



I. Eine Ollapotrid - Suppe.



An nehme abgekochene Krebse / schähle selbige aus / und schneide sie ganz klein würfflicht; dergleichen thue man auch mit abgekochenen oder abgeschlipfften Kälber-Briesen: dann nehmet durre oder frische Mergeln / brühets solche wohl / oder siedets gar etwas wenig im Wasser / seihets ab / und röstets in einer Butter / alsdann kan mans auch in der Fleisch-Brüh sieden lassen daß sie weich werden / nachmal aus der Brüh heraus nehmen / und ebenfalls klein würfflicht schneiden; ist die Zeit / da man frische / oder bey uns so genante Kief-Erbis haben kan / so körlet solche aus / siedet sie auch zuvor besonders ein wenig in einer Fleischbrüh / seihet dann die Brüh darvon herab / und thut Krebse / Mergeln / Briesen und die frische- oder Kief-Erbis alles zusammen in einen stollichten Hasen / zuvor aber machet auch von denen gestoffnen Krebschalen / mit guter Fleischbrüh durchgezwungen / auf die in nachfolgender Suppe beschriebene Art / eine gute Suppe oder Brüh zusammen / würket sie wohl / und gießts dann auch in einen stollichten Hasen / auf die leß aber werfft ein Stück Butter dazu / laß alles ein wenig miteinander auffsieden: indessen bachtet drey oder vier Semmel-Schnitten hell aus dem Schmalz / thut solche in die Schüssel / schöpffet die Krebs / Mergeln / Briesen und Kief- oder frische Erbis fein mit einem grossen Löffel heraus / leget solches auf die Schnitten / richtet die Krebs-Brüh auch darüber an / und tragts alsdann zu Tisch.

2. Eine Frantzösische Suppe.

An nehme junge gefüllte Hünen oder Tauben / (so man nach Belieben auf die / unter den Titel der gedämpff- und gekochten Speisen / beschriebene Art füllen kan) lasse selbige besonders sieden / alsdann thue man gefüllten Kohl oder Kraut / Mergeln oder Maurachen / kleine Stäudlein Endivien /
A. ij. Käse