



## Von allerhand Suppen.

### 1. Ein gute Mandel-Suppen zu machen.

**S** sollen gar klein bereite Mandel genommen werden/und in frischen Wasser gewaichte Semmel wohl aufdrucken/und unter die Mandel stossen/und mit gesottenen 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 klopffen/ und auff gebäte Semmel-Schnitten anrichten/wann man ein Binckele eines Uy groß waigene Klepen 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.

**N**embt sauber puhte Maurachen / schneidet über zwerch eines Messer-Rucken dick Ringl darauß / thuts in ein Hafen/schneidet Petersil und Perchtram dar zu/Pfeffer und Saltz/gieß darauff drey oder vier Schöpff-Löffel voll gute Fleischsuppen/ laß darin sieden/ alsdan schneid etwas weniger als zu einer Schmalzsuppen rockenes Brod auff/und richt die gesottenen Maurachen darauß an/die Suppen muß nicht zu trucken auch nicht zu naß seyn / darnach ein Schmalz heiß gemacht/darüber gebrennt / und ein wenig gepfeffert.

### 3. Ein Suppen mit kleinen Vögelein.

**M**an soll rockes Brod auffschneiden/ wie zu einer Schmalzsuppen / ein gute Rindsuppen darüber gießen / und lassen eintrucknen/ hernach die kleinen Vögelein fein safftig abbraten / und auff das Brod gelegt / und in Schmalz wohl gerösten Zwiffel darauß legen/ pfeffern/und ein wenig mit Essig besprennen/darnach gar ein heiß Schmalz darüber brennen.

### 4. Die Jäger-Suppen zu machen.

**M**an soll Haut-Brod auffschneiden / wie zu einer Schmalzsuppen / und in ein Schüssel richten/darnach soll man von einem Brätl/ es sey Kälberen/ Schäferen/ oder Wilprät/ gar klein hacken/und auff das Brod strähen / und wieder ein Leg Brod / und wieder gehacktes Brätel/ biß die

Schüssel voll wird / darnach ein heisse Fleischsuppen darauff giesen / daß naß wird / und heiß Schmalz darauff brennen ; man muß auch zu weilen ein wenig Pfeffer darzwischen strähen / und also auff den Tisch geben / ist gar gut.

#### 5. Ein gute Bier-Suppen.

Man soll gutes Bier nehmen / und wann es gar bitter und stark ist / mit Wasser mischen / und darunter 4. Ayrdotter abspritlen / und ein guten Kam / also wohl miteinander abklopfen / und sieden / und wann mans will anrichten / ein gutes Stück Butter darein zergehen lassen / und das Brod darauff man anricht / gewürfelt schneiden.

#### 6. Wein-Suppen zu machen.

Man soll süßen und sonst guten Wein nehmen / und darunter zween Löffel voll frisch Wasser / drey oder vier Ayrdotter / und ein süßen Kam also wohl abspritlen / 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 Weinsuppen seynd gar schädlich / wanns nicht wohl gesotten seyn / seynd auch nicht gut.

#### 7. Ein Wein-Suppen mit Kam.

Nimb halb Wein und halb Milchram oder Kern / drey Ayrdotter / Zucker / Weinbeerl / Saffran / laß aneinander sieden / richts über ein gebätes Brod an.

#### 8. Ein gutes Süppel über gebratene Hühner.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden / und Zucker darein rösten / daß er gleich hart wird / darnach Wasser daran giesen / Muscatblühe / Pfeffer / Imber / und Zimmet / und ein wenig geribene Semel 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-Brockel gewürfelt schneiden / darein rösten / darein giesen 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 Gebratrenes.

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

#### 11. Süppel über gebratene Capaun- und Rebhühner.

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

Wein und Wasser/auch Pfeffer/Nägelsup und Zucker daran thun/ doch daß die Säure fürschlägt/darnach in einem Pfänlein ein Schmalz lassen heiß werden/ und ein Löffel voll geribene Semmel darein rösten / und das andere darein schütten / und ein wenig sieden lassen; hat man nicht frische Lemoni/so nimbt man durre Lemoni-oder Pomorantschen-Schaalen/und an statt den Sauern/ Rosen-Effig.

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

Man soll etliche Semmelschnitten in einem Schmalz rösten/sein braun-lecht / daran gießen halb Wasser / halb Wein / solches sieden lassen/ durchschlagen und gilben/ auch gestossene Zimmet/Pfeffer/ Muscatblühe / Zucker / Weinbeerl / Nägele 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 Löffel voll Mehl darin rösten / frisch Wasser und Wein darein gießen / auch etliche Wipffel grün oder durren Rosmarin oder Majoran/auch klein geschnittene Lemoni-Schaalen/so alles ein Weil gefotten hat/ soll man ein Hand voll Weinschärpling darauß die Kern gelöst seyn/oder Ribes-Beerl darzu thun/auch Pfeffer- und Zimmetstuf/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 zimbllich braun in dem Schmalz rösten/daran Wasser und Effig gießen/darnach mit Zucker oder Saft süß machen/ und ein wenig Rosmarin/Zimmet-und Nägelsup darzu thun/und sieden lassen/ über die Jung gefotten/und auff dem Kost abbräunt ist/ gießen.

15. Rosmarin-Süppel.

Man soll Mehl in einem Schmalz einbrennen/zimbllich braun/ Rindsuppen daran gießen / den Rosmarin klein daran schneiden / man muß Muscatblühe darzu legen/ und sieden lassen.

16. Nängel-Suppen zu machen.

Man soll das Mehl wohl braun in Schmalz einbrennen / Fleischsuppen/ Nägelsup und ein wenig Effig darzu thun/und sieden lassen.

17. Eine gute König-Suppen zu machen.

Nimb ein Capaun/er sey gefotten oder gebratten/nimb das Weisse davon und mach ein gut Gestossenes/nimb darzu ein halb Pfund Mandel/ und ein Schmollen von einer Semmel/zertreib das mit einer guten Halben Capauneruppen durch/ und halt sie fein warm bis mans anrichten will; nimb Brod / und laß auff einer Kohlen wohl anlauffen / mit guter Suppen und Substanz/und richte die Suppen darüber; zum Regulieren der

Suppen nimbt Brisl/Pistagen/und nimbt auß gelöste Granat/Aepffel/will mans besser haben/ so nimbt man gestoffene Krebs-Farb / und Kälbernen Brätl-Safft/ und regulirt die Suppen darmit.

18. Ein Suppen über Zechten/Eschling und Fehren.

**M**An soll Aepffel und Zwifel durcheinander gar klein hacken/und mit einer Hand voll geribenen Semmel in Schmalz rösten/nicht so vil/daß nicht braun wird/darnach das Schmalz darauß drucken/hernach drey gefalkene Lemoni fein aufwaschen/die Kern herauß 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 / gewürz ihn mit Pfeffer / Imber / Zimmet / Muscatblühe / Saffran und Zucker : wann mans über Fehren und Eschling will geben/sollen die Fisch zuvor heiß gesotten seyn.

19. Eine gute Suppen über Zechten/Rutten und Scheiden.

**M**An soll ein Gauffen voll Zwiffel Schnittelweiß schneiden/Wasser daran gießen / gar weich siedend/ das Hechtl abstreichen/und die Suppen mit dem Zwiffel daran gießen/wanns versaimbt hat/ein guten Kochlöffel voll Schmalz daran legen/und wohl damit lassen einsieden/ und zermilten Pfeffer darzu thun / darnach auff gebäte Schnitten anrichten ; also kocht man auch die Rutten und Scheiden.

20. Ein Calecurische Suppen.

**N**imb ein gute Milch/ laß siedend/ nimbt auch ein wenig mehr Milchram / dann Milch ist gewesen/und thue unter dem Milchram ein wenig Waizen-Mehl/rühres wohl ab/und wann die Milch sied/so gieß den Milchram darein/und ein wenig Zucker/und laß untereinander siedend: darnach nimbt weiß Brod/ schneide es würfflicht/ röst es wohl im Schmalz / legß in die Schüssel/und gieß die Suppen darüber.

21. Schwarze Brühe zu machen über einen Karpffen.

**J**ed den Karpffen halb ab in Effig / nimbt darnach ein Weinbeer-Latwergen/und treibe sie durch/nimbt ein wenig Zucker/Zimmet/ Imber / Pfeffer und Wein/laß es aneinander siedend/biß es gar ist.

22. Pohlische Suppen zu machen.

**E**rstlich nimbt Arbes / setz zum Feuer / nimbt nacher die Suppen darvon / und röst 4. oder 5. Schnittlein Semmel/ thus darein/ schäl Aepffel und Biern/ schneids zu Stück/ röstß/ thus auch darein/ schab Peter sil. Wurzen/thus auch darein/laß wol untereinander siedend/ treibs darnach durch ein Süß fein dick/hernach thus in ein Rein/gieß ein halb Maß guten Wein darein/ darnach du vil machen wilst/ gewürz mit Zimmet/ Muscatblühe / Pfeffer und Saffran/leg ein Lemoni darein/laß also ein Weil siedend/schau/ daß

daß ein wenig säuerlet ist von Wein/brauchs hernach zu einem Fisch/was für einen du wilt.

23. Hechten-Suppen gerechte zu machen.

**S** nimb 1. 2. oder 3. Stuck Hechten / darnach du viel machen wilt / bachs im Schmalz / und schab Peter sil-Wurzen / und bachs auch im Schmalz / daß sie fein braunlet werden / und röst 1. oder 2. Semmelschnitten fein gelblet / thus alles zusamb gerechtle / auch etliche Mandel geschält und gebräunt / als wann du Rosten wolst bratten / gib acht / daß sie nicht rauchig werden / und thue die Mandel klein stossen / wann sie schier gestossen seynd / so thue den gebachenen Hechten und Peter sil-Wurzen auch darzu / stoß wohl untereinander / und setz alles zusammen in ein lautere Arbesuppen / laß ein Sud thun / schlags darnach durch ein Süß / fein in rechter Dicken / als wie ein durchgeschlagene Arbesuppen / oder wie ein dünnes Gestoffenes / gewürk mit Pfeffer und Imberstup / Muscatblühe / salz es recht / laß also sieden / schau / daß es fein braunlet wird / richts darnach auff ein gewürfflete Semmel an / die im Schmalz geröst ist / und brenn ein Schmalz darüber / und sträh ein wenig Pfeffer darauff / so ist es recht / und fertig.

24. Krebs-Suppen zu machen.

**N**imb Krebs / schäle sie / und thue das Unsauber hinten und fornen darvon / stoß sie wohl in einem Mörser / und treibs durch mit Wein / nimb ein Mehl / und röste es im Schmalz / und giesse die durchgetriebene Krebs darein / thue daran Zimmet / Saffran und Zucker / laß es sieden / strähe Erisanet in die Schüssel / du magst auch Krebs sieden und schälen / und die darein legen.

25. Ein gures Süppel von Kalbs-Lungen.

**N**imb ein Kalbs-Lungen / hacke sie klein / giesse Wein daran / und Zucker / laß es sieden / drucke es alsdann durch / richte es über ein gebähetes Brod an.

26. Ein Brühe über ein gepaitzten Scheps-Schlegel.

**N**imb ein Schnitten rocken Brod / bähe sie wohl / nimb auch ein Knoblauch / und siede denselben in einer Fleischbrüh / druck mit dem Brod durch / thue Imber / Pfeffer / Nägelein / und ein wenig Zucker daran / laß sieden / giesse es über den gepaitzten Scheps-Schlegel.

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

**N**im ein wenig Fleischbrüh / ein wenig Malvasier / ein wenig Trübes auß der Bratpfannen / Zucker / Zimmet / Cordamümlein / ein wenig Pfeffer / Muscatblüh / nimb die Citronen / drucke den Saft in die Brüh / wann du schier anrichte wilt / schneid die Schaller klein / über siebs in Wasser / daß das Bitter darvon komt / laß miteinander sieden / richt es dan über die Hüner.

## 28. Citroni-Suppen auff Gebratzenes.

**N**en ein gute Rindsuppen ein wenig ein/ und gibß/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/nimb Zibeben und Weinberl darunter/ laß sieden/ biß ein dickes Süppel wird/ gieß alsdann auff das Gebratzenes.

## 29. Ein weisse Lemoni-Brühe über Hünere oder Fleisch.

**N**imb weiß Brod/bähe dasselbige/ und sieds in einer Fleischbrüh/ druckß durch : nimb mehr Fleischbrüh/ ein wenig Wein/Lemoni/Milchram/ Imber / Pfeffer / Muscatblühe / Cardomümlein / lasse die Hünere oder Fleischbrüh darein sieden / thue auff die letzte Schmalz darzu.

## 30. Ein kräftige Arbes-Suppen.

**Z**reib die Arbes durch mit Fleischbrüh/ und guten Milchram/thue Butter/Zucker/ und geschnittene Mandl daran/ein wenig Pfeffer/ laß sieden/ richtß über gebäte Semmel an/ sträh Weinbeerl darauff.

## 31. Ein Brühe über ein Haasen.

**N**imb Butter/ laß heiß werden/ thue darunter Wein/ Essig/ Nägelein/ Imber / Pfeffer/ Zucker/ Kirchen-Latwergen daran/ laß sieden / thue auch Mandl und Weinbeerl daran/ und richtß über den Haasen.

## 32. Ein Brühlein über Nägelein und Leberlein.

**N**imb ein Apffel / schneid ihn wie Ruben/ röst ihn im Schmalz / nimb ein wenig Fleischbrüh/ geröst Semmel-Mehl/ süßen Wein/mach es mit Gewürken nach deinem Gefallen / gelb oder schwarz/ thue Zucker / Mandel/ Weinbeerl daran/ laß sieden/ richtß darüber.

## 33. Ein weisse Brühe über Hünere oder Capaunen.

**S**toß Mandel / reib einen Kren laß ihn ein Sud thun in einer Hennenbrüh / nimb darnach die Mandl sambt dem Kren/ treibs durch / doch daß nicht zu dünn wird / gieß ein wenig Rosen-Wasser daran / oder Citronen-Saft / laß ein Sud thun/gieß über die Hünere.

## 34. Grüne Brühe über die Hünere.

**N**imb grüne Kräuter/Kosmarin/Majoran/Petersil/zerhackß/treib es durch mit Wein/thue Imber/Muscatblühe/Zucker daran/auch Fleischbrüh/ laß sieden/gieß über die Hünere.

## 35. Eine Weixel-Suppen zu machen.

**S**tude 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.

**N**imb ein guten Holländischen Käß / zerschneid ihn / gieß Fleischbrüh daran/

daran/ laß sieden/ thue 2hr daran/ein wenig Käñ/Saffran/und ein wenig Butter/ richts über ein gebähet Brod an.

## 37. Ein andere Käñ: Suppen.

Nimb ein Viertel Parmasan-Käñ / reib ihn / und sied ihn in 3. Seitel Wasser/ alsdann seyhs durch ein Sib / darnach nim ein wenig Zwifsel/ röst ihn/nimb von 2. oder 3. Karpffen Milch/ laß solche in Saltz-Wasser übersieden/gewürz es mit Muscatblühe/Zimber und Pfeffer/gilbs mit Saffran / richts auff gebähte Semmelschnitten an / mach auch verlohrene 2hr darauff/ leg frischen Butter darein/und laß auff der Schüssel ein wenig sieden.

## 38. Ein Haaber: Suppen zu machen.

Nimb ein Löffel voll Haaber-Mehl / das röst wohl im Schmalz / gieß ein Fleischbrüh daran / und druckts durch / bähe ein Brod/und richts darüber an/ gieß auch ein wenig Eßig daran.

## 39. Müscherl: Suppen.

Nimb ein Schmalz in ein Kain / laß es heiß werden / schneid Zwiffel und grünen Petersil / sambt ein Löffel voll Mehl / alsdann röst alles zusamen / gieß Wein daran/ zerribenen Pfeffer und Nägel/ 2. Löffel voll Baum-Del und Butter / wasch die Müscherl sauber in Wein auß / sied es in dieser Suppen.

## 40. Müscherl: Suppen auff ein andere Manier.

Laß Schmalz heiß werden / röst Brod-Brösel und Knoblach / gieß ein Wein daran/ gestossenen Pfeffer und Nägel/ Baum-Del und Butter/ wasch die Müscherl etlichmahl in Wein auß/ sieds in obiger Suppen.

## 41. Kayser: Gersten.

Nimb ein Halbe gute Fleischsuppen in ein Häfen/schlag 8. 2hr darein/ etwas weniges Muscatblühe und Nägel/rührs wohl ab/ setz das Häferl mit obiger Suppen in ein Kain mit siedenden Wasser / damit das Wasser biß an den Ranfft des Häferls gehe/ laß also 3. gute Viertelstund sieden/ biß es wie ein Sulz werde/ alsdann nim ein Faim-Löffel/ laß die Suppen abrinnen/ das übrige richt auff ein Schüssel an.

## 42. Ein Suppen über die Ochsen: Augen.

Nimb Wein und Wasser/ doch daß der Wein ein wenig vorschlägt/ laß in einem Häferl sieden/ bren 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 / nim schwarze Weinbeerl / klaubs sarber / sieds in guten Wein/ biß sie wohl geschwollen/ dann seyhe den Wein ab / in ein saubers Häferl / thue die Weinbeerl in ein Wörser / auch ein wenig gebähtes

rockenes Brod / stoß wohl unter einander / treibs mit dem vorgesottenen Wein durch ein Reiterl / leg Zucker / Imber darein / so du wilt / kanst auch Nägerl darein nehmen / klopffs wohl ab / laß ein wenig sieden / hernach richte es über gebähte Semmelschnitten an.

## 44. Pistagi-Suppen.

**K**östlich nimb Semmelschmollen / weichs in ein Wasser / alsdann nimb 20. mehr oder weniger Pistagi / von welchen die Häutl abgezogen seyn / wie man die Mandel abziehen thut / stoß die Semmelschmollen und Pistagi in einen Möser wohl / dann treibs mit einer Capauner Suppen durch / laß sieden / und richts auff gebähte Semmelschnitten an / oder ohne solche / nach Gefallen.

## 45. Suppen und Gestoffenes von Fischen.

**N**imb Fisch / welche schön feist seyn / brat sie / alsdann thu es in ein Möser mit Gräten und Haut / stoß mit gebähten Semmelschnitten / treibs durch mit Urbesuppen / und mehrern Theil guten Wein / zuckers und gewürz es / laß sieden / richts dann auff gebähte Semmelschnitten an.

## 46. Gestoffenes von gesortenen Hünern.

**R**öst ein wenig Mehl im Schmalz / nimb gesotten Hennen-Fleisch / stoß wohl mit der Hennenbrüh durch / sambt dem gerösten Mehl / thue Muscatblühe daran / laß ein Sud thun / richts über gebähte Semmel an.

## 47. Gestoffene Hünere oder Capauner-Suppen.

**N**imb gesotten oder gebrattene Hünere oder Capauner / stoß wohl in einem Möser / treibs mit einer kräftigen Fleischsuppen und Wein durch / thus in ein Pfann / klopffs wohl ab / leg Imber und Saffran daran / laß sieden / röst kleine Semmelbröckl / oder bache Urbes / thus in die Schüssel / gieß das Gestoffene darüber / sträh Zimmet und Muscatblühe darauff.

## 48. Schwarze Suppen / oder Pfeffer über ein Schweinen Wildprät.

**S**ied das Fleisch bey 2. Pfund oder mehr in Wasser / salt es / daß recht ist / alsdann nimb die abgesehene Suppen / thue 2. Pfund Zwespen / 2. oder 3. Häpel Zwiffel / Peterilwurzen / 3. Schnitten gebähtes Brod darein / laß so lang sieden / biß daß mans wohl kan durchtreiben / wanns durchtriben ist / brens ein wenig ein / schüttts in ein Rain / thu Nägerl daran / daß sie vorschlagen / säuers mit Essig / nachdem du es sauer wilt haben / zuckers / daß es genug ist / laß alles zusammen sieden / wanns ein gute Weil gesotten hat / so leg das Fleisch darzu / und laß es wiederumb sieden / biß daß es genug ist. Wilst du ein Lebzelten darzu thun / so treib einen guten schwarzen Lebzelten mit Essig wohl ab / und laß ihn mit sieden.

## 49. Ein gelben Pfeffer.

**N**imb Semmel-Mehl / treibs mit Fleischbrühe oder mit Wein durch /  
man

man kan jedes halb nehmen/ thue Salz und Schmalz daran/ gibbs wohl/ und laß sieden/ biß es dick wird/ thue Weinbeerl und geschnittene Mandel daran. Diesen Pfeffer kan man über Urbesbrüh/ Ruchlein/ und sonst viel andere Sachen gebrauchen/ thue auch Zucker/ Imber/ Pfeffer daran.

## 50. Sardellen-Suppen auff Gebratzenes.

**N**imb Sardellen/ so vil du meinst/ daß du wilt Suppen machen/ wasch wohl auß/ und thue den Ruckgrad darvon/ laß einen frischen süßen Butter bey gleichen 2. Uyr groß warm werden/ leg die außgewaschenen Sardellen darein/ laß ein wenig sieden/ nimb von einen frischen Lemoni den Saft/ ein wenig Pfeffer/ Muscatblühe/ wann alles unter einander gesotten hat/ so treibs durch ein Sib/ daß die kleinen Kräten darvon köm- men/ gieß die Suppen auff das Gebrattene/ es sey was es will.

## 51. Wie man die Suppen mit weissen Ruben macht.

**M**an nimbt blauen Köhl/ sauber gepuht und gewaschen/ 2. Hand voll/ 2. weisse Ruben geschält/ und blätlet geschnitten/ zusamen in ein drey Halb Häfen/ man gießt darauff siedendes saubers Wasser/ man laßt sie- den etlich Sud/ alsdann gießt man das Wasser darvon/ und gießt unge- salzene Fleischsuppen daran/ alsdann laßt mans wider sieden/ biß alles ganz weich ist/ von dieser Suppen gießt man die Species den dritten Theil eines Seitl/ man laßt es sieden etlich Sud/ hernach abgesehen/ und war- mer getruncken.

## 52. Blaue Köhl, Suppen.

**U**berbren blauen Köhl/ schütt die Suppen darvon/ gieß gute Rindsup- pen daran/ und leg Zucker. Candl darein/ biß süß genug ist/ laß sieden/ biß fertig/ gieß mit einem Uyrdotter ab.

## 53. Fasten-Suppen.

**N**imb gesottenen Karpffen/ Rogen/ Hechten Leber/ legs auff gebähete Semmelschnitten in ein Schüssel/ gefottene Schnecken klein zer schneid/ leg auch außgelöste Krebsenschweiff und Scheer darauff/ gieß ein gute Ur- besuppen darüber/ Butter und Gewürz/ und laß ein guten Sud thun.

## 54. Ruben-Suppen.

**S**chälte erstlich die Ruben/ schneids zu Blätl/ überbrens/ damit das Bittere darvon kome/ gieß ein gute ungesalzene Rindsuppen daran/ und leg ein weissen Zucker-Candl darein/ nachdem du es süß haben wilt/ laß nicht lang sieden/ und sehe es durch und gibbs zu trincken.

## 55. Gersten-Schleim/ so wohl stärker.

**A**ußklaubte Gersten nimb/ wasch sie auß 9. Wasser/ thu es in ein sau- bers Häfen/ leg ein Capauner-Biegl 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 Sib/ ist es zu dick/ gieß ein

wenig Rindsuppen darein / nimb Ayrdotter / und ein wenig Butter / laß sieden / alsdann richts an.

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

**W**ann du gute Gersten hast / so wasch sie wohl mit kalten Wasser auß / je öfters du sie abwascht / je besser ist es / dann laß sieden / wann sie ein wenig gesotten / so schütt das Wasser wiederumb darvon / laß die Gersten wohl trücker / nachmahls gieß ein kräftige Suppen daran / laß so lang sieden / daß du sie durchtreiben kanst / wanns durchtriben ist / leg Butter und Gewürz daran / laß wiederumb ein wenig sieden.



## Von allerley Koch und Neuz.

57. Das gute Citroni Koch.

**N**imb grosse Citroni 5. oder 6. auff ein Schüssel / schneid die Schalen ganz dün herab / hernach reib die Citroni biß auff das Saure / thue das Weiße geribene in ein Tuch oder Säckel / brenns etlich mahl mit einem saubern siedigen Wasser ab / und gieß allzeit wider ein frisches darauff / und druckts wohl auß / biß alle Härteigkeit völlig weich ist / trücker es dann gar sauber und wohl ab / stoß es in einem steinern Mörser gar klein / nimb hernach ein halb Pfund Zucker / gieß nach Beduncken mit rother Farb eingeweichtes Tüchlein Wasser darauff / laß zu einem zimlich dicken Julep sieden / alsdann thue die klein gestoffene Citroni darein / auch laß es sieden in rechter Maß / und rühr es mit einem Lemonisafft nach Belieben / und es muß gleichwohl noch Dicke haben / wie ein andere Latwerg zu einem Koch / hernach wann es kalt ist / so nimb es in ein saubere Schüßl und nimb von 7. oder 8. Ayrn die Clar / die Bögerl aber weg / rühre das Koch wie Rittenkoch / ein ganze Stund muß die Ayrclar in einem Häferl gar wohl abgewült werden / und immer ein oder zwey Löffel voll zugossen / thue auff die legt klein geschnittene Citronischallen die nicht bitter seyn / hinein / thue es in ein silber oder blechene geschmierte Schüssel / bach es wie das Rittenkoch / es laufft schön auff / man darff kein Reiß nehmen / so ist es gerecht und gut.

58. Das gute Pistazi Koch.

**N**imb ein Pfund Pistazi / auch Zucker in ein Beck / läutere den Zucker / schütte die gestoffene Pistazi hinein / trücker ab / die Pistazi müssen vor mit Spinat gefärbt seyn / und gerührt wie ein Mandelkoch / so oft ein ganzes Ay / so oft ein Dotter / und gerührt biß die rechte Dicke hat / und also bachten / 12. Ayr / 6. ganze / 6. Dotter / wann es aber noch zu dick ist / so nimb noch weyß Ayrdotter mehr.

59. Krebs