



Von allerhand Suppen.

1. Ein gute Mandel-Suppen zu machen.

S sollen gar klein bereite Mandel genommen werden / und in frischen Wasser gewachte Semmel wohl aufdrucken / und un-er 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 wohl klopfen / und auff gebäte Semmel-Schnitten anrichten / wann man ein Bindele eines Ag groß waigene 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 putzte Maurachen / schneidet über Zwerch eines Messers Rücken dick Ringel darauff / thuts in ein Hasen / schneidet Petersil und Perchtram darzu / Pfeffer und Salz / gieß darauff drey oder vier Schöpf-Löffel voll gute Fleischsuppen / laß darinn sieden / alsdann schneid etwas weniger als zu einer Schmalzsuppen rockenes Brod auf / 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 gepfeffert.

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 saftig abbraten / und auff das Brod gelegt / und in Schmalz wohl geröstten 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 Hauf-Brod aufschneiden / wie zu einer Schmalzsuppen / und in ein Schüssel richten / darnach soll man von einem Brät / es sey Kalberen / Schäffern / 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 gießen / 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 4. Ayrdotter abspritzen / und ein guten Raum / also wohl miteinander abkloffen / und kochen / und wann mans will anrichten / ein gutes Stückel 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 Eßfel voll frisch Wasser/drey oder vier Ayrdotter/und ein süßen Raum also wohl abspritzen / darnach ein Schmalz in einer Pfann wohl hizen / 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 gefotten seyn / seynd auch nicht gut.

7. Ein Wein-Suppen mit Kam.

Nimb halb Wein und halb Milgram oder Kern / drey Ayrdotter / Zucker/Weinbeerl / Saffran/laß aneinander kochen / nichts über ein gebätes Brod an.

8. Ein gutes Süppel über gebratene Häner.

MAn soll ein Schmalz lassen heiß werden / und Zucker darein rösten / daß er gleich hart wird / darnach Wasser daran gießen / Muscatblühe / Pfeffer / Imber / und Zimmet / und ein wenig geribene Semel darzu thun / und kochen lassen / und darnach frische Lemoni-Schaalen daran schneiden / und nimmer kochen lassen.

9. Ein Süppel über gesottene Fisch zu machen.

MAn soll ein Schmalz lassen heiß werden / und Semmel-Bröckel gewürfelt schneiden/darein rösten/darein gießen Essig und Wasser/und ein wenig Pfeffer / Zimmetstuck und Muscatblühe kochen lassen / nicht zu lang / und darnach einen Butter darein legen.

10. Ein Süppel über Gebratenes.

MAn soll ein Schmalz lassen heiß werden / und ein Essig und Wein darein gießen / auch Zucker / Zimmet und Majoran daran thun / und kochen lassen.

11. Süppel über gebratene Capaun und Rebhänner.

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

Wein und Wasser / auch Pfeffer / Nügelstup und Zucker daran thun / doch daß die Säure fürschrägt / 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 Sauren / Rosen-Essig.

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

MAn soll etliche Semmelschnitten in einem Schmalz rösten / fein braun-
lecht / daran giesen halb Wasser / halb Wein / solches sieden lassen /
durchschlagen und gilben / auch gestossene Zimmet / Pfeffer / Muscatblühe /
Zucker / Weinbeerl / Nügele 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 giesen / auch etliche Wipffel
grün oder durren Rosmarin oder Majoran / auch klein geschnittene Lemos-
ni-Schaalen / so alles ein Weil gefotten hat / soll man ein Hand voll Weins-
scharling darauf die Kern gelöst seyn / oder Ribes-Beerl darzu thun / auch
Pfeffer und Zimmetstup / 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 zimlich braun in dem Schmalz rösten / daran Was-
ser und Essig giesen / darnach mit Zucker oder Safft süß machen / und
ein wenig Rosmarin / Zimmet- und Nügelstup darzu thun / und sieden las-
sen / über die Jung gefotten / und auff dem Rost abbräunt ist / giesen.

15. Rosmarin-Süppel.

MAn soll Mehl in einem Schmalz einbrennen / zimlich braun / Rinde-
suppen daran giesen / den Rosmarin klein daran schneiden / man
muß Muscatblühe darzu legen / und sieden lassen.

16. Nügel-Suppen zu machen.

MAn soll das Mehl wohl braun im Schmalz einbrennen / Fleischsuppen /
Nügelstup und ein wenig Essig darzu thun / und sieden lassen.

17. Ein gute König-Suppen zu machen.

Nimb ein Capaun / er sey gefotten oder gebratten / nimb das Weiße dar-
von und mach ein gut Gestossenes / nimb darzu ein halb Pfund Mandel /
und ein Schmollen von einer Semmel / zertreib das mit einer guten Halben
Capaunersuppen durch / und halte sie fein warm biß mans anrichten will ;
nimb Brod / und laß auff einer Kohlen wohl anlauffen / mit guter Sup-
pen und Substanz / und richte die Suppen darüber ; zum Regulieren der

Suppen nimb Brisl / Pistagen / und nimb aufgelöste Granat-Aepffel / will mans besser haben / so nimbt man gestossene Krebs-Farb / und Kälbernen Bratl-Safft / und regulirt die Suppen darmit.

18. Ein Suppen über Zechten / Eschling und Fehren.

MAn soll Aepffel und Zwifel durcheinander gar klein hacken / und mit einer Hand voll geriebenen Semmel in Schmalz rösten / nicht so viel / daß nicht braun wird / darnach das Schmalz darauß trucken / hernach drey gelahene Lemoni fein aufgewaschen / 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 Essling will geben / sollen die Fisch zuvor heiß gesotten seyn.

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

MAn soll ein Gaussen voll Zwiffel Schnittweiß schneiden / Wasser daran gießen / gar weich sieden / das Hecht 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 Calecutische Suppen.

Nimb ein gute Milch / laß sieden / nimb auch ein wenig mehr Milchram / dann Milch ist gewesen / und thue unter den Milchram ein wenig Waizen-Mehl / rühre wohl ab / und wann die Milch sied / so gieß den Milchram darein / und ein wenig Zucker / und laß untereinander sieden : darnach nimb weiß Brod / schneide es wirfflicht / röst es wohl im Schmalz / legß in die Schüssel / und gieß die Suppen darüber.

21. Schwarze Brühe zu machen über einen Karpffen.

Sed 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. Pohlnische Suppen zu machen.

Esslich nimb Arbes / setz zum Feuer / nimb nacher die Suppen darvon / und röst 4. oder 5. Schnittlein Semmel / thus darein / schäl Aepffel und Biern / schneids zu Stückl / rösts / thus auch darein / schab Petersil-Wurzen / thus auch darein / laß wol untereinander sieden / treibs darnach durch ein Süß fein dick / hernach thus in ein Reim / gieß ein halb Maß guten Wein darein / darnach du vil machen wilt / gewürz mit Zimmet / Muscatblühe / Pfeffer und Saffran / leg ein Lentoni darein / laß also ein Weil sieden / schau / daß

daß ein wenig säuerlet 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 viel machen wilt / bachs im Schmalz / und schab Petersil-Wurgen / und bachs auch im Schmalz / daß sie fein braunlet werden / und röst 1. oder 2. Semmelschnitten fein gelblet / thus alles zusamb gerechtlen / 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 gebachten Hechten und Petersil-Wurgen auch darzu / stoß wohl untereinander / und setz alles zusammen in ein lautere Arbesuppen / laß ein Sud thun / schlags darnach durch ein Sûb / sein in rechter Dicken / als wie ein durchgeschlagene Arbesuppen / oder wie ein dünnes Gestossenes / 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.

Nimb Krebs / schäle sie / und thue das Unsauber hinten und fornen davon / stoß sie wohl in einem Möser / und treibs durch mit Wein / nimbe ein Mehl / und röste es im Schmalz / und giesse die durchgetriebene Krebs darein / thue daran Zimmet / Safran und Zucker / laß es sieden / strähe Trisanet in die Schüssel / du magst auch Krebs sieden und schällen / und die darein legen.

25. Ein gutes Sappel von Kalbs-Lungen.

Nimb 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 gepaizten Scheps-Schlegel.

Nimb ein Schnitten rocken Brod / bähe sie wohl / nimbe auch ein Knoblauch / und stede denselben in einer Fleischbrüh / druck mit dem Brod durch / thue Imber / Pfeffer / Nägelein / und ein wenig Zucker daran / laß sieden / giesse es über den gepaizten Scheps-Schlegel.

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

Nimb ein wenig Fleischbrüh / ein wenig Malvasier / ein wenig Trübes auß der Bratpfannen / Zucker / Zimmet / Cordamünlein / ein wenig Pfeffer / Muscatblühe / nimbe die Citronen / drucke den Saft in die Brühe / wann du schier anrichte wilt / schneid die Schaller klein / übersieds in Wasser / daß das Bitter darvon komt / laß miteinander sieden / richt es dan über die Hüner.

28. Ci

28. Citroni-Suppen auff Gebratzenes.

Nen 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/das 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 Hünner und Fleisch.

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

30. Ein kräftige Arbes-Suppen.

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

31. Ein Brühe über ein Hasen.

Nimb 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 Hasen.

32. Ein Brühlein über Nägelein und Leberlein.

Nimb ein Apffel / schneid ihn wie Ruben / röst ihn im Schmalz / nimb ein wenig Fleischbrühe / 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 Hennensbrühe / nimb darnach die Mandel sambt dem Kren / treibß durch / doch daß nicht zu dün wird / gieß ein wenig Rosen-Wasser daran / oder Citronen-Safft / laß ein Sud thun / gieß über die Hünner.

34. Grüne Brühe über die Hünner.

Nimb grüne Kräuter / Rosmarin / Majoran / Petersil / zerhackß / treib es durch mit Wein / thue Imber / Muscatblühe / Zucker daran / auch Fleischbrühe / laß sieden / gieß über die Hünner.

35. Ein Weixel-Suppen zu machen.

Stede 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 Lebtuchen darunter / bähe Semmelschnitten / lege sie in die Schüssel / richte sie darüber.

36. Ein Käß-Suppen zu machen.

Nimb ein guten Holländischen Käß / zerschneid ihn / gieß Fleischbrühe

daran/ laß sieden / thue Nyr daran/ ein wenig Rām/ Saffran / und ein wenig Butter richts über ein gebähet Brod an.

37. Ein andere Käß- Suppen.

Nimb ein Viertling Parmasan- Käß / reib ihn / und sied ihn in 3. Seitel Wasser/ alsdann seih durch ein Sieb/ darnach nim ein wenig Zwissel/ röst ihn/ nim von 2. oder 3. Karpffen- Milch/ laß solche in Salz- Wasser überfieden/ gewürz es mit Muscatblühe/ Zimber/ und Pfeffer/ gibß mit Saffran / richts auf gebähte Semmelschnitten an / mach auch verlohrene Nyr darauf / leg frischen Butter darein / und laß auf 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 druck durch/ bähe ein Brod/ und richts darüber an / gieß auch ein wenig Eßig daran.

39. Müscherl- Suppen.

Nimb ein Schmalz in ein Reim / laß es heiß werden / schneid Zwissel und grünen Petersil / sambt ein Löffel- voll Mehl/ alsdann röst alles zusammen / gieß Wein daran / zerriebenen Pfeffer und Nägerl/ 2. Löffel voll Baum- Del und Butter / wasch die Müscherl sauber in Wein auß/ sied es in dieser Suppen.

40. Müscheel- Suppen auf ein andere Manier.

Nimb Schmalz heiß werden / röst Brod- Brösel und Knoblach/ gieß ein Wein daran/ gestoffenen Pfeffer und Nägerl/ Baum- Del und Butter/ wasche die Müscherl etlichmahl in Wein auß / sieds in obiger Suppen.

41. Bayser- Gersten.

Nimb ein Halbe gute Fleischsuppen in ein Häfen / schlag 8. Nyr darein / etwas wenig Muscatblühe und Nägerl/ rühre wohl ab/ seß das Häferl mit obiger Suppen in ein Raim mit siedenden Wasser / damit das Wasser biß an den Ransft des Häferls gehe/ laß also 3. gute Viertl- stund sieden / biß es wie ein Sultz werde/ alsdann nim ein Raim- Löffel/ laß die Suppen abrinnen / das übrige richt auf 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 gestoffenen Zimmet/ und ein wenig Muscatblüh daran / gibß / laß sieden/ schüttß alsdann über die Ochsen- Augen.

43. Weinberl- Suppen.

Nachs also / nim schwarze Weinbeerl / klaubs sauber/ sieds in guten Wein/ biß sie wohl geschwollen/ dann seß den Wein ab / in ein saubers Häferl / thue die Weinbeerl in ein Mörser / auch ein wenig gebähtes

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

44. Pistazi = Suppen.

Erstlich nimb Semmelschmollen / weichs in ein Wasser / alsdann nimb ^{20.} mehr oder weniger Pistazi / von welchen die Häutl abgezogen seyn / wie man die Mandel abziehen thut / stoß die Semmelschmollen und Pistazi in einen Mörser wohl / dann treibs mit einer Capauner Suppen durch / laß sieden / und richte auf gebähte Semmelschnitten an / oder ohne solche / nach Gefallen.

45. Suppen und Gestossenes von Fischen.

Nimb Fisch / welche schön feist seyn / brat sie alsdann thue es in ein Mörser mit Gräten und Haut / stoß mit gebähten Semmelschnitten / treibs durch mit Arbesuppen / und mehrern Theil guten Wein / zuckers und gewürz es / laß sieden / richte dann auf gebähte Semmelschnitten an.

46. Gestossenes von gefottenein Hünern.

Röst ein wenig Mehl im Schmalz / nimb gefottenein Hennen Fleisch / stoß wohl mit der Hennenbrüh durch / sambt dem gerösteten Mehl / thue Muscatblühe daran / laß ein Sud thun / richte über gebähte Semmel an.

47. Gestossene Hünern oder Capauner = Suppen.

Nimb gefottenein oder gebrattene Hünern oder Capauner / stoß wohl in einem Mörser / 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 Arbes / thus in die Schüssel / gieß das Gestossene darüber / sträh Zimmet und Muscatblühe darauff.

48. Schwarze Suppen / oder Pfeffer über ein Schweinen Wildbrät.

Ezid das Fleisch bey 2. Pfund oder mehr in Wasser / salz es / daß recht ist / alsdann nimb die abgekochene Suppen / thue 2. Pfund Zwespen / 2. oder 3. Häupel Zwisfel / Petersilwurzen / 3. Schnitten gebähtes Brod darein / laß so lang sieden / biß daß mans wohl kan durchtreiben / wais durchtreiben ist / brens ein wenig ein / schüttts in ein Keim / thue Nagerl 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 gefott hat / so leg das Fleisch darzu / und laß es wiederum sieden / biß daß es genug ist. Wilt du ein Lebzeltten darzu thun / so treib einen guten schwarzen Lebzeltten mit Eßig wohl ab / und laß ihn mit sieden.

49. Ein gelben Pfeffer.

Nimb 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.

Nimb Sardellen / so viel du meinst / daß du wilt Suppen machen / wasch wohl auß / und thue den Ruckgrad darvon / laß einen frischen süßen Butter bey gleichen 2. Ohr groß warm werden / leg die aufgewaschenen Sardellen darein laß ein wenig sieden / nimb von einen frischen Lemon den Saft / ein wenig Pfeffer Muscatblühe / wann alles untereinander gesotten hat / so treibß durch ein Sib / daß die kleinen Kräten darvon kommen / gieß die Suppen auff das Gebratzenes / es sey was es will.

51. Wie man die Suppen mit weissen Ruben machet.

Man nimbt blauen Köhl / sauber gebugt und gewaschen / 2. Hand voll / 2. weisse Ruben geschält / und blätelt geschnitten / zusammen in ein drey Halb Häfen / man gieß darauf siedendes saubers Wasser / man laßt es sieden etlich Sud / alsdann gießt man das Wasser darvon / und gießt ungesalgene Fleischsuppen daran / alsdann laßt mans wider sieden / biß alles gang weich ist / von dieser Suppen gießt man die Species den dritten Theil eines Seil / man laßt es sieden etlich Sud / hernach abgeseihen / und warmer getruncken.

52. Blaue Köhl Suppen darvon /

Uerbren blauen Köhl / schütt die Suppen darvon / gieß gute Rindsuppen daran / und leg Zucker Candl darein / biß süß genug ist / laß sieden / biß fertig / gieß mit einem Ayrdotter ab.

53. Fasten Suppen.

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

54. Ruben Suppen.

Schälle erstlich die Ruben / schneids zu Blät / überbrenß / damit das Bittere darvon komme / gieß ein gute ungesalgene Rindsuppen daran / und leg ein weissen Zucker Candl darein / nachdem du es süß haben wilt / laß nicht lang sieden / und seyh es durch und gibß zu trincken.

55. Gersten Schleim / so wohl stärker.

Außklaubte Gersten nimb / wasch sie auß 9. Wasser / thue es in ein saubers Häfen / leg ein Capauner Diegl 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

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

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

Nimm du gute Gersten hast / so wasch sie wohl mit kalten Wasser auß / je öftters du sie abwascht / je besser ist es / dann laß sieden / wann sie ein wenig gesotten / so schütt das Wasser wiederum 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 wiederum ein wenig sieden.



Von allerley Koch und Nuß.

57. Das gute Citroni-Koch.

Nimm grosse Citroni 5. oder 6. auff ein Schüssel / schneid die Schalen ganz dün herab / hernach reib die Citroni biß auf das Saure / thue das Weiße geribene in ein Tuch oder Säckel / brenns etlichmahl mit einem saubern siedigen Wasser ab / und gieß allzeit wider ein frisches darauff / und druckts wohl auß / biß alle Härtekeit 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 / gies nach Beduncken mit rother Farb eingeweichtes Tüchlein Wasser darauf / laß zu einem zimlich dicken Sulep 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 Schüssel und nimb von 7. oder 8. Ayren die Clar / die Bögerl aber weg / rühre das Koch wie Rittenloch / ein ganze Stund muß die Ayreclar in einem Häferl gar wohl abgewült werden / und immer ein oder zwey Löffel voll zugossen / thue auf die leicht klein geschnittene Citronischalen die nicht bitter seyn / hinein / thue es in ein silber oder blechene geschmierte Schüssel / bach es wie das Rittenloch / es laufft schön auß / man darff kein Reiff nehmen / so ist es gerecht und gut.

58. Das gute Pistazi-Koch.

Nimm 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 bachen / 13. Ay / 6. ganze / 6. Dotter / wann es aber noch zu dick ist / so nimb noch zwey Ayrdotter mehr.

59. Krebs