

Von allerhand Suppen.

1. Ein gute Mandel: Suppen zu machen.

MSollen gar klein bereite Mandel genommen werden/ und im frischen Wasser geweichte Semmel wol außdrucken/ und unter die Mandel stossen/ und mit gesottenen Wasser oder Fleisch: Suppen durchtreiben/ daß ein dicke Mandel: Milch wird/ darnach zuckern/ und ein Süßl thun lassen/ weil es siedet mit dem Löffel wol klopfen/ und auff gebäte Semmel: Schnitten anrichten/ wann man ein Bünckele eines Ah groß Weigene Kleyen 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.

Nembt sauber pukte Maurachen/ schneidet über zwerch eines Messer: Rücken dick Ringl darauff/ thuts in ein Hasen/ schneidet Petersil und Perchtram darzu/ Pfeffer und Salz/ gieß darauff drey oder vier Schöpff: Löffel voll gute Fleischsuppen/ laß darein sieden/ alsdan schneid etwas weniger als zu einer Schmalzsuppen rockenes Brodt auff/ und richt die gesottenen Maurachen darauff an/ die Suppen muß nicht zu trucken auch nicht zu naß seyn/ darnach ein Schmalz heiß gemacht/ darüber gebrennt/ und ein wenig Pfeffert.

3. Ein Suppen mit kleinen Vögelein.

Man soll rockes Brod aufschneiden/ wie zu einer Schmalzsuppen/ ein gute Rindsuppen darüber gießen/ und lassen eintrucknen/ hernach die kleinen Vögelein fein safftig abbraten/ und auff das Brodt gelegt/ und in Schmalz wol gerösten Zwissel darauff legen/ pfeffern/ und ein wenig mit Essig besprengen/ darnach gar ein heiß Schmalz darüber brennen.

4. Die Jäger: Suppen zu machen.

Man soll Hauß: Brod aufschneiden/ wie zu einer Schmalzsuppen/ und in ein Schüssel richten/ darnach soll man von einem Brätl/ es seye Kalberen/ Schäßeren oder Wildprät/ gar klein hacken/ und auff das Brod krähen/ und wieder ein leg Brodt/ und wieder gehacktes Brätl: bis die Schüssel

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 starck ist / mit Wasser mischen / und darunter vier Eyrdotter abspriden / und ein guten Ram / also wol miteinander abklopfen / und sieden / und wann mans will anrichten / ein gutes Stück Butter darein zergehen lassen / und das Brodt darauff mans 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 Eyrdotter / und ein süßen Ram also wol abspriden / darnach ein Schmalz in einer Pfann wol higen / und die Suppen darein Schütten / Zucker / Muscat / Blähe und Safran darein thun / und wol den vierdten Theil lassen einsieden; die Weinsuppen seynd gar schädlich / wans nicht wol gesotten seyn / seynd auch nicht gut.

7. Ein Wein-Suppen mit Ram.

Nimb halb Wein und halb Milchram oder Kern / drey Eyrdotter / Zucker / Weinbeerl / Safran / laß aneinander sieden / richts über ein gebätes Brodt an.

8. Ein gutes Süppel über gebratene Züner.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden / und Zucker darein rösten daß er gleich hart wird / darnach Wasser daran giesen / Muscat / Blähe / Pfeffer / Imber und Zimmet / und ein wenig geribene Semmel darzu thun / und sieden lassen / und darnach frische Lemoni-Schaalen daran schneyden / und nimmer sieden lassen.

9. Ein Süppel über die gesottene Fisch zu machen.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden / und Semmel-Bröckel gewürfflet schneiden / darein rösten / daran giesen Essig und Wasser / und ein wenig Pfeffer / Zimmetstap und Muscat / Blähe sieden lassen / nicht zu lang / und darnach einen Butter darein legen.

10. Ein Süppel über Gebratenees.

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

11. Ein Süppel über gebratene Capaun und Reb-Züner.

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

Wein und Wasser/ auch Pfeffer/ Nügelstup und Zucker daran thun/ doch daß die Säure fürschlägt/ darnach in einem Pfännlein 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 Pomerantschen/ Schalen/ und an statt des Sauern/ Rosen-Essig.

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

Man soll etliche Semmelschnitten in einem Schmalz rösten/ sein braun secht/ daran gießen halb Wasser/ halb Wein/ solches sieden lassen/ durchschlagen und gilben/ auch gestoffene Zimmet/ Pfeffer/ Muscat-Blühe/ Zucker/ Weinbeerl/ Nügele und geschnitte Mandel darein thun/ und wol sieden lassen.

13. Ein anders Süppel über Kapaun/ 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 gesotten hat/ sol man ein Hand voll Weinschärling darauf die Kern gelöst seyn/ oder Ribesbeerl darzu thun/ auch Pfeffers und Zimmetstup/ und wans zu sauer ist/ zuckern und sieden lassen/ darnach über den Kapaun und Reh-Schlegel anrichten.

14. Ein gutes Süppel über ein Zung.

Man sol ein Mehl zimlich braun in dem Schmalz rösten/ daran Wasser und Essig gießen/ darnach mit Zucker oder Safft süß machen/ und ein wenig Rosmarin/ Zimmet und Nügelstup darzu thun/ und sieden lassen/ über die Zung so zuvor gesotten und auff dem Kost abbräunt ist/ gießen.

15. Rosmarin-Süppel.

Man soll Mehl in einem Schmalz einbrennen/ zimlich braun/ Rindsuppen daran gießen/ den Rosmarin klein daran schneyden/ man muß Muscat-Blühe darzu legen/ und sieden lassen.

16. Nügel-Suppen zu machen.

Man soll das Mehl wol braun in Schmalz einbrennen/ Fleischsuppen/ Nügelstup und ein wenig Essig darzu thun/ und sieden lassen.

17. Ein gute Königs-Suppen zu machen.

Nimm ein Kapaun/ er sey gesotten oder gebratten/ nimb das Weiße davon/ und mach ein gutes Gestoffenes/ nimb darzu ein halb Pfund Mandel/ und ein Schmollen von einer Semmel/ zertreib das mit einer guten Halben Kapauner-Suppen durch/ und halt sie fein warm biß mans anrichten will; nimb Brodt/ und laß auff einer Kohlen wol anlauffen/ mit guter Suppen und Substanz/ und richte die Suppendarüber; zum regulieren der

Suppen nimb Brisl/ Pistagen/ und nimb außgelöste Granat: Aepffel/ will mans besser haben/ so nimbt man gestossene Krebs: Farb/ und Kälbernern Brätl: Cafft/ und regulirt die Suppen darmit.

18. Ein Suppen über Hechten/ Eschling und Fehren.

MAn soll Aepffel und Zwiffel durcheinander gar klein hacken/ und mit einer Hand voll geribenen Semmel in Schmalz rösten/ nicht so vil/ daß nicht braun wird/ darnach das Schmalz darauff drucken/ hernach drey gesalgene Lemoni fein außwaschen/ 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/ gewürken/ mit Pfeffer/ Imber/ Zimmet/ Muscat: Blühe/ Saffran und Zucker: wann mans über Fehren und Eschling will geben/ sollen die Fisch zuvor heiß gesotten seyn.

19. Ein gute Suppen über Hechten/ Ruten und Scheiden.

MAn soll ein Gauffen voll Zwiffel/ Schnittweiß schneiden/ Wasser daran gießen/ gar weich sieden/ das Hechtl abstreichen/ und die Suppen mit dem Zwiffel daran gießen/ wans versaimbt hat/ ein guten Koch: Löffel voll Schmalz daran legen/ und wol damit lassen einsieden/ und jermilten Pfeffer darzu thun/ darnach auff gebäete schnitten anrichten; also kocht man auch die Ruten und Scheiden.

20. Eine Calecurische Suppen.

Nimb eine gute Milch/ laß sieden/ nimb auch ein wenig mehr Milchram/ dann Milch ist gewesen/ und thue unter den Milchram ein wenig Waisen: Mehl/ rühr es wol ab/ und wann die Milch sied/ so gieß den Milchram darein/ und ein wenig Zucker/ und laß untereinander sieden: darnach nimb weiß Brodt/ schneide es würfflicht/ röst es wol im Schmalz/ leggs in die Schüssel/ und gieß die Suppen darüber.

21. Schwarze Brühe zu machen über einen Karpffen.

Gede den Karpffen halb ab in Essig/ nimb darnach ein Weinbeer: Latwergen/ und treibe sie durch/ nimb ein wenig Zucker/ Zimmet/ Imber/ Pfeffer und Wein/ laß es aneinander sieden/ biß es gar ist.

22. Pohlische Suppen zu machen.

Kstlich nimb Arbes/ setz zum Feuer/ nimb nacher die Suppen darvon/ und röst 4. oder 5. Schnittlein Semmel/ thus darein/ schäl Aepffel und Bieren/ schneids zu Stücl/ rösts/ thus auch darein/ schab Petersil: Wurken/ thus auch darein/ laß wol untereinander sieden/ treibs darnach durch ein Sib fein dick/ hernach thus in ein Rain/ gieß ein halb Maß guten Wein darein/ darnach du vil machen wilt/ Gewürk mit Zimmet/ Muscat: Blühe/ Pfeffer und Saffran/ leg ein Lemoni darein/ laß also ein weil sieden/ schau/ daß

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

23. Hechten Suppen gerecht zu machen.

Nimb 1. 2. oder 3. Stuck Hechten / darnach du vil machen wilt / bachs im Schmalz / und schab Petersil. Wurgen/ und bachs auch im Schmalz/ daß sie fein braunlet werden/ und röst 1. oder 2. Semmelschnitts fein gelblet / thus alles zusammen gerechtle / auch etliche Mandel geschält und gebräunt / als wann du Röstten wolst bratten / gib acht / daß sie nicht rauchig werden/ und thue die Mandl klein stossen / wann sie schier gestossen seynd / so thue den gebachten Hechten und Petersil. Wurgen auch darzu/ stoß wol untereinander / und setz alles zusammen in ein lautere Erbesuppen/ laß ein Sud thun/ schlags darnach durch ein Sib / fein in rechter dicken/ als wie ein durchgeschlagene Erbesuppen / oder wie ein dünnes Gestossenes/ gewürk mit Pfeffer. und Imberstup/ Muscat. Blühe / salz es recht/ laß also sieden/ schau/ daß es fein bräunlet wird / richts darnach auff ein gewürfflete Semmel an / die im Schmalz geröst ist / und brenn ein Schmalz darüber / und sträh ein wenig Pfeffer darauß / so ist es recht / und fertig.

24. Krebs Suppen zu machen.

Nimb Krebs / schäle sie / und thue das Unsauber hinten und vornen davon/ stoß sie wol 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 gutes Süppel von Kalbs-Lungen.

Nimb ein Kalbs-Lungen/ hücke sie klein/ giesse Wein daran / und Zucker/ laß es sieden / drucke es alsdan durch / richte es über ein gebäetes Brodt an.

26. Ein Brüh über ein gepaizten Scheps-Schlegel.

Nimb ein Schnitten rocken Brodt/ bähe sie wol/ nimb auch ein Knoblach/ und siede denselben in einer Fleischbrüh / drucke mit dem Brodt durch / thue Imber/ Pfeffer Nägelein/ und ein wenig Zucker daran/ laß sieden / giesse es über den gepaizten Scheps-Schlegel.

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

Nimb ein wenig Fleischbrüh/ ein wenig Malvasier/ ein wenig Trübes auß der Pratzpfannen/ Zucker/ Zimmet/ Cordamülein/ ein wenig Pfeffer / Muscatblühe/ nimb die Citronen/ drucke den Saft in die Brüh / wann du schier anrichten wilt/ schneide die Schaller klein/ übersieds in Wasser/ daß das Bitter darvon komt/ laß miteinander sieden / richt es dann über die Hüner.

28. Citroni-Suppen auff Gebrattenes.

Nimm ein gute Rindsuppen ein wenig ein/ und gilbs/ gewürk sie auch mit Pfeffer und Muscatblähe/ gieß Wein daran/ oder von einem Lemoni den Safft/ zuckers biß süß/ daß es doch ein wenig säurlet bleibe/ hernach schneid Citroni langlecht darein/ nimb Zibeben und Weinbeerl darunter/ laß sieden/ biß ein dickes Süppel wird/ gieß alsdan auff das Gebrattene.

29. Ein weiße Lemoni-Brüh über Hünner oder Fleisch.

Nimm weiß Brodt/ bähe dasselbig/ und sieds in einer Fleischbrüh/ druck durch: nimb mehr Fleischbrüh/ ein wenig Wein/ Lemoni/ Milchram/ Imber/ Pfeffer/ Muscatblähe/ Cardomümlein/ lasse die Hünner oder Fleischbrüh darein sieden/ thue auff die lezt Schmalz daran.

30. Ein kräftige Arbes-Suppen.

Reib die Arbes durch mit Fleischbrüh/ und guten Milchram/ thue Butter/ Zucker und geschnittene Mandl daran/ ein wenig Pfeffer/ laß sieden/ richts über gebäete Semmel an/ sträh Weinbeerl daranst.

31. Ein Brüh über ein Haasen.

Nimm Butter/ laß heiß werden/ thue darunter Wein- Essig/ Nägelein/ Imber/ Pfeffer/ Zucker/ Kirschen/ Latwergen daran/ laß sieden/ thue auch Mandl und Weinbeerl daran/ und richts über den Haasen.

32. Ein Brühlein über Nägelein und Leberlein.

Nimm 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/ richts darüber.

33. Ein weiße Brüh über Hünner oder Capaunen.

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

34. Grüne Brüh über die Hünner.

Nimm grüne Kräuter/ Rosmarin/ Majoran/ Petersil/ zerhackt/ treib es durch mit Wein/ thue Imber/ Muscatblähe/ Zucker daran/ auch Fleischbrüh/ laß sieden/ gieß über die Hünner.

35. Eine Weixel-Suppen zu machen.

Setze die Weixel wol/ und treibe sie dunn/ thue die Kern darvon/ thue Wein daran/ Zucker oder Hönig/ und Gewürk/ du darffst sie aber nicht zu sehr sieden/ thue ein wenig geribenen Leb- Kuchen darunter/ bähe Semmelschnitten/ lege sie in die Schüssel/ richte sie darüber.

36. Ein Käß-Suppen zu machen.

Nimm ein guten Holländischen Käß/ zerschneid ihn/ gieß Fleischbrüh daran/

daran / laß sieden / thue Eyr daran / ein wenig Ram / Saffran / und wenig Butter / richts über ein gebähet Brodt an.

37. Ein andere Käß-Suppen.

Nimb ein Viertling Parmasan Käß / reib ihn / und sied ihn in 3. Seill Wasser / alsdan seyhs durch ein Sib / darnach nimb ein wenig Zwissel / röst ihn / nimb von 2. oder 3. Karpffen Milch / laß solche in Salz = Wasser übersieden / gwürk es mit Muscatblühe / Imber und Pfeffer / gilbs mit Saffran / richts auff gebähete Semmelschnitten an / mach auch verlohrene Eyr darauff / leg frischen Butter darein / und laß auff der Schüssel ein wenig sieden.

38. Ein Haber-Suppen zu machen.

Nimb ein Löffel voll Haber = Mehl / das röst wol im Schmalz / gieß ein Fleischbrüh daran / und drucks durch / bāhe ein Brodt / und richts dar über an / gieß auch ein wenig Essig daran.

39. Mäschertl-Suppen.

Nimb ein Schmalz in ein Kain / laß es heiß werden / schneid Zwissel und grünen Peterfil / sambt ein Löffel voll Mehl / alsdan röst alles zusammen / gieß Wein daran / zerribenen Pfeffer und Nāgel / 2. Löffel voll Baum = Del und Butter / wasch die Mäschertl sauber in Wein auß / sied es in diser Suppen.

40. Mäschertl-Suppen auff ein andere Manier.

Nß das Schmalz heiß werden / röst Brodt Brösel und Knoblach / gieß ein Wein daran / gestoßenen Pfeffer und Nāgel / Baum = Del und Butter / wasch die Mäschertl etlich mahl in Wein auß / sieds in obiger Suppen.

41. Kayser-Gersten.

Nimb ein Halbe gute Fleischsuppen in ein Häfen / schlag 4. Eyer daran / etwas wenig Muscatblühe und Nāgel / rührs wol ab / setz das Häfertl mit obiger Suppen in ein Kain mit siedenden Wasser / damit das Wasser biß an den Ransft des Häferts gehe / laß also gute drey Viertl stund sieden / biß es wie ein Sult werde / alsdan nimb ein Taim = 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 Häfertl sieden / bren ein Mehl darein / zuckers wol / thue auch gestoßenen Zimmet / und ein wenig Muscatblühe daran / gilbs / laß sieden / schüttß alsdan über die Ochsen-Augen.

43. Weinbeerl-Suppen.

Nß also / nimb schwarze Weinbeerl / klauß sauber / sieds in guten Wein / biß sie wol geschwollen / dann seyhe den Wein ab / in ein saubers Häfertl / thue die Weinbeerl in ein Mörser / auch ein wenig gebähets ro-

ekenes Brodt / stoß wol untereinander / treibs mit dem vorgesottenen Wein durch ein Reiterl und / lege Zucker / Imber darein / so du wilt / kanst auch Nägerlein darein nehmen / klopffs wol ab / laß ein wenig sieden / hernach richte es über gebähte Semmelschnitten an.

44. Pistazi Suppen.

Erstlich nimb Semmelschmollen / weichs in ein Wasser / alsdan nimb 20. mehr oder weniger Pistazi / von welchen die Häutl abgezogen seyn / wie man die Mandel abziehen thut / stoß die Semmelschmollen und Pistazi in einem Mörser wol / dann treibs mit einer Capaunersuppen durch / laß sieden / und richts auff bähete Semmelschnitten an / oder ohne solche / nach Gefallen.

45. Suppen und Gestoffenes von Fischen.

Nimb Fisch / welche schön feist seynd / bratt sie / alsdan thue es in ein Mörser mit Graten und Haut / stoß mit gebähnten Semmelschnitten / treibs durch mit Urbesuppen / und mehrern Theil guten Wein / zuckers und gewürß es / laß sieden / richts dan auff gebähte Semmelschnitten an.

46. Gestoffenes von gesottenen Hünern.

Mest ein wenig Mehl im Schmalz / nimb gesotten Hennen-Fleisch / stoß wol mit der Hennenbrüh durch / sambt dem geröstten Mehl / thue Muscatblühe daran / laß ein Sud thun / richts über gebähte Semmel an.

47. Gestoffene Hünere oder Capauner Suppen.

Nim gesottene oder gebrattene Hünere oder Capauner / stoß wol in einem Mörser / treibs mit einer kräftigen Fleischsuppen / und Wein durch / thus in ein Pfann / klopffs wol ab / leg Imber und Safran 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.

Etzede das Fleisch bey 2. Pfund oder mehr in Wasser / salz es / daß recht ist / alsdan nimb die abgesshene Suppen / thue 2. Pfund Zwespen / 2. oder 3. Häppel Ziwiffel / Petersil Wurgen / 3. Schnitten gebähetes Brodt darein / laß so lang sieden / biß daß mans wol kan durchreiben / wans durchreiben ist / brenß ein wenig ein / schütt in ein Rain / thue Nägerl daran / daß sie vorschlagen / säuers mit Essig / nachdem du es sauer wilt haben / zuckers / daß es genug ist / laß alles zusammen sieden / wans ein gute weil gesotten hat / so leg das Fleisch auch darzu / und laß es wiederumb sieden / biß daß es genug ist. Wilt du ein Lebzelten darzu thun / so treib einen guten schwarzen Lebzelten mit Essig wol ab / und laß ihn mit sieden.

49. Ringelben Pfeffer.

Nimb Semmel-Mehl / treibs mit Fleischbrühe oder mit Wein durch / man

man kan jedes halb nehmen/ thue Salz und Schmalz daran/ gilbs wol/ und laß sieden/ biß es dick wird/ thue Weinbeerl und geschnittene Mandel daran. Disen Pfeffer kan man über Urbesbrüh/ Rächlein / und sonst vil andere Sachen gebrauchen/ thue auch Zucker/ Imber / Pfeffer daran.

50. Sardellen-Suppen auff Gebratzenes.

Nimb Sardellen/ so vil du meinst / daß du wilt Suppen machen / wasch wol auß / und thue den Ruckgrad darvon / laß einen frischen süßen Butter bey gleichem 2. Ohr groß warm werden / leg die außgewaschenen Sardellen darein/ laß ein wenig sieden/ nimb von einem frischen Lemoni den Saft/ ein wenig Pfeffer/ Muscatblüh/ wann alles untereinander gesotten hat/ so treibs durch ein Sib / daß die kleinen Gräten darvon kommen / gieß die Suppen auff das Gebratzene/ es sey was es will.

51. Wie man die Suppen mit weissen Ruben machet.

Man nimbt blauen Köhl/ sauber gepuht und gewaschen / 2. Hand voll/ 2. weisse Ruben geschält und blätlet geschnitten/ zusammen in ein drey Halb Häfen ; man gieß darauff siedendes saubers Wasser / man laßt es sieden etlich Sud/ alsdan gießt man das Wasser darvon / und gießt ungesalgene Fleischsuppen daran/ alsdan laßt mans wieder sieden / biß alles gang weich ist / von diser Suppen gießt man die Species den dritten Theil eines Seitel/ man laßt es sieden etlich Sud/ hernach abgeseihen/ und warmer getruncken.

52. Blaue Köhl-Suppen.

Verbren blauen Köhl/ schütt die Suppen darvon / gieß gute Rindsuppen daran/ und leg Zucker : Candi darein / biß süß genug ist / laß sieden / biß fertig/ gieß mit einem Eyrdotter ab.

53. Fasten-Suppen.

Nimb gesottenen Karpffen : Rogen / Hechten : Leber / legs auff gebähete Semmelschnitten in ein Schüssel / gesottene Schnecken klein zerschneid / leg auch aufgelöste Krebsenschweiff und Scheer darauff / gieß ein gute Urbesuppen darüber/ Butter und Gewürz/ und laß ein guten Sud thun.

54. Ruben-Suppen.

Schäle erstlich die Ruben/ schneids zu Blät/ überbrens/ damit das Bittere darvon komme/ gieß ein gute ungesalgene Rindsuppen daran/ und leg ein weissen Zucker : Candi darein / nachdem du es süß haben wilt / laß nicht lang sieden/ und seyhe es durch und gibs zu trincken.

55. Gersten-Schleim/ so wol stärcker.

Außklaubte Gersten nimb/ wasche sie auß 9. Wasser/ thue es in ein saubers Häfen/ leg ein Capauner-Biegl darzu/ gieß ein gute Rindsuppen daran / laß sieden / biß das Fleisch zerfällt / hernach thue es in ein saubern Mdrser/ zerstoß gar wol / schlags durch ein Sib / ist es zu dick / gieß ein wenig Rind-

Kindsuppen darein / nimb Ayrdotter / und ein wenig Butter / laß sieden / alsdan richts an.

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

Wann du gute Gersten hast / so wasch sie wol mit kalten Wasser auß / je öftters du sie abwascht/ je besser ist es/ dann laß sieden / wann sie ein wenig gekocht / so schütt das Wasser wiederumb darvon / laß die Gersten wol trückeren/ nachmals gieß ein kräftige Suppen daran / laß so lang sieden/ daß du sie durchtreiben kanst/ wans durchtriben ist / leg Butter und Gewürz darzu/ laß wiederumb ein wenig sieden.



Von allerley Koch und Meesß.

57. Das gute Citroni-Koch.

Wimb grosse Citroni fünff oder sechs auff ein Schüssel / schneid die Schaalen ganz dün herab / hernach reib die Citroni biß auff das Saure/ thue das Weiße geribene in ein Tuch oder Säckel / brenns etlichmal mit einem saubern siedigen Wasser ab / und gieß allzeit wieder ein frisches darauff / und drucks wol auß / biß alle Härtekeit völlig weich ist / trückerne es dann gar sauber und wol ab / stoß es in einem steinern Mörser gar klein/ nimb hernach ein halbes Pfund Zucker / gieß nach Beducken mit rothen Farb eingeweichtes Lächlein Wasser darauff / laß zu einem zimbllich dicken Zulepp sieden / alsdan thue die klein gestossene Citroni darein / und laß es sieden in rechter Maas/ und rühr es mit einem Lemonisafft nach Belieben/ und es muß gleichwol noch Dicke haben / wie ein andere Latwerg zu einem Koch/ hernach wann es kalt ist/ so nimb es in ein saubere Schüssel/ und nimb von 7. oder 8. Ayern die Klar / die Vögel aber weg; rühre das Koch wie Rittenloch/ ein ganze Stund muß die Ayreklar in einem Häserl gar wol abgewült werden/ und immer ein oder zwey Löffel voll zugossen / thue auff die legt klein geschnittene Citronischaalen die nicht bitter seyn / hinein / thue es in ein silber oder blechene geschmirte Schüssel/ bach es wie das Rittenloch/ es laufft schön auff/ man darff kein Reiff nehmen / so ist es gerecht und gut.

58. Das gute Pistagi-Koch.

Wimb ein Pfund Pistagi / auch Zucker in ein Beck / läutere den Zucker/ schütte die gestossene Pistagi hinein / trücker ab / die Pistagi 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 bachen/ 12. Uhr/ 6. ganze/ 6. Dotter / wann es aber noch zu dick ist / so nimb noch zwey Ayrdotter mehr.