so oft ein ganzes ey, so oft ein dotter, und gerührt, bis die rechte dicke hat, und also backen, zwölf eyer, sechs gange, sechs dotter, wenn es aber noch zu dicke ist, so nimm noch zwey eyer-dotter mehr.

59. Krebs