

ein. Ferner schüttet ein Viertel Pfund Zucker und ein wenig Rosen-Wasser darein; schneidet Semmelschnitten, und bähret diese auf einem Kofse, oder an einer Gabel; schlaget auch vier Eyerdotter in ein besonder Topfgen, und rühret diese klar ab; die Semmel aber leget in die Schüssel, darauf die Suppe soll angerichtet werden, ziehet alsdenn die Milch, worinnen die Mandeln eingerühret worden, an die aufgeschlagenen Eyerdotter, rühret es wohl durch einander, daß es nicht zusammen rinnet. Nach diesem gieffet solches an die Semmelschnitten, bestreuet selbige mit Zucker, und lasset sie zu Tische tragen.

43) **Suppe von Milch mit verlohrenen Eiern.** Sehet so viel Milch, als ihr nöthig habet, in einem Topfgen zum Feuer, damit sie siedet. Inzwischen schneidet die Semmel in eine Schüssel, darauf ihr die Suppe anrichten wollet; schlaget auch in ein ander Topfgen drey Eyerdotter und ziehet die Milch damit ab, schüttet solche über die eingeschnittene Semmel, und salzet es ein wenig, sehet oben verlohrene Eyer darauf, streuet auf die Eyer Muscaten-Blüten, und lasset sie auftragen.

44) **Suppe von Milch mit verlohrenen Eiern, und mit gerösteten Zwiebeln.** Diese machet gleich als vorhergehende, und wenn ihr sie angerichtet habt, so schreidet Zwiebeln klein, brennet sie über die Suppe, und lasset sie also zu Tische tragen.

45) **Suppe von Mörtzen oder gelben Rüben.** Schabet und schneidet Möhren, wie ihr wollet, thut solche alsdenn in einen Topf; gieffet gute Fleisch-Brühe darauf, werffet auch gebähete Semmel drein, und machet sie folchends gleich als, wie bey der Suppe von weissen Rüben gesaget worden.

46) **Suppe von Möhren oder gelben Rüben mit Milch.** Schneidet rein geschabte Möhren, wie ihr wollet, sehet indessen in einem Topfe drey Köffel Milch zum Feuer und lasset solche kochen; thut alsdenn die geschnittenen Möhren, und etwas gebähete Semmel hinein, welche weich kochen muß; würket sie mit Muscaten-Blüten, Ingber und Cardemomen ab, streichet solche durch in eine Casserole oder Ziegel und sehet sie auf Kohlfeuer. Bähret indessen Semmel und thut solche in eine Schüssel, darauf ihr die Suppe wollet anrichten; nehmet alsdenn Eyerdotter und ein Stück ausgewaschene Butter in ein Topfaen; ziehet die durchgestrichene Möhren-Suppe damit ab, richtet sie auf die gebähete Semmel an, und gebet sie hin.

47) **Suppe von Nudeln,** siehe den Artikel Nudeln, im XXIV Bande, p. 1579. u. ff. und bereitet sie also. Hernach sehet in einem Topfe, Ziegel oder Casserole, Rindfleisch-Brühe aufs Feuer, und lasset solche kochen, thut alsdenn die Nudeln drein, rühret sie um, daß sie nicht zusammen kleben, würket sie mit Muscaten-Blüten: Wenn sie aber ins Wasser gethan werden,

so leget ein Stück Butter dran, damit man solche in Fast-Tagen verspeisen könne; etliche sieden die Nudeln erst in Wasser ab, daß das Mehligte davon kömmet.

48) **Suppe von Petersilien-Wurzeln.** Schabet Petersilien-Wurzeln und werffet sie in kaltes Wasser; darnach schneidet solche als Dreyer Scheiblich, thut sie in einen Ziegel oder Casserole, legt ein Stück Butter dran, pasiret sie auf Kohlfeuer mit ein wenig Muscaten-Blüten, gieffet alsdenn gute Fleisch-Brühe darauf, und lasset sie eine Weile kochen. Nach diesen schlaget in ein Topfgen drey bis vier Eyerdotter und ziehet die Suppe damit ab, es muß aber dieselbe siedend an die Eyerdotter gegossen und wohl umgerühret werden, damit sie nicht zusammen rinnen. Endlich richtet die Suppe auf die gebäheten Semmeln an, streuet Muscaten-Blüten drüber, so ist sie fertig.

49) **Suppe von Porri.** Puhet Porri, als wenn man eine Zwiebel oder Knoblauch puhet; schneidet ihn hernach, nachdem er dicke ist, die Länge durch, und etwan eines Fingers lang die Quere entzwey, sehet in einer Casserole oder Ziegel Butter aufs Feuer, thut den Porri darein und lasset ihn pasiren, gieffet gute Rindfleisch-Brühe darauf; würket es mit Muscaten-Blüten und Ingber, und lasset es auf Kohlfeuer kochen. Nach diesen wird sie mit Eyerdottern, als die Suppe von Petersilien-Wurzeln abgezogen und auf Semmelschnitten angerichtet.

50) **Suppe von Porri mit Nudeln und Parmesan-Käse.** Den Porri puhet als vorhergehenden und machet ihn zu rechte. Hernach nehmet schöne klare Nudeln, es mögen nun Italienische seyn, oder die man selbst machen kan; quellet diese ein wenig in siedenden Wasser auf, thut sie zum Porri in die angegoßene Fleisch-Brühe, würket es mit Muscaten-Blüten und lasset sie ein wenig kochen. Zuletzt richtet sie auf eine Schüssel an, streuet viel Parmesan-Käse darauf, brennet heißgemachte Butter darüber und gebet sie hin. Etliche brennen auch an statt der Butter heißgemachtes Baum-Öel darüber.

51) **Suppe von Rahm nur schlech.** Nehmet so viel Rahm, als ihr nöthig habt, sehet selben in einem Topfe zum Feuer, und lasset ihn kochen. Hernach schneidet ganz kleine Schnittgen Semmel oder weiß Brod, als wie man pfleget zur Wasser-Suppe einzuschneiden, thut selbige in eine Schüssel, darauf die Suppe soll angerichtet werden; besprenget sie ein wenig mit Salze, gieffet den Rahm darüber, rühret es durch einander, und gebet sie hin.

52) **Suppe von Reis,** siehe Suppe von Gräupgen.

53) **Suppe von Reis in Milch,** siehe Suppe von Gräupgen in Milch.

54) **Suppe von Rindfleisch-Brühe mit grüner Petersilie.** Schneidet Semmel in eine Schüssel, als wie man zu einer Wasser-Suppe einschneidet, gieffet gute Fleisch-Brühe