

vor in Wasser abgekochten Spargel, etwas klein geschnittenen Sauerampf, Latuk, und Kervel, bratet oder kochet dieses eine kleine Weile in dem Fett, gießet alsdann die Brühe so viel als nöthig, dazu, und laßt es eine halbe Stunde kochen. Dann legt man in der Suppenschüssel geröste Semmelschnitten, und einen Marcksknochen, oder abgekochten Cappauen, richtet die Suppe in der Schüssel an, und belegt selbige mit gekochter Latuk.

Anmerk. Diese Suppe hat mit Recht den Namen, sie schmeckt angenehm, zertheilet, treibet gelinden Schweiß, und machet das Blut dünne.

### Eine Suppe von Latuk.

Wann die Latuk wohl in Wasser abgekocht schneidet man selbige vor der Hand klein, verfähret, wie bey der vorhin beschriebenen, und legt bey der Anrichten ein Stück Kalbfleisch dazu.

Anmerk. Latuk giebt denen Gallfüchtigen eine gute Erfrischung, den kalten und schwachen Magen ist er schädlich, wo er nicht mit erwärmenden Kräutern vermengt wird. Sonsten aber fühlet er die Leber, das Geblüt, löschet den Durst, vermehret den Säugenden die Milch und befördert den Schlaf.

### Eine Suppe von Endivien.

Diese wird eben so, wie die vorige von Latuk gekocht und angericht, nur daß man ein Stück abgekocht Hammelfleisch in selbiger mit aufsetzet.

Anmerk. Endivien fühlen sehr, und sind allen hitzigen Gebrechen und Entzündungen dienlich, vornemlich der hitzigen und verstopften Leber.

### Eine Suppe von Bourre.

Wenn man ein gut Theil Bourre in Wasser abgekocht,