

# Dritte Abtheilung.

## Von Suppen.

Regula 113.

### Vom Mitonniren.

**W**eil in dieser dritten Abtheilung von lauter  
 Suppen gehandelt wird, so will nur vor-  
 her anzeigen was Mitonniren ist und heisset, weil  
 solches fast bey allen Suppen vorkommt, und  
 aus folgendem bestehet: Wenn man eine Suppe  
 verfertiget hat, und bald anrichten will, so legt  
 man Brodt in die Schüssel, wo die Suppe ein-  
 soll, entweder geröstete Semmelscheiben oder Krü-  
 sten von geraspeltem Brodte oder nach Beschaf-  
 fenheit ein ganz geraspeltes Brodt, wenn man ein  
 ganzes Brodt einlegt, so muß man erstlich unten  
 ein kleines Loch machen und etwas von den Krü-  
 sten heraus nehmen, denn gießet man gute kräfti-  
 ge klare Suppen darauf, ganz kochend heiß, und  
 setzt es denn mit einem niedrigen Dreysfuß auf Koh-  
 len oder auf ein Feuerfaß, mit einer andern Schüs-  
 sel zugedeckt, und ein wenig langsam einziehen und  
 einkochen lassen, und hernach die Suppe darüber  
 gegeben, und solches heisset denn das Brodt vor-  
 her mitonniren; wenn man aber die Suppe in ei-  
 nem Porcellain-Kumme anrichten will, welche  
 man nicht aufs Feuer setzen kann, so legt man  
 das Brodt darein und gießt die klare Suppe ko-  
 chend heiß darauf, denn gleich zugedeckt und ge-  
 gen das Feuer gesetzt, und also mitonniren und  
 einziehen lassen.

Regula

Suppe d

Man nim

er wente

habe Sü

st Brode

ein Loef

enigen Pe

se und ge

stirren,

darauß ge

Brodt g

stung in

ganz hei

auch,

Hinterbe

solches er

Loig gefte

und daru

muß es r

nur ein

ein ha

was ma

weise für

gemacht,

entblum

gegen das

bet, ober

etwas für

anrichten

nach vor

## Regula 114.

Suppe a la Keyne, oder Suppe mit einer  
weißen Mandel-Coullige.

Man nimmt einige Rundstücke nach dem man viel oder wenig Suppe gebraucher, von solchen die braune Rüste ganz dünn abgeschnitten, und denn das Brodt in 4 oder 6 Stücken geschnitten, in einen Topf oder verzinneten Kessel gethan, nebst einigen Petersillien Wurzeln, ein oder zwey weißen und gelben Wurzeln, alles kreuzweis eingeschnitten, denn recht gute kräftige Fleisch-Suppe darauf gegeben und damit gekocht, bis daß das Brodt ganz verkocht, und die Suppe etwas sämig ist; denn ein Viertel oder ein halb Pfund ganz fein, wie einen Teig, gestosene Mandeln, auch, so man es hat, ein wenig Kalbs- oder Hünnerbraten, ein paar hart gekochte Eyerdotter, solches erstlich klein gehackt und hernach wie einen Teig gestoszen, solches alles zu der Suppe gethan und darinn wohl durch einander gerühret, denn muß es mit den Mandeln nicht kochen, sondern nur etwas gegen den Feuer stehen, denn durch ein Haartuch oder feinen Sieb gestrichen, alles was man durchbringen kann, daß es eine feine weiße sämige Suppe wird, denn mit Salz recht gemacht, und wem es beliebt, ein wenig Muskatblumen darcin gethan und bis zum Anrichten gegen das Feuer gestellet, daß es kochend heiß bleibt, aber kochen muß es nicht, sonst wird es etwas kästigt und unansehnlich. Wenn man denn anrichten will, so mitonniret man das Brodt nach voriger Regel, und denn so kann man in die

Suppe legen was man will, entweder Hünner, Rüklein, einen Kalbsknochen, einen Markknochen, oder einen farcirten Kalbsknochen, so mache man nur ein wenig Farce nach Reg. 8. und schlage solche um einen Kalbsknochen, oder mache es sonst in eine Figur wie man will, denn oben fein glatt gemacht und mit einem Messer bunt eingekärbet, in einer Tortenspanne gebacken, alsdenn in die Schüssel gelegt und also angerichtet, so hat man eine schöne Suppe.

## Regula 115.

## Krebs-Suppe.

Man verfertigt eine gute Krebs-Coullige nach Reg. 12. Von den Krebsköpfen kann man einige füllen, gar kochen und zu der Coullige thun, und so man sonst noch einige feine Sachen hat, so kann man solche auch dazu thun, man muß auch diese Coullige, nachdem sie durchgestrichen ist, nicht wieder kochen lassen, sondern wie die vorige bis zum Anrichten gegen das Feuer kochend heiß halten, so bleibet sie durch und durch roth und schön, sonst aber theilet sie sich auch, und alles Rothe kommt sodann oben. Und was man sonst von Kleinigkeiten, als Zellery-Wurzeln, Peterwillien Wurzeln, auch kleine Fleischklümpchen oder so genannte Fricadellen mit in die Suppe haben will, solches präpariret und kochet man vorher besonders und thut es zuletzt mit den gefüllten Krebsköpfen in die breite ganz fertig gemachte Coullige oder Krebs-Suppe Die Krebsköpfe zu füllen kann man auf folgende Art ein wenig Farce machen,

chen, nämlich, macht das Krebsfleisch aus den großen Scheeren und thut ein wenig Fische dazu, es ist gleich gut was es vor Fische sind, roh oder gekocht, oder gebraten, aber die Gräten rein heraus gemacht, hat man keine Fische, so nehme man ein wenig schier Kalbfleisch oder von Hünern, rohe, gekocht und gebraten, wie man es nur hat und haben kann, solches zusammen sein durch einander gehackt, und denn ferner mit ein wenig abgeriebener Butter, geweichtem Weißbrodt, feingehackter Petersillie, Citronschalen, Salz, ein wenig Gewürz und ein paar Eyerdottern oder ein paar weich abgerührte Eyer, wie man alles bey Reg. 8 und 10 ersehen kann, so fein gehackt, daß es recht delicat wird, und sodann die Köpfe damit gefüllt, ein wenig abgekocht und zu der Coullige gerhan; die Suppe, worin man die Köpfe, Zellery und Petersillienwurzeln, auch junge Erbsen, Fleischklumpchens und was man darin haben will, vorher abkocht, kann man durch einen Sieb auch zu der Coullige gießen, so viel als es wegen der Sämigkeit leiden kann, daß sie nicht zu dünn wird, die übrige, so nochetwas da ist, kann man durch einen kleinen Sieb in die Suppenschüssel geben und mit zum Mitonniren gebrauchen, es gibt einen guten Geschmack, und denn so mitonniret man das Brodt nach Reg. 113. Man kann darein legen was man will, als farcirte Karpfen und Hechte, wie auch farcirte Tauben und dergleichen, denn vollends angerichtet und die Krebs: Schwänze mit hinein gethan, so wird man eine schöne vortreffliche Suppe haben.

## Regula 116.

## Eine klare Brühe-Suppe.

Man machet erstlich eine recht gute kräftige und wohlschmeckende braune Brühe, nach Reg. 13, und dabey sieht man wohl zu, daß sie ja nicht bitter oder angebrannt wird, und wenn man denn bald anrichten will, so legt man geröstete Semmelscheiben oder geraspelte Brodkrüsten in die Suppensschüssel, und gießt von der Brühe durch einen kleinen Sieb darauf, mit einer andern Schüssel zuge deckt und also nach Reg. 113 mitonniren lassen, und wenn man sie denn zur Tafel geben will, so gießt man vollends so viel Brühe durch einen Sieb darauf als nöthig thut, so ist die Suppe recht. Will man was darein haben, so kann man ein Hun oder einen Kalbsknochen, oder ein wenig Farce, nach Reg. 7 gemacht, solchen ein wenig länglicht und fest zusammen gerollet, in einen dünnen Tuch gewickelt, mit einem Bindfaden umwunden, und also in Fleischsuppe oder in Brühe ein wenig mit gekocht, nehmen, und denn beyh Anrichten mit in die Suppe legen, ist recht gut.

## Regula 117.

## Klare Bouillon-Suppe.

Wenn man ein Stück Rindfleisch kochet und die Suppe gebrauchen will, so muß man nicht all zu viel Nasses oder Wasser daran gießen, damit die Suppe kräftig und gut wird, und denn so macht man auch ein gut Bund Kraut, als Zellery, Borree, Petersillien-Kraut, solches fest zusammen gebunden und daran gethan, auch Petersil-

lien

lien: Wurzeln, und 2 bis 3 gelbe Wurzeln, ein wenig Salz, und wenn es beliebet ein paar Stück platt geschlagenen Ingber daran, und sodann gekocht; wenn denn die Suppe recht kräftig und gut ist, so gießt man so viel ab durch einen Sieb in einen Topf, als man zur Suppe nöthig hat, und setzet es so lange gegen das Feuer, daß es kochend heiß bleibet, und denn so kann man kochend Wasser wieder auf das Fleisch gießen, so viel als nöthig thut, und damit vollends gar gekocht; wenn man anrichten will, so thut man geröste Semmelscheiben in die Schüssel und gießt die klare Suppe ganz kochend heiß darauf und denn zur Tafel gegeben; wer da will, der kann ein wenig Muskat über reiben, so ist es recht und gut.

## Regula 118.

Suppe von Enten mit märkischen Rüben.  
Item: Hammelkeul und Brust auch also.

Wann die Enten vorher nach Reg. 1. sauber rein gemacht und zum Kochen präparirt sind, so werden sie auf der Brust ein wenig braun geschmohret, denn in einen Topf gethan und kochend Wasser darauf gegossen, hat man aber Fleischsuppe, so ist es so viel besser, denn auch ein gut Bund Kraut, als Zellern, Borree und Peterillie, solches fest zusammen gebunden, und nebst ein wenig Salz daran gethan und also gar gekocht, man muß aber nicht mehr Wasser darauf gießen, als man nur eben zur Suppe nöthig hat, damit sie kräftig und gut wird, so man einen Markknochen oder sonst ein Stückchen Fleisch dazu thun kann, so ist solches

solches sehr gut, die märkischen Rüben kann man in Striemeln oder auch in Würfeln schneiden, auch so sie klein sind, kann man sie nach Belieben ganz lassen, und denn nach Reg. 99 braun abgemacht, es muß aber etwas längere sämige Suppe darauf gemacht werden, als wenn sie sonst über Fleisch oder Fische sollen, kann man keine Brühe haben, so muß man von der Enten-Suppe darauf geben, es gehet solches auch an, wenn man nur dahin siehet, daß die Suppe kräftig und gut ist, wenn denn alles so weit fertig und gut gemacht ist, so mitonniret man geröstete Semmelscheiben, nach Reg. 113, in einer Suppenschüssel mit der klaren Entensuppe, richtet die Enten darauf an, und die Rüben mit der Suppe darüber gegeben, so ist die Suppe recht und gut. Wenn man keine märkische Rüben haben kann, so kann man es mit andern Rüben auch also machen, die Manrüben aber, welche insgemein eine Bitterkeit an sich haben, muß man, wenn sie klein geschnitten sind, vorher blanchiren, oder in Wasser einmal aufkochen lassen, wieder getrocknet, und denn wie vorher gemacht, und eben so verfähret man in allen Stücken, wenn man diese Suppe mit einer Hammelkeule oder einer Hammelbrust machet.

## Regula 119.

Suppe von Enten mit Savoyen-Kohl.  
Item: eine Gans, Tauben, Hammel-Keule  
und Brust auch also.

Die Enten oder was es sonst seyn soll, wird eben so zum Feuer gebracht und gekocht als die vorherges

hergehende Suppe, denn so muß man ein Stück frisch geräucherter Bauchspeck's erstlich blanchiren, sauber abschrapen und abputzen, und solches auch dabey thun, denn nimmt man ein paar Köpfe guten festen Savoyenkohl, oder so viel als man nach Proportion der Suppen bedarf, schneidet ihn in 4 Theile oder Stücke, und denn mit ein wenig Salz in kochendem Wasser zum Feuer gebracht und ein wenig über halb gar gekocht, denn herausgenommen, abgekühlet und das Wasser reinausgedrückt, denn kann man ein wenig braun Mehl machen, nach Regula 16, in eine Casseroll, welche dazu groß genug ist, den Kohl ordentlich stückweise darein geleet und gute Brühe daran gegossen, kann man aber selbige nicht haben, so muß man von der Suppe darauf gießen so viel als nöthig thut, und den Kohl darin verdeckt ganz langsam gar kochen lassen. Oder man kann es mit dem Kohl also machen, man lasse ihn nur ein paar mal aufkochen, denn abgekühlet und ausgedrückt, mit einem Bindfaden umwunden, daß er nicht von einander fällt, denn rundherum mit Mehl bestreuet und in brauner Butter allenthalben ein wenig braun gebacken, denn in eine Casseroll geleet und mit guter Brühe oder Suppe, wie schon gemeldet ist, gar gekocht, wenn man anrichtet, so leget man den Kohl zierlich rundherum in die Schüssel, die Enten oder was es sonst ist in die Mitte, das Speck schneidet man in Scheiben, und garniret es um den Rand der Schüssel, denn so gießet man erstlich die Kohlsuppe durch einen Durchschlag darauf, daß das  
Krümle



Krümige zurück bleibet, und so es nöthig thut, so kann man ein paar Scheiben geröstet Brodt mit einlegen, und denn vollends so viel Suppe darauf als nöthig thut, so ist die Suppe recht.

## Regula 120.

## Leber-Suppe.

Man nimmt eine gekochte Kalbsleber, oder so man nicht viel Suppe gebraucht, nur ein Stück davon, solches erstlich fein gerieben, denn in einen Topf gethan, und mit etwas Wein wieder gerühret und gerieben, daß es wie ein dünner Brey wird, denn solches durch einen kleinen Tuch oder einen kleinen Sieb gestrichen, und denn mit fein gehackten Citronschalen, Zucker, Zimmet, Corinten, und so man will, auch ein wenig Saffran durchgekocht, denn mit ein paar Eyerdottern ablegiret oder abgerühret, und mit dem Salze recht gemacht, so ist die Suppe recht.

Man kann sie auch so dick oder so dünn machen als man sie gerne vermag, und sodann auch in Würfeln geschnittenes und gebratenes Weißbrodt darein thun.

## Regula 121.

## Hecht-Suppe.

Man nimmt einen mittelmäßigen oder etliche kleine Hechte, wie man sie haben kann, dieselben werden erstlich geschuppt, ausgenommen, in Stücken geschnitten und mit Salz ein wenig eingeprenget, hernach abgetrocknet, in Mehl umgekehret und in brauner Butter nur ein wenig geschwind abgebacken, nicht zu gar und hart, sondern

bern daß es fein säftig bleibet, denn in einem groſſen Möſer ganz fein geſtoßen, ein Rundſtück in Waſſer oder Fleiſchſuppe eingeweicht und auch dazu gethan, denn alles ganz fein wie einen Teig zuſammen geſtoßen, denn hernach recht gute Fleiſchſuppe und ein wenig Wein darauf, ſolches auf dem Feuer wohl durch einander gerühret, und durch ein Haartuch geſtrichen, denn ein wenig Muſkateublumen, Cardemom und Ingber, alles fein geſtoßen, und ein Stückchen Butter daran gethan, ſolches zuſammen durchgekocht und auf geröſtete Semmelscheiben angerichtet, ſo iſt ſie recht.

## Regula 122.

## Ordinaire deutſche Hünere Suppe mit Fleiſch Klümpchen.

Die Hünere nach Regula 1 ſauber rein gemacht, und eingebogen, und denn mit kochendem Waſſer und ein Stückchen Butter zum Feuer gebracht, aber nicht mehr Waſſer darauf als nur eben nöthig iſt, damit die Suppe kräftig und ſchön wird; wenn ſie denn kocht und wohl abgeſchäumt iſt, ſo thut man ein gut Bund Kraut, nebst ein paar Stücke breitgeſchlagenem Ingber und ein Stück Butter mit ſo vielem Mehle eingeknetet, daß die Suppe ein wenig ſämig davon werden kann, daran, und wenn es halb gar iſt, auch kleingeschnittenen Zellern, Borree und Peterſillien-Wurzeln daran gethan, und denn zuſammen gar gekocht, denn unterdeſſen eine gute feine Farce nach Regula 7 zubereitet, und kleine runde und längliche

lichte Klümpchen davon gemacht, mit fein geriebenem Brodte lassen sie sich gut zusammen rollen, und solche zuletzt an die Suppe gerhan, und ganz sachte nur ein wenig zusammen kochen lassen, zuletzt ein wenig Salz und Muskatblumen daran, und wer da will, kann auch in Zeiten Rosinen daran thun, so wird die Suppe recht.

## Regula 123.

## Kalbfleisch-Suppe mit Fleisch-Klümpchen.

Das Kalbfleisch hauer man zuvor in mittelmäßige Stücke, denn nach Regula 2 wohl ausgewässert, blanchiret und sauber ausgepuschet, denn in einen Topf gerhan und gute klare Fleisch-Suppe durch einen Sieb daraufgegossen, oder so man solche nicht hat, nur kochend Wasser darauf, aber nicht mehr als nureben zur Suppe nöthig thut, weil das Kalbfleisch nicht lange kochen darf, und daher nicht kräftig genug werden möchte, denn verfährt man im übrigen in allen Stücken damit, wie mit der vorhergehenden Hünersuppe, man kann auch in diesen beyden Suppen Brodtklümpchen zur Veränderung machen, auch mit Reis und Perlgraupen, wenn man sie aber mit Reis geben will, so muß man den Reis besonders kochen, entweder in ein wenig dünner Suppe oder Wasser und ein Stückchen Butter, und zuletzt davon zu thun so viel als nöthig ist, denn wenn der Reis in die Suppe verkocht und verweicht, so ist solches nicht gut.

Regula

## Regula 124.

Braune Suppe mit Tauben und ein fein Ragout von Kälber-Brisseln, Morcheln, Pistascien, Artischocken-Stüblen und dergleichen.

Die Tauben erstlich nach Reg. 1, sauber präpariret und eingebogen, denn auf den Brüsten in brauner Butter ein wenig braun geschmohret und denn recht gute Brühe durch einen kleinen Sieb darauf gegossen, zu einer Suppe muß man nothwendig etwas Brühe haben, und denn die Tauben darin gar kochen lassen, denn so macht man von obigen feinen Sachen ein fein Ragout, nach Reg. 53, und wenn denn alles so weit fertig ist, daß man anrichten will, so mitonniret man geröstete Semmelscheiben, nach Reg. 113, mit der klaren Taubensuppe, denn die Tauben darauf angerichtet, und das feine Ragout, welches ein wenig länger von Suppe seyn muß als sonst, drüberher gegeben, vorhero aber nach dem Salz probiret, so wird man eine recht gute Suppe haben. Item: Rebhüner, Berghüner, wilde und zahme Enten, Gänse, ein gespickter Hase, Hammelkeul und dergleichen, kann alles mit einer solchen Suppe gegeben und gemacht werden.

## Regula 125.

Suppe von jungen Rüchlein mit jungen Erbsen, Spargeln, jungen gelben Wurzeln, jungen Petersillien-Wurzeln, Portulak und was man sonst vor feine Garten-Sachen haben kann. Item von Kalbfleisch, Lammfleisch

S

fleisch

fleisch, jungen Tauben und dergleichen, kann auch alles also mit einer solchen Suppe gemacht werden.

Die Rükhlein oder junge Tauben erstlich, nach Regula 1, sauber präpariret und eingebogen, Macht man aber eine solche Suppe von Kalbfleisch oder von Lammfleisch, so muß solches nach Regula 2 ein wenig ausgewässert, blanchiret und sauber ausgepuket werden, denn alles junge Gartengewächs, als gelbe Wurzeln, Peterfillien Wurzeln, das Würbe von den Spargeln ganz klein gebrochen, ausgemachte junge Erbsen und Portulak, dieses alles mit den jungen Rükhlein oder jungen Tauben in einen Topf oder kleinen verzinneten Kessel gethan, und so man recht gute klare Fleischsuppe hat, solche durch einen Sieb darauf gegossen, in Mangel deren aber muß man kochend Wasser nehmen, aber nicht mehr als nur eben zur Suppe nöthig thut, denn auch ein Stück Butter in Mehl umgekehret, nebst einem guten Bund Kraut, als jungen Zellery und Peterfillie, solches fest zusammen gebunden, und alles zugleich daran gethan und ein wenig aufgekocht, und weil alles jung und zart ist, so muß man es ja nicht zu lange kochen, sonst gehet der beste Gout oder Geschmack davon; wenn man will, so kann man auch kleine Fleisch- oder Brodtklumpchen daran machen, auch sind einige ausgemachte Krebse und ein wenig Krebsbutter sehr schön daran; man kann es geben und machen, wie man will; zuletzt muß ein wenig Salz und Muskatblumen daran, so ist die Suppe recht. Macht man aber die

Suppe

Suppe mit Kalbfleisch, Lammfleisch, oder Hünern, die etwas groß sind, so muß solches nach Proportion ein wenig vorher kochen, ehe daß das Gartengewächs daran kommt.

## Regula 126.

## Kräuter-Suppe mit verlohrenen Eiern.

Man nehme Kerbel, Sauerampfer, Spinnat, Dragun und Portulak, was man haben kann, solches alles sauber rein gemacht, wohl gewaschen und denn zusammen klein gehackt, denn ein Stückchen Butter in einen Topf oder Casseroll gethan, selbige gelbbraun werden lassen, denn nach Proportion ein paar Löffel voll Mehl hinein gethan, solches noch ein wenig auf dem Feuer gerühret, und denn die Kräuter auch dazu gethan, und noch ein wenig zusammen durchgeschwizet und öfters durch einander gerühret, denn recht gute Fleischsuppe daran geqossen, es sey von Hünern, Kalbfleisch oder Rindfleisch, was man hat, denn auch ein wenig Muskatblumen, und so es nöthig thut, Salz daran, denn läßt man es kochen bis die Kräuter gar sind, und macht in wäherender Zeit so viel verlohrene Eier als nöthig sind, nach Regula 62, denn macht man geröstete Semmelscheiben in einer Schüssel, und wenn man will, so kann man solche mit ein wenig klarer Suppe nach Regula 113 vorher mitonniren, denn die verlohrenen Eier darauf angerichtet, die Suppe zulezt mit ein paar Eyerdottern ablegiret oder abgerühret, und denn darüber hergegeben, ein wenig Muskatübergerieben, so ist es recht. Man kann diese Sup-

pe mit Hünern, Kalb- und Lammfleisch, und auch ohne Fleisch mit Rindfleischsuppe machen und geben; Sauerampfer muß man aber nicht zuviel dazu nehmen, die Suppe wird sonst zu sauer und unangenehm.

## Regula 127.

## Sauerampfer-Suppe.

Dazu nimmt man lauter Sauerampfer, denselben abgestreift, rein gewaschen und nur einige mal durchgehackt, und denn eben so als die vorige gemacht, man kann sie auch mit Rindfleischsuppe machen, zuletzt mit etwas Zucker gebrochen, und mit ein paar Eyerdottern abgerühret, geröstete Semmelscheiben in die Schüssel gethan, die Suppe mit Salz und ein wenig Muskatblumen, recht gemacht und darüber gegossen; verlohrene Eyer sind auch gut darein.

## Regula 128.

## Kerbel-Suppe.

Man nimt ein gutes Theil Kerbel, denselben sauber reingemacht, wohl gewaschen und ganz fleingehackt, und denn ebensals wie die vorige gemacht; man kann sie auch mit Kalbfleisch, Hünern und Lammfleisch machen, und auch mit Rindfleischsuppe wie man will, zuletzt auch mit Eyerdottern ablegiret und auf geröstete Semmelscheiben angerichtet; verlohrene Eyer können auch nach Belieben darin gegeben werden.

Regu-

## Regula 129.

Porage mit einem gespickten jungen Hasen,  
Hünern, Kalbfleisch und dergleichen.

Man nimmt einen fein gespickten Hasen und hauet ihn in 3 oder 4 Stücke nachdem er groß ist, denn auch ein Hun oder Kapaun, oder ein paar gespickte Rebhüner, etliche mittelmäßige Stücke Kalbfleisch, erstlich sauber blanchiret, und, so man will, denn auch fein gespickt, denn thut man ein Stück Butter in ein breites Geschir und läßt sie gelbbraun werden, und thut obige Sachen, die man in die Porage haben will, dazu hinein, und läßt es ein wenig braten und schmohren, denn so gießt man gute klare Fleischsuppe durch einen Sieb darauf und läßt es damit kochen, denn auch Kräuter, als Zellery, Borree, Petersillien-Wurzeln, alles sauber rein gemacht, klein geschnitten und daran gethan, auch etwas Savoyenkohl in vier Stücken geschnitten, blanchiret oder in Wasser einmal aufgeköcht, den Stengel heraus geschnitten und mit einem Bindfaden ein jedes Stück bewunden, mit Mehl bestreuet, und rundherum ein wenig braun gebraten, und denn auch dazu gethan, und alles zusammen kochen lassen, denn so muß man auch zusehen, daß von dem Fleisch nichts zu mürbe wird, sondern so eines jünger als das andre ist, so muß man solches bey Zeiten heraus nehmen, und so die Suppe von dem Kohl, welcher mit Mehl bestreuet worden, nicht sämig genug wird, so macht man noch ein wenig gelbbraun Mehl daran, wie auch Morcheln, Pingeln und Pistacien und gehörig gesalzen, denn alles zierlich angerichtet mit



gerösteten Semmelscheiben, und die Schüssel mit dem Kohl und einer in Stücken geschnittenen Bratwurst garniret, so ist es eine recht schöne Potage. Den Bindfaden muß man nicht vergessen von dem Kohl behende abzulösen.

## Regula 130.

**Potage von gespicktem Wilde, wilden Tauben und wilden Enten.**

Man schneidet eine Wildkeule in zierliche und etwas breite Stücke, oder man kann von den Vorderblättern, welche doch zum Braten nicht gar zu gut sind, dazu nehmen, und denn so fein spicken als wenn es gebraten werden soll, denn auch die Tauben oder Enten, was man hat, sauber rein machen und spicken, und denn solches in allen Stücken eben so als die vorige machen. Man kann wilde Tauben und Enten zusammen nehmen, so man sie hat, oder nur ein oder zwei Theile, nachdem es sich schicken will; zu dieser Potage muß man sich auch auf etwas guter Brühe und Fleischsuppe richten, so wird sie auch sehr gut.

## Regula 131.

**Suppe von Gänsen, Hünern, Enten oder Tauben mit grünen Erbsen.**

Was man nun vor Flügelwerk in dieser Suppe gebrauchen will, solches muß erstlich, nach Reg. 1, sauber eingerichtet und präpariret werden, und denn mit kochendem Wasser zum Feuer gebracht werden, ein wenig gelinde gesalzen, wohl abgeschäumet und ein gutes Bund zusammen gebunden

nes

nes Kraut, als Zellery, Borree und Petersillie daran gethan und damit gekocht, denn nimmt man etwas Laktuk und Petersillie, solches rein gemacht, wohl gewaschen, ein wenig durchgehackt, und denn mit einigen grünen Erbsen in einen großen Mörser gethan und gestoßen, auch ein paar hart gekochte Eyer, ein paar nach Reg. 4 gewechte Stücken Weißbrodt oder Rundstücke, alles zusammen wohl klein gestoßen, denn thut man ein Stückchen Butter in eine Casseroll und läßt sie heiß werden, und ein paar Löffel voll Mehl dazu gethan, und auf dem Feuer ein wenig gerühret, und denn die gestoßenen Kräuter auch dazu gethan und zusammen etwas durchschwizen lassen, denn gute klare Suppe darauf, damit durchgekocht, und denn durch einen Haartuch oder feinen Sieb gestrichen, so bekommt man eine schöne grüne Coullige, denn einige junge grüne Erbsen besonders, nach Reg. 93, gekocht und zu der durchgestrichenen Suppe gethan, und also gegen das Feuer gestellet, daß es kochend heiß bleibt, denn einige geröstete Semmelscheiben mit ein wenig klarer Suppe, nach Reg. 113, mitonniret, und denn die Gans, oder was man hat, auch eingelegt und die grüne Erbsen-Coullige darüber gegeben, so hat man eine schöne Suppe.

## Regula 132.

Suppe von Kapaunen mit gefüllte Zwiebeln.

Man kocht eine gute kräftige Suppe mit 1 oder 2 Kapaunen, einigen Stücken Kalbfleisch und Kräuter, denn macht man viel Zwiebeln rein,

§ 4

die

die großen weißen sind dazu am besten, dieselben in Wasser ein paar mal aufkochen lassen, denn kann man ohngefähr die Hälfte herausdrücken, daß durch eine jede Zwiebel ein rundes Loch kommt, und denn solches mit Farce wieder voll gestopft, denn macht man ein wenig gelbbraun Mehl und thut die Zwiebeln darein mit ein wenig Suppe dar: auf und läßt sie langsam gar kochen; wenn man denn anrichtet, so setzt man die Zwiebeln auf den Rand der Schüssel herum, es siehet gut aus und schmecket auch gut; wer gerne Zwiebeln vermag, der kann auch die Zwiebelsuppe mit zu der Kapauensuppe gießen, ist auch recht gut, man kann auch die Zwiebeln ungefüllt also machen.

## Regula 133.

## Suppe vom Berghahn mit braunem Kohl und Bauchspeck.

Man nimmt einen gebratenen oder rohen Berg: hahn, wie man ihn hat, und umwindet ihn mit einem Bindsaden, damit er nicht im Kochen von einander fällt, denn auch ein Stück geräuchertes Bauchspeck, so nicht alt und galstrig ist, solches ein wenig gekocht, und denn rein und sauber abge: schrappt und gepuht, denn nimmt man braunen Kohl und macht alle große grobe Blätter rundher: um ab, und denn so bricht man den rechten krau: sen Herzpoll mit dem mürben Stengel heraus, so viel man benöthiget ist, solches wohl gewaschen, in kochend Wasser gethan und ein wenig kochen lassen, daß das Grashaste heraus gehet, denn auf einen Durchschlag gethan, das Rasse rein ausges

ausgedrückt, und denn mit dem Speck und Berg-  
hahn in einen Topf oder verzinneten Kessel gerhan,  
und gute Brühe oder recht gute Fleischsuppe durch  
einen Sieb darauf gegossen, auch ein gutes Bund  
Kraut daran gerhan und also zusammen gar kochen  
lassen; man kann die Suppe sämig machen mit  
ein wenig braunem Mehl, oder noch besser, so man  
etwas Gerippe von gebratenem Flügelwerk hat,  
so stoße man solches klein und thue es in das braune  
Mehl, solches zusammen durchgebraten, denn gute  
Brühe oder Fleischsuppe darauf, mit durchgekocht  
und denn durchgestrichen, so bekommt man eine  
vortreffliche schöne Coullige oder sämige Krastsup-  
pe, denn so mitonniret man Brodt in eine Schüs-  
sel, nach Reg. 113, mit etwas von der klaren  
Berghünersuppe, und denn alles zierlich ange-  
richtet, den Kohl kann man mit einer Schaum-  
kelle heraus nehmen, und hin und wieder bey Häuf-  
chen in die Schüssel legen, das Speck auf dem  
Rand herumgelegt, und den Berghahn in die  
Mitte, denn die sämige Coullige, welche man  
mit der Berghünersuppe, wegen der Dickigkeit  
temperiren muß, kochend heiß darüber gegeben, so  
hat man eine recht schöne delicate Suppe. Einige  
rein gemachte und in Würfeln geschnittene Castan-  
nien sind auch sehr schön darein, man muß selbige  
aber in ein wenig Suppe mit einem kleinen  
Stückchen Butter gar kochen, und zuletzt in der  
Coullige thun. Item: Mit Rebhünern, Ent-  
ten, Tauben, einer Gans, auch mit einem  
halben oder ganzen gebratenen Hasen läßt es sich  
auch also machen. Auch kann man obige Suppe

pe an statt des braunen Kohls mit märkischen Rüben machen.

## Regula 134.

## Muschel-Suppe.

Die Muscheln werden erstlich ordinair abgekocht, nämlich also; erstlich sauber rein gemacht, wohl gewaschen, denn etwas Wasser zum Feuer gesetzt, und wenn solches kochet, so thut man ein ganz wenig Salz und ein paar ganze Zwiebeln daran und denn die Muscheln auch, wenn sie denn ein paar mal aufgeköcht und losgesprungen sind, so sind sie gut, denn machet man sie aus den Schalen, und mit den besten zierlichsten Schalen garniret man die Schüssel, denn so macht man eine weiße Coullige, und zwar also: Man nimmet ein oder zwey Pfund schier Fleisch, es ist gleichviel was man nur vor Fleisch haben kann, dasselbe erstlich ein wenig durchgehackt und denn in einen großen Mörser gethan mit etlichen hart gekochten Eiern, einige Hände voll abgeschälter Mandeln, ein paar nach Reg 4 geweichte Semmel, alles ganz fein wie einen Teig gestossen, denn ein wenig Butter in eine Casseroll gethan und heiß werden lassen, ein paar Löffel voll Mehl auf dem Feuer dazu gerühret, und denn das Gestosene auch, alles auf dem Feuer durch einander gerühret, und denn von der Muschelsuppe und etwas Fleischsuppe darauf gegossen und zusammen durchgekocht, denn durch einen kleinen Sieb oder Haartuch gestrichen, so bekommt man eine saubere wohltschmeckende weiße Coullige. Denn von den Muscheln den Hart abge-

abgemacht, und zu der Coullige gethan, denn solches zusammen hingeseht, daß es kochend heiß bleibt, denn so macht man einen farcirten Semmel, oder da man es haben kann, so bestellet man beym Becker ein geraspeltes Brodt, so groß als man es nöthig hat, solches hölet man aus und füllet es wieder mit ein wenig guter Farce von Fischen oder Fleisch, man kann sich nur, wie bey Reg. 8 und 10 sehet, darnach richten, denn so macht man das Brodt mit dem platten Stücke, so oben abgeschnitten worden, wieder zu und schlägt ein paar Eyer mit ein wenig Milch oder Rohm klein, kehrt das Brodt darin rund um, daß es allenthalben naß wird und denn in einer kleinen Tortenpfanne gebacken, im währenden Backen kann man das Brodt mit ein wenig geschmolzener Butter bestreichen, und wenn man anrichtet, so legt man das Brodt in die Mitte der Schüssel und gibt die Suppe darüber, so ist sie recht und gut. Man kann auch einige Muscheln mit unter die Farce hacken, solches ist schön. Auch kann man einige Muscheln ein paar mal durchhacken oder nur klein schneiden und solche mit ein wenig Butter, geriebenem Semmel, Muskatblumen, Citron, Salz und ein wenig Wein und Wasser etwas kurz einstosen lassen, solches in Semmeln oder geraspelt Brodt gefüllt, und wie vorher gebacken, und sodann in die Suppe gelegt, ist auch recht gut.

## Regula 135.

Muschel-Suppe auf eine andre Art.

Die Muscheln werden erstlich eben so abgekocht,  
und

und ausgemacht, als bey der vorigen Suppe gemeldet ist, denn macht man weiß gebrannt Mehl, nach Reg. 17, und zwar nach Proportion als man viel oder wenig Suppe zu machen gedenket, und thut darin eine gute Portion grob geschnittene Zwiebeln und ein paar Hände voll grob gebackte Peterillie, solches zusammen auf dem Feuer durch einander gerühret, denn auch von der Muschelsuppe darauf gegossen und zusammen durchkochen lassen, denn durchgestrichen, so bekömmet man eine schöne sämige Suppe; den kann man die Hälfte von den ausgemachten Muscheln, wenn der Bart vorher abgemacht ist, in die durchgestrichene Suppe thun, die andre Hälfte kann man, wie bey der vorigen Suppe gemeldet ist, abstofen, oder mit etwas Morcheln, Champion, ein wenig Kätberbrissel oder was man sonst haben kann, alles klein geschnitten und nach Reg. 53 ein fein Ragout davon gemacht, und also einen Semmel damit gefüllet als vorher, das Uebrige füllet man in die besten sauberen Schalen und garniret die Schüssel damit, denn einige wenige Semmelscheiben mit etwas klarer Muschelsuppe mitonniret, aber nicht viel, weil ohnedem das gefüllte Brodt darein kommt, und denn die sämige Suppe darüber gegeben, so ist sie recht. Man kann auch farcirte Hechte oder Karpfen in diese Suppe geben.

Und auch, so man die Muscheln reichlich hat, kann man eine Muschel-Farce machen, nämlich also: Man nehme ein gutes Theil abgekochter Muscheln, wo der Bart abgemacht ist, solche klein

klein gehackt mit etwas fein geriebenem und etwas nach Regula 4 geweichtem Weißbrodte, abgeriebene Butter nach Regula 3, so viel, daß es fett und delicat davon werden kann, etwas weiche Röhren und ein paar rohe Eyer, Salz, geriebenen Muskat und klein gehackte Citronschalen, alles zusammen zu einem feinen Teig gehackt, denn einige Muschelschalen damit gefüllet, das Uebrige als ein länglicht Brodt gemacht und sodann beydes in eine Tortenpfanne gebacken; mit den Schalen garniret man die Schüssel, und die gebackte Farce thut man in die Suppe, es ist solches sehr gut.

## Regula 136.

## Suppe mit Lammsköpfen.

Den Lammsköpfen muß man erstlich die Zungen ausschneiden, die Augen austiechen, sauber auswaschen, und denn nebst dem Gefröse, oder Eingeweide in Wasser und ein wenig Salz gar kochen, denn so macht man eine weiße Coullige, wie zu der ersten Muschelsuppe nach Regula 134, man muß aber Fleischsuppe an statt der Muschelsuppe zu der Coullige nehmen, wenn solche denn fertig ist und man anrichten will, so muß man die Lammsköpfe ferner sauber auspuhen, nämlich die Kinnbacksknochen herausgebroschen und das Backenfleisch sauber rein gemacht, auch alle übrige unsaubere Knochen herausgestochen, denn geröstete Semmelscheiben mit ein wenig klarer Fleischsuppe nach Regula 113 mitonniret, denn die Lammsköpfe darauf angerichtet, die Hirnschalen oben gelbset, das Gehirn herausgenommen,  
ein



ein wenig in brauner Butter durchgebraten und wieder hinein gethan, das Eingeweide kann man zierlich klein schneiden und mit in die Schüssel legen, auch einige Scheiben davon braten und die Schüssel damit garniren, und denn die weiße Coullige darüber geben, so ist es recht.

## Regula 137.

Suppe von Lamms-Köpfen mit jungen Hopfen und ein wenig Sauerampfer.

Man präpariret die Lammsköpfe eben so wie vorher gemeldet ist, denn so bricht man von dem jungen Hopfen das Würbe ab und schneidet es klein, denn rein gewaschen und in Wasser ein mal aufgekocht und auf einen Durchschlag gegossen, denn auch einige Hände voll Sauerampfer rein gemacht, gewaschen und ein paar mal durchgehackt, denn so macht man etwas weiß gebranntes Mehl, thut den Hopfen und Sauerampfer dazu hinein, rühret es auf dem Feuer durch einander und gießet die Brühe oder gute Fleischsuppe darauf und läßt es damit gar kochen, denn das Eingeweide auch sauber kleingeschnitten, und solches nebst ein wenig Salz und Muskatblumen dazu gethan, mit ein paar Eyerdottern abgerühret und denn ausgerichtet als die vorigen.

## Regula 138.

Suppe mit farcirten Karpfen. Item Hechten auch also.

Die Karpfen oder Hechte farciret man nach Regula 58 und bakt sie denn in eine Tortenpfanne, welche man erstlich mit Butter bestreichen muß, das

das übrige Gerippe von den Fischen stößt man klein, man muß aber noch mehr reingemachte Fische dazu nehmen, es ist gleichviel was es vor Fische sind, denn so macht man etwas braunes Mehl, nachdem man viel Suppe haben muß, und die feingestohlenen Fische dazu gethan, nebst ein paar ganzen Zwiebeln, alles auf dem Feuer durcheinander gerühret, und gute Brühe oder eine kräftige Fleischsuppe darauf gegossen, damit durchgekocht und denn durchgestrichen, so bekommt man eine schöne Fisch-Coullige, und die denn hingesehet, daß sie kochend heiß bleibet; gekochte und in Würfeln geschnittene Karpfenmilch, blanchirte Austern und Hechtslebern auch kleingeschnitten und zuletzt mit in die Coullige gethan, ist sehr gut, wenn man dergleichen haben kann; denn so mitonniret man Brodt in einer Schüssel, nach Regula 113, mit klarer Brühe oder Suppe, und so es nöthig thut, sehet man vorher einen Rand um die Schüssel, nach Reg. 72, denn ferner angerichtet und das Farcirte in die Mitte eingelegt, so ist die Suppe recht und gut.

## Regula 139.

Grüne Suppe mit Erbsen und Spinnat und einer grünen Coullige.

Diese Suppe wird eben so gemacht als oben bey Regula 131. Und kann man darein legen was man will.

## Regula 140.

Suppe mit Rebhünern und Castanien. Item: Diese Suppe kann auch mit andern Hühnern

nern, Tauben, Enten, Hammel Keul und auch mit gefüllten Semmeln gegeben werden.

Man nimmt rohe oder gebratene Rebhüner und umwindet sie mit einem Bindsfaden, daß sie im Kochen nicht von einander fallen und denn gute Fleischsuppe darauf gegeben, nebst ein paar Zwiebeln mit Megelein besteckt, ein wenig Salz daran, so es nöthig thut, und also gar gekocht, denn so nimmt man eine gute Portion reingemachte Castanien, und suchet einige von den ganzen und besten aus, kochet sie ein wenig allein mürbe, doch daß sie ganz bleiben, und garniret damit die Schüssel; die halb zerbrochenen Castanien schneidet man mit etwas mürbgekochtem Ochsen gaumen in kleine Würfel und läßet sie in ein wenig heiß gemachter Butter mit kleingehackten Zwiebeln durchschwitzen; denn nimmt man das Kleinste von den Castanien, so beym Reinmachen zerbrochen sind, und thut es in einen großen Mörser, nebst der Leber von den Rebhünern und sonst ein wenig Gebratenes was man hat, welches man aber erstlich klein hacken muß, und solches zusammen ganz feingestossen, denn etwas braunes Mehl gemacht, das Gestosene darein gethan, auf dem Feuer durchgerühret, und etwas von der Rebhünersuppe und Fleischsuppe daran gegossen und damit gekocht, denn durchgestrichen, so wird man eine schöne Coullige bekommen. Wenn man denn angerichtet, so mitonniret man geröstete Semmelscheiben nach Regula 113 mit etwas von der klaren Rebhünersuppe, die abgeschwitz-

ten

ten Castanien mit Zwiebeln dazu gethan, die Rebhüner darauf angerichtet und die Coullige darüber hergegeben, ist eine schöne Suppe.

## Regula 141.

## Suppe mit einer Coullige von Kalbfleisch.

Man verfertiget eine Coullige von einigen Scheiben Kalbfleisch und einigen Scheiben Schinken, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Petersillie, Basilicum, auch, so man es mag, ein wenig Thymian nach Regula 14. Man kann auch in diese Suppe einlegen was man will, und denn nur geröstet Brodt mit klarer Brühe oder Fleischsuppe mitonniret, und denn die Coullige, nebst demjenigen, was man einlegen will, zusammen angerichtet, so ist es gut.

## Regula 142.

## Braune Ragout-Suppe mit einem Markknochen und allerhand feinen Sachen.

Man verfertiget erstlich eine gute Brühe, nach Regula 13, und sodann auch ein fein Ragout, was man vor feine Sachen haben kann, nach Regula 53, denn das Brodt mit guter klarer Brühe mitonniret, den Markknochen in die Mitte eingelegt, und denn das feine Ragout darüber gegeben, so ist es recht.

## Regula 143.

## Zwiebel-Suppe.

Man schneidet Rundstücke einmal in der Mitte durch, und denn so kurz vor der Hand in ganz dünne Scheiben geschnitten, doch also, daß es an einer Ecke zusammen sitzen bleibet, wie auch ausgefichtet

gesichtigtes Roggenbrodt eben also geschnitten, denn davon ein Häuschen ums ander in die Schüssel gesetzt, daß sie überher voll wird, denn eine kräftige Fleischsuppe durch einen Sieb ganz kochend heiß darauf gegossen, denn zugedeckt und kochen oder mitonniren lassen; denn so macht man viele Zwiebeln klein, solche in heißer Butter ein wenig braten lassen, und denn überher auf die Suppe geossen, und sodann auch einige ganze Eyer überher auf die Suppe geschlagen, denn wieder zugedecket, daß es noch ein wenig kochet und die Eyer nur eben bestarren, so ist die Suppe recht. Man muß die Fleischsuppe vorher mit dem Salze recht machen, ehe man sie aufgiesset.

## Regula 144.

**Rindfleisch-Suppe mit Reis und Petersilien-Wurzeln.** Item: Mit Perlgrauen auch also.

Wenn man Rindfleisch kochet und sich auf solche Art der Suppe bedienen will, so muß man sie mit einem Bund Kräuter und ein paar Stücke breit geschlagenen Ingber kräftig und gut kochen; den Reis rein gewaschen und mit klein geschnittenen Petersillien Wurzeln in einem kleinen Topfe mit guter klarer Fleischsuppe allein gekocht, daß er zwar recht gar und mürbe, aber nicht allzu weich und breyig wird; wenn man denn anrichten will, so thut man geröstete Semmelscheiben in die Schüssel und leget auf eine jede Semmelscheibe einen kleinen Löffel voll von dem dick gekochten Reis und Petersillien-Wurzeln, denn so kann man so viel

viel klare Suppe darauf gießen als nöthig thut, oder man kann auch die Suppe mit ein paar Eyerdottern und ganz fein gehackter Petersillie ablesgiren oder abrühren, wie man es am liebsten vermag, und also über dem Reis und Brodt geben, die Suppe vorher recht gesalzen, und wenn angerichtet ist, ein wenig Muskat über gerieben.

## Regula 145.

## Kindfleisch = Suppe mit Nudeln.

Die wird eben wie die vorige gemacht, aber man darf die Nudeln nicht alleine kochen, sondern nur gleich die Suppe durch einen Sieb darauf gießen, und so ein wenig kochen lassen; will man Petersillien-Wurzeln darein haben, so muß man selbige besonders kochen, auch so man nicht will, darf man sie auch nicht mit Eiern abrühren, sondern nur so naturell auf geröstete Semmelscheiben anrichten.

## Regula 146.

## Citron = Suppe.

Man nimmt zu einer Schüssel Suppe zwey etz was große oder drey kleine Citronen, und schneidet die braune Schale ganz dünne ab, denn in ganz feine Striemeln geschnitten und in Wasser mürbe gekocht, von den Citronen schneidet man alle weiße Schale rundherum rein ab, und denn in 4 Strücken oder Scheiben geschnitten, die Kerne rein heraus gesucht, und denn die Citronscheiben nebst der gekochten Schale, welche man vorher auf einen Durchschlag gießen muß, zusammen in eine kleine Schüssel gethan, so viel fein geriebenen

riebenen Zucker darüber gestreuet, daß es wohl durchsüßen kannt, und solches eine Weile stehen lassen, denn nimmt man zwey bis 3 Rundstücke, solche fein gerieben und in Butter gebraten in die Suppenschüssel gethan, und die Citronen überher darauf geleyet, hernach nimmt man Wein, Zimmet, Cardemom, Zucker, und, so man will, auch ein wenig Saffran, solches aufgekocht, mit Eiern abgerühret und darüber gegossen.

## Regula 147.

## Milch=Suppe.

Man läßt so viel Milch als man Suppe verlangen auf kochen, denn thut man etwas gerieben Brodt, grob gestoßenen Zimmet, Zucker, Salz, und ein wenig braune Citronschale darein und läßt solches eine kleine Weile kochen, denn durch einen Sieb oder Haartuch gestrichen, daß es fein eben wird, denn wieder kochend heiß gemacht und mit ein paar Eyerdottern ablegiret, denn so mitonniret man einige geröstete Semmelscheiben mit ein wenig besonders aufgekochte Milch, und denn die gemachte Milchsuppe darüber gegeben.

## Regula 148.

## Milchsuppe mit einem Rande von Eyerweiß.

Man schläget 8 bis 10 Eyer aus, nachdem die Schüssel groß seyn soll, das Weiße von den Eyer schläget man zu einem steifen Schaum mit ein wenig Zucker und sehet davon einen Rand um die Schüssel, denn gegen das Feuer gestellt, daß eine ziemliche Hitze daran scheint, und denn allmählich die Schüssel umgedrehet, daß es nach  
gerade

gerade härtlich wird, denn so macht man eine Feuerschaufel ganz glüend heiß, reibet auf die äußerste Ecke von dem Eyerweiß viel Zucker, hält die glüende Schaufel rundherum daran, brennet es also braun und trocknet es denn vollends gar; denn kocht man die Milch auf, rühret das Eyerweiß mit einem halben Löffel voll Mehl ganz klein, gießt ein wenig Milch dazu und schlägt die Eyer mit einer Ruthe, daß sie wohl schäumen, man thut aber vorher ein wenig Zucker, Zimmet oder Zimmetwasser, nebst ein wenig Salz daran, denn angerichtet und kleine Zwieback oder geröstete Semmelscheiben oder Zuckerplättchen darein gelegt. So man das Eyerweiß reichlich hat, kann man einen kleinen Berg auf einen Deckel besonders setzen, und eben so damit verfahren, wie mit dem Rande, und solchen in die Mitte in die Suppe setzen, solches siehet gut aus.

## Regula 149.

## Milch-Suppe mit Zwiebeln.

Man nimmet ein gutes Theil von den weißen Zwiebeln, solche in Scheiben geschnitten und etwas in Butter gebraten, denn gießt man gekochte Milch darauf und läßt sie damit kochen, und denn geröstete Semmelscheiben mit ein wenig besonders gekochter Milch mitonniret und denn die Zwiebelmilch darüberher gegeben, einige Zwiebeln kochet man ganz und garniret damit die Schüssel.

## Regula 150.

## Erbsen zu kochen, woran keine Hülsen sind.

Man machet dazu vorher eine gute scharfe Lauge,



ge, dieselberein und sauber abgekläret, denn thut man so viel Erbsen als man kochen will in die abgeklärte Lauge, daß sie bedeckt sind, und damit ohngefähr eine gute Viertelstunde gekocht, bis man siehet, daß die Hülse ganz schrumpft und weich darauf wird und sich leicht abreiben läset, denn setzet man sie ab und gießt so viel kaltes Wasser darauf, daß man die Hände darin halten kann und reibet sie wohl durch, denn viel Wasser darauf gegossen, und die Hülse, so bereits los ist, abgspület, denn wieder wohl mit oder zwischen den Händen gerieben und mit Wasser abgspület, und dieses so lange continuiert, bis daß das Wasser ganz klar darauf stehet und man ganz keine Hülsen mehr siehet, so sind sie rein und gut, und denn so gießt man so viel reines weiches Brunnen-Wasser darauf, als ohngefähr nach Augenmaß nöthig seyn mag, auch ein gutes Stück Butter, und auch, wer es mag, ein wenig Kümmel, oder auch Zellery, Peterfillien-Wurzeln, Borree oder Zwiebeln, oder wie solches einem jeden beliebet, daran gethan oder abgelassen, denn zum Feuer gesetzt und langsam gekocht, wenn man sie umrühret, so muß man behende damit umgehen, denn nachdem die Hülse davon ist, fallen sie leicht entzwen; was man darin oder dabey haben will, als ein Stück Bauchspeck, Gänse, Enten, oder gesalzene Schweins Rippen, das alles muß allein gekocht, und beym Anrichten erstlich in die Schüssel geleyet werden, man muß auch zusehen, daß die Erbsen nicht allzu weich und zu mürbe sich verkochen, denn gesalzen und angerichtet.

Regu-

## Regula 151.

Durchgestrichene Erbsensuppe mit gebratenem Speck und Corinten.

Die Erbsen muß man erstlich verlesen, das Unreine und die schwarzen heraus suchen, welches man auch insonderheit bey den vorigen thun muß, denn abgewaschen und mit kaltem weichem Wasser zum Feuer gesetzt und ganz mürbe gekocht, denn durch einen Durchschlag gestrichen, und denn mit einem guten Stücke Butter und ein wenig Salz noch ein wenig durchgekocht, man machet diese Erbsensuppe gerne ein wenig dick, denn Speck in Würfeln geschnitten und ausgebraten, und denn reingewaschene Corinten in das heiße Speck geworfen, daß sie darin auflaufen, denn die Erbsen angerichtet und das gebratene Speck mit dem Fett und Corinten überher gegossen.

## Regula 152.

Durchgestrichene Erbsensuppe mit gebratenem Brodte.

Diese Erbsensuppe wird in allen Stücken eben so als die vorige gemacht, aber ein gutes Theil dünner, denn Weißbrodt in Würfeln geschnitten und gebraten, die Erbsensuppe angerichtet, das gebratene Brodt bey kleinen Häuflein auf den Rand der Schüssel gesetzt, und etwas überher in die Suppe gestreuet. Wer gerne Zwiebeln isset, der kann selbige nur klein schneiden, ein wenig in Butter gar braten und zuletzt dazu thun, ist gut in beyden Erbsensuppen. Auch Zellery und Peterstillien-Wurzeln, klein geschnitten, besonders

gar gekocht und auch zulezt dazu gethan, ist auch recht gut.

## Regula 153.

**ErbSENSUPPE mit Speck auf französische Art.**

Die Erbsen und Speck werden zusammen gar gekocht und denn die Erbsen durchgestrichen aber nicht allzu dick, denn Zellery, Borree, gelbe Wurzeln, Peterfillien:Wurzeln, alles in feine Striemeln geschnitten und blanchiret oder in Wasser einmal aufgeköcht, und denn solches, nebst etwas gehackten Kerbel und ein wenig Sauerampfer in die durchstrichene Erbsen gethan, und damit gar kochen lassen, und, so es nöthig thut, gesalzen, denn geröstete Semmelscheiben mit ein wenig klarer Erbsen: oder Fleischsuppe mitonniret, die Erbsensuppe darüber gegeben und mit Speck garniret.

## Regula 154.

**Suppe mit weißen türkischen Bohnen.**

Die Bohnen werden sauber verlesen, abgewaschen und mit kaltem weichem Wasser zum Feuer gesetzt, und wenn sie kochen ein gutes Bund Kraut daran gethan, nebst einem Stücke delicaten Bauchspecks, welches man vorher wohl auskühlen und auspußen muß, und solches allmählich zusammen kochen lassen, wenn es ohngefähr halb gar ist, so kann man auch klein geschnittenen Zellery, Borree und Peterfillien:Wurzeln daran thun, sollte die Suppe allzu klar darauf seyn, so macht man ein wenig weiß gebranntes Mehl daran, so ist die Suppe recht. Item: Graue Erbsensuppe wird eben auch also gemacht, auch kann man die grauen

grauen Erbsen und weiße Bohnen vorher mürbe abkochen, denn rein abgießen, mit Butter und gehackter Peterillie durchschwizen lassen und als ein Zugemüse gebrauchen.

## Regula 155.

## Suppe mit Blumenkohl und einem farcirten Hune oder Kälberbrust.

Man verfertiget ein farcirtes Hun nach Reg. 56, oder nach Reg. 57, farcirt man es roh, so kann man es in einer kleinen Braise nach Reg. 15 gar machen, farcirt man aber ein gebratenes Hun, so macht man es in einer Tortenpfanne gar, oder so man eine Kalbsbrust nimmt, die kann man nach Reg. 55 präpariren und gar machen, wie man will, denn eine gute Portion Blumenkohl nach Reg. 84 rein gemacht, abgekocht und aufgegossen, daß er abbleket, die großen Stücke thut man in eine breite Pfanne mit einem Stücke Butter und ein wenig Fleischsuppe und läßt es denn warm stehen, den kleinen Abfall von dem gekochten Blumenkohl hackt und stößt man klein mit etwas kaltem Gebratenen, ein paar Hände voll Mandeln, ein paar hart gekochten Eiern, ein paar nach Reg. 4 geweichten Rundstücken, alles zusammen ganz klein gestossen, denn in ein Geschirr gethan und gute Fleischsuppe darauf gegeben, wohl durch einander gerühret und gekocht, und denn durchgestrichen, ein wenig Salz und Muskatblumen darein, so hat man eine schöne Suppe, denn geröstete Semmelscheiben nach Regula 113, mit ein wenig klarer Suppe mitonniret, die Sup-

pe, darin man die großen Stücke Blumenkohl aufgehoben hat, kann man mit auf das Brodt geben, ist sehr schön, denn das farcirte Hun, oder was man hat, in die Mitte gelegt, den Blumenkohl rundherum gesetzt, die sämige Coullige darüberher gegossen, ist eine sehr schöne Suppe.

## Regula 156.

## Linsen-Suppe.

Die Linsen muß man sauber verlesen, wohl waschen und mit kaltem weichem Wasser zum Feuer setzen und ganz mürbe kochen lassen, denn nimmt man ohngefähr die Hälften Linsen und streichet sie mit etwas guter Brühe durch einen Sieb oder Haarruch, und wenn solches geschehen, so thut man die zurück gelassenen Linsen auch dazu und denn gehörig gesalzen, so ist die Suppe recht. Man kann diese Suppe geben mit einem farcirten Karpfen und mit gebackenen Seezungen garniren. Auch mit Speck, mit Enten, Gänsen, Hammelkeule oder Brust, farcirt oder naturell, wie man will. Wenn man sie mit Enten oder einer Hammelkeule und dergleichen gibt, so kann man die Suppe davon mit zu den Linsen gebrauchen.

## Regula 157.

## Braunen Kohlsuppe mit Castannien.

Den braunen Kohl muß man sauber abpuken und ganz klein hacken, denn ein gutes Stück Butter in einen Kessel thun und heiß werden lassen, denn ein paar gute Löffel voll Mehl auch hinein gerühret, und sodann den gebackten Kohl auch,

auch, solches erstlich wohl auf dem Feuer zusammen durchschwizen lassen und fleiszig umgerühret, denn gute kochende Fleischsuppe durch einen Sieb darauf gegossen, Salz und ein paar ganze Zwiebeln daran und sodann gar gekocht, denn schneidet man rein gemachte Castannien in kleine Würfel, und wenn der Kohl bald soll angerichtet werden, so thut man selbigedazu, daß sie ein paar mal mit aufkochen, und sollte der Kohl alsdann nicht sämig genug seyn; sondern noch wässerig aussehen, so macht man noch ein wenig weiß gebranntes Mehl daran, so ist er recht, und man gibt dabey was man will. Wenn man keine Fleischsuppe hat, so nimmt man halb Haber: und halb Gersten:Grüke, davon eine Suppe gekocht, durch einen Sieb gegossen und darin den Kohl gekocht, ist auch recht gut.

## Regula 158.

## Gersten-Suppe.

Man nimmt halb Haber: und halb Gersten:Grüke und läset es kochen, bis es recht sämig wird, denn durch einen kleinen Sieb gegossen und mit einem Stücke Butter, Salz, klein geschnittenen Citronschalen, Zucker, Rosinen oder Corrinten, gestoßenen Zimmet und Cardemom und ein wenig Wein durchgekocht, und wenn man sie anrichtet mit ein paar Eyerdottern ablegiret, in Würfeln geschnittenes und gebratenes Weißbrod überher in die Suppe gestreuet und auch den Rand der Schüssel damit garniret.

## Regula

## Regula 159.

## Wasser-Suppe.

Man thut einige Scheiben geröstet ausge-  
 tes Brodt, ein Bund Petersillie und klein geschnit-  
 tene Petersillie-Wurzeln, wie auch ein Stück  
 Butter und ein wenig Salz in ein Geschirr und  
 gießt kochend Wasser darauf und damit gekocht  
 bis alles weich ist, denn durchgestrichen, wieder  
 kochend heiß gemacht, mit ein paar Eyerdottern  
 und ganz fein gehackter Petersillie ablegiret, so ist  
 sie recht.

## Regula 160.

## Sago-Suppe.

Den Sago muß man mit warmen Wasser  
 etliche mal wohl waschen, und nach Proportion  
 und Gurdünken etwas kochend Wasser darauf  
 gießen, er muß etwas lange kochen und fleißig  
 gerührt werden, und gleich im Anfange etwas  
 ganzen Zimmet und von einer Citrone die braune  
 Schale mit daran thun, wenn er denn recht mür-  
 be und etwas dick eingekocht ist, so thut man so  
 viel Zucker und rothen Wein daran, daß es recht  
 süß und kräftig davon werden kann, und damit  
 wieder ein wenig durchgekocht, daß es eine gute sä-  
 mige Suppe wird, so es nöthig thut ein wenig  
 gesalzen, so ist sie recht. Man richtet sie an mit  
 gerösteten Semmelscheiben, Zwieback oder Zuc-  
 kerplätchen.

## Regula 161.

## Anis-Suppe mit frischer Butter-Milch.

Man kocht die Butter-Milch vorher mit geriebenem ausgefichtem Rockenbrodt und einer guten Hand voll Anis, daß sie recht sämig und dicke wird, und denn solches durch einen Sieb gestrichen, denn thut man eine gute Portion recht schönen süßen Rohm, ein wenig Zucker, ein wenig ganz fein gestoßenen Zimmet und Salz daran, und denn zusammen wieder einmal aufkochen lassen, und so man will, kann man es mit ein paar Eyerdottern ablegiren, und auch nach Belieben kleine Corinten darein thun.

## Regula 162.

## Kirschen-Suppe.

Man machet aus den frischen Kirschen die Steine heraus, und denn die Steine mit den Kernen kleingestossen, denn so macht man ein wenig braunes Mehl, die gestoßenen Steine dazu hinein gethan und etwas kochend Wasser darauf gegossen, solches zusammen durchkochen lassen und denn durchgestrichen, dieses thut man zu den Kirschen und vollends so viel halb Wein und Wasser als nöthig thut, nebst Zucker, Citronschalen, Zimmet und Cardemom, damit durchgekocht und mit gebratenem Brodte angerichtet. Man kann diese Suppe bey warmen Sommertagen auch kalt geben.

## Regula 163.

## Suppe von trockenen Kirschen.

Die trockenen Kirschen muß man erstlich mit etwas



etwas Wasser ein wenig kochen, denn ohngefähr die Hälfte herausnehmen und klein stoßen, oder man darf nur die Hälfte so trocken stoßen, denn etwas braunes Mehl gemacht, die gestoßenen Kirschen dazu hinein gethan, wohl durch einander gerührt, denn etwas kochend Wasser darauf, damit durchgekocht und denn durchgestrichen, dieses denn zu den andern Kirschen gethan und mit etwas Wein, Zucker, Citronschalen, gestoßenen Zimmet und Cardemom, wie die vorige Kirschen suppe zurecht gemacht, solches zusammen durchgekocht und also auch mit gebratenem Brodt angerichtet.

## Regula 164.

## Wein-Suppe mit einem Berg von geriebenem Brodte.

Man reibet zuvor ein gutes Theil ausgesichtes Rockenbrodt, auch so man will etwas Weißbrodt darunter, solches in Butter wohl abgeschwitzet und gebraten, zuletzt ein wenig Zucker darunter gethan, und denn, weil es noch warm ist, als einen Berg in die Suppenschüssel zusammen gedrückt, denn zwey Theil Wein und den dritten Theil Wasser genommen und mit Zucker, gestoßenem Zimmet und Cardemom aufgekocht, denn mit so vielen Eyerdottern, als nöthig sind, abaerührt und angerichtet. Item. Von Bier kann es eben auch also gemacht werden, und in das gebratene Brodt können auch Corinten einz gethan werden. Auch kann man den Berg mit in Striemeln geschnittenen Mandeln bestecken.

Regula

## Regula 165.

## Prunellen-Suppe.

Die Prunellen werden fein länglicht geschnitten, in einen Topf gethan und etwas Wasser darauf gegossen, wie auch kleingeschnittene Citronschalen, gestoßenen Zimmet und Cardemom, Zucker, Corinten, das alles zusammen durchgekocht, und zuletzt ein wenig Wein und nach Proportion ein wenig braunes Mehl daran gemacht, daß es nicht so wässerig aussiehet, denn solches zusammen noch ein wenig durchgekocht, und mit gebratenem Brodt angerichtet, auch kann man Semmelscheiben rösten und die Suppe darauf anrichten.

## Regula 166.

## Suppe von Perl-Graupen und Wein.

Die Perlgraupen muß man vorher in Wasser ein wenig dick und mürbe kochen, denn so viel Wein, daß es stark genug wird, zu einem halben Pfunde Graupen kann ein Quartier Wein genommen werden, denn feingehackte Citronschalen, gestoßenen Zimmet und Cardemom, Zucker, daß es süß genug davon wird, ein Stückchen Butter, Salz und sauber gewaschene Corinten, alles zusammen daran gethan und durchgekocht, daß es sich wieder sämet oder legiret, und denn zuletzt mit ein paar Eyerdottern abgerühret, so ist es recht. Die Corinten muß man zu allerlezt an die Suppe thun, damit selbige nicht schwarz werden.

Regula

## Regula 167.

## Rümmel-Suppe.

Man machet ein gutes Theil gerieben Brodt, fein oder grob wie man es verlanget, solches mit wenigem Wasser und ein Stück Butter etwas dicke gekocht und denn durchgestrichen, denn Wein, Zucker, Zimmet, Corinten und ein Stückchen ganze Citronschalen daran gethan und damit durchkochen lassen, denn nach Proportion der Suppe, solche mit einigen Eyerdottern abgerühret und angerichtet. Item. Mit Bier auch also.

## Regula 168.

## Citron-Suppe.

Man kocht Weißbrodt in Wasser und mit einem Stückchen Butter, daß es ziemlich dick wird, und denn durch einen feinen Durchschlag gerieben, denn Wein, Zucker und fein geriebene Citronschalen daran gethan, damit durchgekocht und denn mit Eyerdottern abgerühret, so ist es recht.

## Regula 169.

## Cardemom-Suppe.

Wird eben so wie die vorhergehende Citronsuppe gemacht, nur daß man etwas viel gestoßenen Cardemom und etwas Zimmet nebst der geriebenen Citronschale daran thut, und wenn man es zuletzt mit den Eyern abrühret, so kann man das Weiße mit dazu nehmen, denn mit einer Ruthe wohl geschlagen, daß es schäumt, und dann auf geröstete Semmelscheiben angerichtet.

## Regula

## Regula 170.

Citron-Suppe, oder Citron-Creme mit Wein,  
so man kalt gibt.

Man schlägt 12 Eyer mit weiß und gelb in einen Topf, denn von dreyen Citronen die Schalen fein abgerieben, den Saft rein ausgedrückt und solches zusammen zu den Eyern gethan, aber die Kerne müssen nicht mit hinein kommen, denn auch ein Nößel Wein, Zucker so viel, daß es süß genug wird, und ein wenig gestoßenen Cardemom, dieses denn mit einer steifen Rurhe auf dem Feuer immer geschlagen, bis es ganz sämig und dick wird, denn gleich aufgegossen, worin man es haben will, sonst käset oder rinnet es. Man kann es anstatt einer Suppe oder auch sonst geben wie man will, es ist recht schön.

## Regula 171.

Reisblumen, oder Reismehl in Formen.

Man nimmt zu einem Pfund Reismehl obngefähr eine Kanne Milch, die Milch setzet man zum Feuer, daß sie kochend wird, das Reismehl rühret man mit ein wenig Milch und Rosenwasser klein, und rühret es denn allmählich in die kochende Milch, und gleich ein wenig Salz, Zucker und von einer Citron die Schale abgerieben, dazu gethan, auch kann man gleich anfangs in die Milch ein Stückchen ganzen Zimmet thun und solches hernach wieder heraus nehmen, denn fleißig rühren, bis es gar und dick ist, daß es ja nicht anbrennet, und denn gleich in steinerne Formen, welche man vorher naß machen muß, eingefüllt

K

und

und kalt werden lassen; wenn man sie anrichtet, werden sie mit reingemachten Corinten ausgeziet und süß gemachten Wein übergegeben, auch mit süßem Rohm, welches man will.

Regula 172.

### Reis-Suppe mit Wein.

Man kocht den Reis erstlich in Wasser gar, daß er ein wenig dicke wird, denn gießt man Wein daran, auch klein gehackte oder geriebene Citronschalen, Salz, Zucker, gestoßenen Zimmet und Cardemom, nebst einem Stückchen Butter, solches noch ein wenig zusammen durchgekocht und zuletzt mit ein paar Eyerdottern abgerühret. Item: Von gröblich gemahltem Reis wird es eben auch also gemacht, man muß solchen aber vorher mit Wasser anrühren, und so in das gekochte Wasser hinein rühren, sonst kleistert es, und in wäherendem Kochen muß man es fleißig rühren, sonst brennet es leicht an, man kann auch Corinten darein thun und denn zuletzt auch mit ein paar Eyerdottern abrühren, so ist es auch recht.



## Vierte Abtheilung.

Von allerley wildem und zahmem  
Fleisch, wie auch wildem und zahmem  
Flügelwerk.

Regula 173.

Von Kindfleisch, und zwar erstlich ein Stück  
frisches