

den Windofen, und thu es pofiren, hernach thue etliche Löffel weißes Mehl darzu, und laß es auch mitpofiren, aber nicht gelb, nachdem thue eine gute Portion Fröfche darzu, follst du aber keine Fröfche nicht haben, fo thue einen guten Fifch darzu, aber diesen schön weiß gepuzet, fülle es hernach auf mit klarer Erbsen Bouillon, und thue es mit dem Löffel beftändig rühren, bis das Mehl wohl verfochet hat, hernach thue es durch ein Haarsieb fauber pafiren, mit diesem Blanquet kannt du deine weißen Saucen machen, welches auch comod ist bey einer großen Tafel zu haben, die Saucen davon kann man weiß lassen, oder lagiren, man kann sich damit bedienen gleichwie mit einer Collt.

Die Suppen.

Les Potages.

Un potage de Santé.

Eine Kräuter- Suppe mit Wurzeln.

Schneide gelbe Ruben, Zelleri, Petersil-
Wurzel, Pastinak- Wurzel, alles in feine Fil-
lée, auf deutsch gliedlang geschnitten, als
wie die Nudeln, schneide auch etwas Mir-
sching, oder gelber Kehl genannt, und auch
ein wenig Salat darzu, setze ein Wasser auf
den Windofen, und laß sieden, thue hernach
die-

diese Wurzeln und Kräuter hinein, und laß einen Sud aufthun, giesse es ab, und thue es in ein frisches Wasser, und hernach wiederum abgiessen, nachdem thue es in ein Kastrol mit ein wenig frischen Butter, thue darzu Saurampfen, und Körbelkraut, auch ein wenig durchgeschnitten mit dem Messer, laß hernach diese Wurzel und Kräuter zusammen auf eine kleine Blut postieren, oder auf deutsch zu sagen dünsten, nachdem fülle es an mit klarer Erbsen Bouillon, und etwas Schüh, aber nicht zuviel, damit es in der Farbe nicht zu stark wird, laß es stark sieden, bis die Wurzeln und Kräuter lind sind, nachdem thue das Brod darzu richten, man kann das Brod, oder auch die Semmel genannt, auf dem Rost backen, oder auch in Butter ausbacken, ist es Zeit zu Serviren zu der Tafel, kann man das Brod mituniren, oder auf deutsch zu sagen, aufkochen lassen, einige Herrschaften lieben es nicht, sondern die Fetten wohl von der Suppen abgenommen, und hernach das gebackene Brod hinein gethan und angerichtet in den Suppen-Topf.

Un potage aux Finesherbes.

Eine feine geschnittene Kräuter-Suppe.

Nehme Sauerampfen und Körbel-Kraut, thue diese Kräuter mit dem Schneid-Messer fein schneiden, hernach thue sie in ein Kastrol mit frischen Butter, setze es auf eine gelinde
Blut,

Glut, und laß die Kräuter poffiren, oder dün-
 sten auf deutsch, nachdem füll es an mit kla-
 rer Erbsen-Bouillon, und Schüh, laß sieden,
 ist es Zeit zur Tafel servieren, so thue die
 gebackene Semmel in die Suppe, oder auch
 kann die Semmel in Butter ausgebacken wer-
 den; Lagiere hernach die Suppe mit etli-
 chen frischen Eyerdotter, und richte die Sup-
 pe zur Tafel an: man muß aber wohl beob-
 achten, daß die Eyer nicht zusammen laufen.
 Zu dieser Suppe kann man auch die Kräuter
 nur ein wenig mit dem Messer durchschneiden,
 und hernach machen, wie vorher gemeldet, und
 ohne Lagieren von Eyern zur Tafel servieren.

Un Potage au Cerfeuil.

Eine Körbel- Kraut- Suppe.

Nehme eine gute Handvoll Körbelkraut,
 thue dieses in ein Kastrol mit frischem But-
 ter poffiren, fülle es hernach auf mit kla-
 rer Erbsen- Bouillon und Schüh, eine
 Portion Frösch, laß die Suppe sieden, bis
 wohl verkocht hat, schneide die Semel vier-
 ecket, groß wie ein Würfel, thue dieses
 Brod in Butter ausbacken schön gelb, ist es
 Zeit zur Tafel servieren, paffire die Sup-
 pe durch ein feines Haarsieb, man kann sie
 lagieren mit Eyerdotter, oder auch ohne Eyer-
 dotter servieren, die gebackene Semmel kann
 man zu der Suppe geben ohne aufkochen
 zu lassen, oder auch aufkochen lassen.

Un



Un Potage à la Pluche.

Eine Suppe von Kräutern.

Thue Petersiel und Zelleri . Kraut blat-
telweis fein brocken, in ein frisches Wasser,
hernach lege in ein Geschirr Wasser zum
Feuer, laß sieden, thue hernach diese zwey
Kräuter hinein, und laß sie sieden, bis sie
lind sind, thue sie hernach abgießen, und
thue sie wiederum in ein frisches Wasser,
richte hernach eine klare Erbsen . Bouillon
und Schüb in ein sauberes Geschirr, richte
auch die Semmel dazu gebähter, oder in
Butter gebacken, ist es Zeit zu servieren,
laß diese Bouillon aufkochen, und thue her-
nach die Kräuter abgießen, und thue sie mit
dem Brod in die Suppe, und richte sie an
zur Tafel.

Un Potage clair aux houblons.

Eine klare Hopfen : Suppe.

Thue den Hopfen schön weis puzen, her-
nach in Wasser blangieren, auf deutsch ein
wenig abkochen, nachdem gieß ihn ab, thue
ihn mit ein wenig frischen Butter in Kastrol,
und thue ihn auf einer gelinden Glut röstern
lassen, fülle es hernach auf mit klaren Erbsen-
Bouillon und Schüb, laß ihn sieden, bis
er lind ist, thue die Semmel darzu richten
gebähter, oder in Butter gebacken; ist es Zeit
zur Tafel servieren, thue das Brod in die
Suppe, und richte die Suppe zur Tafel an.

Un

Un potage aux houblons d'un autre
maniere.

Eine Hopfen = Suppe auf eine andere
Art.

Thue den Hopfen sauber puzen, wie schon gemeldet, thue ihn hernach wohl blangieren in Wasser, oder sieden zu lassen genannt, nachdem thue frischen Butter in ein Kastrol, thue den Hopfen darzu, mit fein geschnittenem Petersil; nehme auch etliche abgesottene Fischleber, als wie von Hechten, und ein Paar Stückel Karpfen Milchner, schneide dieses klein gewürfelt, und thue es auch zu dem Hopfen: du kannst auch etliche Krebs-Schweifeln darzu nehmen, thue es hernach auf dem Feuer posiren, und staube ein klein wenig feines Mehl daran, oder auch anstatt dem Mehl ein Löffelvoll Colli, gieße ein wenig Schüh daran, und laß kochen, gebe ein wenig Muskatnuß daran, und ein wenig Pfeffer, wenn der Hopfen lind ist, thue es largiren mit etlichen Eyerdottern, und laß hernach kalt werden, nehme hernach kleine Semmel, thue die Rinden davon ganz fein abraspeln, und thue sie schön aushöhlen, und die Schmollen wohl heraus nehmen, nachdem thue sie mit frischem Butter bestreichen, lege sie auf eine Tortenpfann, und setze sie in Ofen, und laß sie schön gelb backen, nachdem wenn sie kalt sind, thue sie anfüllen, oder auf Ruchel Manier zu sagen, mit diesem Hop-

B

fen

fen fagieren, richte hernach in ein Geschir eine klare Erbsen-Bouillon und Schüh, laß die Bouillon aufsteden, ist es bald Zeit zur Tafel, thue diese fagirte Semmel in den Suppen-Topf, oder Potoulli genant, gieße die Bouillon darüber, und laß sie wohl mitoniren, oder deutsch zu nennen, recht heiß werden, damit die Semmeln in der Mitte recht heiß werden, hast du aber keinen silbernen Topf oder Porcelain, so mach es auf diese Manier in einem Kastrol, aber im Anrichten wohl obacht geben, daß die Semmeln ganz bleiben, sonst wird die Bouillon trüb.

Un potage aux choux.

Eine Suppe von Würsching.

Nehme den Würsching, oder den weißern Kehl genant, thue ihn im Wasser ganzer blangiren, aber nur ein wenig, thue ihn hernach in ein frisches Wasser, und nachdem wohl ausdrücken, hernach thue die Torsen davon schneiden, binde ihn zusammen mit Bindfaden, und rangire ihn in ein Kastrol mit Wurzeln, als gelbe Ruben, Pastinak, Petersil-Wurzeln, Zelleri, und ein wenig Basilicum, und Thimian, ein Lorber-Blat, und einen ganzen Zwiebel mit etlichen Nägerln besteckt, thue ein Stück frischen Butter darzu, ein wenig Salz, und lege ihn auf eine gelinde Glut, und laß ihn dünsten, hernach gieße eine Schüh darüber, und laß ihn kochen, bis er recht lind ist, richte hernach eine klare Erbsen-Bouillon, laß sie aufsteden, richte auch et-

li-

liche gebächte Semmelschnitten, ist es Zeit zur Tafel, richte den Würsching in den Suppen-Topf ohne Fetten, schöpfe die Fetten wohl von der Würsching-Bouillon ab, thue sie hernach auch durch ein Haarsieb an den Würsching passieren, oder durchsieben, auf deutsch, gebe die etliche gebächte Schnitten in die Bouillon, laß sie aufkochen, und richte sie hernach an über den Würsching soviel Suppen du vonnöthen, und thue sie zur Tafel serviren.

Un potage au Pourpier.

Eine Suppe von Portulack.

Pflücke den Portulack blattweis, wie auch etwas Saurampfen und Salat; nachdem diese Kräuter sauber gewaschen sind, thue sie in ein Kastrol mit frischem Butter, und laß sie auf einer gelinden Glut passieren, hernach gieße eine klare Erbsen-Bouillon daran, und auch etwas Schüh, laß die Suppe stät sieden, bis die Kräuter lind sind, præparire die gebächte Semmel darzu, oder auch in frischem Butter ausgebacken, ist es Zeit zur Tafel serviren, nehme die Fetten von der Suppe sauber herunter, thue das Brod hinein, laß es aufkochen, und thue die Suppe zur Tafel serviren.

Un potage chiffoné.

Eine Suppe von Wurzeln.

Nehme gelbe Ruben, Petersilwurzel, Pastinak, und weiße Ruben, bayerische Ruben, Zelleri, schneide aus diesen Wurzeln in kleine allerhand Fasson, als nemlich, kleine Schambunion viel, würfle auch nach deinem Gutge-



bunken, alles in gleicher Größe, thue diese geschnittene Wurzeln in Wasser blangiren, nachdem thue sie in ein Kastrol mit frischem Butter, thue sie auf einer gelinden Glut posiren, gieße hernach eine klare Erbsen-Bouillon darzu, und lasse sie stat kochen, bis sie recht lind sind, præparire das Brod oder die Semmel genannt, thue sie bähnen, oder im frischen Butter ausbacken, ist es Zeit zur Tafel, thue in ein Kastrol eine klare Erbsen-Bouillon, auch etwas Schüh, laß aufkochen, gieße diese Wurzeln auf ein Haarsieb, richte sie in den Suppen-Topf hinein, thue das gebähete oder gebackene Brod in die Bouillon und laß aufkochen, und richte hernach die Suppe in die Wurzeln hinein, und thue sie zur Tafel serviren, wenn die Schüh von den Wurzeln klar ist, so kann man die Fetten wohl davon abnehmen, und diese Schüh auch zur Suppe geben.

Un potage Julien.
Eine Salat-Suppe.

Nehme ein Duzend oder auch noch mehr Stauden-Salat, thue davon die Herzel nehmen, thue sie hernach im Wasser blangiren, oder auf deutsch abkochen, hernach thue sie sauber ausdrücken, rangire sie in ein Kastrol mit einem Zwiibel, auch etwas Wurzeln, und ein Stuck frischem Butter, setze es auf eine gelinde Glut, und laß es posiren, oder dünsten genannt, gieße hernach daran eine klare Erbsen-Bouillon, und laß es stat kochen, bis sie lind sind, richte hernach die gebähete Semmel oder Brod

Brod genannt, oder auch im frischen Butter ausgebacken, ist es Zeit zur Tafel, thut in ein Kastrol eine klare Erbsen-Bouillon, auch etwas Schüh, lege es zum Feuer, gieße den Salat auf ein Haarsieb, daß die Herzel schön ganz bleiben, rangire sie hernach in den Suppen-Topf, thue das gebähte oder gebackene Brod in die Bouillon, laß es aufkochen, und richte es hernach an, und thue sie zur Tafel serviren.

Un potage des petits pois verds.

Eine feine grüne Erbsen- Suppe.

Nehme kleine ganz feine grüne Erbsen in ein Kastroll mit frischem Butter, ganzen Zwiebel thue pofiren, hernach fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon und etwas Schüh, laß es sieden bis die Erbsen lind sind, thue den Petersil blattelweis brocken, und thue ihn hernach im Wasser blangiren, bis er lind ist, thue die gebähte Semmel oder in Butter ausgebacken in die Suppe, laß es aufkochen, thue auch hernach den blangirten Petersil, und ein klein wenig Muskatnuß darein, und die Suppe zur Tafel servire.

Un potage à la Flamande.

Eine Suppe auf Flamändisch.

Nehme etliche Köbel Würsching, oder weissen Kehl genannt, wie auch etliche Köbl oder Håpel Weiskraut, wie auch gelbe Ruben, Pastinak, Petersilwurzel, Zelleri, diese Wurzeln in 2. oder 4. Stück geschnitten, den Ker-

davon, hernach nehme das Innere von dem
 Köbl mit sammt diesen Wurzeln, thue alles
 zusammen in Wasser blangiren, thue alles
 wohl ausdrücken, thue in ein Kastrol ein
 Strick frischen Butter, richte das Köbel, und
 die Wurzel hinein, auch einen ganzen Ziwibel
 mit 2 oder 3 Näge In besteckt, reibe ein we-
 nig Muskatnuß daran, thue es auch salzen,
 sese es hernach auf eine gelinde Glut, laß es
 postren, oder dünsten genannt, fülle es her-
 nach an mit klarer Erbsen-Bouillon, wie
 auch etwas Schüh, laß es kochen, bis alles
 wohl lind ist ist es Zeit zur Tafel, thue die
 Fetten wohl davon abschöpfen, richte es her-
 nach in den Suppen-Lopf an ohne Brod,
 wie auch nicht gar zuviel Bouillon.

Un potage aux Celleries.

Eine Suppe von Zelleri.

Nehme etliche Zelleri, und thue ihn blat-
 telweis sauber schneiden, oder auch in Fühle
 geschnitten, thue ihn hernach in ein Kastrol
 mit ein wenig frischem Butter, thue ihn her-
 nach postren, gieße hernach eine klare Erbsen-
 Suppe daran, wie auch etwas Schüh, laß
 es stät sieden, bis der Zelleri lind ist, ist es
 Zeit zur Tafel serviren, thue die gebähte
 Semmel oder in Butter ausbacken in die
 Suppe, laß sie aufkochen, und richte sie her-
 nach an.

Un

Un potage aux petits Oignons.

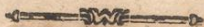
Eine Suppe mit kleinen Zwibeln.

Nehme eine gute Portion kleine Zwibeln, thue sie sauber puzen, nehme ein frisches Wasser, und hernach blangire, nachdem thue die erste Haut wiederum davon, thue sie hernach in ein kleines Geschirr mit frischem Butter und ein wenig Lemoni-Saft und Wasser, setze es zum Feuer, laß es stät sieden, bis sie lind sind, schneide hernach von der Semmel rundes Brod groß wie ein Zwanziger, und thue es in frischem Butter ausbacken, thue in ein Kastrol eine klare Erbsen-Bouillon, wie auch etwas Schüh, laß es aufkochen, ist es Zeit zur Tafel servieren, thue das Brodt in die Bouillon hinein, laß es noch einmal aufkochen, richte es hernach an in den Suppen-Topf, gieße das Wasser von den Zwibeln durch ein Haarsieb, und gebe die Zwibel zu dieser Suppe.

Un potage de Navets.

Eine Suppe von weißen Ruben.

Nehme weiße Ruben, auch bayerische, nachdem sie sauber gepuzt sind, setze ein Wasser auf den Windofen, wenn es siedet, thue die Ruben hinein, laß es einen Sud aufthun, damit der bittere Geschmack davon kommt, thue sie hernach wiederum in ein frisches Wasser, gieße sie hernach ab, thue es in ein Kastrol mit einem Stücke frischen Butter, wie auch einem ganzen Zwiebel,



setze sie auf eine Glut, laß sie dünsten, bis die Ruben anfangen gelb zu werden, hernach fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon, wenn die Bouillon nicht zu hoch ist in der Farb, nehme auch etwas Schüb dazu, und laß sieden, hernach thue das Brod zu der Ruben-Suppe in frischem Butter ausgebacken, ist es Zeit zur Tafel serviren, so thue die Fetten von der Ruben-Suppe wohl abschöpfen, und thue es hernach durch ein Serviet passieren, und gebackenes Brod darzuein, und thue sie zur Tafel serviren.

Un potage aux ris à l'Italienne.

Eine Reiß-Suppe auf Italienisch.

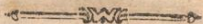
Nehme eine gelbe Rube, wie auch Pastinak, einen Zelleri, Petersil-Wurzel, nachdem sie gepuzt sind, thue diese Wurzel klein gewürfelt wie den Reiß schneiden, und hernach ein wenig im Wasser blangiren, nachdem der Reiß sauber gepuzet und blangiret ist, thue den Reiß und diese Wurzeln in einen Suppen-Kessel oder Hafen, fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon und Schüb, aber die Bouillon darf nicht zu braun seyn, setze es zum Feuer, und laß stät sieden, bis alles lind ist, aber wohl obacht geben, daß die Suppe schön klar bleibt, brocke hernach einen grünen Petersil blattelmweis, thue ihn im Wasser sieden lassen, bis er lind ist, ist es Zeit zur Tafel serviren, thue diesen grünen

nen Petersil in deine Suppe, und thue sie anrichten zur Tafel.

Un potage jonquille.

Eine Colli-Suppe von gelben Ruben.

Nehme schöne gelbe Ruben, nachdem sie gepuzet sind, thue sie auf dem Reibeisen reiben, hernach thue sie in ein Kastrol mit frischem Butter, thue auch etwelche andere Wurzeln dazu, wie auch einen Zwiebel, ein wenig Thimian, oder Kuttelkraut genannt, auch eine Portion Frösch, setze es auf eine Glut, und laß dünsten, füll es hernach an mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß kochen, bache hernach etliche Stückel Fisch aus, wie auch etliche Eyer, thue es auch mit in die Suppe, und laß mit verkochen, wenn alles verkocht ist, schöpfe die Fetten alle wohl von der Suppe hinweg, und thue sie hernach durch ein Haartuch passiren, thue auch eine Handvoll kleine Zwiberln sauber puzen, und blangiren, und im Wasser lind siedem mit ein wenig Lemont-Saft, damit sie weis bleiben, auch thue grünen Petersil brocken, und im Wasser wohl absieden, daß er lind ist, richte die Semmel dazu in Butter gebacken, ist es Zeit zur Tafel serviren, mache die Suppe wohl heiß, muß aber gerührt werden, gebe das Brod dazu, wie auch den Petersil, und richte sie an, auf die legt gieße die Zwibel ab, und gebe sie schön ganzer in die Suppe, und thue sie zur Tafel serviren.



Un potage à la Reine.

Eine weiße Colli - Suppe.

Schneide in ein Kastrol Wurzeln, wie schon gemeldet, auch einen Zwiibel, etwas Fleisch von einem Karpfen und Frösch, gebe ein Stück frischen Butter dazu, und setze es auf eine Glut, und laß alles wohl zusammen dünsten, aber nur weiß, fülle es hernach auch mit klarer Erbsen-Bouillon auf, und laß kochen, thue hernach von einet Semmel die Schmolten auch dazu, und laß alles wohl verkochen, schöpfe hernach die Fette davon ab, und laß ein wenig kalt werden, aber nicht gar zu kalt, stosse ein wenig süße Mandeln mit frischem Wasser oder Milch, daß sie öhlicht werden, siebe etliche Eyer hart, nehme den Dotter davon, stosse sie auch mit den Mandeln, auf die legt verrühre diese Mandeln in die Suppe, und thue sie hernach durch ein Haarsieb pastiren, richte das Brod oder die Semmel gebähter zu der Suppe, ist es Zeit zur Tafel serviren, thue das Brod in ein Kastrol mit ein wenig klarer Erbsen-Bouillon, und laß aufkochen, setze die Suppen auf einen Windofen, thue sie mit dem Schöpffdel umrühren, damit sie nicht zusammen laufe, wenn sie wohl heiß ist, gebe das Brod darzu, und thue sie zur Tafel anrichten.

*Un potage à la Reine aux ris.***Eine weiße Colli - Suppe mit Reiß.**

Diese Suppe wird gemacht auf die nämliche Art, wie die vorher bemeldte, nur muß man einen Reiß nehmen, nachdem er sauber gepuzt und blangiret ist, in ein Geschirr thun, und mit klarer Erbsen - Bouillon anfüllen, und stät kochen lassen, bis er lind ist, wenn es Zeit zur Tafel, setze die Colli auf das Feuer, rühre sie wie schon gemeldet um, hernach thue den Reiß anstatt dem Brod in die Suppe, daß sie nicht zu dick ist, und thue sie zur Tafel serviren, es ist auch eine gute Suppe.

*Un potage à la purée des pois verds.***Eine Colli - Suppe von grünen Erbsen.**

Nehme grüne Erbsen, thue sie nur eine Stund im siedenden Wasser blangiren lassen, hernach thue sie in ein Kastrol mit frischem Butter, etwas Wurzeln, wie schon gemeldet, grünen Petersil, ein wenig Zimian, etwas Frösch, laß auf einer gelinden Glut dinsten, oder auf Kuchelmanier zu sagen posiren, hernach fülle es mit klarer Erbsen - Bouillon, und laß sieden, backe etliche Stückel Fisch, etliche Eyer, und etliche Schnitten Semmel, thue es darzu, und laß auch mitkochen, wenn alles wohl verkocht hat, schöpfe die Fetten davon, und
thue



thue die Suppe durch ein Haartuch passiren, præparire die Semmel darzu im frischen Butter gebacken, oder auch gebähet, um die Suppe recht schön grün zu machen, nehme ein Paar Händvoll Spenat, thue diesen in Mörser stossen, drucke den Saft davon durch ein Tuch, diesen Saft thue in ein Kastrol, setze ihn auf die Glut, und laß ihn zusammen gehen wie einen Topfen, hernach gieße ihn auf ein Haarsieb, daß das Wasser davon lauft, den grünen Topfen passire durch das Sieb, und wenn es Zeit ist zur Tafel serviren, setze die Suppen auf den Windofen, thue sie mit dem Schöpf-
Löffel rühren, bis sie recht heiß wird, und gebe den passirten Spenat-Topfen auch dazu, so wird sie recht grün seyn, thue das Brod hinein, und richte deine Suppen zur Tafel an.

Un potage à la purée des pois.

Eine Colli-Suppe von gedörreten Erbsen.

Nehme eine Portion Erbsen in einen Suppen-Kessel oder Hafen, setze sie mit Wasser zum Feuer, und laß sie sieden, thue dazu Wurzeln, wie schon gemeldet, wie auch einen Zwibel, ein wenig Basilicum und Thimian, backe etliche Stückel Fisch, und auch etliche Eyer, und dieses thue alles dazu, und laß mitkochen, wenn
al

alles verkocht hat, setze es vom Feuer, und thue die Fetten wohl davon schöpfen, passire die Suppe durch ein Haartuch, thue die Semmel dazu scheibenweis in Butter ausbacken, ist es Zeit zur Tafel serviren, mache die Suppe wohl heiß, thue das gebackene Brod dazu, und thue sie zur Tafel serviren.

Un potage d'une autre maniere.

Eine Suppe auf andere Manier.

Die Suppe auf andere Manier gemacht gleichwie diese vorhergemeldte, nur muß viel Thimian dabey seyn, sie muß einen starken Geschmack haben von Thimian, und das Brod muß darzu klein gewürfelt geschnitten werden, und im Butter gebacken, und hernach zur Tafel serviret werden, wie die vorgemeldte Suppe.

Un potage des pois à la Bohemoise.

Eine Suppe auf Böhmisch.

Nehme ein Geschirr, einen Kessel oder Hafen, nachdem die Erbsen schön ausgelöst sind, thue sie in das Geschirr, es muß das Geschirr just halb angefüllet seyn mit den Erbsen, gieße ein laulichtes Wasser daran, setze sie zum Feuer, und laß sieden, sie dürfen nicht zugedecket werden, sondern nur stät sieden lassen, und zu Zeiten herumgeschwungen werden,

den, sie müssen auch allezeit kurz kochen, wenn sie aber das anfüllen brauchen, so fülle sie an mit Schüh, hernach schneide etliche Zwibel in Fülle, thue sie ein klein wenig im siedenden Wasser blangiren, nur einen Sud, hernach las sie trocken ablaufen, und thue hernach mit frischem Butter schön gelb rösten, backe auch ein wenig klein gewürfelt geschnittene Semmel in Butter schön gelb aus, ist es Zeit zur Tafel serviren, richte die Erbsen in den Suppen-Topf an, gebe die Zwibel darüber, wie auch das klein gebackene Brod, streue es darüber, aber beobachte, daß die Erbsen nicht gar zu dick sind, sondern als wie eine Suppe, und servire sie zur Tafel, sie sind gut auf diese Art.

Un potage aux purées des marons.

Eine Colli - Suppe von Kastanien.

Nehme die Kastanien, thue sie in einer Pfanne halb braten, und sauber schälen, thue sie nachdem in ein Kastrol mit frischem Butter, schneide Wurzeln daran, wie auch einen Zwibel, und ein halbes Lorberblatt thue auch darzu, setze auf eine gelinde Glut, und las köcheln, fülle es hernach auf mit klarer Erbsen - Bouillon und Schüh, backe etliche Stückel Fisch und etliche Eyer, thue es auch darzu, und las mitkochen, wenn dieses alles wohl gar verkocht hat, setze es

vom

vom Feuer, und thue die Fetten wohl davon abschöpfen, pafire hernach die Suppe durch ein Haartuch, richte das Brod im Butter ausgebacken: ist es Zeit zur Tafel serviren, setze die Suppe auf das Feuer, rühre sie um, wenn sie wohl heiß ist, thue das gebackene Brod hinein, laß ein wenig anziehen, und richte die Suppe zur Tafel an.

Un potage aux purées des pistaches.

Eine Colli-Suppe von Pistazen.

Thue in ein Kastrol frischen Butter, schneide Wurzeln darein, thue etwas Frösch darzu, wie auch etwas Fleisch von einem Karpfen, setze auf eine Glut, und laß pofiren, fülle es hernach mit klarer Erbsen-Bouillon an, und laß kochen, backe etliche Schnitten Semmel ganz leicht, und auch etliche Eyer aus, und laß auch mitsteden, wenn alles verkochet ist, thue die Fetten wohl davon nehmen, nehme etwas Pistazen, thue sie abschälen, und thue sie stossen mit einem Spinat-Topfen, welcher schon gemeldet ist zu machen bey der grünen Erbsen-Suppen, wenn sie fein gestossen sind, rühre sie hernach mit samt dem Spenat-Topfen in die Suppe, und thue sie durch ein Haartuch pafiren, ist es Zeit zur Tafel serviren, stelle die Suppe auf einen Windofen, rühre sie mit einem Schöpflöfel, bis sie

ſie recht heiß iſt, um, thue das gebackene Brod in die Suppe, und thue ſie anrichten zur Tafel, ſie wird recht ſchön grün ſeyn und auch gut.

Un potage à la purée des Lentilles.

Eine Colli-Suppe von Linſen.

Nachdem die Linſen geklaubet ſind, thue ſie in einem ſiedenden Waſſer blangiren, hernach thue ſie in einen Keſſel oder Haſen, und fülle ihn an mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß ſie ſieden, ſchneide daran Wurzeln, und thue auch einen Zwiſel, ein wenig Baſilicum und Thimian darzu, und backe etliche Stückel Fiſch und etliche Eyer aus, und laß es auch mitkochen, wenn alles lind verkochet hat, ſeze es vom Feuer, und thue die Fetten wohl davon abſchöpfen, und hernach durch ein Haartuch paßiren, das Brod darzu muß im Butter gebacken werden, iſt es Zeit zur Tafel ſerviren, ſeze die Suppe auf den Windofen, laß es recht heiß werden, thue das Brod hinein, und thue ſie zur Tafel ſerviren.

Un potage à la Bajolette.

Eine braune Suppe mit Faſchknöderln und Kräutern.

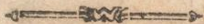
Mache eine Erbsen-Colli, wie ſchon gemeldet iſt, aber ganz klar und nicht dick, thue

thue etwas Wurzeln in feine Fülle geschnitten darzu, wie auch ein wenig Saurampfen und Körbelkraut, laß in der Suppe lind sieden, mache eine Fäsch von Hechten oder Karpfen, nehme das Fleisch davon ohne Haut, thue es auf ein Schneidbret, thue dazu ein Paar Charlotten, und ein wenig Zwibel, ein wenig Petersil, Thimian und Basilicum, schneide dieses alles recht fein, rühre etliche Eyer mit frischem Butter ab auf dem Feuer, thue es auch darzu, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß und Salz, ein wenig geriebenes Brod, und etliche Eyerdotter, mische den Fäsch wohl, und mache hernach kleine Knöderl daraus, thue sie im Schmalz backen schön gelb, thue sie hernach in die Suppen, und laß sie auskochen; ist es Zeit zur Tafel serviren, richte die Suppe zur Tafel ohne Brod.

Un potage des Lentilles entieres.

Eine Suppe von ganzen Linsen.

Diese Suppe wird gemacht auf die nämliche Art, nur muß man ein kleines Häferl mit Linsen extra zusetzen, solche müssen recht lind gesotten seyn, und hernach wenn die Suppen vakiret ist, müssen die Linsen darzu gethan werden, und noch ein wenig kochen lassen, damit sie guten Geschmack bekommen, man thut ein wenig fein gewürfel geschnittene Semmel in Butter darzu ausbacken, wenn die Suppe schon angericht ist, denn die Semmel muß erogant bleiben.



Un potage au Coulis des Ecrevisses.

Eine Colli - Suppe von Krebsen.

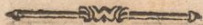
Schneide in ein Kastrol Wurzeln, wie schon gemeldet, nehme frischen Butter dazu, wie auch etwas Frösch, setz es auf eine Glut, und laß es dünsten, fülle es hernach auf mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß kochen, backe ein Paar Stückel Fisch, wie auch etliche Eyer, und ein Paar Semmel-Schnitten, thue es darzu, und laß auch wohl mit verkochen, nehme kleine Suppen-Krebseln, nachdem du Suppen vonnöthen hast, thue ihnen lebendig die Nasen und Schweif abschneiden, hernach thue das andere klein zerstoßen im Mörser, setze deine Suppen vom Feuer, und laß ein wenig auskühlen, schöpfe die Fetten davon ab, thue hernach die gestoßene Krebsen darzu, und thue sie durch ein Haarsieb passieren, auf deutsch durchstreichen, die Schweifeln von den Krebsen thue absieden, und hernach ausschälen, und in feine Fülle schneiden, gebe sie hernach zu der Suppe, die Semmel darzu thue bähnen, oder in Butter ausbacken, ist es Zeit zur Tafel serviren, setze die Suppe auf einen Windofen, thue sie mit dem Schöpflöfel allezeit rühren, wenn sie anfangen will zu kochen, thue sie vom Feuer, und gebe das Brod hinein, und thue sie anrichten, so wird die Suppe schön roth und gut seyn.

Un

Un potage des Ecrevisses d'une autre maniere.

Eine Krebs-Suppe auf eine andere Art.

Mache die Suppe, wie vorher gemeldet auf die nämliche Art, nur daß man kleine Semmel nimmt, und thue sie ausböhlen, und hernach mit frischem Butter schön gelb backen, nehme die Krebs-Schweifeln, thue sie klein gewürfelt schneiden, wie auch Karpfen Milchner und Maurrachen, schneide ein wenig Peterzil fein, thue ihn mit ein wenig frischem Butter in ein Kastrol, laß ihn ein wenig poßiren, ein wenig Salz, und ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, staube ein Mehl daran, und gieße ein wenig Schüh, oder Erbsen-Bouillon daran, laß aufkochen etliche Minuten, thue es hernach mit etlichen Eyerdottern lagiren, und laß hernach kalt werden; nachdem thue die kleinen Semmel damit fashieren, thue sie in den Suppen-Topf, und gieße eine heisse klare Erbsen-Bouillon darauf; ist es Zeit zu Tafel serviren, mache die Suppe heiß und wohl abgerührt, daß sie nicht zusammen lauffet, und gieße sie an die fashirten Semmeln, und gieb acht, daß sie schön ganz bleiben, und zur Tafel serviret werden, es ist auch eine gute Suppe.



Un potage des Ecrevisses au lait.
Eine Krebs-Suppe mit Milch.

Nehme halb Milch und halb süßen Raam oder Obers genannt, setz sie zum Feuer, und laß sie sieden, thue sie hernach vom Feuer, und laß sie halb kalt werden, mit den Krebsen mache es, wie vorher schon gemeldet ist, nachdem sie fein gestossen, thue sie in die Milch rühren, wie auch etliche Eyerdotter, hernach pastire die Suppe durch ein Saartuch, gebe ein wenig Salz, und ein klein wenig Zucker dazu, das Brod dazu muß gebähet werden, ist es Zeit zur Tafel, thue die Suppe auf einen Windofen, und thue sie rühren, wie schon gemeldet, gebe das Brod dazu, und thue sie zur Tafel serviren.

Un potage des petits profiterols.
Eine Suppe mit kleinen Semmeln.

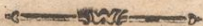
Nehme die Semmeln, thue sie schön aushöhlen, und mit frischem Butter schön gelb backen in Kastrol oder Windofen, nachdem nehme die Krebs-Schweifeln, thue sie fein schneiden, mache auch einen Krebs-Butter, welche eine Semmel in Milch ein, wenn sie gut geweicht hat, thue sie ausdrücken, und mit etwas Krebs-Butter auf dem Feuer posiren, thue die Schweifel auch darzu, wie auch ein wenig Salz und Muskatnuß, auch etliche Eyerdotter, laß auf dem Feuer an-

ziehen, fülle hernach die kleine Semmeln damit, thue sie in den Suppen-Topf, und gebe eine heiße Milch darüber, damit sie weichen, wenn es Zeit ist zur Tafel, so gebe die nemliche Suppe von Milch, wie schon vorhero gemeldet zu machen, darüber, und thue sie zur Tafel serviren.

Un potage aux Knelels.

Eine Suppe mit Knödeln von französischen Fache.

Nehme einen Hechten, thue die Haut davon nehmen, hernach thue das weiße Fleisch von den Gräten herunter schaben mit dem Messer, daß alle Gräten davon kommen, thue dieses Fleisch in einen Mörser, und gebe dazu etliche Charlotten, ein wenig Zwi-
bel, ein wenig Petersil, ein wenig Basilicum und Thimian, dieses aber alles recht fein geschnitten, hernach muß es recht fein gestoßen werden, hernach thue diesen Fäsch wiederum in den Mörser, und gebe dazu soviel Fäsch gleiches Gewicht, den frischen Butter roher, wie auch in einer Milch geweichte Semmel, Salz, ein wenig Muskatnuß, wie auch weißen Pfeffer, thue es hernach gut zusammen stossen, und schlage darzu von 4 oder 5 Eyerklar den Schnee, thue es wohl zusammen mischen, hernach staube ein wenig feines Mehl auf das Backbrett, thue diesen Fäsch darauf, und mache nach Gutgedünken deine Knöberln rund oder



lang, ist es Zeit zur Tafel serviren, laß
sieden in einem Kastrol, nimm klare Erbsen-
Bouillon, und thue die Knöderln hinein, und
laß ein paar Minuten zugedeckter gah sieden,
hernach muß deine klare Erbsen-Bouillon
mit guter Schüh heißer præpariret seyn,
soviel du Suppe vonnöthen hast, gieße sie
hernach in den Suppentopf, und nehme die
Knöderln mit einem löchri gen Löffel heraus,
und gehe sie in die Bouillon, thue deine
Suppe zur Tafel serviren.

*Un potage de Knedels d'une autre ma-
niere.*

Eine Suppe mit Knödeln auf eine
andere Art.

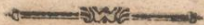
Nehme etwas Fleisch von einem Hechten,
wie auch etwas von einem Karpfen, thue
es auf ein Schneidbrett, mit fein geschnit-
tenen Petersil und Charlotten, wie auch ein
wenig Zwiebel, Basilicum und Thimian,
schneide alles zusammen recht fein, thue dar-
zu eine in Milch geweichte Semmel, wie auch
ein Stückel frischen Butter, Salz und Pfef-
fer, ein wenig Muskatnuß, und etliche rohe
Eberdotter, stosse dieses alles zusammen im
Mörser, bis die Falsch wohl gemischt ist,
hernach Krebschweifeln und Hechtenleber,
wie auch Karpfenmilchner, Murrachen und
Champignon, alles dieses klein gewürfelt
geschnitten, und hernach in ein wenig fris-
schen Butter posiren, und wenn es hernach
kalt

Kalt ist, unter diesen Fasch mischen, thue
 den Fasch hernach auf ein Backbrett mit ein
 wenig feinem Mehl, mache daraus Knödeln
 rund oder lang, nach deinem Gutgedunken,
 thue sie in Eyern herumsehren, und mit
 geriebenen Brod paniren, und im Schmalz
 ausbacken, ist es Zeit zur Tafel, thue eine
 klare Erbsen-Bouillon mit Schüh in ein Ka-
 strol, setze es auf einen Windofen, und laß
 kochen, thue die Knödeln hinein, laß sie sie-
 den, aber ganz langsam von Ferne, bis sie
 gar seyn, hernach thue die Fetten von der
 Suppen herunter nehmen, gebe ein Petersil-
 Kraut blattelweis gebrocht, und wohl blan-
 girt im Wasser in deine Suppe, und thue
 sie zur Tafel serviren, es ist eine recht gute
 Fasten-Suppe von gutem Geschmacke.

Un potage à la Suisse.

Eine Knödel-Suppe auf Schweizer Art.

Schneide eine Semmel klein gewürfelt,
 die Helfte davon thue schön gelb in frischem
 Butter ausbacken, mische sie hernach zusam-
 men in ein Geschirr, thue ein Stückel Hech-
 ten ausbacken, wie auch Karpfenmilchner,
 und Hechtenleber, und thue den gebackenen
 Fisch klein pflocken, daß ja keine Gräten
 dabey bleibet, thue es auch zu diesem Brod,
 die Krebschweifeln thue gewürfelt schneiden
 und auch dazu, wie auch ein wenig fein ge-
 schnittenen Petersil, Salz, und ein wenig



Pfeffer und Muskatnuß, schlage daran etliche Eyer ganzer, und gieße ein klein wenig süße Milch daran, thue alles zusammen mischen, mache hernach runde Knödeln daraus, thue diese Knödeln schön gelb in Schmalz ausbacken, ist es Zeit zur Tafel serviren, thue eine klare Erbsen-Bouillon mit Schüh in ein Kastrol oder Suppenkessel, setze es zum Feuer, laß es sieden, thue hernach die Knödeln hinein, und laß sie kochen, bis sie gar sind, nehme die Fetten davon, und thue deine Suppe zur Tafel serviren.

Un potage à l'Espagnolle.

Eine Suppe auf Spanisch.

Die Spanier und Italiäner thuen ihren Fisch in gutem Oele ausbacken, welcher viel delicateser und eroganter ist, als wenn er in Schmalz ausgebacken wird, hernach thuen sie in einen Suppenkessel oder Hafen eine klare Erbsen-Bouillon gießen, von diesem Backble etwas darzu, und setzen es zum Feuer, und lassen es bis 3 Stund langsam sieden, hernach nehmen sie von allen Sorten grünes Gemüß und Wurzeln, stückerweis geschnitten, die Torffen davon, dieses alles muß eine Stund in Wasser blangirt werden, hernach sauber ausgebrückt, und in diese Erbsen-Bouillon gethan, thue es salzen, und gebe auch ein wenig weissen Pfeffer darzu, und laß dieses Gemüß kochen, bis alles
 lind

Und ist, doch nicht zu stark, setze es vom Feuer, und laß es eine halbe Stund stehen, bis es angerichtet darf werden, doch allzeit warmer gehalten; ist es Zeit zur Tafel serviren, thue es schön anrichten in den Suppentopf mit sammt der Bouillon, und gebe es zur Tafel.

Un potage de Maccaroni.

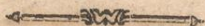
Eine Suppe mit Maccaroni.

Thue eine klare Erbsen Bouillon mit Schüh in ein Geschir zum Feuer, und laß sieden, nehme große Maccaroni Ruel, thue sie in kleine Stückel zerbrechen, setze ein Wasser mit Salz auf einen Windofen, und laß es sieden, thue die Maccaroni hinein, und laß einen Sud aufthun, thue sie mit frischem Wasser abkühlen und hernach in die Bouillon, und laß sie langsam kochen, bis sie lind sind, diese müssen aber nur so lang vor dem Anrichten gekocht werden, daß sie just fertig werden zur Tafel, denn wenn sie lang stehen, so werden sie zu weich und sind nicht mehr so gut, thue sie hernach anrichten, gebe auf einem Teller extra einen geriebenen Parmesankäs darzu, und thue sie zur Tafel serviren.

Un potage de Maccaroni à l' Italienne.

Eine andere auf Italiänisch.

Nehme einen Zelleri, Pastinak, gelbe Ruben, thue diese Wurzeln in kleine Fülle



schneiden, aber nicht gar fein, thue sie hernach blangiren in Wasser, postire sie hernach in frischem Butter, und gebe soviel klare Erbsen. Bouillon und Schüh darzu, soviel du Suppen vonnöthen hast, die Macaroni mache wie vorher schon gemeldet, und thue sie auch darzu, und laß miteinander aufkochen, wenn es Zeit ist zur Tafel, thue deine Suppe serviren, und gebe den geriebenen Parmasankas extra zur Tafel.

Un potage à l' Allemande.

Eine Nudel = Suppe.

Man macht die Nudeln, wie sichs auf deutsche Art gehört, aber nicht lang geschnitten, sondern kurz, und auch nicht so fein, hernach kannst du deine Suppe machen auf die nämliche zwey Manieren, wie schon gemeldet vorher auf Italiänisch.

Un potage d'une autre maniere.

Eine Suppe mit Fleckeln.

Man schneidet kleine Fleckel mit dem Backradel, oder auch kann man ganz feine Bänder schneiden, und die Suppe machen, wie die vorherbemeldten, mit Wurzeln, und ohne Wurzeln.

Un

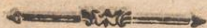
*Un potage au Vin.**Eine Suppe von Wein.*

Nehme einen guten weißen Wein, thue ihn in ein Kastrol mit einem Stück Zucker und ein wenig Zimmet, und auch die Schale von einer Lemoni, laß den Wein sieden, hernach thue etliche Eyerdotter, nachdem du Suppe zu machen hast, in ein Geschier, thue die Eyer mit frischem Wasser abrühren und durch ein Haarsieb passieren, thue hernach darzu ein Stückel recht frischen Butter, schneide die Semmel darzu, und thue sie in Butter ausbacken, ist es Zeit zur Tafel serviren, rühre die Eyerdotter in die Suppe, rühre sie mit dem Schöpfföfel auf, und setze sie auf den Windofen, aber nicht mehr kochen lassen, thue das gebackene Brod in die Suppe, und richte sie zur Tafel an.

*Un potage au Vin d'une autre maniere.**Eine Wein - Suppe auf eine andere Art.*

Thue ein Stück Zucker in ein Kastrol, und laß ihn zu einen Carmel kochen, hernach gieße den Wein darzu, ein wenig Zimmet, Lemoni - Schale, und mache die Suppe zurecht, wie die vorherbemeldte, nur anstatt der gebackenen Semmel nimmst du Piscotten darzu.

Un



Un potage brulé à l' Allemande.

Eine Brenn = Suppe.

Thue ins Kastrol ein Stück frischen Butter, setze es auf eine gelinde Glut, mache ein Paar Löffelvoll Mehl schön gelb, fülle es hernach an mit klarer Erbsen = Bouillon, wie auch etwas Schüb, daß sie schön in der Farb ist, gieße sie in einen Kessel oder Hasen, und setze sie zum Feuer, und laß langsam kochen, thue darzu Wurzel, wie schon bey andern gemeldet ist, wie auch ein ganzen Zwiebel, ein Blattel Muskatblüte, 2 Gewürz = Nägerl, laß die Suppe zwey Stund sieden, und allzeit wohl abfaumen, hernach schneide eine Semmel klein gewürfelt, thue sie im Butter ausbacken, wenn es Zeit ist zur Tafel, passire deine Suppe durch ein Haarsieb in den Suppentopf, und gebe das Brod darzu, und servire sie zur Tafel.

Un potage brulé doux.

Eine süße Brenn = Suppe von Milch.

Mache ein Mehl gelb mit frischem Butter und einem Stückel Zucker, wenn es schön braun ist, fülle es an mit süßer Milch, gieße es hernach in einen Kessel oder Hasen, setze es zum Feuer, und laß es sieden, bis das Mehl wohl verkocht ist, thue auch darzu ein wenig Zimmet, auf die legt die

Scha

Schalen von einem Lemoni, ist es Zeit zur Tafel, thue deine Suppe passiren durch ein Haarsieb in den Suppentopf, gebe eine gebackene Semmel darzu, wie auch ein wenig Salz, du kannst auch anstatt Semmel Piscotten darzu nehmen.

Un potage au lait.

Eine Milch = Suppe auf Französische Manier.

Nehme eine Portion süße Milch nach Proportion soviel du Suppe vonnöthen hast, gieße sie in einen Kessel oder Suppenhäfen, setze sie zum Feuer, und laß sie sieden, thue darzu ein Stückel Zucker, ein halbe Coffée, ganzen Colianda, laß die Milch mit diesen eine Stund ganz langsam sieden, auf die legt, wenn es Zeit ist zur Tafel, gebe die Schalen von einer Lemoni darzu, wie auch ein wenig Salz, thue die Milch durch ein Haarsieb in den Suppentopf passiren, und gebe gebackene Semmel. Schnitten dazu, oder auch anstatt Semmel Piscotten.

Un potage au lait d'une autre maniere.

Eine Milch = Suppe auf eine andere Art.

Nehme etwas süße Mandel, thue sie fein stoffen mit Milch, daß sie nicht oblicht wer:

werden, hernach nehme halben Theil süße Milch und halb süßen Raam mit einem Stückel Zucker, ein wenig Zimmet, die Schalen von einer Lemoni, laß es hernach auffochen, nachdem es aufgekocht hat, setze es vom Feuer, und laß es halb kalt werden, hernach thue zu den gestossenen Mandeln 5 oder 6 harte Eyerdotter, thue es hernach mit dieser Milch abrühren, und thue es hernach durch ein Haartuch pakiren, wenn es Zeit ist zur Tafel, setze es in einem Kastrol auf den Windofen, und thue es allzeit mit dem Schöpfßdel aufgießen, und herum rühren, bis die Suppe recht heiß ist, aber nicht kochen lassen, gieße sie in den Suppen-Topf, und gebe gebackene Semmel-Schnitten dazu, oder auch Piscotten.

Autre soupe au lait.

Eine Milch-Suppe auf andere Manier.

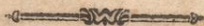
Nehme halb Mandeln, und Pistazien, thue sie mit Milch fein stossen, wie auch etliche harte Eyerdotter darzu, und ein wenig Citronat, stosse alles fein, setze halb Milch und süßen Raam auf das Feuer, und laß sie sieden, gebe ein wenig Zimmet, und die Schalen von einer Lemoni darzu, wenn es gesotten hat, setze sie vom Feuer, und laß sie etwas kalt werden, hernach thue
die

die gestoffene Mandeln mit der Milch abrüh-
ren, und durch ein Haartuch passiren,
schlage hernach von etlichen Eiern das Klar
soviel du vonnöthen hast, zu einem Schnee,
gebe ein wenig fein gestoffenen Zucker dar-
zu, und setze mit einem Eßlöfel den Schnee
auf ein Pappier, und auf den Blech, thue
es in einen Backofen, welcher nicht heiß
ist, und laß diesen Schnee schön gelb wer-
den, nachdem thue ihn mit dem Messer
schön ganzer abschneiden von dem Papiere,
ist es Zeit zur Tafel serviren, werfe ein
wenig Zucker in die Milch, und setze sie in
ein Kastrol auf den Windofen, und thue
sie mit dem Schöpflöfel herum rühren, und
beständig aufgießen, wenn sie recht heiß ist,
gieße sie in den Suppen-Topf, und thue
den Schnee darein anstatt dem Brod, und
gebe sie zur Tafel, es ist eine Nacht-Suppe.

Un potage de pain bis.

Eine schwarze Brod-Suppe auf
Deutsch.

Schneide schwarzes Hausbrod ganz fein
wie sichs zu einer Suppe gehört, thue es
hernach in frischem Butter schön gelb rösten,
thue hernach Eier verlehren im Wasser,
soviel du vonnöthen hast, wenn es Zeit ist
zur Tafel, setze in ein Kastrol eine klare
Erbsen-Bouillon mit etwas Schüh auch
dabey auf den Windofen, und laß sieden,
thue



thue hernach Brod hinein mit ein wenig fein geschnittenem Petersil, laß es auffkochen, richte die Suppe hernach an in den Suppen-Topf, und gebe die verlohrenen Eyer darzu, und oben auf die Suppe gebe eine gute Portion schön gelb geröste Zwibel darüber.

Un potage d'une autre maniere.

Eine andere auf französische Art.

Schneide das schwarze Brod zur Suppe, wie sichs gehöret, schneide etliche Zwibel dünn blattelweis von der Hand, thue sie ins Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß sie rösten, bis sie anfangen schier gelb zu werden, gebe hernach eine klare Erbsen-Bouillon daran, so viel du Suppen vonnöthen hast, laß es auffkochen, gebe hernach das Brod hinein, thue es salzen, und auch pfeffern, schlage etliche Eyer daran, und thue sie zur Tafel serviren.

Un potage au gratin à la Francoise.

Ein Panadel auf Französisch.

Nehme eine runde Semmel, thue die erste Rinden davon abreiben, hernach schneide es in der Mitten von einander, thue das obere Theil davon aushöhlen, daß die Schmolten davon kommt, bestreiche die halbe Semmel hernach mit frischem Butter, thue

thue sie in den Ofen, oder auf eine Glutoben
 und unten, und laß sie schön gelb werden,
 die andere Semmel daran, und die Schmol-
 len thue fein schneiden, in ein erdenes Ge-
 schirr, oder auch in eine silberne Suppen-
 Schalen, und gebe einen frischen Butter
 darzu, wie auch ein wenig klare Erbsen-
 Bouillon, setze es auf eine kleine Glut,
 und laß kochen, bis die Semmel gut ver-
 kocht und eine schöne gelbe Krusten daraus
 wird, ist es Zeit zur Tafel serviren, thue
 die in Butter ausgebackene Semmel darauf
 setzen, und fülle es an mit heißer Erbsen-
 Bouillon, thue es salzen, gebe ein wenig
 Muskatnuß darzu, thue den Butter von
 oben ein wenig abschöpfen, und thue sie
 zur Tafel serviren, wenn man will viel
 von diesem Panadel machen, so muß man
 mehrere Semmel haben, und ein größeres
 Geschirr, und die Krusten muß hernach
 herausgestochen werden in den Suppentopf,
 wo man sie zu serviren hat, und hernach
 daran gegossen die Bouillon, wenn es von-
 nöthen thut.

Un potage à l' Italienne.

Ein Panadel auf Italiänisch.

Thue ein Semmel fein reiben, und her-
 nach in frischem Butter schön gelb rösten,
 fülle es hernach an mit klarer Erbsen-
 Bouillon, und laß eine Stund lang kochen,

es darf nicht zu dick, und auch nicht zu dünn seyn, sondern es muß wohl aufgeköcht seyn, thue es salzen, und reibe ein wenig Muskatnuß daran, und thue es zur Tafel serviren.

Une penade à l'Allemande.

Ein Panadel auf Deutsch.

Thue die Semmel fein reiben, setze hernach eine klare Erbsen Bouillon zum Feuer, wenn sie siedet, streiche die Semmelbrösel hinein, und laß es auch eine Stundlang sieden, hernach wenn es Zeit ist zur Tafel serviren, thue es salzen, und reibe ein wenig Muskatnuß daran, und thue es mit etlichen Eyerdottern und ein wenig frischem Butter lagiren. Man kann auch die Semmel nur fein schneiden, nimm einen Segel oder Kastrol, und dann eine klare Erbsen Bouillon daran gegossen, aber nicht zuviel; wenn es eine halbe Stund gekocht hat, thue es mit einem Löffel wohl rühren, und thue es hernach anrichten, wie das vorhero Bes meldte.