



## Von unterschiedlichen Fastensuppen.

---

Eine gute Fasten-Bouillon zu machen.

Thue in einen Kessel oder Hafen eine Portion guter Erbsen nach Guldanken die Quantität Bouillon vordithen zu haben, setze sie mit Wasser zu dem Feuer, wenn sie ansäugen zu kochen, rücke den Kessel zurück, und lasse sie recht stark kochen, damit die Bouillon klar bleibe, hernach thue dazu von allen Sorten Wurzeln, als Zelleri, Pastinak, Bory, und einen ganzen Zwiebel, wie auch einen halben Mirsching Körbel; du mußt aber beobachten, daß die Erbsen nicht gar stark kochen, damit die Bouillon nicht trüb werde; thue hernach den Kessel oder Hafen vom Feuer wegsetzen, und lasse ihn etliche Minuten stehen, bis sich das Dicke auf den Boden

gesezt hat, thue hernach die Bouillon durch ein feines Haarsieb seihen, und bediene dich damit, wie folget.

### Eine gute Schüh zu machen.

Thue ein Stück recht frischen Butter in ein Kastrol, schneide ein Paar grosse Zwiebeln blattelweis, belege den Boden des Kastrols damit, schneide hernach von allen Sorten Wurzeln darauf, als, gelbe Kuben, Pastinak, Petersilwurzel, Zelleri und Bory, ein wenig Thimian, oder Kuttelkraut genannt, welches der Schüh einen guten Geschmack gibt, nachdem thue den Fisch darauf, als wie Schreien und Karpfen, auch etwas Frösche, welche auch gut sind, und etwas Kräfte geben, setze hernach das Kastrol auf eine Blut, und lasse es anziehen, bis es unten eine schöne braune Farbe bekommen, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon daran, und lasse es wiederum anziehen, wenn es hernach wiederum eine schöne braune Farbe angezogen hat, thue es anfüllen mit der klaren Erbsen-Bouillon, und lasse es stark sieden, thue dazu ein ganzes Stückel guten Parmesankäs, und lasse es auch mitsieden; wenn die Schüh wohl verkochet hat, setze sie vom Feuer, und lasse sie etliche Minuten stehen, hernach thue sie pas-

---

3  
fren, oder auf gut deutsch durchsiehen durch ein  
Haarsieb, oder Serviette, damit sie schön klar  
bleibe, setze sie auf die Seite, und thue dich  
damit bedienen, wie folget.

Ein Fasten-Consommee oder Kraftsuppe zu  
machen, ein und anderen Soßen einen  
guten Geschmack zu geben.

Nimm von einigen Sorten guter Fische,  
als Schleien, Karpfen, Ruthen, Forellen, schnei-  
de diese in kleine Stücke, lege sie in ein Ka-  
strol mit Wasser und Salz, setze es auf das  
Feuer, bis es siedet, hernach thue diesen Fisch  
hinein, und lasse ihn einen Sud aufthun,  
gieße hernach das Wasser davon, und gieße  
ein frisches darüber, nimm den Fisch heraus,  
lege ihn in ein Kastrol ohne Wasser, thue  
von allen Sorten Wurzeln dazu, wie schon  
gemeldet, auch ein wenig Thimian und Ba-  
silicum, ein Paar ganze Zwiebeln, ein Lorber-  
blatt, ein Paar ganze Kägel, ein Paar  
Blattel Muskatnuß, eine gute Portion Erd-  
sche, setze hernach das Kastrol auf eine Glut,  
und lasse es ein wenig dünsten, hernach fül-  
le es mit klarer Erbsen-Bouillon, aber nicht  
zu viel, und lasse es stark kochen, bis sich der  
Fisch sammt den Wurzeln wohl verköcht hat,  
thue es hernach durchpassiren durch ein fei-

nes Haarsieb, setze es auf die Seite, und thue dich für deine Socken damit bedienen, es macht die Socken etwas stärker, und gibt einen guten Geschmack, dieses aber macht man für grosse Tafeln, damit man alles in Vorrath hat, was zu einer grossen Tafel gehört.

### Eine gute und schöne Glace zu machen.

Nimm von allen Sorten Fische, als nämlich Karpfen, Schleien, Forellen, Obtruben und Ohzfisch, wenn dieser Fisch aller gepuzet ist, und in kleine Stücke geschnitten, setze ein Kastrol mit Wasser und Salz auf das Feuer, thue hernach diesen Fisch hinein, wenn es anfangen will zu sieden, gieße das Wasser davon, und gib ein frisches darauf; hernach thue den Fisch in ein Kastrol, gib dazu von allen Sorten Wurzel, wie schon gemeldet, und diese viel, wie auch einen grossen Zwiebel, ein Lorberblatt, ein wenig Basilicum, und Thimian, ein Paar ganze Nagerl, und ein wenig ganze Muskatblüthe, ein Stückel guten Parmesan-Käs, setze es auf eine Glut, und lasse es anziehen, aber nicht stark, fülle es hernach mit klarer Erbsen-Bouillon, und lasse es stark sieden, bis der Fisch und die Wurzeln wohl verköcht haben, lasse es hernach durch eine Serviette passiren, daß

keine Fette dabey bleibe, thue es in ein sauberes verzinntes Kastrol, setze es auf einen starken Windofen, und laß es einkochen, bis die Glace eine schöne Farbe bekömmt; soll die Farbe zu schwach seyn, gib ein wenig Schlöh dazu, bis es die Farbe hat, wie sich gehört, nicht zu schwach und auch nicht zu hoch, auf die lezt gieße etliche Tropfen frisches Wasser daran, und lasse es noch einmahl aufkochen, dieses macht die Glace klar und schöner in der Farbe; mit dieser Glace kannst du hernach die Voressen, oder Eingemachten damit glaciren, gleichwie die Grauatın und Fricando, und mehrere dergleichen Speisen, wie folget, was glaciret muß werden; diese Glace muß so schön seyn, gleich einer von Fleische.

#### Eine gute Colli zu machen.

Nimm von mehreren Sorten Fische, wie schon gemeldet, schneide sie in kleine Stücke, und setze sie hernach ein, thue sie im Mehl umkehren, und schön ausbacken in Schmalz; thue hernach in ein Kastrol ein wenig Glace mit frischem Butter, setze es auf eine Glut, und lasse den Butter zerschleichen, thue ein oder zwey Löffel voll schönes Mehl, und lasse es nach und nach braun werden, aber nicht

zu stark; fülle es hernach mit klarer Erb-  
 sen-Bouillon auf, und thue den gebacknen  
 Fisch dazu, wie auch etwas Wurzel, eine  
 ganze Zwiebel, ein Lorberblatt, ein wenig  
 Thimian und Basilicum, ein Paar ganze Nü-  
 ggerl, ein Paar Blattel Muskatnuß, ein Spi-  
 ckell Rockenbohl, ein Glas Rheinwein, oder  
 guten Champagner, auch ein Stückel guten  
 Parmesankäs, setze es hernach zum Windofen,  
 und lasse es dann langsam kochen, die Fette  
 und der Saum muß wohl davon abgeseumet  
 werden, damit die Colli schön klar bleibe;  
 siehst du, daß die Colli nicht Farbe genug  
 hat, so mußt du etwas Schüh dazu nehmen,  
 bis deine Colli die rechte Farbe hat. Wenn  
 sie wohl verköcht hat, thue sie hernach durch  
 ein sauberes Haarsieb passiren, aber nicht  
 pressen, damit sie schön klar bleibet, sie muß  
 so gut und schön seyn, als wie eine Fleisch-  
 Colli, und der Geschmack muß auch recht gut  
 seyn, daß man glaube, es wäre Fleisch da-  
 bey; dieses ist die schönste Manier eine Fasten-  
 Colli zu machen. Mit dieser Colli kannst du  
 deine Soffen einrichten; um sie noch kräfti-  
 ger zu machen, nimm einen Löffel voll von  
 Fasten-Cousommee dazu, dieses machet man  
 auch nur, wenn man grosse Tafeln hat, da-  
 mit nichts mangelt, und sich in allem helfen

kann, und alles in Bereitschaft ist, was man vonnöthen hat.

Eine weiße Colli zu machen, für die weißen Sosen.

Schneide in ein Kastrol von allen Sorten Wurzel, wie schon gemeldet, wie auch einen Zwiebel, ein Lorberblatt, ein wenig Thunian und Basilicum, thue dazu ein Stück guten frischen Butter, setze es auf den Windofen, und thue es passiren, hernach thue etliche Löffel weißes Mehl dazu, und lasse es auch mit passiren, aber nicht gelb; nachdem thue eine gute Portion Frösche darzu, sollst du aber keine Frösche nicht haben; so thue einen guten Fisch dazu, aber diesen schön weiß gepuget, fülle es hernach mit klarer Erbsen-Bouillon auf, und rühre es mit dem Löffel beständig um, bis das Mehl wohl verkochet hat, hernach thue es durch ein Haarsieb sauber passiren, mit diesem Blanquet kannst du deine weißen Sosen machen, welches auch bey einer großen Tafel zu haben bequem ist. Die Sosen davon kann man weiß lassen, oder lagiren, man kann sich damit bedienen, gleichwie mit einer Colli.