

104. Eine blinde Erbsen-Suppe.

**M**achet ein Teiglein an wie zu Nastiolen / walchert selbiges aus /  
 aber nicht gar dinn ; schneidet das unterste von einem Feder-  
 fiel hinweg / und stechet damit in den Teig / so werden kleine  
 runde Kugelein daraus wie die Erbsen / bachtet selbige schön hell aus  
 Schmalz / und lasst sie darauf in einer Fleischbrüh wohl sieden /  
 weil sie sonst zu hart sind : werffet zu lest Cardamomen / Musca-  
 ten-Blüh und ein Stück Butter in die Suppe / und richtets dann  
 miteinander in eine Schüssel.

105. Eine Linsen-Suppe.

**S**etze die Linsen in Wasser zu / laß weich sieden / zwingts dann  
 durch einen Seiher oder Durchschlag / und laß ferner sieden ;  
 brenn ein klein wenig Mehl darein / und pfeffers : schneid in-  
 dessen rocken Brod auf / röst dasselbe in Schmalz / und richte die  
 siedende Brüh darüber / setz es auf die Kohlen / laß sieden ; und ehe  
 sie zu Tisch getragen wird / röst geschnittene Zwiebeln in Schmalz /  
 und brenne sie darauf.

106. Eine Haber-Suppe.

**R**öste ein paar Löffel voll Haber-Mehl in Schmalz / biß es  
 fein braun wird / und giesse Fleischbrühe daran / wie auch ein  
 wenig Essig ; würke es mit Ingber / Pfeffer und geriebener  
 Muscaten-Nuß / laß es sieden / und richte es so dann über gewürf-  
 felt rocken Brod an. Wilt du aber das Mehl nicht mit essen / so  
 seihe es durch.