

ein Bund Selleray einen Kopf Savonerkohl sechzehn gelbe Wurzeln, zwölf Petersilienwurzeln zwölf Zwiebeln, ein Stück frische Butter, und vier Melken, schüttet hierüber durch einen zarten Durchschlag obige Erbsbrühe, und so es noch zwey Stunden zusammen gekocht, bedienet man sich solcher, allerley Fastensuppen damit anzurichten.

### Eine Suppe von gefüllten Hechte.

Wann der Hecht geschuppert, löset man die Haut von Kopf bis zum Schwanz loß, nimt daß Fleisch aus der Haut, jedoch daß Kopf und Schwanz feste an der Haut bleiben, läßt das Fleisch in frischer Butter weiß werden, zerhackt es alsdann mit einer in Rahm geweichter Semmel und thut frische Champignons, oder deutsch, Erdschwämme, gehackte Peterfilie, Zwiebeln, Basilicum, Timian, ein Stückgen frische Butter, Salz, das gelbe von einigen Eiern dazu. Wann alles nun wohl durchgehackt, füllet man es wieder in die Haut, macht den Bauch zu, leget es in eine Pfanne, und schiebt es, wenn es zuvor mit Butter begossen, und mit geriebener Semmel bestreuet, in den Backofen oder Tortenpfanne, und so der Fisch gar gebacken, richtet man ihn mit erweichter Semmel in obiger Erbsbrühe an.

Anmerk. Der Hecht beschweret den Magen, und reichet böse Säfte dar. Doch ist diese Art wegen der Zuthaten arzeneylich und hilft den Hecht verdauen. Kranke oder Genesende können ihn nicht essen.

### Eine Suppe von gefüllten Karpfen.

Hier wird in allen eben so verfahren, wie bey den Hecht gemeldet worden.

An