

Erster Absatz.

Von unterschiedlichen Fasten-Suppen.

N. 1. Mandel = Suppen.

Breite klein = gestossene Mandeln, darnach man viel Suppen brauchet, nimm geschälte Semmel, giesse eine siedende Milch daran, richte die Mandeln und Semmel in einen Durchschlag, treibe es mit siedender Milch durch, so viel Milch genommen, als man Suppen vonnöthen hat, bestreiche ein Rein, oder Hasen mit Schmalz, richte es darein; lasse alsdann aufsieden, gezuckert nach Belieben, ein Stück Butter, hernach gesalzen, und angericht.

N. 2. Blinde Mandel = Suppen.

Rühre in einem Hasen ein wenig Mehl ab mit kalter Milch, darunter gerührt 3. ganze Eyer, und 12. Dotter, fünf Maß siedende Milch, solches rühre eine halbe Stund vor dem Tisch untereinander, es lauffet sonstern gern zusammen, gezuckert, und ein wenig gesalzen, ein Stück But-

ter, oder Schmalz daran, und über gewürfelt^s Brod angericht, wie die vorige.

N. 3. Milchreim = Suppen.

Erstlich treibe ein wenig Mehl ab in einem Hasen mit frischem Wasser, und ein wenig Essig, rühre Milchreim darein, einen Theil Milchreim, und zwey Theil siedendes Wasser, lasse es schön gemacht aufsieden, damit das Mehl anziehet, gut gewürzt, und gesalzen, alsdann angericht.

N. 4. Wein = Suppen.

Erstlich treibe ein wenig Mehl ab in einem Hasen mit kaltem Wein, etliche ganze Eyer, und zweymal so viel Dotter darein gerührt; hernach nimm zwey Theil guten Wein, und einen Theil Wasser, lasse es unter einander sieden, und gieß es in das Abgetriebene, wol abgerührt, laß es aufsieden, gezuckert, und gut gewürzt mit Muscat-Blühe, und Safran, Butter, und ein wenig gesalzen, angericht über ein gewürfelt^s geschnittenes Brod mit Zimmet bestreuet.

N. 5. Dotter = Suppen.

Die Dotter-Suppen wird gemacht auf die Art wie die Wein-Suppen, allein man nimmt nicht so viel Wein, auch der Zucker, und Zimmet wird ausgelassen. Sonstⁿ

sten wird es in allem gemacht, wie die vorige.

N. 6. Eyer-Suppen.

Erstlich rühre in einem Hasen Mehl ab mit ein wenig Essig und Wasser, rühre dar: ein ganze Eyer, darnach man viel Suppen machen will, nimm in das Suppen-Wasser Wein, damit solcher mitsiede, und in die abgetriebene Eyer abgerührt, lasse es auffieden, damit es die rechte Dicke bekommet, gewürzt, und Butter; alsdann gesalzen, und angericht.

N. 7. Bier-Suppen.

Bereite in einem Hasen ein wenig Mehl, mit Bier schön glatt abgetrieben, rühre dar: ein 18. Eyer-Dotter, nimm 6. Maß weisses Bier, und laß solches sieden, gieß es langsam in das Abgetriebene, mit einem Löffel wol abgerührt, laß es auffieden, gezuckert, und ein wenig gesalzen, Butter, und gut gewürzt; hernach über ein gebähtes, oder gewürfelt-geschnittenes Brod angericht.

N. 8. Kräuter-Suppen.

Nimm sauber gewaschene Kräuter, als nemlich Spänat, Kerbel-Kraut, item Petersil, Schnittling, grüne Zwiffeln, Sauerampfen, und Pertram; dieses schön klein zu-

sammen gehakt, hernach röste diese gehakte Kräuter in Butter, oder Schmalz, alsdann richte es in den gewöhnlichen Suppen-Nafen, lasse es eine viertel Stund siededen, treibe in einem anderen Nafen ein wenig Mehl ab mit frischem Wasser, einen Theil ganze Eyer, und zweymal so viel Dotter darein gerühret, auch guten Milchram daran; eine halbe Stund vor dem Tisch rühre die siedende Kräuter darein, lasse es aber hernach nicht mehr siededen, gut gewürzt, und recht gesalzen, ein wenig Butter darein, und angericht.

N. 9. Kogen-Suppen.

Schneide in den Suppen-Nafen Peterzil, laß solchen siededen, hernach mit Zwisseln eingebrennt, in der rechten Dicken, dann der Kogen machet es auch dicker, schneide den Kogen zu Stüklein, und eingesalzen, richte solchen in die eingebrennte Suppen, lasse es wol siededen, hernach recht gesalzen, und gut gewürzt.

N. 10. Grüne Erbsen-Suppen mit Krebs-Eierl.

Man nimt junge grüne Erbsen mit samt der Schalen, lasset solche schön weich in Butter dünsten, hernach stosse sie klein mit
et=

etlichen gepfärzten Semmel-Rinden, und zwey oder drey Stüklein von gebackenen Hechten. Wann dieses geschehen, bereite es in ein Rein, oder Rasterol, giesse eine gute lautere Erbsen-Brüh daran, lasse es wol sieden, hernach durchgetrieben, richte es in einen Hafen, lasse es aufsieden, recht gesalzen, und gewürzt mit Muscat-Blühe, und Safran, wie auch ein wenig Milchram, mache das Krebs-Eiterl auf die Art, wie hernach folget N. 60. richte es an statt des Suppen-Brods in die Schüssel, die Suppen angericht, geziert mit Hechten-Lebern, und gebackenen Schilt-Krotten. Man kan diese Suppen auch geben mit gebähten Semmel = Schnitten.

N. 11. Krebs: Suppen mit Ragu.

Nimme 30. Krebsen, diese übersotten, von 15. Krebsen nim die Nlederlein heraus, wie auch die Gall weggeschnitten, von denen übrigen 15. löse die Schweisflein aus, und aufbehalten; hernach stosse in einem Mörser zwey kleine Stüklein von gebackenen Hechten, und etliche Rindlein gepfärztes Brod; alsdann giesse eine gute Erbsen-Suppen daran, und lasse es sieden, treibe es durch, wie schon gesagt, bereite übersot-

te

tene Spargel-Köpflein, gedünste Maura-
chen, von einem Hechten die Leber, etliche
Karpfen-Zungen, einen gezupften Hech-
ten, die Krebs-Schweiffel, nimm ein wenig
Krebs-Butter in ein Reindl, staube ein we-
nig Mehl darein, und das vorgeschriebene
darein gericht, giesse von durchgetriebener
Krebs-Suppen daran, lasse es ein wenig
aufsieden, richte die schon gut = gewürzte
Suppen über gebähte Schnitten an den
Ragu oben auf, gibß zur Tafel.

N. 12. Erbsen-Suppen.

Siede die Erbsen mit Petersil, und gerös-
sten Brod-Rinden, treibe es durch, brenne
es mit Zwiffel-Einbrenn ein, daß es die rech-
te Dicke bekommt, säure es mit Wein, oder
Essig, gewürzt, und auf gebähtes Brod an-
gericht.

N. 13. Fissolen-Suppen.

Die Fissolen werden sauber klaubt, und
gewaschen, in dem darzu gehörigen Suppen-
Nassen zugesetzt, und schön weich sieden las-
sen. Man kan auch klein-geschnittene Peters-
sil-Wurzen darzu nehmen, breñe es mit guter
Zwiffel-Einbrenn in der rechten Dicken ein,
hernach ansäuerlicht gemacht mit Essig oder
Wein, gut gewürzt, und recht gesalzen.

N. 14.

N. 14. Eine gute Suppen von süßen Obers.

Nimm ein Maß süß Obers, lasse es in einem Reindel sieden, nimm ein Hand-voll Mandeln, die stosse klein wie ein Mehl, zwey Schnittlein in Milch geweikte Semmel auch darunter, rühre es in das süße Obers, lasse solches ein wenig auffieden, hernach durch ein hârenes Sieb durchgetrieben, in ein mit Butter bestrichenen Häserl gericht, ein Stüklein frischen Butter darunter, gezuckert nach Belieben, und angericht.

N. 15. Zisserl-Suppen.

Bereite die Zisserln, so viel man vonnöthen hat, richte es in ein Becken, giesse frisches Wasser daran, lasse es über Nacht weicken, auf die heisse Herdstatt gesetzt, und zugedeckt, hernach setze es in dem gewöhnlichen Suppen-Nafen zu, und lasse es wol sieden. Will man aber die Haut weg haben, so seihe es durch, die Suppen aber wird eingebrennt mit Del-Einbrenn, und die Zisserln siede in einer klaren Laugen, die den Tag vorher gemacht wird, alsdann in frischem Wasser wol gewaschen, so gehen die Bälgsauber weg, richte es wieder in die eingebrennte Suppen, lasse es auffieden, gut gewürzt, Essig daran, und recht gesalzen.

N. 16.

N. 16. Maurachen= Suppen.

Man nimmt frische, oder gedörzte Maurachen, diese werden übersotten mit einer guten Erbsen=Brüh, die Brüh wird aufbehalten, hernach zur Suppen genommen; die Maurachen müssen etlichmal mit warmen Wasser sauber gewaschen werden, damit der Sand wegstommt, schneide sie Mitten von einander, und gedünst in Butter, und grünen Petersil, ein wenig klein=geriebene Semmel=Brösel, und Milchram, auch recht gesalzen, und ein wenig gewürzt, mache das Faisch also: nimm von einem Fisch das Breit, oder Karpfen=Milch klein geschnitten, auch ein geweiktes Brod, von etlichen Eiern, und wenig Milchram, ein lindes Fingerührtes gemacht, stosse diese Stuck in einem Mörsel, treibe einen Krebs=Butter, oder anderen schön pflaimig ab, einen Theil ganze Eier, und zwey Theil Dotter, das Gestoffene darein gerührt, gewürzt mit Muscat=Blüh, recht gesalzen, auch Milchram daran, bestreiche ein Kasterol mit Butter, streiche von diesen Faisch den Boden auf, mit denen gedünsten Maurachen belegt, und also fort von Faisch und Maurachen, wann die Kasterol voll ist, oben
auf

auf mit Semmel = Brösel bestreuet, mit zerlassenem Butter und Milchram betrapft, mache unten und oben eine Blut, schön langsam gebacken; nimm eine gute Erbsen = Brüh, und die von überbrennten Maura = chen eingebrannt mit Butter = Einbrenn, nicht gar zu dick, gut gewürzt, und gesalzen, wie auch guten Milchram darzu. Wann die Maura = chen gebacken seynd, gibe es an statt des Suppen = Brods, giesse die Suppen darüber. Man kan auch an Fleisch = Tügen diese Suppen geben, aber mit Rind = Suppen gemacht; an statt des Fisch nimm Kälbernes Fleisch, und Ochsen = Mark.

N. 17. Gebeck = Suppen an Fast = Tügen.

Man nimmt frischen, oder gesalzenen Hausen, zu kleinen Stücken zerschnitten, lege in eine Reib ein Stückel Butter, richte den Hausen darein, mit zwey Zwiffel = Häuplen belegt, mache unten und oben Blut, und schön weiß gedünst, hernach ganz klein zu einem Gehäck zerschnitten, auch darzu genommen in Salz = Wasser übersottenen, und ausgelösten Hechten, und Karpfen, item ausgelöste Krebsen = Schweiffel, von hart = gesottenen Eiern das Weisse, auch übersottene Karpfen = Milch, Capry. Wann
die =

dieses klein geschnitten ist, so dünste das Gehäck in Butter, und grünen Petersil, nimm klein=geriebene Semmel=Brösel, hernach giesse eine gute, und lautere Erbsen=Brüh daran, so viel als man Suppen vonnöthen hat, lasse es auffieden, und gut gewürzt mit Muscat=Blüh, und Safran, nimm auch guten Milchram daran, und recht gesalzen, richte es über gebähte Semmel an. Man kan es mit Hechten=Lebern zieren, und verlohrenen Eiern; lasse es auf der Schüssel einen Sud aufthun, gibß zur Tafel.

N. 18. Gestossene Suppen von Hechten, oder Karpfen.

Bereite einen gebackenen Karpfen, oder Hechten, stosse denselben klein in einem steinern Mörser mit gepfärzter Brod=Kinden, richte solchen in einen Kasterol, oder Kessel mit geschnittenen Zeller, giesse eine gute Erbsen=Brüh daran, lasse es wol unter einander fieden, hernach durchgetrieben, in den gewöhnlichen Suppen=Nafen gericht, mit Butter=Einbrenn in der rechten Dicken eingebrennt, gewürzt, und Milchram daran, recht gesalzen, und auf gebähte Schnitten angericht.

N. 19. Zeller = Suppen.

Man nimmt Blat = weiß geschnittenen Zeller, gepfärzte Brod = Rinden, und Petersil, giesse eine gute lautere Erbsen = Brüh daran, lasse es untereinander weich sieden, hernach durchgetrieben, richte die Suppen in den gewöhnlichen Hasen, lasse es sieden, nimm in einen anderen Hasen ein wenig Mehl, mit frischen Wasser abgerührt, ein Theil ganze Eyer, und zweymal so viel Dotter, auch Milchreim, treibe es wohl ab; eine halbe Stund vor dem Tisch giesse mit der siedenden Suppen ab, lasse es nicht mehr sieden, gewürzt, und recht gesalzen, ein wenig Butter daran.

N. 20. Kauli = Suppen.

Bereite sauber = gebzuten Kauli, gepfärzte Brod = Rinden, und Petersil = Wurzen, giesse eine gute Erbsen = Brüh daran, lasse es schön weich sieden, hernach durchgetrieben, und in allem gemacht, wie die Zeller = Suppen.

N. 21. Cioccolate = Suppen.

Erstlich wird das Mehl schön braun in einer Kein gelind, hernach wird es durchgefähet, nimm es in den Suppen = Hasen, so viel man vonnöthen hat, treibe es mit kal-

B

ter

ter Milch ab, alsdann bereite so viel siedende Milch, als man Suppen brauchet, darein abgerührt, und lasse es wiederum aufsieden, nimm gefahnen Zimmet, und Cioccolate, rühre es besonders mit siedender Milch ab, thue darein Zucker nach Belieben, auch frischen Butter. Diese Suppen kan man auch ohne Cioccolate machen, es muß aber mehrer Zimmet genommen werden.

N. 22. Schwarze Brod-Suppen.

Bereite eine gute klare Erbsen-Brüh in den Suppen-Nasen, schneide dinn-blätlete Petersil-Wurzen darein, und lasse es sieden, nimm klein-geschnittenes schwarzes Brod, brenn ein heisses Schmalz darüber, die Suppen gut gewürzt, und recht gesalzen, wann es Zeit ist, giesse es über das Brod, und lasse es aufsieden, angericht, und gibe verlohrene Eyer darauf.

N. 23. Böhmische Suppen.

Erstlich siede die Erbsen schön weich, hernach durchgetrieben, so viel man Suppen brauchet, nimm auch schöne klein gesottene Gersten darein, abgerührt, gewürzt mit Muscatnuß und Safran, gesalzen, und ein wenig Butter daran, lasse es einen Sud aufthun, angericht über gebähete Schnitten.

N. 24.

N. 24. Schwämmel- Suppen.

Ubersiede die Nügel- Schwämmel in einer guten Erbsen-Brüh, seihe es durch die Suppen, und nimme hernach zu der andern die Schwämmel, fünf, oder sechs mal in heissem Wasser gewaschen, damit der Sand wegkommt, hernach dünste es in Butter und grünen Petersil, wie auch geriebenen Semmel- Bröseln, richte gute Erbsen-Brüh zu der andern, und mit guter Butter- Einbrenn in der rechten Dicken eingebrennet, die gerösteten Schwämmel darein, lasse es aufsieden, hernach gewürzt und gesalzen.

N. 25. Schnecken- Suppen.

Nimm überbliebene, oder übersottene Schnecken, schneide solche zu einem Gehäck, röste es in Butter, Petersil, und Semmel- Bröseln, brenn ein gute Erbsen-Brüh nicht gar zu dick ein, das Gehäck macht es auch dicker, gewürzt, Milchreim, richte es an auf gebähete Schnitten.

N. 26. Krapfel- Suppen.

Nimm ein wenig Zeller, Petersil, Rauoli, gepfärzte Brod- Rinden, gebackenen Karpfen oder Hechten, giesse eine gute Erbsen-Brüh daran, lasse es weich sieden,

treibe es durch, so viel Suppen, als man vonnöthen hat, lasse es sieden, eingebrennt, wann es vonnöthen ist, es wird ohne dem dick, gewürzt und gesalzen, mache kleine Kräpfeln von Butter-Taig mit dem Krappfen-Rädel, in der Grösse wie ein Groschen, backe es in Schmalz, und gib es an statt des Suppen-Brods.

N. 27. Eyer-Brezzen-Suppen.

Verbrich die Brezen zu Stücken, richte es in das gewöhnliche Geschirz, eine Stund vor dem Tisch giesse heisse Milch daran, wenig gesalzen nach und nach, daß sie sich wohl weichen, richte es an, abgeschmalzen, mit Semmel-Bröseln, und verlohrene Eyer darauf geben.

N. 28. Krebs-Suppen.

Erstlich werden die Krebsen übersotten, die Schweisflein ausgelöst; das andere wird klein zusammen gestossen, mit gepfärzter Brod-Rinden und gebackenen Karpfen, richte es in einem Kasterol, giesse eine gute Erbsen-Brüh daran, und lasse es sieden, hernach durch ein härenes Sieb getrieben, giesse die Suppen in den gewöhnlichen Hafen, nimm in ein Häserl ein wenig Mehl, mit frischem Wasser abgerührt, etliche

che ganze Eyer, und Dotter darein gerührt, Milchreim. Wann die Krebs-Suppen siedet, giesse solche in das Abgetriebene, lege ein Stücklein Butter daran, gut gewürzt und gesalzen, aber nicht mehr kochen lassen.

N. 29. Erbsen-Suppen mit Zeller und Kehl-Prockuli bedeckt.

Nimm durchgetriebene gute Erbsen-Brüh, schneide Zeller langlicht, lasse solchen in der Suppen kochen, brenn es ein mit guter Zwissel-Einbrenn in der rechten Dicke, nimm überbrennte Kehl-Prockuli, richte es eine halbe Stund vor dem Tisch in die Suppen, gewürzt, gesalzen, und angericht.

N. 30. Maurachen-Suppen anderer Art.

Die Maurachen werden übersotten mit einer guten Erbsen-Brüh, an Fleisch-Lägen aber nimm Kind-Suppen, hernach werden sie etlichmal mit heissem Wasser gewaschen, damit das Sandigte wegkommt, schneide es klein zu einem Gehäck, und dünste es in Butter und grünen Petersil, auch klein-geriebenen Semmel-Bröseln, alsdann nimm gute Erbsen-Brüh zu der anderen Suppen, lasse es kochen, und die Maurachen darein gericht, rühre ein wenig Mehl ab in einem Hasen, auch Eyer-

Dotter und Milchreim, rühre es mit der siedenden Suppen ab, gut gewürzt und gesalzen.

N. 31. Suppen von Karpfen-Milch.

Backe die Karpfen-Milch geschwind, stosse auch Zeller, der in der Erbsen-Brüh übersotten ist, lasse es wieder in der Erbsen-Brüh sieden, treibe es durch, begiesse es mit Eyer-Dotter, Milchreim, frischen Butter ab, gewürzt, gesalzen, und angericht.

N. 32. Gehäck-Suppen von Karpfen.

Nimm das ausgelöste Breit von Karpfen, dünste es in Butter, die kleine Grästen weggethan, hernach klein gehackt, auch ein wenig Capri darunter, röste dieses Gehäck in Butter, und grünen Petersil, auch Semmel-Bröseln; das andere von denen Karpfen wird zu kleinen Stücklein gehackt, auch gedünst in Butter, giesse eine gute Erbsen-Brüh daran, und lasse es sieden, etliche gepfärzte Brod-Rinden; hernach wird es durchgetrieben, so viel Suppen, als man brauchet, richte das Gehäck darein, und lasse es unter einander auffieden, gut gewürzt, und recht gesalzen, angericht auf gebähete Semmel.