

Anmerk. Es gilt von allen Arten von Fischen daß dieselben zähes und schleimigtes Geblüt machen. Auch sind alle diejenigen gesunder so in Flüssen, als in Teichen gefangen werden.

### Eine Suppe von Schleyen.

Wann die Schleye wohl gesäubert, werden sie eingesalzen, in Butter gebacken, und mit dieser Erbsenbrühe angericht.

### Eine Suppe von Baarsen.

So die Baarse gereiniget worden, werden sie in gehörigen Salzwasser abgekocht, und in der Erbsenbrühe angerichtet. Die Erbsenbrühe muß aber allemahl mit einem guten Stück frischer Butter vermengt werden, dann kann man Lachs-Stöhr-Bütte-Abt-Raupen, und alle dergleichen Fische hierin, anrichten.

### Eine Suppe von weissen Zwiebeln mit Milch.

Mann schneidet die Zwiebeln in zarten Scheiben oder nach Belieben in kleine Würffel, bracet sie gelinde in frischer Butter, bis sie weich, als denn schüttet man solche in siedende Milch, und vermischt sie mit Eyerdottern, welche zu dem Ende bereits fertig und unter einander gerühret seyn müssen, und richtet sie mit ein wenig Muscatenruß auf Semmel an.

Anmerk. Zwiebeln müssen nicht so häufig genossen werden, sonst machen sie Kopfschmerzen. Diese Suppe ist dienlich, weil die Zwiebeln, ihres süchtigen Salzes wegen auflösen, zertheilen, austreiben, und die Milch schlüpfrich macht.