

ein Becherl, und gibt siedendes Wasser darauf, so dient sie statt der besten Kräutersuppe.

Fastensuppen.

Suppe von Spargel, faschirten Salat und Maurachen.

Nimm Spargel, schneide die Köpfe in der Länge wie ein Glied ab, als dann nimm einen Salat, es sey ein Happel oder Endisien, puze, und überbrenne ihn sammt dem Spargel, seihe ihn ab, und lege ihn in ein frisches Wasser, alsdann nimm einen Salat davon, schneide ihn wie die Nudel, schneide auch sauber abgewaschene Maurachen darunter, und seihe den Spargel auf ein Sieb gut ab; dann nimm in ein Kastroll einen Butter, gib das obige hinein, dünste es ein wenig ab, gib Gewürz hinein, und stelle es auf die Seite; wann die Schü ausgefotten ist, so seihe es ab, und laß es wohl aussteden, den übrigen Salat faschire, und laß ihn auch zugleich mitsieden: eine Viertelstunde bevor du anrichtest, gib die gebähte Semmel hinein, und salze es. Eben auf die

se Art macht man die Zeller-, faszirte Kohl- und andere Kräutersuppen.

Krebsuppe.

Nimm 30 Krebsen, stede davon 20 ab, löse die Schweifel und Scheeren aus, hernach stoffe die Krebschäler sammt dem Ingeweid zusamm, wasche die übrigen lebendig aus, und stoffe sie klein, hernach nimm um einen Kreuzer gepfarzte Semmel, drey gebackene Eyer, und stoffe es wie das andere, gib in eine Reib ein Stück Butter, gib das gestoffene hinein, und lasse es auf einer gemachten Glut wohl durch einander abdünsten, hernach stausbe einen Kochlöffelvoll Mehl daran, lehre es noch ein paar Mahl um, und gieß es mit Fleischsuppe an, lasse es gut ausfieden, rihe es durch ein Haarsieb, gib aber Acht, daß keine Schalen durchlaufen, ziehe die Fetze ab, salze es, gib ein wenig Muskatblüthe daran, lasse es aber nicht mehr fieden, lege die ausgelösten Krebschweifeln in den Topf, gib gepfarzte Semmelschnittel hinein, und richte die Suppe darüber an. Am Fasttag wird es auf eben diese Art gemacht, nur mit dem Ausnahme, daß es mit Erbsensuppe angefüllt wird.
