

4. Eine andere Suppe von gestossenen  
Hüner-Beinen mit Habermehl.

**N**ehmet die Bein samt ein wenig Fleisch von einer gesoffenen  
Hennen / wie auch eine kleine Hand voll abgezogener Mandel /  
stosset alles miteinander in einem Mörsel klein / röstet hernach  
einen Kochlöffel voll Habermehl in Schmals / thut solches  
auch zu den Gestossenen / gießt Hennenbrüh daran / und laßt es  
einen guten Sud thun / treibts nach diesem durch einen Seiher /  
machts mit einer andern Hennenbrüh dinn zur Suppen / würckt es  
mit Cardamomen und Muscaten-Blüh / und laßt es noch einmal  
auffieden / so ihr es aber anrichten wollet / könnet ihr Butter darein  
thun / und alsdann über gebähet oder ander weisses Brod anrichten.

5. Eine Suppe von Hüner-Leberlein.

**N**ehmet drey oder mehr Hüner-Leberlein / nachdem ihr viel  
Suppen verlanget / laßt dieselben nur einen Sud in einer  
Fleischbrühe thun / denn sie müssen ganz weich bleiben / zer-  
rühret sie dann durch einen Seiher oder Durchschlag und zwingets  
ungefähr mit einer halben Maas Fleischbrühe durch / laßt es wieder  
auffieden / und würckt es mit Muscaten-Blühe und Cardamomen /  
laßt auch fürs zuvor / ehe man es anrichtet / ein Stück Butter nur  
einen einigen Sud mit aufthun / und richtets dann über weiß ge-  
bähetes Brod.

6. Eine Bries-Suppe.

**W**ann man eine Bries-Suppe zu machen gedencket / muß  
man die Brieße nur ein klein wenig abschipffen / dann die lan-  
ge oder Hals-Brieße zu Pläslein / und die andern würfflicht  
schneiden : in dem machet einen Teig an von Eyern / Mehl / und ein  
wenig Milch / dann ziehet diese Brieße durch den Teig / und bache-  
ts schön gelb heraus / oder man kans auch nur in Mehl schwingen  
und bachen : alsdann thut die würfflicht geschnittene Brieße in die  
A iij Schüssel /