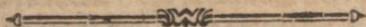




Von unterschiedlichen Fasten=  
Suppen.



*Pour faire de Bouillon à maigre.*  
Eine gute Fasten = Bouillon zu machen.



Thue in einen Kessel oder Hafen  
eine Portion guter Erbsen nach  
Gutgedinken die Quantität  
Bouillon vonnöthen zu haben,  
setz sie mit Wasser zu dem Feuer, wenn sie  
anfangen zu sieden, rucke den Kessel zurück,  
und laß sie recht stark sieden, damit die Bou-  
illon klar bleibe, hernach thue darzu von al-  
len Sorten Wurzeln, als Zelleri, Pasti-  
nak, Bory, und einen ganzen Zwibel, wie  
auch ein halben Wirsching Körbl; du mußt

aber beobachten, daß die Erbsen nicht gar stark sieden, damit die Bouillon nicht trüb werde, thue hernach den Kessel oder Hafen von Feuer wegsetzen, und laß ihn etliche Minuten stehen, bis sich das Dique auf den Boden gesezet hat, thue hernach die Bouillon durch ein feines Haarsieb paßiren, und bediene dich damit, wie folget.

*Pour faire de Jus.*

Eine gute Schüh zu machen.

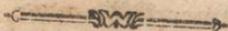
Thue ein Stück recht frischen Butter in ein Kastrol, schneide ein Paar große Zwiebel blattweiß, belege den Boden des Kastrols damit, schneide hernach von allen Sorten Wurzeln darauf, als wie gelbe Ruben, Pastinak, Petersielwurzel, Zelleri und Bory, ein wenig Thimian, oder Kuttelkraut genannt, welches der Schüh einen guten Gusto giebt, nachdem thue den Fisch darauf, als wie Schleien und Karpfen, auch etwas Frösch, welche auch gut sind, und etwas Kräften geben, setze hernach das Kastrol auf eine Glut, und laß anziehen bis unten eine schöne braune Farbe bekommet, giesse ein wenig klare Erbsen Bouillon daran, und laß wiederum anziehen, wenn es hernach wiederum schöne braune Farbe angezogen hat, thue es anfüllen mit der klaren Erbsen Bouillon, und laß stark sieden, thue dazu ein Stückel guten Parmesankäs ganzer, und laß  
auch

auch mitfeben: wenn die Schüb wohl ver-  
kocht hat, setze sie vom Feuer, und laß  
sie etliche Minuten stehen, hernach thue sie  
passiren, auf gut deutsch durchsiehen durch ein  
Haarsieb, oder Serviet, damit sie schön klar  
bleibe, setze sie auf die Seite, und thue dich  
damit bedienen, wie folget.

*Pour faire de Consomée.*

Ein mageres *Consomée* zu machen,  
ein und anderen Saucen einen gu-  
ten Geschmack zu geben.

Nehme von einigen Sorten auter Fi-  
schen, als wie Schleyhen, Karpfen, Rut-  
ten, und Forellen, schneide diese in kleine  
Stücke, ein Kastrol mit Wasser und  
Salz aufseze das Feuer, bis es siedet, her-  
nach thue diesen Fisch hinein, und laß ihn  
einen Sud aufthun, gieße hernach das Was-  
ser davon, und gebe ein frisches darüber, neh-  
me den Fisch heraus in ein Kastrol ohne Was-  
ser, thue darzu von allen Sorten Wurzeln,  
wie schon gemeldet, auch ein wenig Thimian  
und Basilicum, ein Paar ganze Zwickel, ein  
Lorberblatt, ein Paar ganze Nägerl, ein  
Paar Blattel Muskatnuß, eine gute Portion  
Grösch, setze hernach das Kastrol auf eine  
Glut, und laß ein wenig dünsten, hernach  
thue es anfüllen mit klarer Erbsen Bouillon  
nicht zu viel, und laß es stark kochen, bis  
sich der Fisch sammt Wurzeln wohl verflocht  
hat, thue es hernach durchpassiren durch ein



feines Haarsieb, setze es auf die Seiten, und thue dich vor deine Saucen damit bedienen es macht die Saucen etwas stärker, und giebt einen guten Gusto, dieses aber macht man für große Tafeln, damit man alles in Vorrath hat, was zu einer großen Tafel gehört.

*Pour faire une Glace.*

Eine gute und schöne Glace zu machen.

Nehme von allen Sorten Fische, als nämlich Karpfen, Schleim, Forellen, Obtruben und Ohfisch, wenn dieser Fisch aller gepuzet ist, und in kleine Stücke geschnitten, setze ein Kastrol mit Wasser und Salz auf das Feuer, und laß sieden, thue hernach diesen Fisch hinein, wenn es anfangen will zu sieden, gieße das Wasser davon, und gebe ein frisches darauf, hernach thue den Fisch in ein Kastrol, gebe darzu 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 Nägerl, und ein wenig ganze Muskatblüthe, ein Stückel guten Parmasan Käß, setze es auf eine Glut, und laß anziehen, aber nicht stark, fülle es hernach auf mit klarer Erbsen Bouillon, und laß stark sieden, bis der Fisch und Wurzel wohl verkocht haben, lasse es hernach durch ein Sieb pastiren, daß keine Fette darbey bleibe, thue es in ein sauberes verzinntes Kastrol, setze es auf einen starken Windofen, und laß sie einfochen, bis die Glace eine schöne Farb bekommt,

kommt, soll die Farb zu schwach seyn, gieb ein wenig Schib darzu, bis die Farb hat, wie sich gehdret, nicht zu schwach und auch nicht zu hoch, auf die legt gieße etliche Tropfen frisches Wasser daran, und laß noch einmal aufkochen, dieses macht die Glace klar und schöner in der Farb, mit dieser Glace kannst du hernach die Boressen, oder Eingemachte damit glaciren, gleichwie die Granatin und Fricando, und mehrere dergleichen Speisen wie folget, was glaciret muß werden, diese Glace muß so schön seyn, gleich als wie eine von Fleisch.

*Pour faire de Coulis.*

Eine gute Colli zu machen.

Nehme von mehreren Sorten Fische, wie schon gemeldet, thue sie in kleine Stücke schneiden, und hernach einsalzen, und in Mehl umkehren, und schön ausbacken im Schmalz, thue in ein Kastrol ein wenig Glace mit frischem Butter, setze es auf ein Gut, und laß den Butter zerschleichen, thue darzu ein oder zwey Löffelvoll schönes Mehl, und laß es nach und nach braun werden, aber nicht zu stark, fülle es hernach mit klarer Erbsen Bouillon auf, und thue den gebackenen Fisch darzu, wie auch etwas Wurzel, einen ganzen Zwiebel, ein Lorberblatt, ein wenig Thimian und Basilicum, ein Paar ganze Naaerl, ein Paar Blattel Muskatnuß, ein Spieckel Rosenbohl, ein Glas Rheinwein, oder guten Cham-

Champagner, auch ein Stückel guten Parmasankäfs, setze es hernach zum Windofen, und laß dann fornem Stand kochen, die Fetten und der Faum muß wohl davon abgefaumet werden, damit die Colli schön klar bleibe, siehest du, daß die Colli nicht Farb genug hat, mußst du etwas Schüh dazu nehmen, bis deine Colli die rechte Farb hat, wenn sie wohl verköcht hat, thue sie hernach durch ein sauberes Haarsieb passieren, aber nicht pressen, damit sie schön klar bleibet, sie muß so gut und schön seyn, als wie ein Fleisch-Colli, und der Gukto muß auch recht gut seyn, daß man glaube, es wäre Fleisch dabey, dieses ist die schöne Manier eine Fasten Colli zu machen, mit dieser Colli kannst du deine Saucen einrichten, und noch kräftiger zu machen: nehme einen Löffel voll von Fasten Consomée dazu, dieses machet man auch nur, wenn man große Tafeln hat, damit nichts mangelt, und sich in allen helfen kann, und alles in Bereitschaft ist, was man vonnöthen hat.

*Pour faire une Blanquet.*

Eine weiße Colli zu machen vor die weissen Saucen.

Schneide in ein Kastrol von allen Sorten Wurzel, wie schon gemeldet, wie auch einen Zwiibel, ein Lorberblatt, ein wenig Thimian und Basilicum, thue dazu ein Stück guten frischen Butter, setze es auf

den

den Windofen, und thu es pofiren, hernach thue etliche Löffel weißes Mehl darzu, und laß es auch mitpofiren, aber nicht gelb, nachdem thue eine gute Portion Fröfche darzu, sollst du aber keine Fröfche nicht haben, fo thue einen guten Fifch darzu, aber diesen schön weiß gepuget, fülle es hernach auf mit klarer Erbsen Bouillon, und thue es mit dem Löffel beftändig rühren, bis das Mehl wohl verfochet hat, hernach thue es durch ein Haarsieb fauber pafiren, mit diefem Blanquet kannt du deine weißen Saucen machen, welches auch comod ist bey einer großen Tafel zu haben, die Saucen davon kann man weiß lassen, oder lagiren, man kann fich damit bedienen gleichwie mit einer Collt.

## Die Suppen.

### Les Potages.

---



---

#### *Un potage de Santé.*

Eine Kräuter- Suppe mit Wurzeln.

Schneide gelbe Ruben, Zelleri, Petersil-  
Wurzel, Pastinak- Wurzel, alles in feine Fil-  
lée, auf deutsch gliedlang gefchnitten, als  
wie die Nudeln, fchneide auch etwas Mir-  
fching, oder gelber Kehl genannt, und auch  
ein wenig Salat darzu, fege ein Wasser auf  
den Windofen, und laß fieden, thue hernach  
die-