

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues lehrreiches und vollständiges Magazin vor junges Frauenzimmer

die ganze Koch-Kunst und Zuckerbeckerei ... zu erlernen ; nach Art derer
Magazins der Madame Le Prince de Beaumont in Fragen und Antworten ...
mit Figuren versehen

Leprince de Beaumont, Jeanne-Marie

Carlsruhe, 1769

X. Abschnitt. Von unterschiedlichen Suppen und Potagen.

urn:nbn:de:bsz:31-55005

X. Abschnitt.

Von unterschiedlichen Suppen und Potagen.

I.) Von Suppen.

1. Wie vielerley Arten von Suppen gibt es?

Man hat fast unzählige Arten derselben, welche alle ihre Nahmen von der Materie, daraus sie bereitet sind, empfangen haben.

2. Wie wird eine Aepfel-Suppe zubereitet?

Man schält säuerliche Aepfel und zerschneidet selbige, gießt Wein und Wasser daran, jedoch des Wassers mehr, als des Weins, läßt sie denn so lange sieden, bis sie weich werden, zwingts durch einen Seiher, streut Zimmet, Muscatenblüth und Safran darein, läßt es noch einen Sud aufthun; zerfloßt hernach 2 Eyer, rührt solche mit der Suppe an, und richtet sie über weis würflicht geschnitten und in Schmalz geröstetes Brod an, so ist sie recht!

3. Wie pflegt man eine Suppe von Austern zuzurichten?

Es wird ein Maas Fleischbrühe genommen, und solche läßt man aufkochen, quirlt alsdann einen Löffel voll Mehl darein, hernach werden die Austern gereinigt, ganz klein gehakt, und in die gekochte Fleischbrühe gethan, gewürzt mit Pfeffer, Cardemomen,
Musca

Muscatenblüth und einem guten Stück Butter, es wird ferner ein Glas Wein mit Citronensaft darzu gegossen, und das Gelbe von 2 Eyern darzu gequirt, man röstet endlich einige Semmelschnitte, legt sie in die Schüssel, schüttet die Suppe darauf, und giebt sie mit geriebenen Citronenschalen auf den Tisch.

5. Wie kocht man eine Bier- oder Breyhan-Suppe?

Man setzt Bier oder Breyhan nach belieben ans Feuer, läßt es heiß werden, mit Zucker und Butter, hernach werden 2 oder 3 Eyer mit einem Löffel voll Bier klein gequirt und daran geschüttet, alsdann läßt man die Suppe noch einmal auffieden, und gibt sie mit gerösteten Semmelschnitten auf den Tisch.

5. Wie verfertigt man eine Bratwurst-Suppe?

Man lasse ein gebähetes Brod in einer Fleischbrühe sieden, wenn es weich ist, treibe man es durch einen Seiber, werfe Ingber, Pfeffer, Muscatenblüth und ein Stück Butter darein, lasse es noch einmal auffieden, brate indessen Bratwürste ab, schneide dieselben zu kleinen Stücklein eines Glieds lang, lege sie auf gebähete Brodschnitten, richte die erstbesagte Brühe darüber, reibe eine Muscatennuß darauf, und trage sie zu Tische.

6. Wie wird eine Brunnenkress-Suppe gekocht?

Es wird die Brunnenkresse sauber ausgelesen, gewaschen und klein gehackt, alsdann läßt man eine Fleischbrühe siedend werden, thut ein wenig gebranntes Mehl darein, würzt es mit Cardemomen und Musca-

Muscatenblüth, legt das gehakte Kraut samt einem Stück Butter hinein, und richtet es denn über gebähetes oder würsicht geschnittenes Weißbrod an. Auf diese Weise kan auch von andern Kräutern eine Suppe gemacht werden.

7. Wie macht man eine Chokolaten- Suppe?

Man macht ein halb Maas Milch in einer Pfanne siedend, thut sie, so bald sie anfängt zu sieden, vom Feuer, rührt 3 oder 4 Löffel voll geriebene Chocolate, nachdem man es gern dick oder dünne verlanget, auch etwas Zucker hinein, und läßt es mit stättem Rühren noch einen und den andern Ball thun; indessen zerklöpft man 3 Eyerdotter wohl, nimmt die Chocolate vom Feuer, und rührt die Eyerdotter darein, richtet es über gebähet weißes Brod an, oder nimmt ein Ey, Mehl und Zucker, macht einen besten Teig an, wie zu den Nudeln, walgert den Teig einen Messerrücken dick, schneidet nicht gar zu kleine Nudeln daraus, backt solche schön gelb aus einem Schmalz, thut es in ein Zinn, und richtet die Chocolate darüber an. Man kan auch gebähete Schnitten in das Zinn legen, und nur den Rand des Zinns mit gebackenen Nudeln zieren.

8. Wie wird eine klare Bouillon- Suppe zubereitet?

Wenn man ein Stück Rindfleisch kocht und die Suppe gebrauchen will, so muß man nicht allzuviel nasses oder Wasser daran gießen, damit die Suppe kräftig und gut wird, und sodenn nimmt man ein gut Bündlein Zellerie und Petersilienkraut, solches vest zusammen gebunden, thue auch Petersilienwurzel,

zeln, und 2 bis 3 gelbe Wurzeln, ein wenig Salz, und wem es beliebt, ein paar Stücke platt geschlagene Ingber daran, und sodann gekocht; wenn denn die Suppe recht kräftig und gut ist, so gießt man so viel ab durch ein Sieb in einen Hasen, als man zur Suppe nöthig hat, setzt es so lange zum Feuer, daß es kochend heiß bleibt, alsdann kan man kochend Wasser wieder auf das Fleisch gießen, so viel als nöthig ist, und damit vollends gar gekocht; wenn man anrichten will, so thut man geröstete Semmelscheiben in die Schüssel gießt die klare Suppe ganz kochend heiß darauf, und giebt sie auf den Tisch; wer will, kan auch ein wenig Muscatennuß darauf reiben, so ist sie recht gut.

9. Wie macht man eine Citronen-Suppe?

Es werden 2 Citronen geschält und in Wein gekocht, so lange bis das Weiße von der Schale kan abgenommen werden, sodann wird das Gelbe von der Citrone in kleine Stückgen geschnitten, gewürzt mit Zucker, kleinen Rosinen und Muscatenblüth, ferner Semmel in Würfeln geschnitten und in Butter oder Schmalz braun geröstet, die Brühe in die Schüssel über das Brod gegeben, die geschälte Citronen in Scheiben geschnitten und darauf gesetzt, so ist sie gut.

10. Wie pflegt man eine Erbsen-Suppe zu kochen?

Sie wird also gemacht: Wenn die Erbsen gesottet, oder wenn man übergebliebene Erbsen hat, so treibt man solche mit siedendem Wasser durch, thut Salz und Ingber darein, läßt es aufsieden, kocht weißt

weiße Brodschnitten aus dem Schmalz schön gelb, richtet die Suppe darüber an, läßt es ein wenig aufkochen, und schmelzt es mit Brodbrosamen, so ist es recht.

11. Wie macht man eine Erbsen-Suppe mit Speck auf französische Art?

Die Erbsen und Speck werden zusammen gar gekocht, und dann die Erbsen durchgetrieben, aber nicht allzudicke, alsdann Zellerie, gelbe und Petersilienwurzeln, alles in feine Striemen geschnitten, im Wasser einmal aufgekocht, und denn solches nebst etwas gehaktem Kerbel in die Erbsen gethan, damit gar kochen lassen, und so es nöthig, gesalzen, denn geröstete Semmelscheiben mit ein wenig klarer Erbsen- oder Fleischsuppe vermischt, die Erbsensuppe darüber gegeben und mit Speck garnirt.

12. Wie kocht man eine Eyer-Suppe?

Man läßt ein halb Maas Wasser, oder halb Fleischbrühe und Wasser siedend werden, und wenn es nöthig, so salzt man es ein wenig, würzt es mit Ingber, Pfeffer und geriebener Muscatennuß, zerklöpft 3 Eyer mit einem Stück Butter, rührt sie in die siedende Brühe, läßt es noch einen Sud thun, und richtet es dann über aufgeschnittenes weißes Brod an.

13. Wie wird eine Suppe von Eyerdottern zubereitet?

Man mache eine gute halbe Maas Fleischbrühe siedend, zerklöpfe indessen 2 Eyerdotter, und thue Muscatenblüth, ein wenig Cardemomen und ein Stück

Stück Butter darein, rühre es mit der siedenden Brühe, u. richte es über gewürfelt weiß Brod an. Allein man darf solche mit den Dottern nicht mehr siedend lassen, sondern nur gleich über das Brod anrichten.

14. Wie macht man eine Suppe von verlohrenen Eyern?

Es wird ein heisses Schmalz über aufgeschrittenes Rockenbrod in einer Schüssel gebrannt, oder das Brod im Schmalz geröstet, eine siedende Fleischbrühe oder, so man will, halb Wasser und halb Fleischbrühe daran gegossen, hernach zugedeckt, auf eine Glut gesetzt, daß es siedet, inzwischen Wasser in einem Pfännlein siedend gemacht, selbiges ein wenig gesalzen, ein Ey in ein Schüssel ein ausgeschlagen, daß der Dotter fein ganz bleibt, alsdann in das Pfännlein geschüttet, und zwar in das siedende Wasser, und immerzu mit einem Löffel an das Pfännlein geklopft, damit sich das Ey nicht anlegt, bis man siehet, daß sich der Dotter, welcher weich bleiben muß, mit dem Wasser überzieht, alsdann hebt man das selbe mit einem flachen löcherichten Löffel auf die Suppe heraus: Und also macht man es mit allen Eyern, so viel man derselben haben will, die Suppe aber hebt man indessen von den Kolen, daß die darauf gelegten Eyer nicht hart werden, man läßt sie aber noch ferner zugedeckt, damit sie dabey warm bleibt, wenn nun solches geschehen, so streut man Muscatenblüth darauf, und trägt sie gleich zu Tische.

15. Wie wird eine Suppe von Erdbeeren zugerichtet?

Man gießt Wein und Zucker auf die Erdbeeren nach belieben, und läßt sie aufwallen, drückt sie

sie durch ein Tuch, alsdann läßt man es wieder aufkochen, hernach werden die Semmelschnitten in Butter braun geröstet, und in einer Schüssel die Brühe darüber aufgegeben, und Zucker und Zimmet darauf gestreuet, so ist sie recht.

16. Wie pflegt man eine Fasten - Suppe zu machen?

Man nehme gesottenen Karpfen - Kogen, lege solchen auf gebähete Semmelschnitten in eine Schüssel, schneide gesottene Schnecken klein, lege ausgelöste Krebschwänze und Scheeren darauf, gieße eine Krebsbrühe darüber, thue Butter und Gewürz daran, und lasse es einen guten Sud thun.

17. Wie kocht man eine Fisch - Kogen - Suppe?

Man nimmt einen gesottenen Fisch - Kogen, zerreibt denselben, und läßt ihn in einer Erbsenbrühe siedend werden, thut gut und scharfes Gewürz darzu, wirft auch zuletzt ein Stücklein Butter hinein, und richtet es über gebähetes Brod an.

18. Wie macht man eine französische Suppe?

Man nehme junge gefüllte auch ungefüllte Hühner oder Tauben, lasse selbige besonders sieden, alsdann thue man Kohl, weißes Kraut, gepuzte und gesottene Morcheln, kleine Ständlein Endivien, Carviol, Spargel, alles vorhero gewaschen, in einen Hafen, und lasse solches gleichfalls sieden, dann nehme man ferner ausgeschälte Krebse und Nudeln, backe solche im Schmalz; von diesen jetzt besagten gesottene Sachen kan man die abgessene Brühe über zerstoffene Krebschalen schütten, durchpressen, ein Stück

Stücklein Butter samt dem beliebigen Gewürz dar-
ein werfen, und also zusammen aufsieden lassen; in-
zwischen legt man 3, 4 oder 5 gebähte Semmel-
schnitten in die Schüssel, und etwas von abgessot-
tenen und klein geschnittenen Brieslein darzu, auch
wenn man will, kleine Fleisch- oder Butterknöpflein,
die abgessottene Hühner oder Tauben in die Mitte,
ringsherum aber die übrige gesottene Sachen, die
Brühe siedend darüber angerichtet, gebackene Sa-
chen, absonderlich gebackene Grundeln, kan man um
den Rand der Schüssel, auch wohl auf das gesottene
zierlich legen, und mit Muscatenblüth bestreuen; so
es gefällig, können auch kleine Bratwürst- und Nier-
lein gleichfalls mit darzu genommen werden.

19. Wie wird eine gebrannte Wasser-Suppe
gekocht?

Man brenne heißes Schmalz oder aufgeschnitte-
nes Roggenbrod in einer Schüssel, streue Ingber und
Pfeffer darauf, lasse indessen ein Wasser siedend wer-
den, salze und gieße es über das Brod, decke es zu,
und setze es auf Kohlen, lasse es eine gute Weile sie-
den, und trage es denn zu Tische.

20. Wie macht man eine gefüllte Suppe?

Es werden sauber gepuzte Kalbs-Brieslein ge-
nommen, solche klein gehackt, alsdann ein wenig ge-
riebenes Mutschelmehl oder Eyerbrod in Butter oder
Schmalz geröstet, unter die gehackte Brieslein ge-
rührt, mit Pfeffer, Muscatenblüth und Cardemo-
men-gewürzt, Eyer daran geschlagen, zu 2 paar
Brieslein nimmt man 2 Eyerdotter und ein ganzes
Ey, und rührt das Gehäck mit an, gießt ein wenig
Fleischbrühe darzu, doch nicht zu viel, daß es nicht

K

zu

zu dünne wird, thut es in die Schüssel, und läßt es auf einer Blut einen Sud aufstehn, daß es gleichsam nur ein wenig stockigt wird; indessen bähet man Schnitten von einem Weck und röstet solche schön trocken im Schmalz, legt denn diese Schnitten auf das Gehäck in die Schüssel, und läßt eine Fleisch- oder Hünnerbrühe siedend werden, würzet solche mit Muscatenblüth und Cardemomen, thut zuletzt auch ein gut Stücklein Butter darzu, und gießt solche über die gefüllte Suppe.

21. Wie wird eine gehackte Suppe zubereitet?

Es wird ein Ey in ein Häselein ausgeschlagen, wohl zerklöpft, schön Mehl darein gerührt, ein vester Teig daraus gemacht, solcher auf einem Bret noch ferner vest zusammen gewürkt, zu Plätzlein, aber nicht gar dünne geknetet und gewalget; wenn diese Plätzlein ein wenig getrocknet, werden sie ganz klein gehakt, daß sie ganz trocken werden, und noch ein wenig mit den Händen zerrieben; alsdann wird Butter in einem Pfännlein heiß gemacht, und dieses Gehackte darinnen recht gelb untereinander, mit einem beständigen Umrühren, geröstet, in eine Fleischbrühe die im Kochen ist, gemählig hinein gestreut, und beständig gequirlt, daß es nicht zusammen fließt, endlich wird es noch einmal zusammen aufgekocht, ein wenig Muscatenblüth, ein Stücklein Butter darzu gethan, und in einer Schüssel aufgegeben.

22. Wie macht man eine geriebene Suppe?

Diese Suppe ist fast eben so wie die gehackte, und wird aus Eyern und schön Mehl ein vester Teig gemacht, in einen runden Ballen zusammen gewürkt, und auf einem Reibeisen immer in die Rundung herum

um gerieben, der Ballen aber stets in die Rundung vest zusammen gedrückt, bis der Teig völlig herab gerieben ist; alsdann läßt man ihn dürr werden, und zerreibt solchen ein wenig mit den Händen; denn wird er geröstet und in einer Brühe oder Wasser aufgesotten und angerichtet.

23. Wie kocht man eine Gersten-Suppe?

Man setzt die Gerste in Fleischbrühe zu, und läßt sie sieden, bis sie weich wird, dann seihet man das Lautere oben herab in ein Häfelein, würzt dasselbe mit Muscatenblüth, thut Butter darzu und läßt es abkochen. Ist es aber zu dick, so hilft man ihm noch ein wenig mit Fleischbrühe, denn es muß ganz lind seyn, so man es säuerlich haben will, kan man Citronensaft daran drücken, alsdenn über ein klein wenig dünn geschnittenes weißes Brod anrichten, und würflicht geschnittene Citronenschalen darauf streuen.

24. Wie wird eine Haber- = Mehl- = Suppe zugerichtet?

Es wird das Habermehl schön licht im Schmalz geröstet, denn im Wasser wohl aufgesotten, durchgezungen, ferner läßt man es sieden, und wirft Muscatenblüth darein; indessen zerklöpft man einen Eyerdotter, rührt selbigen mit der Brühe, wenn zuvor ein Stück Butter darinnen zergangen, und richtet es denn über würflicht geschnittenes Brod an, so ist es gut.

25. Wie pflegt man eine Hagebutten-Suppe zu machen?

Man nimmt dürre Hagebutten, darnach man

R 2

viel

viel Suppe haben will, kört die Hagebutten aus, setzt sie in saubern Wasser in einen Hafen, wenn sie vorher gewaschen sind, ans Feuer, läßt sie kochen, bis sie weich sind, alsdenn reibt man sie durch einen Seiber, thut sie in einen Hafen, schüttet Wein und Wasser daran, daß es nicht zu dick ist, thut ein wenig Zimmet darunter, röstet würfliche Beckenschnitten aus dem heißen Schmalz heraus. Wenn nun die Suppe siedet, so legt man den gerösteten Beck in eine Schüssel, richtet es darüber an, zuckert es wohl, dann ist es recht. Man kan auch geschnittene Mandeln darauf streuen.

26. Wie wird eine Suppe von Hünern zubereitet?

Es wird ein Huhn ordentlich abgekocht, in Stücken zerschnitten, und in einem Mörsel mit Fleisch und Knochen ganz klein zerstoßen, ist dieses geschehen, so gießt man die Hünnerbrühe darzu, treibt es durch ein leinen Tuch, und thut es wiederum in den Hafen, alsdenn würzt man es mit Ingber, Salz, Butter und Muscatennuß, und läßt es noch einmal aufkochen; hernach werden Semmelschnitten geröstet, mit einer Muscatennuß gerieben, in die Schüssel gelegt, und die Brühe darüber gegeben.

27. Wie kocht man eine Kerbel: Suppe?

Man nimmt ein gutes Theil Kerbel, denselben sauber rein gemacht, wohl gewaschen, ganz klein gehackt, Petersilie mit den Wurzeln ganz klein geschnitten, nach belieben genommen, mit einer guten Fleischbrühe gekocht, bis die Wurzeln weich sind, würzt es mit Ingber, Pfeffer und Muscatenblüth, thut ein

ein Stück Butter darzu, zuletzt wird das Gelbe von 2 Eyern klein geklopft, und über die Semmelschnitten gegeben, so ist es recht.

28. Wie wird eine Käse-Suppe zugerichtet?

Man reibe oder schneide einen halben Bierling guten Käse, oder auch Parmesan-Käse, so man ihn haben kan, giesse einen Schoppen Fleischbrühe und ein wenig Wasser daran, damit es nicht zu gesalzen werde, lasse solches so lang als harte Eyer sieden, treibe es denn durch einen Seiber. daß das Käsigte daran bleibt thue alsdenn ein gut Theil Milchrahm, wie auch ein wenig Muscatenblüth und Ingber darzu, und lasse es noch einmal auffieden; ehe man sie aber anrichten will, so lege man ein Stück Butter darzu, und richte es über gebähertes weiß Brod an, so ist es gut.

29. Wie macht man eine Kirschen-Suppe?

Man nimmt einen Schoppen oder halb Maas Kirschen, nachdem man viel Suppe machen will, gießt halb Wasser und Wein in eine Pfanne oder Stollhafen, thut Zucker und Zimmet daran, auch, wenn man will, klein geschnittene Citronen; wenn es eine Weile gesotten, kan man Becken nehmen, im heißen Schmalz rösten, alsdann über den gerösteten Becken anrichten, und zu Tische tragen.

30. Wie wird eine Kranken-Suppe zubereitet?

Man nehme einen halben Schoppen Wasser, thue eine Rinde Kockenbrod einer halben Hand groß hinein, wie auch ein Stück eines halben Fingers lang Zimmet und ein wenig Muscatenblüth; der Zimmet und die Muscatenblüth aber müssen klein gebrochen

werden, lasse es eine halbe Stunde sieden, rühre das Brod entzwey, seihe es durch einen Durchschlag, lasse es wieder auffieden, kleppere 1. oder 2 Eyerdottern, darnach man sie dick haben will, giesse die siedende Suppe darauf, thue Butter nebst ein wenig Zucker darzu, röste weiß Brod, und richte es darüber an.

31. Wie richtet man eine recht kräftige Suppe zu?

Man schneidet von einem Becken sechs Scheiben, gießt Rosen- oder Zimmetwasser darüber, daß sie darinnen weichen, streut Zucker darauf, und gießt Mandelmilch darüber, wäre ein Krankes schwach, daß es nicht essen könnte, so zerleihe man es, wie ein Mus, und streiche es ihm mit einem Federlein ein, es gibt grosse Kraft.

32. Wie pflegt man eine gute Krebs-Suppe fertig zu machen?

Man nimmt Krebse, so viel man will, siedet solche im Wasser, mit Salz und ein wenig Pfeffer; wenn sie nun gesotten sind, so thut man das Bittere vornen in der Nase davon, das andere stößt man mit einander samt ein wenig Butter klein, bähet eine Schnitte weiß Brod, und thut dasselbige mit dem gestoffenen in ein Häfelein, gießt ein wenig mehr als eine halbe Maas Fleischbrühe daran, und läßt es sieden, hernach treibt man es durch einen Seiber, würzt es mit Muscatenblüth, läßt es wieder auffieden, alsdenn thut man Butter darein, und richtet es über gebähet weiß Brod an; soll es aber noch besser seyn, so können im Anrichten Eyerdottern darein gethan werden.

33. Wie

33. Wie wird eine Linsen-Suppe gekocht?

Die Linsen muß man sauber verlesen, wohl waschen, mit kaltem weichen Wasser zum Feuer setzen und weich kochen lassen, alsdenn durch einen Sieber zwingen, und sie ferner kochen lassen; hernach brennt man ein Klein wenig Mehl darein, pfeffert es, schneidet indessen Rockenbrod auf, röstet selbiges in Schmalz und richtet die siedende Brühe darüber an, setzt es auf Kohlen, läßt es kochen, und ehe sie zu Tische getragen wird, röstet man geschnittene Zwiebeln in Schmalz, und brennt sie darauf, so ist die Suppe recht.

34. Wie wird eine Suppe von Mandeln zubereitet?

Es werden Mandeln genommen nach belieben, man läßt sie aufkochen, damit die Schale davon geht, alsdann stößt man sie mit ein wenig Rosenwasser klein, setzt Milch nach Gutdünken ans Feuer, thut die gestoffenen Mandeln darzu, man muß sie aber fleißig umrühren bis es kocht, hernach werden 4 Eyer dottern ganz klein gequirrt und zu der Milch geschüttet; dieses alles treibt man zusammen durch ein Tuch, und setzt es wieder zum Feuer. Unterdessen werden Semmelschnitten geröstet, und zwar recht braun, in Butter, man richtet die Mandelsuppe darüber an, und streut ein wenig Zucker und Zimmet darauf, so ist sie gut.

35. Wie kocht man eine Milch-Suppe?

Man läßt so viel Milch, als man Suppe verlangt, aufkochen, alsdann thut man etwas gerieben

K 4

Brod,

Brod, grob gestoffenen Zimmet, Zucker, Salz und ein wenig Citronenschale darein, und läßt solches eine kleine Weile kochen, zwingt es hernach durch ein Tuch, daß es fein eben wird, wieder kochend heiß gemacht, mit ein paar Eyerdottern ablegiret, ferner mitonnirt man einige geröstete Semmelschnitten mit ein wenig besonders aufgekochter Milch, und gibt die gemachte Milchsuppe darüber.

36. Wie aber eine Milch-Suppe mit Mandeln?

Es werden Mandeln in Wasser gesotten, daß die Schale davon abgeht, und im Mörsel gestoffen, hernach nimmt man so viel Milch, als man nöthig hat, thut die klein gestoffenen Mandeln darzu, und läßt es aufkochen; alsdenn wird das Gelbe von 1. oder 2 Eyern mit ein wenig kalter Milch nebst Zucker ganz klein gequirlt, in die gekochte Milch gegossen, man läßt solches zusammen noch einmal aufwallen, richtet es über braun geröstete Beckenschnitten an, und gibt sie sodann zu Tische.

37. Wie wird eine Suppe mit Petersilie gekocht?

Die Petersilie wird recht rein gelesen, nachdem gewaschen und klein gehackt, alsdenn gute Fleischbrühe oder auch Wasser zum Feuer gesetzt, man läßt die Petersilie damit kochen, würzt es mit Butter und Salz, schneidet ferner Semmelschnitten, legt sie in die Schüssel, gibt die Suppe darauf, und setzt sie auf eine Kohlsanne. Unter der Zeit wird ein Häflein mit Wasser zum Feuer gestellt, damit es kocht, und werden einige Eyer hinein geschlaegen, doch so, daß das Weiße um das Gelbe ganz bleibet, und die Eyer aussehen, als wenn sie gebacken wären. Die
se

se Eyer nun legt man in die Schüssel über die Suppe her, und trägt sie auf.

38. Wie wird eine Rindfleisch-Suppe mit Reis und Petersilien-Wurzeln zugerichtet?

Wenn man Rindfleisch kocht und sich auf solche Art der Brühe bedienen will, so muß man sie mit einem Bund Kräuter und ein paar Stücken breit geschlagenen Ingber kräftig und gut kochen, den Reis also denn rein waschen, mit klein geschnittenen Petersilienwurzeln in einem kleinen Hasen mit guter klarer Fleischbrühe allein kochen, daß er zwar recht weich, doch nicht zu breyig werde; wenn man denn anrichten will, so thut man geröstete Weckenschnitten in die Schüssel, legt auf jede Schnitte einen kleinen Löffel voll von dem dick gekochten Reis und Petersilienwurzeln, alsdenn kan man so viel klare Suppe darauf giesen, als es nöthig ist, oder es kan auch die Suppe mit ein paar Eyerdottern und ganz fein gehakter Petersilie abgerührt, wie man es am liebsten vermag, also über den Reis und das Brod gegeben, die Suppe vorher recht gesalzen, und wenn angerichtet ist, ein wenig Muscatnuß darauf gerieben werden.

39. Und wie eine Rindfleisch-Suppe mit Nudeln?

Diese wird eben so wie die vorige gemacht, aber man darf die Nudeln nicht alleine kochen, sondern nur gleich die Suppe durch einen Seiber darauf giesen, und so ein wenig kochen lassen; will man Petersilienwurzeln darein haben, so muß man solche besonders kochen, auch, so man nicht will, darf man sie auch nicht mit Eyern abrühren, sondern nur so natürlich auf geröstete Semmelschnitten anrichten.

40. Wie pflegt man eine Schnecken-Suppe zu machen?

Man lasse die Schnecken samt ihren Häuslein so lang, als etwa harte Eyer im Wasser sieden, hernach thue man sie heraus, ziehe die schwarze Haut herab, und schneide das hintere Theil davon, wasche sie mit heissem Wasser wohl ab, wenn man will, kan mans auch zuvor mit Salz reiben, allein sie bleiben kräftiger, wenn man nur mit warmen Wasser das schlüpfrige davon wohl abwäscht; hierauf lasse man sie in einer Fleischbrühe wieder sieden, daß sie weich werden, hackts denn klein, bis auf einige, so man ganz läßt. Die gehackte thue man in ein Häuflein, gieße Fleischbrühe daran, würze sie mit Muscatenblüth, Pfeffer und Cardemomen, lasse sie aufsieden, hernach thue man Butter daran; wenn sie ein wenig aufgewallet, richte man sie über gebähetes weiß Brod an, darnach nehme man die ganzen Schnecken, welche noch übrig behalten, und nicht mit gehackt worden, lege sie auf einen gebäheten Beckenschnitt in die Mitte der Suppe, so ist sie recht.

41. Wie wird eine gute Zellerie-Suppe zubereitet?

Es wird das grüne Kraut von dem Zellerie sauber abgeklaut, gewaschen und klein gehackt, also denn läßt man eine Fleischbrühe siedend werden, thut Citronenmark samt ein wenig in Schmalz eingebrenntes Mehl darein, und denn auch das gehackte Kraut, daß es miteinander aufkocht, hernach würzt man es mit Muscatenblüth und Cardemomen, läßt auf

auf die legt ein gut Stück Butter auffieden, und richtet es denn über gebähete Weckenschnitten an.

42. Wie macht man eine Spargel-Suppe?

Man schneidet das weiße von dem Spargel sauber ab, und zerbricht ihn noch ein- oder zweymal von einander, legt ihn in ein frisches Wasser, setzt indessen ein ander Wasser in einem Stollhafen oder Pfanne zum Feuer, salzt es, und läßt den Spargel darinnen sieden, bis er nur ein wenig weich wird, alsdann seihet man das Wasser davon ab, macht eine Fleischbrühe siedend, oder läßt sie auch nur warm werden, thut den im Wasser bereits abgessenen Spargel hinein, würzt ihn mit Pfeffer und Muscatenblüth, läßt ihn noch eine Weile darinnen kochen, doch also, daß er nicht zu weich werde. Zuletzt thut man ein Stück Butter hinein, daß sie noch einen Ball mit aufthue, dann richtet man es mit würflicht geschnittenem oder gebähetem Weißbrod an.

43. Wie kocht man eine Speck-Suppe?

Man nehme Wasser, salze es und lasse es sieden, richte es über aufgeschnittenes Rockenbrod an, setze es auf Kohlen, lasse es wohl austrocknen, schneide denn einen Speck würflicht, lasse ihn in einem Pfännlein heiß werden, bis er schön gelblicht, und brenne ihn über die Suppe, so ist sie recht.

44. Wie macht man eine gute Wein-Suppe?

Man nimmt neugebackene Wecken, schneidet sie zu ziemlich grossen Stücken würflicht, röstet solche schön gelb im Schmalz, nimmt von diesem Schmalz, darin die Wecken gebacken, und röstet ein schön Mehl
licht.

leichtgelb im Schmalz, indessen läßt man einen Wein siedend werden, thut das eingebrannte Mehl darein, wie auch Zucker, Muscatenblüth und ein wenig Safran, läßt es mit einander kochen; thut die gebackenen Semmeln in einen Stollhafen, gießt die zusammen gemachte Suppe darüber, läßt sie noch ferner sieden, bis das gebackene Brod weich ist, richtet es dann in eine Schüssel an, und trägt es auf.

45. Wie wird sie auf eine andere Art zubereitet?

Man nimmt Wein, so viel man machen will, das gelbe von 3. bis 4. Eiern, Zimmet, Muscatenblüth und Zucker, dieses alles wohl unter einander geklopft, läßt es aufsieden, alsdann wird es über ein wenig Salz und Butter, wie auch über geröstete Beckenschnitten aufgegeben.

46. Wie pflegt man eine welsche Wassersuppe zu kochen?

Man schneidet Becken ein, wie zu einer Schwarzbrod-Suppe, salzt ihn, und schüttet siedend Wasser darüber, doch nicht zuviel, damit die Suppe noch ganz dick bleibt, läßt es auf einem Kohlfeuer aufkochen, thut Schmalz in ein Stollhäselein, wenn es heiß, so streut man ein wenig Mehl darein, röstet es gelb, läßt kleingeschnittene Zwiebeln, Lauch, Petersilienkraut auch mit abdämpfen, sodenn schüttet man noch so viel Wasser, als der Suppe abgethet, an das abgedämpfte, und wenn es eine Zeit lang gesotten, so verklopft man 1. oder 2. Eyer, nachdem man viel Suppe hat, rührt es unter das abgedämpfte, richtet es über die Suppe an, und schmelzt sie oben darauf mit heißem Schmalz, worinnen etwas Brodbrosamen gelb gemacht, so ist sie recht und gut.

47. Wie

47. Wie wird eine Zwiebel-Suppe gemacht?

Es wird Rockenbrod in eine Schüssel eingeschnitten, Ingber und Pfeffer darauf gestreut, als denn eine siedende Fleischbrühe darüber gegossen, hernach auf einer Glut, solche ein wenig stehen lassen, hierauf schneidet man Zwiebeln länglicht, röstet sie schön gelb im Schmalz, brennt sie auf die Suppe, und trägt sie denn zu Tische.

48. Wie wird eine Suppe a la Reine, oder Suppe mit einer weissen Mandel-Coullige gemacht?

Man nehme weiß Brod, schneide die braune Kruste oder Rinde ganz dünne ab, zertheile das Brod in 4 bis 6 Stücken, thue es in einen Hasen oder Kessel, werfe einige kreuzweis geschnittene gelbe und weisse, wie auch Petersilien-Wurzeln darzu, schütte recht gute kräftige Fleischbrühe daran, lasse es damit sieden, bis das Brod ganz verkocht, und die Brühe etwas sämig ist, alsdann hacke und stosse man ein halb Pfund fein gestoffene Mandeln, ein wenig gebratenes Kalb- oder Hünnerfleisch, nebst 2 hart gesottenen Eyerdottern, zu einem Teig, thue dieses alles zu der Brühe, und rühre es darinnen recht unter einander; doch darf es mit den Mandeln nicht kochen, sondern nur ein wenig gegen dem Feuer stehen, hierauf kan alles, was man durchbringen kan, durch ein Haartuch oder feines Sieb gestrichen werden, das mit es eine weisse sämige Brüh wird, ferner mit Salz und Mascatenblüth recht gewürzt, und bis zum Anrichten ans Feuer gestellt werden, daß es siedend heiß bleibt; aber kochen darf es nicht, indem es
son

sonsten etwas käsigt, und unansehnlich werden möchte. Wenn man nun die Suppe anrichten will, so wird das Brod mitonnirt, alsdenn mag man in selbige legen, was beliebig, entweder Hüner, einen Markknochen, einen farcirten oder einen ordinairn Kalbsknochen, oder auch nur ein wenig Farce machen, solche um einen Kalbsknochen schlagen, oder es sonst in eine selbstbeliebige Form bringen, welches einem frey stehen wird, ferner aber fein glatt machen, mit einem Messer zierlich einkärben, in einer Tortenpfanne backen lassen, und es also in eine Schüssel anrichten, so gibt es eine herrliche Suppe.

49. Wie eine Brieslein-Suppe?

Es werden die Briesen nur ein Klein wenig abgescnipfet, hingegen die lange oder Halbs-Briesen zu Plätzlein und die andern würflicht geschnitten, selbige durch einen von Mehl, Milch und Eyern angemachten Teig gezogen, oder auch nur im Mehl geschwungen, hübsch gelb heraus gebacken, die würflicht geschnittene Briesen alsdenn in eine Schüssel gethan, mit einer mit Butter und feinem Gewürz zusammen gemachten Fleischbrühe angerichtet, und die gebackene Plätzlein auf den Rand herum gelegt, so ist es recht.

50. Wie eine Klare Brühe-Suppe?

Man pflegt eine recht gute, kräftige und wohl schmeckende braune Brühe zu machen; aber dabey muß man wohl zusehen, daß die Brühe ja nicht bitter oder angebrannt seyn möge, wenn sie bald angerichtet werden soll, geröstete Semmelschnitten oder geraspelte Brodkrusten in die Suppenschüssel legen, von der Brühe durch ein kleines Sieb darauf laufen lassen, mit einer andern Schüssel zudecken, aufmit-

ton

tonniren lassen, hernach, wenn man sie auf den Tisch geben will, vollends so viel Brühe, als nöthig ist, durch ein Sieb darauf schütten, so ist die Suppe recht. Verlangt man auch etwas davein, so darf man nun ein Huhn, oder einen Kalbsknochen nehmen, oder ein wenig Farce machen, es ein wenig länglicht und veste zusammen rollen, in ein dünnes Tuch wickeln, mit einem Bindfaden umwinden, und also in der Fleischbrühe ein wenig mit kochen lassen, denn beym Anrichten es mit in die Suppe legen, so wird sie recht gut und kräftig seyn.

51. Wie eine grüne französische Suppe?

Man nehme Meyenkraut, klaube und wasche es sauber aus, schneide selbiges mit einem Büschelein grüner Zwiebeln etwas gröblich, giesse eine siedende Fleischbrühe daran, lasse es eine Stunde lang sieden, hernach schneide man eine Semmel daran, und lasse sie damit versieden. Wenn es angerichtet werden soll, kan man zu einem Schoppenhäselein voll 2 Eyer zerklöpfen, ein wenig Eßig davein schütten, und es nebst einem Stück Butter in die Suppe rühren, als denn anrichten und auf den Tisch geben.

52. Wie eine klare Bouillon Suppe?

Wenn man ein Stück Rindfleisch kocht, und die Brühe davon gebrauchen will, so muß nicht allzuviel Wasser daran geschüttet werden, wenn die Brühe kräftig und aut werden soll, alsdenn thut man Zellerie, Petersilienkraut, auch dergleichen Wurzeln, 2 bis 3 gelbe Wurzeln, ein wenig Salz, ingleichen, wenns beliebig, ein paar Stück platt geschla-

geg

geschlagenen Ingber daran und läßt kochen. Wenn nun die Brühe recht kräftig und gut ist, so giest man soviel als man zur Suppe nöthig hat, durch ein Sieb in einen Hafen ab, und setzt es so lange zum Feuer, daß es siedend heiß bleibt; hernach kan wieder soviel siedend Wasser als nöthig ist, auf das Fleisch gegossen, und damit vollends gar gekocht werden. Wenn man die Suppe nun anrichten will, wird die Schüssel mit gerösteten Semmelschelben belegt, die klare Brühe ganz siedheiß darauf geschüttet, mit ein wenig Muscatnuß überleben, und auf den Tisch gegeben.

53. Wie eine Suppe von Hünerebeinen?

Man kan das Fleisch von einer gesottenen Henne nehmen, selbiges klein hacken, alsdann die Beine nebst dem gehackten Fleisch in einem Mörsel stossen, eine Schnitte Weißbrod bähen, solche mit dem gestossenen in ein Häfelein thun, hernach die Hennenbrühe daran schütten, es eine weile daran kochen lassen, durch ein Haarsieb treiben, Cardamomen und Muscatenblüth würzen, ein Stückgen Butter hinein werfen, es noch einmal aufkochen lassen, und über gebähetes Weißbrod anrichten. Hierbey ist aber noch anzumerken, daß zu einer gestossenen halben Henne insgemein ein Schoppen Fleischbrühe genommen werden müsse.

54. Wie von Hünerebern?

Man nehme einige Hünerebern, nachdem man nemlich viel Suppe machen will, lasse sie, weil sie ganz weich bleiben müssen, nur einen Sud in einer Fleischbrühe thun, zerrühre solche durch einen Seiber, seihe das zerrührte ohngefähr mit einem Schoppen Fleischbrühe durch, lasse es wieder aufkochen, würze es mit

Car

Cardemomen und Muscatenblüthe, lasse auch kurz zuvor, ehe man die Suppe anrichten will, ein Stück Butter nur einen einigen Sud aufstehn, schütte es über gebähertes Weisbrod, und gebe es auf den Tisch.

55. Wie eine ordinaire deutsche Hühnersuppe mit Fleischknöpflein?

Nachdem vorhero die Hühner sauber gepuzt und eingebogen worden sind, werden sie mit siedendem Wasser und einem Stücklein Butter zum Feuer gesetzt, allein es darf nicht mehr Wasser als nöthig ist, dazu genommen werden, damit die Brühe kräftig und gut wird. Wenn sie nun kocht und wohl abgeschäumt ist, so wird ein Bündgen feine Kräuter nebst ein paar Stücklein breit geschlagenen Ingber, und einem Stück mit so vielem Mehle eingekneteter Butter, daß die Suppe ein wenig sämig davon werden kan, und wenn es halb gar ist, kleingeschnittene Zellerie und Petersilienwurzel daran gethon, solches zusammen gar gekocht, unterdessen eine gute Farce zubereitet, woraus klein runde und längliche Klumpchen, welche mit fein geriebenem Brode sich gut zusammen rollen lassen, gemacht werden können. Diese nun thut man zulezt an die Suppe, läßts nur gemächlich ein wenig zusammen kochen, würzts mit Salz und Muscatenblüth, so wird es eine recht gute und köstliche Suppe seyn.

56. Wie eine Rebhühnersuppe für Kranke?

Hierzu wird ein gebratenes Rebhuhn, nachdem man es kalt werden lassen, genommen, selbiges klein gehackt oder gestossen, in ein Häselein gethan, gute Hühnerbrühe und ein wenig Wasser daran geschüttet,

§

damit

Damit es nicht zu gesalzen wird, alsdann zum Feuer gesetzt, gesotten, durch einen Seiber getrieben, mit Muscatenblüth und Cardemomen gewürzt, noch ein wenig gesotten, Butter daran gethan, und über gebähetes Weißbrod angerichtet.

57. Wie eine Suppe mit Rebhühnern und Castanien?

Man nehme rohe oder gebratene Rebhühner, umwinde sie mit einem Bindfaden, damit sie im Sieden nicht von einander fallen, schütte gute Fleischbrühe daran, thue zwey mit Gewürznägelein besteckte Zwiebeln, wie auch, wenn es nöthig ist, ein wenig Salz dazu, und lasse es also gar kochen. Wenn solches geschehen, kan man eine gute Portion rein gemachte Castanien nehmen, von den ganzen und besten aber einige aussuchen, sie ein wenig mürbe kochen, doch daß sie ganz bleiben, und damit die Schüssel garniren; die halb zerbrochenen Castanien mit etwas mürbe gekochten Ochsengaumen in kleine Würfel schneiden, hingegen sie in ein wenig heiß gemachter Butter mit klein gehackten Zwiebeln durchschwitzigen lassen, sodann das kleinste von den Castanien, die bey dem Einmachen zerbrochen sind, nebst den Rebhühnerlebern und sonst ein wenig andere gebratene, was nemlich bey Händen ist, so aber vorhero klein gehackt werden muß, in einen grossen Mörsel zusammen recht fein zerstoßen, ferner ein wenig braunes Mehl machen, das gestoffene darein thun, auf dem Feuer durchrühren, etwas von der Rebhühner- und Fleischbrühe daran gießen, damit kochen lassen, und durchsieben, so wird man eine recht schöne Coullige bekommen. Wenn man nun angerichtet hat, so mag man geröstete Semmel

melscheiben mit etwas von der klaren Rebhühnerbrühe mitonniren, die abgeschwitzten Castanien mit Zwiebeln dazu thun, die Rebhühner darauf anrichten, und die Coullige darüber herschütten, so hat man eine köstliche Suppe.

58. Wie eine Olapotrid = Suppe?

Es werden abgefottene Krebse, wie auch abgefottene Kalbsbriese ausgeschält, und klein würflicht geschnitten, alsdann durre und frische Morcheln wohl gebrühet, oder etwas weniges im Wasser gefotten abgeseihet, und in Butter geröstet, hierauf in der Fleischbrühe weich gefotten, und hernachmals aus der Brühe herausgenommen, und ebenfalls klein würflicht geschnitten. Ist nun die Zeit vorhanden, daß man Kieferbsen haben kan, so muß man solche ausfönnen, sie zuvor besonders ein wenig in einer Fleischbrühe sieden, die Brühe davon herab selhen, Krebse, Briese, Morcheln und die frische Erbsen zusammen in einen Stollhafen thun, zuvor aber auch von den gestoffenen und mit guter Fleischbrühe durchgepreßten Krebschalen eine gute Brühe zurichten, sie wohl würzen, auch selbige in den Stollhafen gießen, zuletzt aber ein Stück Butter dazu legen, und alles mit einander ein wenig auffieden lassen. Unterdessen kan man 3 bis 4 Semmelschnitten hell aus dem Schmalz backen, sie in die Schüssel thun, die Krebse, Kalbsbriese, Morcheln und Kieferbsen mit einem grossen Löffel herausschöpfen, auf die Schnitten legen, die Krebsbrühe auch darüber anrichten, und alsdenn auf den Tisch geben.

59. Wie eine Kalbfleisch-Suppe mit Fleischklümpchen?

Das Kalbfleisch, nachdem es vorher in mittelmäßige Stücke zerhauen, muß wohl ausgewässert, blanschirt, sauber gepuzt, alsdann in einen Hafen gethan, gute helle Fleischbrühe durch ein Sieb darauf gegossen, oder an statt derselben nur siedend Wasser davor genommen werden, doch nicht mehr als nur zur Suppe öthig ist, indem das Kalbfleisch so nicht lange kochen darf, und daher nicht kräftig genug werden möchte. Hierauf verfähret man im übrigen in allen Stücken damit wie mit der obgemeldeten Hühnersuppe. Es kan auch bey diesen beeden Suppen mit Brodtklumpen, oder auch mit Reis und zarter Gerste eine Veränderung getroffen werden. Will man sie aber mit Reis zureichten, so muß man selbige besonders, entweder in dünner Brühe oder Wasser, mit Hinzuthuung eines Stückleins Butter kochen lassen, denn wenn der Reis in der Brühe verkocht und verweicht, ist solches nicht fein.

60. Wie eine Suppe mit einer Coullige von Kalbfleisch?

Hierzu wird eine Coullige von einigen Kalbfleisch und Schinken-Scheiben, Petersilie, Zwiebeln und Lorbeerblättern zurecht gemacht, auch in diese Suppe eingelegt, was man nur will, alsdann geröstet Weißbrod mit klarer Fleischbrühe mitonnirt, endlich die Coullige, nebst demjenigen, was man einzulegen beliebt, zusammen angerichtet, und auf den Tisch gegeben.

61. Wie eine Reis-Suppe?

Der Reis muß sauber verlesen, mit siedendem Wasser angebrühet und in der Fleischbrühe zugefetzt werden, allein er darf nicht so dick seyn, als man ihn sonst zu machen pflegt, sondern nur ganz dünne, wie er über die Hühner gerichtet wird: hernach kan man ihn mit Pfeffer und Muscatennuß würzen, und wenn er weich genug gesotten, zuletzt ein Stück Butter hinein werfen, sollte er etwann zu dicke seyn, darf noch ein wenig Brühe, oder so er zu stark gesalzen, ein wenig Wasser dazu geschüttet werden. Unterdessen mag man eine Fleischbrühe in einem Häfelein siedend machen, 3 oder auch mehr Eyer zerklöpfen, sie sehr gemächlich in die siedende Brühe schlagen, damit die Eyer auf einen Klumpen zusammen laufen, und darf ja nicht darinnen gerühret werden. Wenn dieses geschehen, richtet man den Reis in eine Schüssel an, nimmt die Eyer mit einem Löffel aus der Brühe heraus, legt sie auf den Reis, drückt Citronensaft darauf, streut Muscatenblüth und würflicht geschnittene Citronenschalen darüber, und gibt es auf den Tisch, so ist es recht.

62. Wie eine Reis-Suppe mit Wein?

Den Reis pflegt man in Wasser gar zu kochen, damit er ein wenig dick wird, Wein daran zu schütten, Salz, Zucker, gestoßenen Zimmet und Cardemomen, Klein gehackte oder geriebene Citronenschalen, nebst einem Stücklein Butter dazu zu thun, selbiges noch ein wenig zusammen durchkochen zu lassen, zuletzt mit ein paar Eyerdottern abzurühren, und anzurichten.

63. Wie eine Morcheln-Suppe ?

Man nehme frische oder gedörrte Morcheln, wie es beliebig ist, brühe sie einigemal mit siedendem Wasser an, lasse den vierten Theil davon ganz, zerhacke die übrigen alle fein klein, röste selbige zusammen in Butter, thue sie hierauf in eine siedende Fleischbrühe, würze solche mit Pfeffer, Cardemomen und Muscatenblüth, lasse zuletzt ein gut Stück Butter darinnen zergehen, und richte es über gebähete Semmelschnitten an.

64. Wie eine braune Suppe mit Tauben und einem guten Ragout von Kalbsbriesen, Morcheln, Distazien, Artischockenstielen, u. d. g.

Die Tauben muß man vorher sauber zureichten und einbiegen, alsdann auf den Brüsten in brauner Butter ein wenig braun werden lassen, eine gute Brühe durch ein zartes Sieb darüber gießen, die Tauben darinnen gar kochen, hierauf von oben angezeigten feinen Sachen ein gut Ragout machen, und wenn alles zum anrichten fertig ist, geröstete Semmelscheiben mit der klaren Taubenbrühe mitonniren, die Tauben endlich anrichten, und das feine Ragout, welches ein wenig länger von Brühe seyn muß als sonst, darüber herschütten, vorhero aber versuchen, ob es recht gesalzen, und auf den Tisch gegeben. Es können auch Rebhühner, Berghühner, wilde und zahme Enten, Gänse, ein gespickter Haase, Hammelskäule, u. d. g. mit einer solchen Suppe gemacht und auf den Tisch gegeben werden.

65. Wie eine braune Ragout-Suppe mit einem Markknochen und allerhand feinen Sachen?

Man muß hierzu eine gute Brühe, wie auch ein gut Ragout von allerhand feinen Sachen zurechte machen, alsdenn weiß Brod mit guter klarer Brühe mitonniren, den Markknochen in die Mitte einlegen, das Ragout darüber her schütten, und auf die Tafel geben.

66. Wie eine Nieren-Suppe?

Man pflegt die übergebliebene Nieren von einem Nierenbraten, nebst etwas weniges von desselben Fett zu nehmen, es fein klein zu hacken, eine Brühe siedend zu machen, die gehackte Nieren dar ein zu thun, es mit Muscatenblüthe und Cardemomen zu würzen, miteinander auffieden zu lassen, zuletzt ein Stück Butter hinein zu legen, es miteinander noch einen Sud thun zu lassen, und über gebähete Semmelschnitten anzurichten, so ist es eine recht gute Suppe.

67. Wie eine Suppe von Enten mit Märkischen Rüben?

Nachdem vorher die Enten sauber gepuzt und zum Kochen zugerichtet sind, müssen sie auf der Brust ein wenig braun geschmohrt, in einen Hasen mit siedendem Wasser, oder welches noch besser mit Fleischbrühe, Zellerie, Petersilie und ein wenig Salz zum Feuer gesetzt, und also gar gekocht werden, doch darf man nicht mehr Wasser, als zur Suppe nöthig ist, damit sie kräftig und gut wird, darauf giessen, und wenn ein Markknochen oder sonst ein Stückgen Fleisch dazu

genommen werden kan, ist es auch dienlich. Die Märkischen Rüben nun können Striemenweise oder auch würflicht geschnitten, auch, so sie klein sind, nach belieben, ganz gelassen, und braun abgemacht werden, man darf aber eine etwas längere sämige Brühe, als sie sonst über Fleisch und Fische gehört, daran machen, hat man aber keine Brühe, so kan von der Entenbrühe daran geschüttet werden, welches auch angehet, wenn nur der Bedacht dahin genommen wird, daß die Brühe kräftig und gut ausfällt. Wenn nun alles so weit fertig und zugerichtet ist, werden geröstete Semmelschnitten in einer Suppenschüssel mit der klaren Entenbrühe mitonniret, die Enten darauf ange richtet, und die Rüben mit der Suppe darüber gegeben. Hat man aber keine Märkische Rüben, so thun andere auch eben die Dienste, doch wenn es Wavrüben sind, müssen solche, weil sie ohnedem etwas bitteres an sich haben, nachdem sie klein geschnitten sind, vorher blanschirt, oder im Wasser einmal aufgekocht, wieder getrocknet, und denn, wie vorher angezeigt worden, zugerichtet werden.

68. Wie wird eine Rüben-Suppe bereitet?

Es werden grosse Rüben zu dünnen Schnitten geschnitten, in siedend Wasser gethan, eine Stunde lang darinnen gesotten, durch einen Seither getrieben, alsdenn grosse Stücke von der äussern Rinde der Semmeln in eine Schüssel gelegt, mit einer siedenden Fleischbrühe überschüttet, und auf Kohlen weich gesotten. Hierauf kan man das durchgetriebene von Rüben darüber anrichten, oben darauf ein wenig salzen, ziemlich heisses Schmalz darüber brennen, damit die Suppe ein wenig fett werde, und also auf den Tisch gegeben.

69. Wie

69. Wie eine grüne Suppe mit Erbsen
und Spinat?

Diese Suppe wird eben so, wie die nachstehende
verfertigt, und kan man darein legen, was ge-
fällig ist.

70. Wie eine Suppe von Hühnern, Enten, Tauben
und Gänsen mit grünen Erbsen?

Alles dasjenige Flügelwerk, was zu einer sol-
chen Suppe genommen werden soll, muß vorher saub-
er gepuzt und zubereitet, alsdenn mit siedendem Was-
ser zum Feuer gesetzt, ein wenig gelinde gesalzen, wohl
abgeschäumt, mit Zellerie und Petersilie gekocht werden.
Nach diesem kan man etwas Laktuk und Petersilie
nehmen, wohl reinigen und waschen, ein wenig durch-
hacken, mit einigen grünen Erbsen stossen, auch 2
hart gesottene Eyer, wie auch ein paar geweichte
Weißbrod-Stücke, zusammen recht zart stossen,
ein Stückgen Butter in einer Casserole heiß machen,
2 Löffel voll Mehl darzu schütten, auf dem Feuer ein
wenig rühren, die gestossenen Kräuter auch dazu thun,
solches zusammen durchschwizen lassen, gute klare
Brühe darauf gießen, damit durchkochen, und durch ein
Haartuch streichen, so bekommt man eine feine grüne
ne Coullige. Hierauf mag man einige junge grüne
Erbsen besonders kochen, zu der durchgestrichenen
Brühe thun, also gegen das Feuer stellen, daß es
zusammen sied heiß bleiben möge, endlich einige ge-
röstete Semmelschnitten mit etwas klarer Brühe mit-
tonniren, und denn die Hühner, oder Enten, oder,
was man sonst bey Handen hat, auch einlegen,
£ 5 und

und die grüne Erbsen, Coullige darüber geben, so hat man eine gute und kräftige Suppe.

71. Wie eine Sächsische Erbsen-Suppe mit Schweinefleisch oder Gansschlegeln?

Nachdem vorher die Erbsen im Wasser gesotten, und durch einen Durchschlag getrieben worden, nehme man Schweinene Carbonade, salze und koche es, wenn es gar ist, schneide man Semmel in eine Schüssel, giesse etwas von der Erbsenbrühe darüber, setze es ein wenig auf Kohlen, richte sodann die Carbonade oder die eingemachten Gansschlegel auf die Schüssel an, doch müssen selbige im Wasser warm gemacht werden, schütte von der Erbsenbrühe darauf, so ist die Suppe fertig. Wenn die Erbsen aufkochen, so müssen Zwiebeln nebst etwas Peterfille in brauner Butter daran gebraten, mit ein wenig Salz und Pfeffer gewürzt, und daran gethan werden.

72. Wie eine blinde Erbsen-Suppe?

Es wird ein Teiglein, wie zu Rasiolen, ange- macht, nicht gar zu dünne ausgewelgert, das unterste von einem Federkiel hinweg geschnitten, und damit in den Teig gestochen, so bekommt man kleine runde Kugeln, wie die Erbsen, daraus; diese müssen fein hell aus dem Schmalz gebacken, und in einer Fleischbrühe wohl gesotten werden. Wenn dieses geschehen, thut man ein Stück Butter und Muscatenblüthe daran, richtet sie mit einander in eine Schüssel an, und gibt die Suppe auf den Tisch.

73. Wie eine Suppe mit Blumenkohl, und einem farcirten Huhn oder Kalbsbrust?

Man nimmt ein Huhn, farcirt es entweder roh oder

oder gebraten, auch eine Kalbsbrust, welche man auch farciren kan, alsdenn nimmt man eine gute Portion Blumenkohl, pußt solchen sauber, kocht ihn ab, läßt ihn sauber ablaufen, die grossen Stücke davon legt man in eine breite Pfanne, wirft ein gut Stück Butter darein, schüttet ein wenig Fleischbrühe daran, läßt es warm stehen, den kleinen Abfall von dem Blumenkohl aber, nebst etwas kaltem Braten, 2 hart gesotenen Eiern, ein paar Hände voll Mandeln, einige gewechte runde Semmelstücke, hackt und stoßt man zusammen klein, thut es in ein Geschir, gießt gute Fleischbrühe darauf, rührt es wohl untereinander, läßt kochen, streicht durch, würzt es mit ein wenig Salz und Muscatenblüthe, mitonnirt geröstete Semmelscheiben, mit ein wenig klarer Brühe, worinn die grossen Stücke Blumenkohl gelegen sind, schüttet man auch mit auf das Weißbrod, alsdenn legt man das farcirte Huhn oder die Kalbsbrust in die Mitte, setzt den Blumenkohl rund herum, und gießt die sämige Coullige darüber her, so hat man eine recht kräftige und herrliche Suppe.

74. Wie eine braune Kohl-Suppe mit Castanien?

Nachdem vorher der braune Kohl sauber abgepußt, und recht klein gehakt worden, macht man ein gutes Stück Butter in einer Casserole heiß, rührt ein paar gute Löffel voll Mehl hinein, thut sodenn den gehakten Kohl auch dazu, läßt auf dem Feuer zusammen wohl durchschwizen, rührt fleißig um, gießt gute siedende Fleischbrühe durch ein Sieb darauf, salzt es, wirft ein paar ganze Zwiebeln darein, läßt miteinander gar kochen, hernach schneidet man
rein

rein gemachte Castanien in kleine Würfel, und, wenn man den Kohl bald anzurichten gedenkt, thut man selbige dazu, damit sie ein paar mal mit aufkochen; sollte aber der Kohl nicht sämig genug seyn, sondern noch wässerig aussehen, so kan man noch ein wenig weiß gebranntes Mehl daran machen, so ist er denn recht, man mag darzu geben, was man will. Wenn man mit einer Fleischbrühe versehen wäre, darf man nur halb Haber- und Gerstengrüze nehmen, davon eine Suppe kochen, durch ein Sieb laufen lassen, und darinnen den Kohl kochen, so ist es auch recht.

75. Wie eine Mehl-Suppe?

Man pflegt Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser siedend zu machen, ein wenig Mehl im Schmalz zu rösten, daran zu thun, mit Pfeffer, Ingber und geriebener Muscatennuß zu würzen, es kochen zu lassen, und es über würflicht geschnittenes Roccenbrod anzurichten. Will man aber die Suppe gelb haben, so darf man nur ein wenig Safran dazu nehmen, und die Brühe über gebähete Semmelschnitten anrichten, so ist es eine gute Suppe.

76. Wie eine Semmel- oder Wecken-Suppe?

Es werden Semmel oder Wecken der Länge nach entzwey geschnitten, hernachmals Schnitten überzweg noch darein gemacht, doch also, daß die halbe Semmeln beyeinander bleiben und nicht zerfallen, alsdann im Schmalz geröstet, und in eine Schüssel gelegt. Verlangt man sie aber nicht zu rösten, darf man nur ein heißes Schmalz über die trockene Semmeln in der Schüssel brennen, die siedende Fleischbrühe darüber gießen, Ingber darauf streuen, die

die Suppe zudecken, sie auf eine Glut setzen, auffsteigen lassen, und denn auf den Tisch geben.

77. Wie eine Wasser-Suppe?

Man kan einige geröstete Scheiben von Waßerbrot nebst einem Bund Petersilie und klein geschnittenen Petersilienwurzeln, einem Stück Butter und etwas Salz in ein Geschirr thun, siedend Wasser darauf schütten, und damit kochen lassen, bis alles weich ist, alsdann durchstreichen, wieder kochend heiß machen, mit ein paar Eyerdottern und fein gehacktes Petersilie ablegiren; so ist die Suppe recht und gut.

78. Wie eine Rindbetterin-Suppe?

Man pflegt ein Ey auszuschlagen, ein wenig Mehl darauf zu streuen, und es fein behende heraus zu backen, alsdann selbiges ein wenig zu hacken, in eine siedende Fleischbrühe, oder auch nur in siedend Wasser zu schütten, hierauf das Ey zu zerrühren, es kochen zu lassen, mit Muscatenblüth zu würzen, durchzu feihen, und über Weißbrod anzurichten.

79. Wie eine Sardellen-Suppe?

Die Sardellen werden nachdem sie vorher in Wasser wohl abgewaschen worden, mit einer Schnittten gebäheten Brods im Wein abgesotten, in einem Seißer durchgetrieben, alsdann mit noch ein wenig Wein begossen, und mit Pfeffer, Ingber und Muscatenblüth wohl gewürzt. Wenn solches geschehen, kan man ein Stück Butter daran thun, die Suppe über gebähetes oder würflicht geschnittenes und in Butter geröstetes Brod anrichten, und zuletzt Feinzerschnittene Citronenschalen darauf streuen.

80. Wie ein Muschel-Suppe?

Man muß die Muscheln, nachdem sie vorher sauber gepuzt und wohl gewaschen, in eine Casserole mit siedendem Wasser, nebst ein paar ganzen Zwiebeln, und etwas wenigem Salz, thun; wenn sie dann ein paar mal aufgeköcht und losgesprungen sind, so ist es ein Zeichen, daß sie gut sind. Hierauf kan man sie aus den Schalen machen, mit den besten und zierlichsten Schalen die Schüssel garniren, und eine weiße Coullige Art zureichten: Man nehme nemlich 2 Pfund gutes Fleisch, von welchem man will, welches gleich viel gilt, dasselbe durchhacke man ein wenig, thue es mit wenigen hart gesottenen Eyern, etlichen Händen voll abgeschälter Mandeln und eingeweichter Semmel in einen Mörsel, stoss alle ganz fein, daß es ein Teig werde; hierauf lasse man ein wenig Butter in einer Casserole heiß werden, rühre 2 Löffel voll Mehl auf dem Feuer dazu, alsdann das gestoffene auch, giesse von der Muschel-Suppe und etwas Fleischbrühe darauf, lasse es zusammen durchkochen und streiche es durch ein Haartuch, so bekommt man eine recht feine und wohlschmeckende weiße Coullige, nach diesem kan man den Bart von den Muscheln abmachen, und zu der Coullige thun, solches zusammen hinsetzen, damit es siedheiß bleibt, hernach eine farcirte Semmel machen, oder geraspeltes Weißbrod nehmen, solches auslösen, es wieder mit ein wenig guter Fisch- oder Fleischfarce füllen, ferner das Brod mit dem oben abgeschnittenen platten Stück wieder zumachen, 2 Eyer mit ein wenig Milch oder Rahm wohl zerklöpfen, das Brod darinnen rund umkehren, damit es allenthalben naß werde, in einer kleinen Tortenpfanne backen, unter

unter währenddem Backen aber das Brod mit ein wenig geschmolzener Butter bestreichen, und wenn man sie anrichtet, das Brod in die Mitte der Schüssel legen, und die Suppe darüber schütten. Es können auch einige Muscheln mit unter die Farce gehackt, oder wenn man will, selbige klein geschnitten, mit ein wenig Butter, geriebener Semmel, Salz, Muscatenblüth, Citronen, wie auch ein wenig Wein und Wasser etwas kurz eingestopft werden, alsdann mag man solches in Semmeln oder geraspelt Brod füllen, wie vorher angezeigt worden, backen, und in die Suppe legen, so hat man auch eine recht gute Suppe.

81. Wie eine Sauerkraut-Suppe?

Es wird ein gekochtes und übriggebliebenes Sauer Kraut in einen Hafen gethan, halb Wasser und halb Fleischbrühe daran geschüttet, aufgesotten, zuletzt ein wenig Backschmalz daran gethan, gepfeffert und über Rockenbrod angerichtet, so ist es recht.

82. Wie eine Leber-Suppe?

Man nehme ein Stück von einer Kalbsleber, reibe sie fein, thue solche in einen Hafen, rühre sie mit etwas Wein untereinander, und reibe dieses zusammen, daß es zu einem dünnen Brey wird. Wenn solches geschehen, kan mans durch ein zartes Tuch oder Sieb streichen, mit Zucker, Zimmet, klein gehackten Citronenschalen, und so es beliebig, mit ein wenig Safran durchkochen lassen, mit ein paar Eyerdottern wohl abrühren, und es recht salzen, auch wenn man will würflicht geschnittenes und geröstetes Weißbrod darein thun, so ist die Suppe alsdann fertig.

83. Wie eine Rümmel-Suppe?

Man pflegt Rümmel und ein Stück gebähetes oder Rockenbrod in Wasser, oder so es gefällig, in halb Wasser und halb Fleischbrühe zu thun, zu salzen, und es kochen zu lassen, alsdann durchsieben, mit Pfeffer, Ingber, geriebener Muscatennuß und Saffran zu würzen, auch ein wenig Backschmalz darein zu werfen, es noch einmal aufkochen zu lassen, über aufgeschnittenes Rockenbrod anzurichten, und auf den Tisch zu geben.

84. Wie eine Hecht-Suppe?

Vorhero werden einige kleine Hechte genommen, selbige geschuppet, ausgenommen, in Stücken zerschnitten, ein wenig mit Salz eingesprenget, abgetrocknet, im Mehl umgekehrt, in brauner Butter nur ein wenig, aber nicht zu hart, sondern fein saftig abgebacken, und in einem Mörsel wohl gestossen. Nach diesem kan man Weißbrod in Wasser oder Fleischbrühe einweichen, es auch dazu thun, alles ganz fein wie einen Teig zusammen stossen, recht gute Fleischbrühe nebst ein wenig Wein daran schütten, selbiges auf dem Feuer wohl unter einander rühren, durch ein Haartuch streichen, mit ein wenig gestoffenen Ingber und Muscatenblüth würzen, ein Stückgen Butter daran thun, es zusammen durchkochen lassen, und auf geröstete Semmelschnitten anrichten, so ist die Suppe recht.

84. Wie eine Quitten-Suppe?

Nachdem vorhero die Quitten geschält und in 4 Stücken zerschnitten sind, schneidet man jedes Stück noch drey bis viermal entzwey, nachdem die

Die Quitten groß sind, kocht sie in Wasser und Wein, doch muß es mehr Wein als Wasser seyn, hernach würzt mans mit Zucker und Zimmet, wirft auch Butter und kleine Rosinen darein, läßt es damit fast gar kochen, zuletzt thut man ein wenig geriebenes Brod hinein, damit es etwas dick werden möge, und richtet es an.

85. Wie eine Brunellen Suppe?

Man nimmt Brunellen, schneidet solche hübsch länglicht, thut sie in einen Hafen, gießt etwas Wasser darauf, würzt sie mit gestossenem Zimmet und Cardemomen, Zucker, klein geschnittenen Citronenschalen und kleinen Rosinen, läßt alles zusammen durchkochen, ein wenig Wein und nach Proportion ein wenig braunes Mehl daran thun, damit es nicht so wässerig aussehen möge, solches zusammen noch ein wenig durchkochen, zuletzt geröstete Semmelschnitten in eine schüssel legen, und die Suppe darüber anrichten, so ist sie recht.

86. Wie eine Johannisbeer-Suppe?

Diese Suppe wird eben so, oben beschriebene Erdbeersuppe, gemacht, nur muß man die Beerlein zuvor von den Stielen abzupfen.

87. Wie eine Nuß-Suppe?

Man pflegt Nußkerne zu nehmen, sie klein zu hacken, Milch daran zu schütten, Zucker, Zimmet und ein wenig Rosenwasser daran zu thun, alsdann geriebene Semmelschnitten in eine Schüssel zu legen, kleine Rosinen darauf zu streuen, die Suppe darüber anzurichten, und auf den Tisch zu geben.

W

88. Wie

88. Wie eine Kürbis-Suppe?

Man schneide die Kürbse in Stücken, setze sie in einer Fleischbrühe zum Feuer, thue Eyer, Käse und Pfeffer daran, richte sie über Weißbrod an, und streue zuletzt ein wenig in Butter geröstete Petersille darauf, so ist es recht.

89. Wie eine süsse Rahm-Suppe?

Zu einer halben Maas Rahm wird ein ganzes Ey genommen, selbiges recht wohl zerfloßt, mit dem süssen Rahm angerührt, ein wenig Zucker und Rosenwasser daran gethan, alles miteinander in eine Pfanne geschüttet, immerzu fleißig umgerührt, bis man siehet, daß es zu sieden anfangen will, endlich über zerbrochnes gebähtes Brod angerichtet. Hierbey ist noch zu erinnern, daß mans ja nicht ganz aufsieden lassen darf, damit das Ey nicht zusammenlaufen möge.

90. Wie eine Käse-Suppe auf welsche Art?

Man bähe Weißbrod, lege es in eine Schüssel, schütte eine siedende gute Hennen- oder Fleischbrühe darüber, streue geriebenen Parmesankäse darauf, oder, wenn man will, lege man das gebähtete Brod in eine Sortenpfanne oder Pastentiegel, giesse die Brühe daran, lasse es in einem Backofen einprägen, und gebe es auf den Tisch.



2.) Von

2.) Von Potagen.

1. Wie macht man eine kräftige Potage von jungen Tauben?

Es werden die jungen Tauben gerupft, in siedendem Wasser blanschirt, ausgenommen, eingebogen, mit Speckstreifen belegt, in guter Brühe gesotten, mit Salz, Pfeffer, ganzen Gewürznägelein, einem Bündgen feinen Kräutern, einer ganzen Zwiebel gewürfelt, und völlig gar gekocht, alsdenn aus ihrer Brühe heraus genommen, in gutem Jus von Rind- und Hammelfleisch mit ein wenig Citronensaft gelinde aufgekocht, endlich Semmel-Rinden in der guten Fleischbrühe aufgeschwellet, die Tauben ordentlich darüber gelegt, und angerichtet.

2. Wie eine Potage von Hühnern mit gefülltem Kopf-Salat?

Nachdem vorher die junge fette Hühner wohl gepuzt und ausgenommen worden sind, muß man das Fleisch von der Brust zwischen der Haut ablösen, eine Fülle von dem Brustfleisch eines jungen Huhns, einem kleinen Stück Kalbfleisch, Speck, Kalbsbriesen, nebst zerhakten kleinen Zwiebeln, einigen Champignons und Petersille, wie auch mit Salz, Pfeffer, guten Kräutern und anderm feinem Gewürze zu richten. Das Selbe von 3 bis 4 rohen Eiern, etwas Schinken, ein wenig in süßen Milchrahm oder sonst guter Milch geweichte Semmelkrumen dazu thun, alles zusammen wohl hacken, im Mörsel stossen, hernach die jungen Hühner zwischen der Haut und Fleisch über der Brust damit füllen, die Haut an beyden Enden

M 2 .

den

den der Flügel fest machen, damit die Fülle nicht losgehe, sie in siedendem Wasser einen Wall aufstehen lassen, auf daß sie steif werden, alsdenn heraus nehmen, wieder abtrocknen, mit dünnem Speck belegen, solchen mit Bindfaden anheften, und also die Hühner in einen kupfernen Kessel in eine Brühe legen. Nach diesem kan man Kopf-Salat, welcher vorher im Wasser abgebrüht worden, nehmen, ihn in kalt Wasser werfen, wohl ausdrücken, den Salat Blatt vor Blatt ausbreiten, ihn in der Hand halten, das Herzgen aus der Mitte heraus thun, an dessen Stelle ein wenig von der Hünersfülle legen, ferner die Salatblätter Blatt vor Blatt in die Höhe bis ans Ende richten, ihn mit Bindfaden zusammen heften, solchen mit guter Brühe in einem kupfernen Kessel gar kochen lassen, in der Schüssel, worinnen die Potage angerichtet wird, Semmel-Rinden aufkochen, den Rand der Schüssel hernachmals mit gefülltem und in der Mitte durchgeschnittenen Salat belegen, alsdenn die jungen Hühner aus dem Kessel nehmen, den Bindfaden und Speckscheiben davon machen, sie in der Potage anrichten, ein nicht allzubraunes Kalberjus darauf gießen, aber wohl zusehen, daß die Potage wohlschmeckend seyn möge, sie warm anrichten, und zu Tische tragen.

3. Wie eine Potage von jungen Hühnern mit Spargelspizzen?

Diese wird eben so wie die vorige gemacht, nur muß der Rand der Schüssel anstatt des Kopf-Salats mit Spargelspizzen besetzt werden.

4. Wie aber mit Portulak?

Diese wird ebenfalls so zugerichtet, nur mit die
fen

dem Unterschied, daß der Portulak mit Kälberjus gekocht werden muß. Wenn nun die Potage mit einer guten Brühe aufgekocht ist, und man die jungen Hühner angerichtet hat, so pflegt man den Portulak und das Kälberjus darüber zu geben, und es warm anzurichten, denn ist es recht.

5. Wie eine von gefüllten Hühnern, mit gefüllten Cucumern?

Es werden die nach der vor gemeldten Weise gefüllte Hühner in einer guten Brühe gar gekocht, alsdenn 3. bis 4 Cucumern von mittelmäßiger Größe geschält, an beyden Enden geöffnet, und, nachdem der Saame heraus gemacht worden, mit eben der Fülle, womit die Hühner gefüllt worden, gefüllt, die beyde Enden mit Mehl zugemacht, hierauf in siedendem Wasser aufgewellet, herausgezogen, in einen kleinen Hasen in gute Brühe gethan, endlich Semmel-Rinden in der Schüssel zur Potage aufgeschwellt, die Hühner gehörig hinein gelegt, die gefüllte und in Scheiben geschnittene Gurken auf den Rand der Schüssel herum gelegt, mit Kalbfleischjus übergossen, und warm angerichtet. Auf die nemliche Art können auch Hühner, ohne daß man sie füllt, bereitet, und nur so, wie sie sind, gelassen werden. Ingleichen werden auch die Potagen von Capaunen, geschnittenen Hühnern und Tauben auf eben die Art gefüllt und ungefüllt gemacht und angerichtet.

6. Wie eine Potage von gefüllten Tauben mit Zwiebeln?

Man pflegt die Tauben zu rupfen, sauber zu rupfen, auszunehmen, einwärts zu biegen, alsdann die Haut über der Brust mit den Fingern los zu machen.

chen, und sie mit nachfolgender Fülle zu füllen: Man nehme das Brustfleisch von Federvieh, oder anstatt dessen ein Stück Kalbfleisch, wie auch ein wenig Speck, nebst einem weis gekochten Kalbsenter, thue Salz, Pfeffer, einige Champignons, Trüffel, gehakte Zwiebeln, Petersilie, andere feine Kräuter und Gewürze, sodenn das Gelbe von 3. bis 4 rohen Eiern, ein wenig in Rahm oder gute Milch geweichte Semmelkrumen dazu, hacke alles zusammen wohl, und stosse es im Mörser. Wenn nun die Fülle also gemacht ist, kan man die Tauben damit füllen, die Haut zusammen heften, selbige in siedendem Wasser verwellen, aber nur einen Augenblick darinnen lassen, sie wieder heraus nehmen, abwaschen, in einen Hafen thun, und sie in guter Brühe gar kochen. Nach diesem werden kleine Zwiebeln geschält, solche im Schmalz so lange, bis sie eine gute Farbe bekommen, gebacken, alsdenn heraus genommen, damit sie abtropfen können, in einen kleinen Kessel gethan, in Brühe und Jus von Kalbfleisch gekocht, wozu man 5. bis 6 Tropfen Weinessig und einer welschen Nuß groß Zucker thun kan. Wenn dieses geschehen ist, kan man Semmelrinden in guter Brühe in der Potagenschüssel aufschwellen lassen, die Tauben aus dem Hafen heraus nehmen, sie ordentlich in die Potage legen, solche mit einer Reihe Zwiebeln auszieren, die Zwiebelbrühe, wie auch das Jus von Kalbfleisch durch ein Haarsieb über die Potage schlagen, und es warm anrichten, so ist sie recht und gut. Verlangt man daß die Potage dicklicher seyn soll, so darf statt des Kalbfleischjus nur helles Schinken- und Kalbfleisch, Coulis dazu genommen werden.

7. Wie wird eine Potage von jungen welschen
Hühnern mit Zwiebeln gemacht?

Diese kan ebenfalls, wie die vorhergehende,
zugerichtet werden.

8. Wie eine Potage von jungen welschen Hüh-
nern mit Endivien?

Nachdem das welsche Huhn gerupft, ausgenom-
men, eingebogen, und in laulichem Wasser hinläng-
lich genug geweicht worden, muß es in siedendem Was-
ser aufgewellet, alsdann wieder heraus genommen,
in kalt Wasser gelegt, getrocknet, sauber abgeputzt,
in grosse Speckstreifen gewickelt, mit Bindfaden um-
bunden, in einen Hasen gethan, und in guter Brühe
gekocht werden. Hierauf kan man Endivien in sie-
dendem Wasser brühen, in kalt Wasser legen, aus-
drucken, einen Bund davon machen, in einen Hasen
thun, in kräftiger Brühe kochen lassen, ferner Sem-
melrinden in einer Suppenschüssel aufschwellen lassen,
das Huhn aus dem Hasen nehmen, die Speckstreifen
und den Bindfaden davon loß machen, in die Schüs-
sel legen, selbige mit Endivien umlegen, helles Kalb-
fleisch Jus darüber gießen, und warm anrichten, so
ist sie recht.

9. Wie eine mit Zellerie?

Diese wird eben so, wie die vorige bereitet.

10. Wie eine von Capaunen und Hühnern mit
Endivien oder Zellerie?

Diese kan ebenfalls wie die mit Endivien ges-
macht werden.

11. Wie eine Potage an Sastragen?

Vorhero werden Herzgen von Kopfsalat, Spargelspizzen, und ein dusend grosse Zwiebeln, nachdem die Jahreszeit es mit sich bringt, blanschirt, alsdann pflegt man einen Bund von den Spargelspizzen zu machen, auch die Herzgen vom Kopfsalat zusammen zu binden, solche nebst den Zwiebeln und 2 Händen voll kleinen grünen Erbsen in einen Hasen zu thun, Fleischbrühe daran zu schütten, es bey gelindem Feuer kochen zu lassen, und wenn es halb gar ist, so viel zerschnittenes Kerbelkraut, als zwischen 2 Fingern gefast werden kan, wie auch eine Hand voll zerschnittenen Portulak, und eben so viel Sauorampfer hinein zu werfen. Wenn solches geschehen, kan man Rinden in einer Fisch- oder Wurzelbrühe in der Vorlegschüssel aufschwellen lassen, ein Weißbröddgen in die Mitte legen, den Rand der Schüssel mit den Spargelspizzen Kopfsalat und Zwiebeln belegen, alles darüber schützen und warm anrichten.

12. Wie eine von Lammsköpfen.

Nachdem die Lammsköpfe nebst den Füßen mit heißem Wasser sehr weiß gebrüht, selbige mit der Leber und mit Speck in einem Kessel mit guter Brühe gekocht, und mit Salz, Pfeffer, Gewürznägeln, wie auch einen Bündgen feiner Kräuter gewürzt worden sind, alsdann wenn dieses alles recht gar gekocht ist, kan man die Semmelrinden mit einer guten Brühe aufkochen lassen, die Lammsköpfe in der Potage anrichten, die Schüssel mit den Füßen und Lebern ordentlich besetzen, das Gehirn mit Butter besetzen, vorhero mit geriebener Semmel bestreuen, und
wenn

wenn es eine gute Farbe hat, das Gehirn wieder in die Köpfe thun, endlich ein weißes wohlschmeckendes Coulis, welches auf nachstehende Art bereitet wird, auf die Potage warm anrichten, so ist es recht. Dieses Coulis nun wird folgendermassen gemacht: Man nehme Brustfleisch von dem am Spiese gebratenen Federvieh, hacke es, stosse 2 bis 3 Duzend süsse Mandeln in einem Mörsel, thue das Brustfleisch des Federviehes nebst ein wenig in Brühe eingeweichten Semmelkrumen, und dem gelben von 4 bis 5 hart gesottenen Eiern dazu, stosse dieses alles zusammen recht wohl, schütte 2 bis 3 Köffel voll gute Brühe, einige Champignons nebst einer ganz kleinen grünen Zwiebel in eine Casserole, koche es einigemal auf; alsdann lasse man das gestoffene Coulis in dieser Brühe zergehen, seihe es durch ein Haartuch, thue es hierauf in einen Kessel, damit es warm bleiben möge, und bediene sich desselben zu der Potage von Lammsköpfen. Es kan auch ein grünes Coulis von dem grünen kleiner Zwiebeln, von Spinat und Semmelrinden gemacht, und eben so in einer Casserole mit einer guten Brühe, und mit Gewürznägelein wie auch Thimian gewürzt, ferner mit Jus aufgekocht werden, und zwar, wenn man endlich das Grüne von kleinen Zwiebeln mit dem Spinat im Mörsel stößt, selbiges nebst dem übrigen durch ein Haartuch seihet, es auf die Potage gießt, kleine grüne Erbsen und Spargel darauf streut, und Citronensaft darüber ausdrückt. Anstatt des Coulis darf man auch auf eine dergleichen Potage gute grüne durchgeschlagene Erbsen thun, auch wenn man eine Veränderung darinnen treffen will, ein Coulis von Leber bereiten, und den Rand mit Süßem und Speck besetzen. Man

M 5

pflegt

pflegt auch die Potage mit kleinen grünen Erbsen und eben solchen Coulls nach der Jahreszeit zu bedecken. Ein andermal mag man die Lammsköpfe sauber abbrühen, doch darf das Wasser nicht zu heiß seyn, alsdann alle Knochen und die Zunge heraus nehmen, und dahin sehen, daß die Haut ganz daran bleibe. Diese Köpfe nun werden mit einer guten Fülle gefüllt, mit Bindfaden zusammen gebunden, gar gekocht, und in die Potage angerichtet, auch der Rand wird eben so, wie vorher angezeigt worden, besetzt. Es kan auch eine Potage von Lammsköpfen mit gefültem Kopfsalat gemacht, solche damit besetzt, ein Jus von Kalbfleisch darüber geschüttet, und alsdann warm angerichtet werden.

13. Wie eine Potage von Nudeln, auf Italiänische Art.

Man mache von recht feinem Mehle, Eyweiß und recht heißem Wasser einen Teig an, so wird man weiße Nudeln bekommen; will man sie aber gelb haben, so thue man ein wenig geriebenen Zucker, Saffran und das Gelbe von Eiern dazu. Von diesem Teige nun werden Nudeln, in Gestalt kleiner Fäden, vermittelst einer an vielen Orten durchlöchernten Spritze, welche dem Gewürme gleich sehen, bereitet, alsdann im Ofen wohl ausgetrocknet, damit sie eine gute Farbe haben mögen, und sind die weißen mehr im Gebrauch als die gelbe. Will man eine solche Potage machen, so nehme man frische und noch nicht zerbrochene Nudeln, wasche sie ganz gelinde in frischem Wasser, koche selbige in einem Hafen in guter Brühe etwa 2 Stunden lang, rühre sie zuweilen um, doch also, daß sie nicht zerfallen. Wenn sie nun gar sind,
muß

muß man sie abnehmen, den Rand der Schüssel mit Semmelkrumen bestreuen, und auf selbige die Nudeln legen, in der Mitte aber ein in Fleischbrühe gekochtes geschnittenes Huhn legen, dieses ebenfalls mit Nudeln bedecken, die Potage warm anrichten, und auf die Tafel geben.

14. Wie eine Potage von gespicktem Wilde, wilden Tauben und wilden Enten?

Man kan eine Wildkeule nehmen, selbige in zierliche und etwas breite Stücke schneiden, oder auch der Vorderblätter, welche doch zum Braten nicht gar zu dienlich sind, sich bedienen, alsdann so fein spicken, als wenn es gebraten werden soll, auch die Tauben oder Enten sauber putzen und spicken, und es eben so machen, wie es bey der Potage mit einem gespickten Hasen, Hühnern und Kalbfleisch beschrieben wird, und deswegen nachzusehen ist. Es können auch wilde Tauben und Enten, so man sie hat, zusammen genommen, oder nur ein oder zwey Theile, nachdem es sich schicken will. Endlich muß man auch sehen, daß man eine rechte gute Fleischbrühe zu dieser Potage bekomme, so wird sie recht gut werden.

15. Wie eine von Capaunen mit Austern gefüllte?

Man pflegt einen fetten Capaun wohl zu putzen, auszunehmen, desselben Beine einwärts, die Klauen aber in den Leib zu biegen, die Haut von dem Fleisch über der Brust mit den Fingern zu lösen, das Brustfleisch des Capauns mit dem Messer abzusehern, die Knochen heraus zu machen, das Fleisch auf einen Tisch zu legen, ein wenig Rindsfett, Speck, rohen Schinken, gehackte kleine Zwiebeln, Champignons,

geons, Trüffeln und Petersilie dazu zu nehmen, mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und guten Kräutern zu würzen, das Gelbe von 3 rohen Eiern, wie auch etwas in Milch geweichte Semmelkrumen daran zu thun, alles wohl unter einander zu hacken, es im Mörsel zu stossen, den Capaun damit zu füllen, solches feste zu machen, die Haut an beyden Enden zu zunähen, den Capaun in Speckscheiben zu wickeln, ihn mit Bindfaden daran zu befestigen, und solchen in einen kupfernen Hasen in eine kleine Bräse von Kalbfleischbrühe zu legen. Diese Bräse nun wird folgendergestalt gemacht: Man nehme 2 Pfund mageres Kalbfleisch, schneide es Scheiben weise, lege es nebst einigen Scheiben Zwiebeln, gelben Rüben und Pastinaken in eine Casserole, decke sie mit einer Schüssel zu, lasse es schwitzen, und wenn es wie ein Kalbers Jus angebacken ist, thue man ein wenig geschmolzenen Speck dazu, bestreue solche mit ein wenig Mehl, kehre sie zu verschiedenen malen um, beneze sie mit guter Brühe und mit einem Löffel voll Jus, hernach wenn alles abgelöst ist, thue man alles in den kupfernen Hasen zu dem Capaun, würze sie mit Salz, Pfeffer, guten Kräutern und feinem Gewürze, und lasse es bey gelindem Feuer aufkochen. Wenn solches geschehen, kan man ein Ragout auf folgende Weise verfertigen: Die Aустern, nachdem sie aus den Muscheln genommen sind, muß man in eine Casserole legen, sie über dem Feuer in ihrem Wasser ein wenig verschlagen, und warm werden lassen, alsdann eine nach der andern heraus ziehen, sie reinigen, das Wasser auf einem Teller ablaufen lassen, hierauf Schellen weise geschnittene Champignons und Trüffeln mit etwas geschmolzenem Speck in eine Casserole thun,

Kalbers

Rälberzjus dazu schütten, bey gelindem Feuer aufkochen, selbige wohl abfetten, sie mit einem kleinen Kalbfleisch- und Schinken-Coullis dieklich machen. Wann solches geschehen, kan man die Aустern darinnen aufkochen lassen, aber wohl acht haben, daß sie nicht hart gekocht werden, soviel von dem klaren Kalbfleisch- und Schinken-Coullis, als zur Potage nöthig ist, dazu gießen, Semmelrinden mit guter Brühe in der Potage-Schüssel aufkochen, den Capaum aus dem Kupfernen Kessel nehmen, den Bindfaden und den Speck herunter machen, ihn zierlich auf der Potage anrichten, den Rand der Schüssel mit Aустern belegen, und das Coullis, welches nicht zu salzig seyn darf, nebst dem übrigen von dem Ragout über die Potage warm anrichten, so ist es recht.

16. Wie eine weiße Potage von Semmelrinden zur Fastenzeit?

Man lasse Semmelrinden in einer Fischbrühe aufschwellen, und auf den Boden der Schüssel anbacken, lege ein klein gefülltes Weißbrod in die Mitte, schütte ein weißes Coullis von Bärtschen darüber, und richte es warm an.

17. Wie aber eine braune Potage von Semmelrinden in der Fastenzeit?

Man pflegt ein Coullis von einem Stück Aal und Lachs zu machen, und zwar solche mit einem Stück Butter in einer Casserole braun braten zu lassen, sie in derselben mit einem Stück Butter zu zerstoßen, selbige auf das Casserolloch zu setzen, alsdann wenn es braun worden, Grübel- und Fischbrühe, von jedem gleichviel daran zu gießen, einige Trüffel, Cham-

Champignons, eine kleine ganze Zwiebel, Petersille nebst 2 bis 3 Gewürznägelein und einigen Semmelrinden dazu zu thun, und es zusammen gelinde kochen zu lassen. Wenn das Fleisch vom Aal und Lachs gestossen wird, so muß es mit ein wenig Krebs-Coulis befeuchtet, auch, so es wohl gestossen, mit dem Coulis in der Casserole vermengert, dasselbe zusammen durch ein Haartuch geschlagen, das durchgeschlagene in eine Casserole gethan, und solches auf heißer Asche warm gehalten werden. Nach diesem muß man Semmelrinden in Fischbrühe aufschwellen und anbacken lassen, ein klein gefülltes Weißbrod in die Mitte legen, das Coulis darüber schütten, warm anrichten, und auf den Tisch geben.

18. Wie eine Potage von Braunköhl mit Schinken und Cervelatwürsten?

Man nimmt einen guten Schinken, wäscht solchen sauber mit warmem Wasser, und reibt ihn mit einem Strohwisch, läßt selbigen einen oder zwey Tage wässern, alsdann kocht man ihn halb, nimmt ihn und zieht die Haut davon ab, setzt ihn wieder mit frischem Wasser und ein wenig Wein zum Feuer, hernach nimmt man Cervelatwürste, wäscht dieselbe sauber, thut sie auch zum Schinken, und läßt sie eine Stunde lang mitkochen. Nach diesem wird Braunköhl genommen, sauber verlesen, auch recht rein gewaschen, abgekocht, alsdann recht klein gehackt, hierauf den Köhl nebst den Schinken und Würsten in einen grossen Tegel gethan, wohl gewürzt, gute Fleischbrühe, so viel nemlich nöthig ist, daran gegossen, zugedeckt, ganz langsam gekocht, und ein wenig Mehl daran geröstet, wenn man nun anrichten will, thut man

man ein gut Stück Butter darein, nimmt die Würste heraus, schneidet sie in Stücklein, legt sie um den Rand der Schüssel, thut frische Bratwürste auch dazu, den Schinken in die Mitte, und den Köhl auch darein, alsdann gibt man die Potage auf den Tisch.

19. Wie eine Potage von Linsen an Fasttagen?

Erstlich pflegt man Linsen mit einer Brühe von Wurzeln zu kochen, hernach so viel Butter, als ein Ey groß, wie auch eine gelbe Rübe, eine Pastinat, und eine grosse in Schelben geschnittene Zwiebel, in eine Casserole zu thun, selbige auf einem Casserolloch ein wenig braun zu machen, ferner so viel Fleischbrühe, als nöthig ist, daran zu gießen, mit 2 bis 3 Gewürznägelein zu würzen, etwas Petersilie, eine ganze Zwiebel, ein paar Rocamboln, Champignons und einige Semmelrinden beizufügen, und alles mit einander gelinde aufkochen zu lassen. Wenn nun die Linsen gar gekocht, alsdann im Mörsel gestossen in die Casserole, worinen das Coulis ist, gethan und aufgekocht sind, so kan man das Coulis durch ein Haartuch schlagen, es in einen Kessel thun, damit es warm bleibe, hierauf einen Löffel voll ganze Linsen, welche aufbehalten worden, dazu werfen, endlich Semmelrinden mit einer Fischbrühe aufkochen lassen, ein klein gefülltes Weißbrod zurichten, es in die Mitte legen, und das Coulis auf die Potage warm anrichten, so wird es recht seyn.

20. Wie eine Potage a la Jacobine?

Vorhero muß man den Boden der Potageschüssel mit geriebenem Parmesankäse bestreuen, alsdann im Ofen gedörrte Brodscheiben darauf legen, diese aber

über auch mit geriebenem Parmesan-Käse bestreuen, eine kräftige Fleischbrühe, in welcher zuvor Tauben gar gekocht worden sind, darauf gießen, die Potage langsam aufkochen lassen, die Tauben ordentlich darüber legen, sie mit geriebenem Käse bestreuen, die Potage in Ofen setzen, damit sie sich färben möge, vor dem Anrichten etwas Brühe daran schütten, dieselbe mit Cervelatwürsten belegen, warm anrichten, und auf die Tafel geben.

21. Wie eine Potage von Krebsen an Fasttagen?

Die Krebse werden im Wasser gesotten, wohl gewaschen, sauber gepust, die besten heraus gesucht, von selbigen alle Scheeren nebst dem Schwanz gemacht, die Schalen daran gelassen, die übrigen Krebse aber auch gepust, und die Schalen nebst dem Schwanz davon gethan, um ein Coulis davon zurecht zu machen. hierauf die Krebschwänze mit einigen Scheiben von Trüffeln, einigen feinen Champignons und einem Stück Butter zusammen in eine Casserole gelegt, alsdann kan man ein wenig Fischbrühe dazu gießen, ein Bündgen feine Kräuter hinein werfen, und es bey gelindem Feuer kochen lassen. Wenn es nun gar ist, so muß man, nachdem es die Jahreszeit mit sich bringt, einige Spargelspitzen und ein halb Duzend kleine Artischockenböden dazu thun, es mit dem Krebs-Coulis dicklich machen, hernach Semmelrinden in Fischbrühe aufschwellen, und auf den Boden der Potageschüssel anbacken lassen, die Potage auf dem Rande mit zuvor abgepussten Krebsen zierlich belegen, ein klein gefülltes Brod in die Mitte, die Artischockenböden aber nebst der Karpfenmilch herum legen, das Ragout und Coulis von Krebsen darüber schütten, und also warm auf den Tisch geben.

22. Wie

22. Wie eine braune Potage von Rebhühnern?

Die Rebhühner müssen vorhero gerupft, ausgenommen, eingebogen, gehörig stels gemacht, mit wohlgewürztem Speck gespißt, am Spieß halb gar gebraten, alsdenn abgezogen, solche nebst einem Bund Wurzeln, grossen Zwiebeln und guter Brühe in einem Hafen zum Feuer gesetzt, und gekocht werden. Nach diesem wird nachstehendes Coulis zurechte gemacht, als: Man nimmt 1. bis 2 Pfund Kalbfleisch aus der Seite, wie auch ein Stück Schinken, schneidet es Scheibenweise, belegt den Boden einer Cafferole damit, thut auch eine grosse Zwiebel, gelbe Rüben und Pastinaten in Scheiben geschnitten, dazu, deckt die Cafferole zu, läßt es auf dem Feuer gelinde schmelzen; wenn es nun wie ein Kalbfleischjus angebacken ist, kan man ein wenig ausgeschmolzenen Speck, und so viel Mehl, als zwischen 3 Fingern zu fassen ist, dazu thun, es unterschiedlichemal umschwenken, alsdenn es mit halb Brühe und halb Jus befeuchten, ferner Semmelrinden, Champignons, Trüffeln, ein wenig Petersilie, und eine ganze Zwiebel dazu thun. Wenn dieses geschehen, pflegt man ein halb gar gebratenes Rebhuhn zu stossen, und, so das Coulis gelinde gekocht hat, die Kalbfleischscheiben heraus zu nehmen, das gestossene Rebhuhn darinnen zu zerlassen, durch ein Sieb zu schlagen, es in einen Hafen zu thun, und warm zu erhalten, alsdenn Semmelrinden in der Suppenschüssel mit der Rebhühnerbrühe aufschwellen zu lassen, die Rebhühner heraus zu ziehen, solche gehörig in die Potage zu legen, das Coulis darüber warm anzurichten, und auf den Tisch zu geben,

N

23. Wie

23. Wie eine Potage Julienne?

Das Federvieh, welches darzu genommen wird, muß vorher zugerichtet, eingebogen, blansirt, und in einer kräftigen Fleischbrühe gar gekocht werden. Hierauf kan man einige ganze Champignons, einige weisse Zwiebeln, oval geschnittene Cucumern, einen Bund gelbe Rüben und Pastinaten, gehakten Kerbel und Sauerampfer, ein Bund Spargelstangen, und in Viertel geschnittenen Kopf-Salat in einen Hafen thun, dieses alles in geschmolzenen Speck legen, Kalbfleischjus dazu gießen, es gelinde kochen lassen, auch ein wenig Zucker dazu werfen, damit den Kräutern der herbe Geschmak benommen werde, hernach, wenn es gar ist, Semmelrinden in einer guten Fischbrühe aufschwellen, auch etwas von der Brühe, worinnen die Kräuter gekocht haben, dazu schütten, das Federvieh gehörig hinein legen, es mit den Kräutern verdecken, und, so die Potage mit etwas besetzt werden sollte, jedes von den Kräutern besonders dazu zusammen binden, und alsdenn warm anrichten, so ist es recht.

24. Wie eine weisse Potage auf königliche Art?

Man nehme die Brust von einem Capaun, das Halsstück von einem Kalbe, das Gelbe von 3 hart gesottenen Eiern, und Mandeln, nebst in guter Brühe gewelchte Semmelkrumen, stosse solches alles zusammen in einem Mörsel, lasse es in gutem Jus und Brühe in einer Casserole kochen, sehe zu, daß es einen guten Geschmak habe, schlage es hierauf durch ein Haartuch, und schütte es über die Potage.

25. Wie

25. Wie eine weiße Potage von Zwiebeln
an Fasttagen?

Es werden 2. bis 3 Duzend Zwiebeln von mittelmäßiger Größe geschält, blanschirt, und, nachdem man sie hat wohl austropfen lassen, in einen kleinen Hafen gethan, und in einer guten Brühe gekocht. Hierauf wird auf folgende Weise ein weißes Coulis bereitet: Man pflegt 4 Loth geschälte süsse Mandeln in einem Mörsel zu stossen, sie aber bisweilen mit Milch zu benezen, das Gelbe von 3 bis 4 hart gesotenen Eyern nebst etwas in Brühe geweichte Semmelkrumen dazu zu thun, alsdenn selbiges mit drey Kochlöffel voll guter Brühe durch ein Haarsieb auf eine Schüssel durchzuschlagen, und in einem kleinen Hafen warm zu halten, ferner Semmelrinden in der Zwiebelbrühe aufschwellen zu lassen, den Rand der Schüssel mit einer Reihe Zwiebeln zu belegen, ein kleines Brödgen in die Mitte zu legen, und das weiße Coulis darüber warm anzurichten.

26. Wie eine braune Potage von Zwiebeln
an Fasttagen?

Man kan 3. bis 4 Duzend geschälte Zwiebeln von gleicher Größe nehmen, sie im Mehl umwenden, aus geschmolzener Butter backen, und sich wohl färben lassen, alsdenn selbige heraus nehmen, damit sie wohl abtropfen mögen, sie in einen kleinen Hafen thun, und gute Fleischbrühe daran schütten. Wenn solches geschehen, läßt man in eben der Brühe Rinden aufschwellen, legt ein klein Brödgen in die Mitte, belegt den Rand der Schüssel mit einer Reihe gebackener Zwiebeln, schüttet die Zwiebelbrühe über die Potage, und gibt sie auf den Tisch.

N 2

27. Wie

27. Wie eine Potage von Semmel-Rinden mit Austern an Fleischtrügen?

Man pflegt Semmel-Rinden mit guter Brühe und Kalbfleischjus in einer Schüssel aufzukochen, sie auf den Boden der Schüssel anbacken zu lassen, und eben das Coulis und Ragout, dessen Bereitung bey der Potage vom Capaun mit Austern gezeigt worden, zu gebrauchen, den Rand der Potage mit Austern zu belegen, das Coulis und das übrige Ragout darüber zu schütten, und es warm anzurichten, so ist die Potage recht.

28. Wie eine Potage von allerley kleinen Sachen?

Man nehme allerhand gutes Fleisch, junge Hühner, Tauben u. d. g. wie auch Karpfenzungen, Hecht-Lebern und andere gute Sachen, nach belieben, thue solches alles zusammen, nebst klein geschnittenem Speck, unterschiedlichen guten Küchenkräutern, wie auch grünen Erbsen und Spargel, in einen Hafen, lasse es mittelwandler kochen, und richte es über geröstetes Weißbrod an.

29. Wie eine Potage von jungen Gänsen mit grünen Erbsen?

Zu dieser Potage pflegt man eine oder auch mehr junge Gänse zu nehmen, sie zierlich einwärts zu biegen, in einen Hafen mit einer kräftigen Brühe zu thun, mit Salz, Pfeffer und einem Bündgen seltner Kräuter zu würzen, und sie gebührend kochen zu lassen. Wenn solches geschehen, nimmt man grüne Erbsen, läßt sie mit einem Stückgen guten Speck kochen,

Kochen, würzt sie, so viel als nöthig ist, und wenn alles gekocht ist, läßt man die Potage mit ein wenig Brühe aus dem Hasen aufschwellen, schüttet alsdann die durchgetriebene Erbsen darauf, richtet die Potage an, und besetzt die Schüssel ringsherum mit gebackenen Semmelschnitten und andern Sachen. Will man der Potage noch ein besonders Ansehen geben, so kan man die junge Gans zwischen Haut und Fleisch mit einer von Gansleber, Herzen, feinem Gewürze und guten Kräutern zubereiteten Fülle füllen; und in Ermanglung grüner Erbsen, mag man auch andere alte durchgetriebene Erbsen, davon man einen grünen Coulls macht, nehmen. Anstatt der jungen Gänse, können auch alte wohl fleischichte Gänse genommen werden.

30. Wie pflegt man eine Potage von gefüllten Karpfen an Fasttagen zuzurichten?

Man nimmt Karpfenfleisch, Trüffeln, Champignons, gute Kräuter und felnes Gewürz, läßt alles zusammen mit Butter und ein wenig klarer Purre in einer Casserole kochen, hernach läßt man Semmelschnitten oder Rinden in einer Fisch- oder durchgeschlagenen Erbsenbrühe aufschwellen, besetzt sie mit dem Gehäcke und den Rand der Schüssel mit gebackenen Artischockenböden, oder mit gebackenen Champignons, auch, wenn man will, nur mit gebackenen Semmelrinden.

31. Wie eine Aal-Potage?

Es wird ein schöner Aal genommen, selbiger abgezogen, in länglichte Stücke geschnitten, in einer Casserole mit gutem Gewürz und feinen Kräutern

braun geziert, alsdann mit einer guten Fischbrühe in einen Hafen gethan, und zusammen wohlgekocht. Hierauf mag man Semmelrinden aufschwellen lassen, den Hal darauf thun, und die Potage mit einem Coulis von Champignons, oder mit dem Saft von einer Citrone anrichten.

32. Wie eine Potage von Barben?

Nachdem die Barben in heissem Wasser sauber gewaschen und in eine Casserole gelegt worden sind, muß man einen halben Schoppen Wein daran gießen, ein wenig braune Brühe von etwas Mehl und einem Stück Butter zurechte machen, und, wenn sie braun worden, einen Löffel voll Fischbrühe daran schütten, solche braune Brühe zu den Barben in der Casserole thun, sie mit Salz, Pfeffer, Petersilie, kleinen Zwiebel, einer grünen Citronenscheibe, guten Gewürzen und feinen Kräutern würzen, und bey gelindem Feuer gar kochen lassen. Hierbey ist aber wohl zu merken, daß man, ehe die Fische gekocht werden, die beeden besten von selbigen ganz hinein legen, die andern Fische aber in Stücken zerschneiden, und auf solche Art kochen müsse. Wenn solches geschehen, mag man ein Ragout von den Lebern der Barben auf folgende Weise bereiten: Man pflegt kleine Champignons und einige Trüffeln in Scheiben zerschnitten, mit ein wenig Butter in eine Casserole zu thun, etwas Fischbrühe daran zu gießen, ein Bündgen feine Kräuter dazu zu legen, es gelinde kochen zu lassen, wohl abzufetten, hernach Semmelrinden in der Potage Schüssel gelinde aufzuschwellen, die zwey ganze Fische darauf zu legen, die Potage mit Fischstücken zu belegen, die Barbenleber in das Ragout von Cham-

pignons

pignons zu thun, sie darinnen einmal aufzukochen, das Ragout mit einem halbbraunen Coulis dicklich zu machen, es darüber zu schütten, und warm anzurichten.

33. Wie eine Potage von Rugetten?

Diese wird auf eben die Art, wie die Barben-Potage bereitet.

34. Wie eine von Bärtsichen?

Man nehme 3 bis 4 Bärtsiche aus, wasche und brate sie auf dem Rost, hernach mache man die Haut sauber davon, den besten von diesen Fischen aber behalte man besonders, und von den übrigen mache man das Fleisch herunter. Wenn solches geschehen, kan man zwey duzend süsse Mandeln nehmen, sie schälen, damit sie weiß werden, in Mörsel stossen, und sie öfters mit einigen Tropfen Wasser anfeuchten. Wenn sie nun klein gestossen sind, muß das von den Gräten abgelöste Fleisch der Bärtsiche, nebst dem Gelben von vier hart gestottenen Eiern dazu gethan, und alles untereinander gestossen werden. Nach diesem schneide man eine Zwiebel, wie auch gelbe Rüben und Pastinaten scheibenweise, verwelle sie mit ein wenig Butter in einer Casserole auf dem Casserolloch, und wenn dieselben noch nicht braun worden sind, thue man ein wenig Petersilie nebst einer ganzen Zwiebel dazu, glesse Fischbrühe, die sich noch nicht gefärbet, hinein, thue auch Semmelkrumen, so groß, wie ein Ey, wie auch in Scheiben geschnittene Champignons dazu, lasse solches alles bey gelindem Feuer langsam kochen, ferner nehme man das im Mörsel gestoffene Coulis, Schlage es, wenn es in einer Casserole mit Jus zergangen ist, durch ein Haartuch, schütte es in einen Napf

oder kupfernen Hasen, schmelze sodann etwas Butter in einer Casserole mit einigen Champignons, und wenn selbige gebraten, giesse man ein wenig Fischbrühe dazu, würze es mit Salz, Pfeffer und allerhand feinen Kräutern. Wenn es nun kocht, muß man den Bärstich, welcher besonders aufbehalten worden, dazu thun, ihn mit den Champignons kochen, hernach ein Duzend Karpfenmilch blanshieren, sie wiederum hübsch ablaufen, solche in die Casserole, worinnen der Bärstich ist, thun, und sie damit kochen lassen. Wenn denn die Brühe etwas eingekocht und weniger worden ist, so wird ein wenig Coullis aus dem kupfernen Hasen dazu genommen, damit es einen Geschmack bekomme, und also warm auf heißer Asche gehalten. Wenn solches geschehen, wird Semmelrinde in der Potageschüssel aufgekocht, der Bärstich aus der Casserole ordentlich gethan, in die Mitte der Potage gelegt, den Rand der Schüssel mit Karpfenmilch garniret, das Coullis über die Potage warm angerichtet, und aufgetragen.

35. Wie eine gefüllte Schleyen-Potage?

Die Schleyen müssen vorher in heißes Wasser geworfen werden, damit die Haut davon gezogen werden könne, alsdann kan man, wenn sie gereinigt sind, die Gräten auslösen, aber dabey acht haben, daß die Haut von dem Kopfe bis am Schwanz zusammen bleibe, und an einander halte, das Fleisch aber und die Gräten mag man davon ablösen. Wenn solches geschehen, wird das Schleyen-Fleisch mit frischer Butter, dem Gelben von 3 bis 4 rohen Eiern, so viel in Rahm eingeweichter Semmelkrumen, als nemlich ein Ey groß ist, wie auch ein wenig Petersilie, Cham-

Champignons und klein geschnittene Zwiebeln auf einem Fische wohl zerhackt, alsdann im Mörsel gestossen, und mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt, hierauf, wenn es recht gestossen ist, die Haut der Schleye mit dieser Fülle gefüllt, solche in einer Casserole mit geschmolzener Butter gekocht, daß sie sich darinnen gut färbe, und eine kleine braune Brühe mit einem Stück Butter folgendermassen gemacht, und zwar: Wenn die Butter geschmolzen, mag man ein wenig Mehl dazu thun, es immerzu, bis es braun wird, umrühren, so viel Brühe, daß die Schleye in derselben kochen könne, daran glessen, sie mit Salz, Pfeffer, einer Citronenscheibe und einem Bündgen feiner Kräuter würzen, selbiges zusammen bey gelindem Feuer gemächlich kochen lassen, und ein Ragout auf nachstehende Weise darüber machen, als nemlich: Man thue kleine Champignons und Musseronen mit ein wenig Butter, und einem Bündgen feiner Kräuter in eine Casserole, würze es mit Salz und Pfeffer, glesse soviel Fischbrühe, als nöthig ist, dazu, lasse es bey gelindem Feuer kochen, alsdann bleiche man Karpfenmilch in siedendem Wasser, werfe sie in ein anderes Wasser, und lasse sie, nachdem sie wieder heraus gezogen, recht ablaufen. Wenn nun das Ragout von den Champignons halb gar ist, wird die Karpfenmilch mit kleinen Artischockenstielen dazu gethan, und zusammen gar gekocht, hernach wohl abgefettet, und mit einem halbbraunen Krebs-Coullis dicklich gemacht. Nach diesem läßt man Semmelrinden in Fischbrühe in der Potage Schüssel aufkochen, leat die Schleyen recht sauber in die Mitte, ziert den Rand der Schüssel mit Karpfenmilch und Artischockenstielen wohl aus, gießt

das Coulis darüber, und richtet die Potage warm an. Anbey ist noch zu merken, daß die Coulis an Fleischtagen nicht kochen dürfen, damit sie nicht zu rinnen beginnen.

36. Wie ferner eine Potage von Schleyen mit Zwiebeln in brauner Brühe?

Man nimmt so viel kleine Zwiebeln, das die Potage belegt werden kan, schält sie sauber, kehrt sie im Mehl um, und schwellt sie in guter Butter auf. Wenn sie sich nun gut gefärbt haben, muß man sie recht ablaufen lassen, selbige mit Fischbrühe in einen kühfernen Hafen thun, sie bey gelindem Feuer kochen, in der Potageschüssel hingegen Semmelrinden in Fischbrühe aufkochen lassen, hernach die Potage mit einem Rande von Zwiebeln ausziieren, die gefüllte Schleyen sauber darüber legen, die Zwiebelbrühe, nachdem sie vorher wohl abgefettet worden, über die Potage schützen, warm anrichten, und auf den Tisch geben.

37. Wie eine Potage von Hechten?

Der Hecht wird in der Casserole, wie ein Aal, pafirt, nachdem er vorher in länglichte Stücke geschnitten worden, wohl gewürzt, auch in einer solchen Brühe gekocht, und eben so, wie die andern aufgeschwellt. Will man Kraut dazu nehmen, so pflegt man sie klein zu hacken, in warmen Wasser zu blanchiren, in einem Hafen zu kochen, und sie alsdann auf Semmelrinden warm anzurichten. Wem eine Rübensuppe besser schmeckt, der kan sie in einer Casserole mit Mehl braun pafiren, sie mit Salz und Pfeffer so lange, bis sie eine Farbe bekommen, kochen lassen, und die Semmelrinden damit belegen.

38. Wie eine Potage von gefüllten Hechten?

Diese Potage wird eben so, wie die Potage von gefüllten Karpfen, bereitet, und kan sie hernach mit gebackener Hechtleber besetzt werden. Wer will, darf auch, anstatt die Potage mit einem Hechtsgehäcke zu besetzen, ein Weißbrod damit füllen, und es in der Fischbrühe, oder in einer klaren Erbsenbrühe zum garniren aufschwellen lassen, und kommt solches auf eines jeden eignes belieben an.

39. Wie eine Schollen-Potage an Fasträgen?

Man nehme gute und frische Schollen, schabe sie ab, und wasche sie wohl; sollten nun solche klein seyn, kan man zweye zum füllen nehmen, wären sie aber groß, so nehme man nur eine dazu, und lege sie hernachmals in die Mitte der Potage. Nach diesem werden die Schollen, welche man füllen will, beyin Kopfe genommen, oben zusammen gedrückt, damit die Gräten alle herausgehen, und umgekehrt; hierauf kan man etwas von ihrem Fleisch nehmen, Karpfensfleisch, einige Champignons, nebst ein wenig gehackter Petersille und kleine Zwiebeln dazu thun, mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und guten Kräutern würzen, das gelbe von 2 bis 3 rohen Eiern, wie auch so viel in Rahm geweichten Semmelkrumen, wie ein Ey groß ist, mit beyfügen, alles zusammen wohl haken, im Mörsel stossen, und die Schollen damit füllen, hierauf eine Tortenpfanne oder Schüssel mit frischer Butter austreichen, ein wenig Pfeffer, Salz, gehackte Petersille, und feine Kräuter hinein streuen, die Schollen darinnen ordentlich bey einander legen,
sie

sie mit geschmolzener Butter befeuchten, selbige eben
 so, wie unten, würzen, mit feinen Semmelkrumen
 bestreuen, sie im Ofen oder unter einem Deckel gar
 werden und wohl färben lassen, ferner 3 bis 4 Schol-
 len in Butter braten, sie in Stücke schneiden, einige
 Scheibenweß geschnittene Trüffel, kleine Champi-
 gnons, mit ein wenig frischer Butter und einem Bünd-
 gen feiner Kräuter in eine Casserole thun, etwas we-
 niges von Fischbrühe daran schütten, es bey gelindem
 Feuer kochen lassen, wohl abfetten, mit dem unten
 beschriebenen Schollen-Coulis dicklich machen, die
 Fleischstücke der Schollen hineinlegen, es zusammen
 auf heißer Asche gelinde kochen, endlich Semmelrin-
 den in einer Potageschüssel aufschwellen, die gefüllte
 Schollen zierlich darüber legen, hernachmals die Po-
 tage mit den Fleischstücken von Schollen belegen, zu-
 letzt das Ragout und Coulis, welches einen guten
 Geschmack haben und nicht zu dicklich seyn muß, dar-
 über schütten, und zwar also, daß die Schollen frey
 und bloß bleiben, und es warm anrichten. Das
 Schollen-Coulis nun betreffend, so wird solches auf
 folgende Art bereitet: man nimmet nemlich 1 oder 2
 Schollen bratet sie in Butter, hernach schneidet man
 den Kopf ab, alsdann stößt man ein duzend abge-
 schälte Mandeln, und ein duzend Krebschaalen im
 Mörser, thut die Schollen dazu, stößt sie damit,
 schneidet ein wenig gelbe Rüben, Pastinaten und eine
 grosse Zwiebel in Scheiben, wirft sie mit ein wenig
 Butter in eine Casserole, läßt sie auf dem Casserol-
 loch braun werden, und wohl färben, gießt etwas
 Fischbrühe daran, würzet es mit 2 bis 3 Gewürznä-
 gelein, ein wenig Petersilie, einer kleinen ganzen Zwie-
 bel, wie auch mit in Scheiben zerschnittenen Trüffeln
 und

und Champignons, thut einige Semmelrinden dazu, läßt es zusammen gelinde kochen, nimmt hierauf das gestoffene Coulls aus dem Mörsel, zerläßt es mit dem in der Casserole, schlägt es durch ein Haartuch, schütet das durchgeschlagene in einen Hafen, oder in eine Terine, und gebrauchts zu der Potage von Schollen, wie auch zu dem Ragout.

40. Wie aber eine an Fleischtügen ?

Die Schollen werden eben so, wie bey der vorsehenden Schollen-Potage angezeigt worden, zubereitet; alsdann wenn solches geschehen, macht man eine Fülle von Federvieh, ein wenig blanschirtten Speck, etwas Rindsfette, kleine Zwiebeln, einigen Champignons, und gehackter Petersilie, würzt es mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern, thut das gelbe von 3 bis 4 rohen Eyern, eines Eyes groß in Rahm gewelchte Semmelkrumen, ein wenig gar gekochten Schinken dazu, hackt alles zusammen wohl, stößts im Mörsel, und füllt mit dieser Fülle die Schollen, nachdem sie zuvor wieder umgekehrt sind. Wenn man sie nun gefüllt hat, kan man eine Schüssel oder Fortenpfanne mit Butter bestreichen, sie mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie, feinen Gewürzen und guten Kräutern würzen, die Schollen darauf legen, selbige mit geschmolzener Butter oder zerlassenem Speck befeuchten, sie eben so, wie unten, würzen, mit zarten Semmelkrumen bestreuen, sie im Ofen gar werden und sich wohl färben lassen. Wenn solches geschehen, mag man 3 bis 4 Schollen in Butter oder Schmalz braten, Fleischstücke davon schneiden, in Schelben geschnittene Trüffel und kleine Champignons nebst etwas ausgeschmolzenem Speck in eine Casserole thun,

thun, sie mit Kalbfleisch-Zusatz benezen, ein Bündgen guter Kräuter dazu legen, und es gelinde kochen lassen. Hernach, wenn es gar worden, muß man es wohl absetzen, die Fleischstücke von den Schollen dazu thun, darinnen einen Augenblick kochen, das Ragout mit einem klaren Schinken- und Kalbfleisch-Coulis dicklich machen, Semmelkrunden in einer Potagegeschüssel in guter Fleischbrühe aufschwellen lassen, die mit Semmelkrumen bestreute Schollen darüber legen, die Potage mit den Fleischstücken von Schollen garniren, das Ragout und Coulis in die Potage schütten, jedoch nicht über die Schollen, und warm anrichten. Wenn das Coulis von Kalbfleisch und Schinken bereitet wird, darf man ein oder zwey Schollen in Stücken schneiden, und solche mit dazu thun, damit das Coulis einen Geschmack davon bekomme. Wenn es beliebig, so können auch die Fleischstücke von Schollen mit eben der Fülle gefüllt werden, wenn nemlich die rohen Fleischstücke von Schollen abgelöst worden, kan man eine Tortenpfanne mit Butter ausreiben, sie mit Salz, Pfeffer, Petersilie und etwas von feinen Kräutern würzen, hernachmals die Fülle über die Fleischstücke hermachen, selbige, damit sie desto besser haste und dicker werde, mit geklopftem Ey bestreichen, die Stücke alsdann in die Tortenpfanne legen, sie mit zerlassener Butter oder Speck befeuchten, mit zarten Semmelkrumen bestreuen, sie endlich im Ofen, oder unter einem Deckel backen, damit sie sich wohl färben mögen, und die Potage damit belegen, so wird es recht seyn.

41. Wie eine Lachs-Potage?

Nachdem der Lachs vorher gesäubert worden,
muß

muß er in eine Casserole, die sich zu seiner Größe
 schickt, gelegt, mit einem halben Maas Wein und
 Fischbrühe gekocht, mit Pfeffer, Salz, und aller-
 ley guten Kräutern gewürzt, auch frische Butter dar-
 an gethan, und eine Fülle auf folgende Art gemacht
 werden: Man nimmt nemlich ein Stück Lachs, löst
 es von den Kräten, und zieht die Haut davon, legt
 es auf einen Tisch, thut gehakte Zwiebeln, einige
 Champignons und etwas Petersilie hinzu, würzt es
 mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen, und feinen
 Kräutern, ferner legt man, nachdem man viel Lachs
 hat, frische Butter, nebst dem gelben von 3. bis 4
 rohen Eiern, und eines Eies groß in Rahm einges-
 weichte Semmelkrumen mit bey, hackt alles zusam-
 men, stößt im Mörzel, und macht kleine Kugeln,
 in der Größe wie kleine Zwiebeln. Nach diesem muß
 man eine Tortenpfanne mit frischer Butter bestrei-
 chen, die aus der Fülle bereiteten Kugeln hinein thun,
 sie in geklopftem Ey und geschmolzener Butter um-
 wenden, mit zarten Semmelkrumen bestreuen, und
 sie im Ofen oder unter einem Deckel braten lassen,
 damit sie sich hübsch färben, den Kopf und Schwanz
 des Lachsens aber auch in einer Tortenpfanne oder
 Schüssel kochen, mit Salz, Pfeffer, allerley feinen
 Kräutern und guten Gewürzen, sowohl darüber wie
 auch darunter geschmolzene Butter gießen, ihn mit
 zarten Semmelkrumen überstreuen, und im Ofen
 oder unter einem Deckel kochen lassen, in der Potage
 geschüssel hingegen Semmelrinden in Fischbrühe auf-
 kochen, den Kopf oder Schwanz des Lachsens in die
 Mitte legen, den Rand der Potage mit denen von
 der Lachsfülle gefertigten, und im Ofen gar gemach-
 ten Kugeln garniren, zuletzt ein halb braunes wohl-
 schmeck

schmeckendes Krebs-Coullis daran schütten, warm anrichten und auf den Tisch geben.

42. Wie eine Frosch-Potage?

Man pflegt eine ziemliche Anzahl Frösche zu nehmen, wohl auszuwaschen, die Knochen in den Keulen heraus zu machen, die größten zum backen heraus zu suchen, zu dem Ende mit Salz, Pfeffer, unreissem Traubensaft, und feinen Kräutern zu mariniren, alsdenn sie heraus zu nehmen, in klarem Teige oder Mehl umzukehren, in heißer geschmolzener Butter zu backen, damit sie sich wohl färben mögen, und damit hernachmals den Rand der Potage zu besetzen. Wenn solches geschehen wird von den übrigen Frosch-Keulen ein Ragout mit Fischmilch, Champignons und andern feinen Sachen, zwar so, daß es weiß bleibe, fertig, um die Potage desto unkenntlicher zu machen; auch kan hiezu ein weißes Fasttags-Coullis, worunter anstatt der Fische Frösche gestossen werden müssen, genommen, und solches Coullis, nachdem es zuvor mit einer wohlschmeckenden klaren Erbsenbrühe gelinde gekocht hat, über die Potage geschüttet werden. Wenn nun die Potage aufgeköcht hat, wird sie mit Ragout, oder mit dem Coullis von Fröschen unkenntlich gemacht, der Rand der Schüssel aber mit den gebackenen Fröschen belegt, und warm angerichtet.

43. Wie eine Potage von kleinen Erbsen an Fasttügen?

Man nehme kleine Erbsen, mache sie aus den Schotten, suche die größten heraus, richte eine Purree samt den Schotten und Petersilie zu, lasse sie ein wenig kochen, stosse hierauf alles zusammen, thue

Sem-

Semmelkrumen, die in der Brühe eingeweicht sind, darunter, schlage alles durch ein Haarsieb, schüttele es mit denen kleinen Erbsen, woraus zuvor in einer Casserole ein Ragout mit guter frischer Butter, Petersilie und dem gewöhnlichen Gewürze gemacht worden, in einen Hafen, und lasse es zusammen kochen. Wenn nun die Brühe recht und von gutem Geschmack ist, kan man Semmelrinden aufschwellen, die Erbsen darüber anrichten, den Rand der Schüssel mit gebackenen Artischockenböden, oder Champignons, wie auch mit andern dergleichen feinen Sachen belegen, so ist es recht.

44. Wie eine Spargel-Potage?

Dazu kan man die Brühe, wie an die kleine Erbsen machen, und anstatt des Ragouts von kleinen Erbsen, wohl gewürzte Spargelspizzen darein thun, womit man die Potage besetzt, den Rand der Schüssel aber mit gebackenen Champignons oder Semmelrinden garniren.

45. Wie eine Potage mit Kräutern?

Man nimmt die Herzblättgen vom Spinat und andern feinen Kräutern, setzt sie mit durchgeschlagenen Erbsen in einem Hafen zu, thut eine gespitzte Zwiebel mit gehörigem Gewürz hinein, und läßt es kochen. Wenn nun alles gar ist, pflegt mans durch ein Haartuch zu schlagen, die Potage anzurichten, Semmelrinden aufschwellen zu lassen, Parmesankäse darauf zu reiben, den Rand der Schüssel mit gebackenen Semmelrinden auszukieren, und es warm auf den Tisch zu geben.

D

46. Wie

46. Wie eine von Portulak an Fasttagen?

Wenn der Portulak noch jung ist, muß man selbigen so lang lassen, wie er ist, hernach denselben in halb Erbsen- und halb Zwiebelbrühe in einem Hafer kochen, alsdenn Rinden in durchgeseiheter Gesundheitsbrühe aufschwellen lassen, ein kleines Weißbrod in die Mitte legen, den Rand der Schüssel mit Portulak garniren, endlich die Portulakbrühe darüber schütten, und warm anrichten.

47. Wie eine von Champignons?

Man nehme dasjenige, was von den Champignons abgeputzt worden, wasche es wohl, lasse es in einer klaren Erbsenbrühe, oder in einer Fischbrühe kochen, schlage es, wenn es gekocht ist, durch ein Haarsieb, schneide hernach die andern Champignons gewürfelt, mache ein Ragout mit guter frischer Butter, Salz, Pfeffer, und feinen Kräutern daraus, würze alsdenn die durchgeschlagene Erbsen mit Salz und Pfeffer, werfe ein Stük Butter und eine gespikte Zwiebel darein, und wenn sie genug gekocht, lasse man Semmelrinden über den Ragout aufschwellen, belege zuletzt den Rand der Potageschüssel mit dergleichen Champignons, so ist es recht.

48. Wie eine Potage mit gefülltem Brod an Fasttagen?

Man pflegt ein etwas kleines, und sechs andere noch kleinere Brödgen, in der Grösse eines Eies, welche nemlich wohl geraspelt sind, zu nehmen, durch den Boden eine Oefnung zu machen, die Krumen heraus zu thun, selbige mit dem Gebackenen von Kar-pfen

pfen zu füllen, alsdenn das Loch mit der zuvor weg
 genommenen Rinde zuzuschließen, sie mit Bindfaden
 umzubinden, und sie ein wenig in Milch weichen zu
 lassen, hernach, wenn sie geweicht sind, heraus zu
 nehmen, wohl austropfen zu lassen, in guter Butter
 zu backen, und, so solches geschehen, auf einer Schüs-
 sel wohl ablaufen zu lassen, hierauf kan man Sem-
 melrinden in einer Potageschüssel in Fischbrühe auf-
 schwellen, das grössste Brod in die Mitte legen, die
 Kleinen aber um selbiges herum, ferner ein Ragout
 von Karpfenmilz, Krebschwänzen, Trüffeln und
 Champignons zurechte machen, die Potage mit einer
 Reihe Karpfenmilz auf dem Rande herum belegen,
 auch zwischen jedes Brödgen einen Artischockenstiel
 thun, den Ragout mit einem Krebscoullis dicklicht
 machen, selbiges darüber schütten, und warm an-
 richten.

49. Und wie eine an Fleischträgen?

Man nimmt ein kleines rundes Semmelbrod,
 thut alle Krumen heraus, dörrt selbiges im Backo-
 fen, füllt es mit einer Fülle vom Capaun, oder vom
 dicken Fleisch aus einem Kalbsschlegel, von Speck,
 Artischockenböden, Champignons und feinen Kräu-
 tern, welches alles wohl gehakt und in einer Casserole
 zum Ragout gemacht werden muß. Nach diesem
 pflegt man das gefüllte Brod in einer Casserole mit
 einem Kalbfleischjus, einer guten kräftigen Brühe,
 Salz und Pfeffer aufschwellen zu lassen, alsdenn,
 wenn dieses geschehen, es mitten unter die andere
 Semmelrinden, welche auch in einer guten Brühe
 aufgeschwellt worden, anzurichten, alles mit der
 Fülle zu besetzen, ein gutes Jus an die Potage zu
 schüt-

ten, den Rand der Schüssel mit einem Ragout von Champignons, oder mit Fricandeaux, oder mit Kalbsmilch, oder nur mit Klöschen von einem Gebäcke zu garniren, auch wenn es beliebig, und man den Rand der Schüssel besetzen will, ein Ragout mit Kalbsmilch, Artischockenböden, Champignons, Musseronen, Trüffeln, und Morcheln, welches alles wohl gewürzt und gekocht werden muß, zu setzen; welches alles nur auf den Aufwand, den man machen will, ankommt.

50. Wie eine Potage von Enten oder anderm Geflügel, mit Champignons oder mit Trüffeln?

Nachdem vorher die Enten oder anderes Flügelswerk von dieser Art ausgenommen, gehörig eingebraten, und mit dickem wohl gewürztem Speck gespickt worden, muß man sie am Spiese halb gar braten, solche hernach abziehen, in einen Hafen mit guter Brühe legen, sie gar kochen lassen, unterdessen kleine Champignons oder Trüffeln mit ein wenig ausgeschmolzenem Speck in eine Casserole thun, ein wenig Kalbfleisch Jus daran schütten, sie gelinde kochen, wohl abfetten, und ein Coulis von einer am Spiese gebratenen und im Mörsel gestoffenen Ente auf folgende Art verfertigen: Man nehme nemlich 1 oder 2 Pfund Kalbfleisch aus der Keule, wie auch ein Stück Schinken, welches in Scheiben geschnitten ist, belegt damit nebst einer grossen Zwiebel, gelben Rüben und Pastinaten, alles in Scheiben zerschnitten, den Boden einer Casserole, läßt selbiges auf gelindem Feuer schwoizen, und wenn das Kalbfleisch wie ein Jus angebacken ist, so streuet man so viel Mehl, als man
zwi

zwischen 3 Finger fassen kan, hinein, schwenkt es damit verschiedene mal um, gießt halb Jus und halb Brühe daran, thut etwas Petersille, eine kleine ganze Zwiebel, Champignons, Trüffeln, wie auch 2 bis 3 Gewürznägelein und einige Semmelrinden dazu, läßt solches eine halbe Stunde lang gelinde kochen. Wenn solches geschehen mag man die Kalbfleischscheiben aus dem Coulis nehmen, die gestoffene Ente darinnen zerlassen, es durch ein Haartuch schlagen, aber zusehen, daß das Coulis nicht zu dicklich sey, alsdann solches in die Casserole zu dem Ragout von Champignons und Trüffeln thun, ferner Semmelrinden in einer Potageschüssel in halb Brühe und halb Kalbfleisch-Jus aufschwellen lassen, die Enten aus dem Hasen heraus ziehen, sie gehörig in die Potage legen, das Coulis über die Potage schütten, warm anrichten, und auf den Tisch geben.

51. Wie eine Gesundheits-Potage an Fleischtragen?

Hierzu kan man allerley Federvieh, als einen Capaunen, oder fette Hühner, u. d. g. die zu der Potage am süßlichsten taugen, nehmen, sie gehörig zurichten, einwärts und die äußersten Enden der Keulen in den Leib biegen, sie blanschiren, in kalt Wasser werfen, wohl abrupfen alsdann ein spiziges Holz durchstechen, sie mit Bindfaden umbinden, und in einem Hasen mit einer guten kräftigen Fleischbrühe kochen. Hierauf muß man 2 Rüben, einen Bund Pastinaten, gelbe Rüben und Peterfilienvurzeln, wie auch ein Bündaen Portulakstangen, ingleichem einen Bund von Lackrucken Salat, Zellerie, Endibien, Kerbel und Sauerampfer, und endlich ein

in Stücken geschnittene Cucumern nehmen, solches alles puzen und sauber abwaschen, es insgesamt in geschmolzenen Speck thun, und so sich die wässerichte Feuchtigkeit derselben verlohren hat, und es noch nicht angebacken ist, etwas von eben der kräftigen Fleischbrühe dazu gießen, ingleichem soviel Kalbfleisch-Zus, als man, die Brühe zu färben, haben will, hierauf solches zusammen 1 bis 2 Stunden kochen lassen, auch, so es die Jahreszeit mit sich bringt, ein paar Hände voll kleine grüne Erbsen, nebst einem Stück Butter dazu thun. Wenn es nun gar ist, läßt man Rinden in der kräftigen Fleischbrühe aufschwellen, befeuchtet auch dieselbe mit etwas von der Brühe, worinnen die Gartengewächse gekocht sind, schlägt sie durch ein Haartuch, legt das Federvieh in die Potage, bedeckt es mit den Gartengewächsen, macht auch einen Rand von Wurzeln und Kräutern herum, und richtet die Potage warm an, so wird sie recht seyn.

52. Und wie eine solche zur Fastenzeit?

Man pflegt 2 Megen grüne trockene Erbsen zu nehmen, selbige zu kochen, alsdann sie in einen grossen mit Wasser gefüllten Hasen zum Feuer zu setzen, und 1 bis 2 Stunden kochen zu lassen. Nach diesem läßt man die Brühe stille stehen, gießt das klare davon in einen Hasen ab, thut 8 bis 10 Zwiebeln, einige Peterfilienwurzeln, gelbe Rüben und Pastinaten, von jedem 1 Pfund, wie auch 2 Löffelvoll Zwiebel-Zus dazu, salzt es, läßts zusammen kochen, legt auch, nachdem die Jahreszeit es mit sich bringt, ein Bund Endivien und ein Bund Zellerie dazu, ein andermal einen Bund römischen Kopfsalat, und zu einer andern Zeit Cucumern; über dieses thut man auch Sauerampfer, Porstulack,

tulack, und einen Bund Kerbel dazu, und ist dahin bedacht, daß die Brühe wohlschmeckend seye. Wenn solches geschehen, mag man Semmelrinden in einer Potageschüssel in eben der Brühe aufschwellen lassen, sie, nach der Jahreszeit, mit solchen Sachen, welche man dazu vor gut befindet, belegen, die Brühe darüber schütten, ein Brod in die Mitte legen, und es warm anrichten.

53. Wie eine Potage von Rinden mit Krebs-Coulis ?

Man pflegt Rinden in Fischbrühe aufschwellen und auf den Boden der Potageschüssel anbacken zu lassen, ein gefülltes kleines Brödggen darauf zu legen, Krebs-Coulis daran zu schütten, und es warm anzurichten, so wird es recht seyn.

54. Wie eine braune Potage von Semmelrinden mit Rebhühner-Coulis ?

Es werden die Semmelrinden in einer Potage-Schüssel in halb Kalbfleisch-Zus und halb Brühe aufgeschwellt und angebacken fertig, denn ein braunes Rebhühner-Coulis darüber geschüttet, so ist die Potage fertig.

55. Wie eine Potage Garbure ?

Man blanschire grünen Kohl, lasse ihn wohl austropfen, thue solchen mit guter und ein wenig gesalzener Brühe, nebst einem Stück Speck, einer Hand voll trockenen Erbsen, wie auch 2 Gänseflügeln, welche zuvor in Schmalz gebraten worden, und lasse es zusammen gellinde kochen. Wenn es nun gar worden, kan man Scheiben von Rockenbrod schneiden,

selbige im Ofen trocknen, sie in die Potage-Schüssel legen, in eben der Brühe gemächlich aufschwellen lassen, die Gänfeschlägel darüber, und das Stück Speck in die Mitte legen, den Schüsselrand mit Kohl garniren, auch zusehen, daß auf der Potage hier und da Perlen von Fett stehen, und sie warm anrichten.

56. Wie eine Kürbis-Potage mit Milch?

Die Kürbise werden hübsch klein und würflicht geschnitten, in eine Casserole mit Butter gerührt, mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Kerbel und feinen Kräutern gewürzt, mit siedheisser Milch in einen irdenen Hafen gethan, über aufgeschwollene oder aufgekochte Semmelrinden geschüttet, und mit gebacknem Brod belegt. Beym anrichten kan man auch weissen Pfeffer daran thun, so ist es recht.

57. Wie eine Melonen-Potage?

Diese kan auf eben die Art, wie die Kürbisen-Potage bereitet werden, und thut man Zucker daran, macht einen Rand von Makronen, gebrannten Mandeln, und Bislot von bittern Mandeln herum, und richtet sie an, ohne sie zu kochen.

58. Wie eine Potage von Enten, oder Gänsen, mit gelben und weissen Rüben gedämpft?

Die Enten oder Gänse werden sauber gepußt, mit Speck gespickt, schön gelb halb gebraten, alsdann kan man gelbe und weisse Rüben nehmen, solche sauber reinigten, fein würflicht schneiden, sie ein wenig einmelben, hernach Schmalz in einer Pfanne zum Feuer setzen, und wenn es heiß ist, etwas von den weissen Rüben ins Schmalz werfen, sie braun dämpfen,

pfen, hierauf, wenn sie alle sind, solche nebst der abgebratenen Gans oder Ente in einen Tiegel thun, würzen, hinlängliche gute Fleischbrühe darauf setzen, und gelinde auf Kohlen kochen lassen. Wenn solches geschehen, mag man Semmelrinden oder gebähete Semmel schneiden, in die Potageschüssel thun, von der Suppe auf die gebähete Semmel schütten, es auf Kohlen setzen, die Gänse oder Enten darein legen, die Potage mit den Rüben darüber anrichten, und den Rand der Schüssel mit Bratwürsten oder gedämpften Zwiebeln garniren.

59. Wie eine Potage von Semmelrinden mit Musseronen?

Man kan die Musseronen nebst etwas ausgeschmolzenem Speck in eine Casserole thun, ein wenig Kalbfleisch Jus daran gießen, und kochen lassen, alsdann, wenn es gar ist, hübsch abfetten, es mit einem braunen Rebhühner-Coullis dicklich machen, hierauf Semmelrinden in halb Brühe und halb Kalbfleisch Jus aufschwellen und in der Potageschüssel anbacken lassen, aber dahin bedacht seyn, daß das Ragout von Musseronen einen feinen Geschmack habe, und von dem Coullis hinlänglich genug daran seye, dasselbe über die Semmelrinden schütten, warm anrichten, und auf den Tisch geben.

60. Wie wird eine Potage von Artischocken zugerichtet?

Man nimmt eine Brühe von grünen oder auch andern Erbsen, nach der Jahreszeit, und würzt sie mit allem, was darzu nöthig ist, hernach schneidet man Artischockenböden entzwey, siedet sie in einer

D 5

Casse-

Casserole braun, mit ein wenig Mehl die Suppe dick zu machen, und wirft sie in die Brühe. Wenn alles gar ist, so richtet man es über Semmelrinden an, mit Artischocken oben darauf, und andern gebackenen Artischockenböden um den Rand der Schüssel.

61. Wie macht man eine Potage von Hühnern, Krebsen, Blumenkohl und Artischocken?

Die jungen Hühner werden sauber gepuzt, die Köpfe, Hälse und Flügel abgeschnitten, die Beine, wie sonst, aufgezaunt und gekocht, hierauf thut man Butter in eine Casserole, wie auch die Hühner, wenn sie gekocht, darein, und deckt solche zu, alsdann schneidet man Krebschwänze und die Scheeren von einander, den Blumenkohl macht man rein, wie auch die Artischockenböden, und dieses alles thut man zusammen in die Casserole an die Hühner, gießt gute Fleischbrühe und Gewürze darzu, und läßt es wohl kochen oder dämpfen. Unterdessen werden Krebschalen in einem Mörsel gestossen, in Butter geröstet und durch ein Tuch gedrückt, das durchgedrückte thut man an die Hühner. Endlich gibt man Milch, Eyer, Petersilie und Salz in ein Häfelein, dieses gießt man in die siedende Brühe, so rinnt es zusammen, und wird wie ein Klumpen, wenn es nun also ist, so nimmt man es aus der Brühe heraus, und setzt es in die Mitte der Schüssel, drückt es noch zusammen, und giebt die Potage aus der Casserole darauf.

62. Wie wird eine kräftige Potage mit einem Capaun zugerichtet?

Man nimmt einen Capaun, nachdem er sauber gepuzt und ausgenommen, brühet ihn in heißem Wasser

Wasser, biegt ihn ein, und kocht selbigen in einer guten Brühe mit vielen Speckstreifen, einer mit Nägelein gespickten Zwiebel, einigen Citronenscheiben, und schäumt ihn wohl ab. Wenn nun der Capaun gar worden, so läßt man ihn in seiner Brühe stehen, bis man denselben anrichten will. Mittlerweile bereitet man einen Ragout auf folgende Weise: Es werden blanchirte Kalbsbrieslein, Champignons, Trüffeln, nebst einigen Artischockenböden genommen, solche zusammen in kleine Stücklein geschnitten, in eine Casserole mit schmalzigen Speck und ein wenig Mehl nebst einer mit Nägelein gespickten Zwiebel gethan. Es muß aber nicht braun werden. Wenn nun der Ragout also in der Casserole gemacht, so gießt man ein wenig Brühe vom Hufen darauf, läßt es kochen, und gibt acht, daß es nicht zu viel einsiedet. Wenn denn der Ragout fertig, so nimmt man Rinden von gebähetem und geraspeltem Brod, und läßt es in einer guten Brühe aufschwellen, dann legt man den Capaun darauf, den Ragout um selbiges, und gießt gute Brühe vom Rindfleisch darauf, es zu unterhalten. Es muß aber nicht aufs Feuer gethan werden. Wenn solches geschehen, so drückt man noch den Saft von Citronen darauf, zieret den Rand der Schüssel mit Citronenscheiben und richtet es warm an.

63. Wie macht man eine kräftige Fisch-Potage?

Man nehme einen Karpfen, welcher die Milch hat, richte ihn gehörig zu, löse alles Fleisch davon, und mache die Gräten insgesamt heraus. Hernach mache man aus dem Fleisch ein gehacktes mit blanchirten Champignons, und koche dasselbige in einer Casserole.

Casserole mit Butter, Salz, Pfeffer, guten Kräutern und ein wenig Fischbrühe gar. Hierauf bereitet man einen Ragout, besonders von der Karpfenmilch, Hecht, Lebern, Krebschwänzen und Scheeren, mit welchem Ragout die Potage zu belegen ist, wenn solches gar ist, so lasse man ausgetrocknete Rinden in der Potageschüssel in Fischbrühe aufschwellen, daher muß man die Fischbrühe hierzu bereits fertig haben. Wenn dann die Potage aufgeköcht ist, so thue man das Gehackte wie auch das bereitete Ragout hinein, und richte die Potage warm an. Einige nehmen hierzu nicht einmal das Gehackte, sondern bedienen sich nur des Ragouts. Das Gerippe des Karpfen, wovon man das Fleisch gelöst hat, kan man zur Fischbrühe gebrauchen. Man macht selbige aus einigen Stücken von Karpfen, Aal, Schleyen und Hecht, thut solches alles in einen grossen Hasen mit Wasser, Butter, Salz, Pfeffer, ein Bündlein guter Kräuter, und einer grosser mit Gewürznägelein gespickten Zwiebel, läßt es darauf zusammen eine Stunde kochen, und schlägt es durch ein leinenes Tuch.

64. Wie wird eine Potage mit einer gefüllten Kalbsbrust zubereitet?

Man füllt eine Kalbsbrust, überbratet sie ein wenig am Spieß, legt sie dann in einen Hasen, und zwey Capaunen oder schöne grosse Hühner dazu, nachdem es die Zeit leidet, läßt es mit Ingber, Pfeffer, Muscatenblüth, und ein wenig Gewürznägelein vollends gar sieden, wirft leztlich ein gut Stück Butter, Limonen und Champignons, und so es beliebt auch ein wenig Chalotten darein, läßt es einige Mal thun, belegt die Schüssel mit gebähetem Brod, und die

Die Kalbsbrust samt den Hühnern oder Capaunen darauf, richtet die Brühe darüber an, und belegt diese Potage mit kleinen Knöpflein und Bratwürstlein, und hackt etliche hartgefottene Eyer klein, um diese Potage und den Rand der Schüssel damit zu überstreuen.

65. Und wie eine mit einem Kalbschlägel?

Man nehme Rindfleisch vom Schwanzriemen, ein gut Stück Hammelfleisch, einen Kalbschlägel, und Geflügel, von welcher Gattung man will, thut alles zusammen in einen Hafen, läßt es wohl sieden, schäumt es wohl ab, würzt es mit Salz und Pfeffer, und einer mit Nägelein gespickten Zwiebel, nebst Peterfilienwurzeln und Kerbelkraut. Wenn die Brühe wohl eingefotten ist, so seihe man sie durch, und lasse Semmelrinden aufschwellen, setze den Kalbschlägel in die Mitten, und thue in währenddem Anrichten eine gute kräftige Brühe dazu.

66. Wie macht man eine Potage zu jeder Jahreszeit?

Man thut eine kräftige Fleischbrühe, ein wenig gesalzen, in einen Hafen, belegt den Boden einer Casserole mit Scheiben von geklopftem Kalbsfleisch, läßt dieselben auf dem Casserolloche schwizen, und so dieselben wie ein weißlichtes Jus vom Kalbsfleisch angebacken sind, so gießt man von der Fleischbrühe darzu, und läßt es kochen, schlägt darauf diese Brühe durch ein Haarsieb, und thut sie zu der übrigen Fleischbrühe in den Hafen, nimmt darauf Herzen von Kohl, Zellerie, Lauch, Portulac, Endivien, Herzen von Kopfsalat und Sauerampfer, schneidet alles würflich, zerschneidet auch blanchirte Gurken also, und thut solches

ches zusammen in einer Casserole in ausgeschmolzenen Speck, und zwar also, daß diejenigen Sachen, die am härtesten, und mehr Zeit zum Kochen erfordern, zuerst hinein gethan werden, das übrige aber zuletzt. Wenn denn alles darinnen die gehörige Farbe bekommen, so gießt man von denen vorerwähnten Brühen daran, und fettet es wohl ab, thut es darauf zusammen in die noch übrige Brühe in dem Hasen, legt ein zugerichtetes geschnittenes Huhn darein, welches zuvor mit Bindfaden gebunden und blanchirt worden. Man thut auch noch ein paar grosse Zwiebeln ein Bund gelbe Rüben und Pastinaten, wie auch ein Bündlein anderer guter Kräuter darzu, und läßt es zusammen gar kochen. Wenn es nun fertig und gar worden, so gibt man ihm mit Gewürz einen guten Geschmack, und kocht die Potage gemacht auf, legt das Huhn hinein, und belegt den Rand der Schüssel mit den Gartengewächsen, bedeckt auch das Huhn damit, und richtets warm an.

67. Wie pflegt man eine Potage von Tauben und Vögeln zuzurichten?

Man nimmt junge Tauben, Vögel, Kalb- oder Hammelfleisch, und läßt es zusammen kochen, alsdann schneidet man Speck würflich, thut ihn mit zu dem obigen, wie auch grüne Erbsen, Spargel und andere gute Suppenkräuter, und läßt es wohl kochen. Unter der Zeit röstet man Beckenschnitten in Butter. Wenn nun das vorhergehende gut gekocht, wie auch gewürzt, so gibt man es über die Semmelschnitten, und trägt es auf.

68. Und

68. Und wie macht man eine Potage mit einem gespickten jungen Hasen, Hühnern, Kalbfleisch, u. d. g.

Man nehme einen feingespickten Hasen und haue ihn in 3 oder 4 Stücke, nachdem er groß ist, denn auch ein Huhn oder Capaun, oder ein paar gespickte Rebhühner, etliche mittelmäßige Stücke Kalbfleisch, erstlich sauber blanchirt, und so man will, denn auch fein gespickt, hierauf thue man ein Stück Butter in ein breites Geschirr, und lasse sie gelbbraun werden, thue die obige Sachen, so man in die Potage haben will, darzu hinein, und lasse es ein wenig braten und bregeln, alsdann gute klare Fleischbrühe durch einen Seiber darauf, und lasse es damit kochen, auch Zellerie und Petersilienwurzeln sauber rein gemacht, klein geschnitten und daran gethan, auch etwas Savoyer Kobl in 4 Stücken geschnitten, blanchirt, oder im Wasser einmal aufgekocht, den Stengel heraus geschnitten und mit einem Bindsfaden ein jedes Stück bewunden, mit Mehl bestreut, rund herum ein wenig braun geröstet, denn auch darzu gethan, und alles zusammen kochen lassen, hernach muß man auch zusehen, daß von dem Fleisch nichts zu mürbe wird, sondern, so eines jünger als das andere ist, muß man solches bey Zeiten heraus nehmen, und so die Suppe von dem Kobl, welcher mit Mehl bestreut worden, nicht sämig genug wird, macht man noch ein wenig gelbbraun Mehl daran, wie auch Morcheln und Pistazien, und gehörig gesalzen, denn alles zierlich angerichtet mit gerösteten Semmelschnitten, und die Schüssel mit dem Kobl und einer in Stücken zerschnittenen Bratwurst garnirt, so ist es eine rechte schöne Potage. Den Bindsfaden muß man nicht vergessen von dem Kobl behände abzulösen.

Elfter