

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Anhang

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1809

Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-55082

S u p p e n.

Suppe von Aepfeln.

Für 4 Personen schält man 4 große saure Aepfel, schneidet sie von einander, und das Kernhaus rein heraus, kocht sie dann mit einem Schoppen Wasser, einem Stückchen ganzem Zimmet, und einem fingerlangen Stückchen Zitronenschalen schnell über dem Feuer weich, und treibt sie alsdann durch einen engen Seyher. Nun zerläßt man 2 Loth Butter in einem Geschirr, röstet 5 Messerspitzen voll Mehl hellgelb darinn, thut 4 Loth Zucker und anderthalb Schoppen Wein dazu, läßt dieß zusammen durchkochen, röstet nun von einer Semmel oder einem Weck (es kann auch anderes Brod dazu genommen werden,) Bröcklein im Schmalz, und richtet die Suppe darüber an.

Anmerk. Wenn von Wein hier die Rede ist, so ist immer weißer Wein darunter verstanden, wenn nicht ausdrücklich rother genennt wird.

Eine Abend = Suppe.

Für 4 Personen wird eine halbe Maas gute Milch mit ein wenig Zucker und einem Stückchen Zimmet über das Feuer gesetzt; indessen werden 4 Loth geschälte Mandeln, und das Gelbe von 2 hart gesottenen Eiern ganz fein mit süßer Milch gestossen. Sobald die Milch gesotten hat, wird sie zum Abkühlen auf die Seite gesetzt. Alsdann rührt man die gestossenen Mandeln damit an, treibt es durch ein Haarsieb, und erhält sie auf Kohlen nur heiß. Nun wird das Weiße von 5 Eiern zu fleissem Schaum geschlagen, kleine Häuflein davon

auf weiß Papier gesetzt, und in einem kühlen Ofen gelb gebacken. Die heiß erhaltene Milch wird mit dem Gelben von 3 Eiern abgezogen, in die Schüssel angerichtet, der gebackene Schnee darein gesetzt, gestoßener Zucker darüber gestreut, und die Suppe dann zu Tische gegeben.

Suppe von weißen Bohnen.

Man setzt für 6 bis 7 Personen ein Mefle oder einen Schoppen Bohnen mit kaltem Wasser und Salz an das Feuer. Wenn sie weich werden, thut man ungefähr einen kleinen Schöpffössel voll ganze Bohnen zurück, die übrigen werden mit Fleischbrühe oder Wasser durch den Seiser getrieben. Jetzt dämpft man eine kleingehackte Zwiebel und einen halben Kochlöffel Mehl mit einem Stück Butter in einer Kachel, schüttet die durchgetriebenen Bohnen darein, thut etwas Ingwer und Pfeffer daran, und die zurückgelassenen ganzen Bohnen darein. Wer will, kann statt des Brodtes kleine Stückchen von einer abgefotteten Hammelsbrust oder magern Schinken (in kleine Würfel geschnitten) darein schneiden; beydes ist gut.

Bouillon: Suppe mit Kartoffelklößen.

Vier oder sechs Kartoffeln, wenn sie nicht groß sind, werden im Wasser gekocht, geschält, und wenn sie kalt sind, auf dem Reibeisen gerieben. Hierauf rührt man einen Viertelsfund (8 Loth) Butter, schlägt 3 ganze Eier und von 2 andern das Gelbe darein, nimmt das Feingeriebene von den Kartoffeln und einen zuvor abgeschälten, in Milch eingeweichten und wieder ausgedruckten Weck oder Weisbrod nebst 2 Eßlöffeln süßem

Rahm, ein wenig Muscatnaß und Salz dazu, rührt alles stark untereinander, legt alsdann kleine Klöße davon in gute Bouillon oder Fleischbrühe, läßt sie darinn kochen, und richtet die Suppe an. Vor dem Auftragen wird sie mit dem Gelben von 3 Eiern abgezogen.

Braune Suppe mit (*Consimes*) Consim.

Man verrührt in einem Geschir 6 Eier, thut einen Schoppen starke kalte Fleischbrühe, welches eine braune, oder mit Wurzeln gekocht seyn muß, dazu; dann werden kleine Pasteten, oder auch andere kleine Formen mit Butter bestrichen, mit dem Angerührten angefüllt, und in einem nicht gar zu heißen Ofen gebacken, hernach in die Fleischbrühe gelegt. Ehe die Suppe auf den Tisch kommt, wird das Gelbe von 2 Eiern mit der nehmlichen Brühe abgerührt und an die Suppe gethan, und diese nun sogleich angerichtet.

Braune Suppe von Eierschwarm.

Es wird ein Kochlöffel voll Mehl, ein wenig gehackte Petersilie oder Schnittlauch, etwas Salz, Muscatenblüthe mit ein wenig Milch und 6 Eiern glatt angerührt, alsdann thut man 4 Loth zerlassene Butter dazu, und verdünnet es mit einem halben Schoppen Milch. Nun bestreicht man eine Kastrol oder sonst ein breites Geschir mit kalter Butter, thut das eingerührte hinein, und backt es leicht aus. Hierauf nimmt man so viel Fleischbrühe, als man zur Suppe braucht, in das Geschir, schneidet das Gebackene zu Schnitten leicht hinein, läßt es ein wenig anziehen, und giebt es auf den Tisch.

Braune Suppe von Fischen zur Fastenzeit.

Für 8 Personen setzt man ein Mefle (den 16ten Theil eines würtemb. Simri) Erbsen nebst Wurzeln, Petersilien, Selleri, gelben und weißen Rüben, mit kaltem Wasser und etwas Salz an das Feuer. Inzwischen werden 2 Pfund Fische (es mögen Karpfen, Barben, Schleyen oder Schuppische seyn) gepuht, ausgenommen, zu Stückchen geschnitten und mit einem Tuche abgerieben. Hierauf nimmt man in eine Kastrol oder breite Kachel ein Viertelpfund (8 Loth) Butter, legt die Fische darein, schneidet eine große Zwiebel und von allen Arten Wurzeln darauf, streut soviel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, darüber, läßt sie auf starken Kohlen dämpfen, treibt die Erbsen, wenn sie weich sind, darüber durch, kocht alles zusammen noch eine halbe Stunde, treibt es dann durch ein Haarsieb, erhält die Brühe heiß, und richtet sie über gebackene Erbsen an.

Dergleichen gebackene Erbsen werden auf folgende Art verfertigt.

Drey Kochlöffel voll feines Mehl nebst ein wenig Salz werden mit Milch dick angerührt und 5 Eyer darein geschlagen. Der Zaig muß dicklecht seyn. Alsdann nimmt man einen weiten Schaumlöffel, und läßt von dem Zaig in heißes Schmalz tröpfeln. Wenn die Erbsen gelb sind, werden sie mit einem andern Schaumlöffel herausgenommen. Sie sind gleich fertig. Auf die nehmliche Art fährt man fort, bis der Zaig zu Ende ist, dann thut man die gebackenen Erbsen in die Suppenschüssel und richtet die siedende Suppe dar-

über an. Man muß sie gleich auf den Tisch geben, sonst werden die Erbsen zu weich.

Eine Art falsche Chocolade: Suppe.

Für 4 bis 5 Personen verliest man ein Viertel pfund Reis, reibt ihn mit einem Tuche ab, röstet ihn in einem neuen Topf oder Kachel goldgelb, mahlt ihn in einer Kaffeemühle, oder stoßt ihn in einem Mörser zu Pulver, macht eine Maas Milch mit 4 Loth Zucker und 1 Quint Zimmet siedend, kocht den gemahlten oder gestoßenen Reis so lange wie ein hartes Ey darinn, treibt ihn dann durch ein Sieb, setzt ihn auf Kohlen, verrührt 3 Eyer gelb recht, zieht sie mit der Milch ab, röstet die Schnitt von einem Kreuzerweck oder einer Semmel auf dem Roste gelb, richtet die Suppe darüber an, und bestreut sie ebenfalls noch mit Zimmet und Zucker.

Eine (Consomme) Consomm: Suppe.

Man schneidet die Rinde von 2 bis 3 schön gelb gebackenen Semmeln oder Milchbroden ab, nimmt sie in eine Kastrol, gießt rechte gute fette Fleischbrühe daran, bis die Rinde bedeckt ist, setzt sie auf ein gleiches Kohlf Feuer, läßt sie so lang kochen, bis sie unten eine starke gelbe Kruste hat. Nun wird Fleischbrühe mit Petersilien in eine Suppenschüssel angerichtet, die Kruste mit einem Eßlöffel Stückweise herausgestochen, wie anderes Brod in die Schüssel gelegt, und gleich auf den Tisch gegeben.

Wingelaufene Suppe.

Soviel Personen, soviel nimmt man Kochlöffel Mehl (auf jeden Löffel wird ein Ey gerech-

net), nimmt etwas Salz dazu, rührt es gleich mit 2 Eiern und etwas Milch an, bis der Zaig wie ein Klößtaig ist, und thut nun die übrigen Eier vollends dazu. Dieser Zaig muß etwas dicker seyn, als ein Klößtaig; Hierauf mache man gute Fleischbrühe in einer Kaströl siedend, und läßt den Zaig durch einen Schaumlöffel langsam hineinlaufen, daß es ganz kleine Klümplein gibt. Wenn die Suppe ein paarmal aufgeköcht hat, wird sie angerichtet, und ein wenig Muscatblüte und Schnittlauch darüber gestreut. — Eine solche Suppe kann man auch ohne Fleischbrühe in siedendes Wasser mit etwas Salz laufen lassen, dann in Butter; oder Schmalz; Brodbrosamen oder Semmel gelb rösten, und damit schmelzen.

Suppe mit grünen Erbsen.

Man pflückt solche noch ganz klein aus, hackt eine Handvoll Petersilie fein, zerläßt dann 2 Loth Butter in einem Geschirre, legt die Petersilie und die Erbsen darein, streut so viel Mehl, als man zwischen 3 Fingern fassen kann, darüber, und thut etwas Muscatnuß und Salz dazu; wenn dieß alles zusammen gedämft ist, wird die Fleischbrühe (man kann auch Krebsbrühe dazu nehmen) darein gethan, und die Suppe über geröstetes Brod oder kleine Klöße angerichtet.

Weißer Erbsen; Suppe.

Ein Meßlen Erbsen wird mit kaltem Wasser, einem Stück frischer Butter und ein klein wenig Kümmel zugesetzt. Wenn sie nun recht eingekocht und weich sind, werden sie mit 3 Schoppen oder 1 Maas guter süßer Milch durchgetrieben, Ingwer und Muscatenblüte (von beyden ein we:

nig) darein gethan. Erst aber vor dem Anrichten der Suppe thut man Salz daran, weil sonst die Suppe klumpig würde. Wenn solche wieder aufgekocht ist, wird sie über gebähte Semmel: oder Weckschnitten angerichtet. — Will man aber keinen Weck oder anderes Brod dazu nehmen, so werden 4 Eyer gelb mit einem Glase süßem Rahm verrührt und an die Suppe gethan, nur muß sie auf diese Art etwas dicker durchgetrieben seyn, oder weniger Milch genommen werden.

Erdbeer: Suppe.

Für 6 Personen verliest man 5 starke Schoppen Erdbeere, läßt sie in 2 Schoppen Wein und 2 Schoppen Wasser so lang als harte Eyer sieden, treibt sie durch ein Haarsieb, thut 8 Loth Zucker und ein halbes Quint Zimmet darein, läßt sie noch einigemal aufwallen, richtet sie über gebähte Weckschnitten an, und bestreut die Suppe mit klein geschnittener Zitronenschale und gestossem Zimmet.

Noch besser und dem Erdbeer: Geschmack ähnlicher kann man diese Suppe machen, wenn man die Hälfte von den Erdbeeren roh durch ein Haarsieb treibt, und solche beim Anrichten darunter mischt.

Klare Eyer suppe.

Für 6 Personen verrührt man 3 ganze Eyer und von 8 andern das Gelbe recht, gießt 4 Schoppen (2 Bouteillen) gute kräftige mit Wurzeln abgekochte oder auch braune kalte Bouillon (Fleischbrühe) an die Eyer, rührt es zusammen, läßt es durch einen Seyher oder durch ein Sieb laufen, nimmt dieses alsdann in die zum Auf-

stellen bestimmte Terraine (Suppenschußel), setzt dieselbe in einer Kastrol oder in einem anderen tauglichen Geschirr in besonder siedendes Wasser, deckt die Terraine zu, und läßt sie so lange kochen, bis man glaubt, die Eyer seyen gut. Dieß sieht man daraus, wenn die Eyer oben wie ein Creme, unten aber ganz hell aussehen. Man streut nun Muscatnuß auf die Suppe, und gibt sie so zur Tafel.

Suppe von gesotteneu Eyeru.

Für 6 Personen werden 4 hartgesottene Eyer geschält, und nebst etwas Peterfilie und einigen Blättern Basilicum mit einer Wiege klein gehackt. Hierauf wird ein Stückchen Butter in eine Kastrol genommen, das Gehackte darinn gedämpft, so viel Fleischbrühe daran gegossen, als man nöthig hat, Muscatblüthe daran gethan, und nur so lang als ein weiches Ey gekocht. Ehe die Suppe über geröstetes Brod angerichtet wird, nimmt man das Gelbe von 5 hartgesotteneu Eyeru in eine Schüssel, verdrückt es recht mit 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm, rührt von der siedenden Suppe nach und nach darein, und richtet sie gleich an, ohne die Suppe mehr kochen zu lassen, damit sie nicht gerinnt.

Eyerkäse in weißer oder brauner Fleischbrühe.

Für 4 Personen verrührt man 6 Eyer mit einem Schoppen süßem Rahm, thut es nebst Salz, Muscatnuß und nur 4 Tropfen Zitronensaft in eine messingene Pfanne, und läßt es unter beständigem Rühren über dem Feuer langsam anziehen. Sobald es zu gerinnen anfängt, wird es in eine Form gegossen, welche durchaus kleine

Löchlein hat. Wenn es fest beyammen ist, werden 2 messerrückendicke Stückchen abgeschnitten, und in die zubereitete Fleischsuppe gelegt. — In Ermanglung einer Form kann auch der Käse in eine Serviette zusammengebunden und aufgehängt werden.

Gewöhnliche Gerste.

Für 3 bis 4 Personen wird ein Viertelpfund ordinaire (gewöhnliche) Gerste verlesen, und mit frischem Wasser 1 bis 2 mal abgewaschen, dann ein halber Kochlöffel voll weißes Mehl mit einem Schoppen kaltem Wasser und einem halben Gläschen guter Milch daran gerührt, nebst einem Stückchen Butter an das Feuer gesetzt, langsam gekocht und fleißig umgerührt, weil sie in einem hohen Hafen leicht anbrennt und gerne überlauft. Wenn sie nun dick gekocht ist, wird sie stark verrührt und Fleischbrühe daran gegossen. Kocht eine Gerste länger als 3 Stunden, so wird sie röthlich. Kurz vor dem Anrichten wird Schnittlauch und kleingeschnittene Petersilie daren gethan. Feine Gerste wird ebenso gekocht, nur daß statt der Milch halb soviel süßer Rahm genommen, sie auch nur einmal gewaschen wird. — Wer Selleri oder Petersilie liebt, kann daren thun.

Gerstengrüse.

Diese löst man mit frischem Wasser ab, nimmt sie in eine Kachel, thut ein Stückchen Butter und 2 Eßlöffel voll süßen Rahm daran, und rührt sie mit einer halben Maas Wasser an. Ist sie eingekocht, so rührt man Fleischbrühe daran, und verfährt im übrigen wie bey der Gerste. Nur darf kein Mehl daran gethan werden. — Musca:

tennuß ist für diese Suppe gut, wenn sie darüber gestreut wird. — Die Grütze braucht nur 1 Stunde lang zum Kochen.

Sabergrütze.

Diese wird rein gelesen (auf jede Person rechnet man eine kleine Hand voll), dann reibt man sie mit einem reinen Tuche ab, thut 4 Loth oder nach Verhältniß auch mehr frische Butter daran, dämpft die Kerne darin, thut halb Wasser und halb Fleischbrühe daran, und läßt sie langsam kochen. Wenn sie eingekocht ist, wird sie jedesmal wieder mit Fleischbrühe aufgefüllt, und vor dem Anrichten Muscatenblüte und das gehörige Salz daran gethan. Die Suppe kann alsdann mit den Kernen oder auch durchgetrieben gegeben werden.

Suppe von Hasen.

Hiezu nimmt man das Geräusche, den Kopf, den Hals, auch die vordern Läufe, wäscht diese sauber, verhaut es ein wenig, setzt es in einem Topf oder Hasen mit Wasser, Salz, 2 Lorbeerblättern, einem großen mit Gewürznelken besteckten Zwiebel, etwas Thymian, Basilicum und einigen gequetschten Wachholderbeeren zu, gießt, sobald das Fleisch weich ist, die Brühe durch einen Sieber, röstet 2 Kochlöffel voll Mehl braun in 6 Loth zuvor zerlassener Butter, dämpft eine fein geschnittene Charlottenzwiebel darinn, gießt die durchgetriebene Brühe daran, läßt es noch ein wenig durchkochen, richtet dann die Suppe über hart eingeschnittenes schwarzes Brod an, läßt sie noch auf Kohlen anziehen, und giebt sie zu Tische.

Suppe mit Hechtflößen.

Für 12 Personen nimmt man ein halbes Pfund Butter in eine Kastrol oder Kachel, läßt, wenn sie ein wenig vergangen ist, 10 Loth feines Mehl darinn anziehen, rührt es mit ohngefähr 9 bis 10 Schoppen guter Fleischbrühe an, schneidet einige Scheiben Sellerie darein, und läßt ihn langsam weich kochen. Hierauf schuppt man einen pfündigen Hecht, nimmt ihn aus, und wäscht ihn sauber aus, schneidet das Fleisch von dem Rücken ab, blanschirt es ohne Salz in heißem Wasser, nimmt es wieder heraus, grätet es rein aus, und hackt es mit dem übrigen Hechtfleisch, welches roh geblieben ist, klein. Alsdann nimmt man es mit halb so viel geriebenem Weck oder Semmelmehl, als es Fischfleisch ist, in eine Schüssel, thut einen in Milch eingeweichten, und wieder ausgedruckten Kreuzerweck nebst einem guten Stücke Butter, etwas Salz, gehackter Petersilie und Zitronenschale dazu, rührt es mit soviel Eyer als nöthig sind, zu einem nicht zu festen Zaig an, und formt nun aus dieser Masse runde Klöschen, kocht solche in gesalzenem Wasser, läßt sie wenn sie fertig sind in einem Haarsieb ablaufen, legt sie in die Suppenschüssel, richtet die vorhergekochte Suppe, in welche man noch ein wenig fein geschnittene Petersilie gethan und mit einigen Eyer gelb abgezogen hat, darüber an, und reibt etwas Muscatnuß darauf.

Zühner: Suppe.

Man setz ein halbes altes gepunkttes Huhn (Henne) mit Salz, einer Sellerie- und Petersilienwurzel, gelben Rüben und etwas Salz in einem

anderthalbmäßigen Hasen zu. Wenn das Huhn weich ist, so macht man das Fleisch ab, hackt es mit 12 geschälten Mandeln, und dem Gelben von 5 hartgefottenen Eiern zusammen, stoßt die Beine davon in einem Mörser, thut hierauf das Gehackte dazu, stoßt es auch noch mit, nimmt dann das Gestoßene in eine Kachel rührt, es mit der Hühnerbrühe an, läßt es noch ein wenig zusammen kochen, treibt es dann durch ein Haarsieb, thut ein wenig Muscatnuß darein, läßt die Brühe nur bis an das Kochen kommen, und richtet sie sogleich über gebähte Semmeln oder Wecken an.

Hühnersuppe mit Hirnschnitten.

Zu einer Suppe für 6 Personen siedet man eine alte Henne oder 2 junge Hühner, verwallt indessen 25 Krebse, stoßt sie fein, dämpft sie in Butter und treibt sie durch ein Haarsieb. Hierauf wässert man das Gehirn aus 2 Kalbsköpfen, häutet es, und hackt es mit einem starken Eßlöffel vollgeriebener Semmel oder Weck recht fein, nimmt es in eine Schüssel, thut Salz Muscatenblüthe und ein wenig Ingwer dazu, schlägt 4 Eyer daran, rührt es mit einigen Eßlöffeln voll Mehl zu einem leichten Zaig, füllt ihn in eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet solche so zu, daß noch ein wenig Raum darin ist, läßt den eingebundenen Zaig in siedendem Wasser so lang kochen, bis er fest zusammen hält, nimmt ihn dann wieder heraus, und läßt ihn erkalten. Nun schneidet man eines kleinen Fingers lange Streifen davon, legt solche in die Suppenschüssel, die Henne oder Hühner darauf, richtet die durchgetriebene Krebsbrühe darüber

an, und zieht dann die Suppe mit einigen Eyer-
gelb ab.

Suppe à la Jacobine (Schakobin).

Für 5 bis 6 Personen wird eine Terraine
(Suppenschüssel) von Porzellan oder Zinn ge-
nommen, welche einen passenden Deckel hat. Nun
verrührt man in einem Hasen (Topf) 6 ganze
Eyer und das Gelbe von 6 andern stark, gießt soviel
kalte Bouillon oder Fleischbrühe, als die Terraine
faßt, an die Eyer, rührt dieß wohl untereinander,
etwas Muscatenblüthe und Salz darunter, schüt-
tet alles in die Terraine, setzt solche in einer Kas-
trol oder hinlänglich großen Kachel in siedendes
Wasser, und kocht sie anderthalb Stunden darinn,
nimmt die Schüssel heraus, trocknet sie rein ab,
und bringt sie sogleich auf den Tisch. Zu vor
noch streut man fein geschnittenen Schnittlauch
oder eben so feine Petersilie darüber, und garnirt
sie mit länglicht geschnittenen, und in der Fleisch-
brühe gesottenen gelben Rüben und andern Wur-
zeln.

Suppe von Kalbshirn.

Für 6 Personen nimmt man von 2 Kälbern das
Hirn, macht das Häutchen rein davon, rührt
sie dann in einer Schüssel mit einem Viertelpfund
frischer Butter zusammen, und 2 bis 3 Eßlöffel
voll Nutschel- oder Semmelmehl, Muscatnuß
und Salz darein, thut 3 ganze Eyer und von 3 an-
dern das Gelbe daran, gießt soviel Fleischbrühe in
eine Kaströl, als man zur Suppe nöthig hat, setzt
dieselbe über ein Kohlfener, und legt von der
Masse ein kleines Knöpflein ein. Hält es sich,
so wird fortgefahren, im Gegentheil mit etwas

Semmelmehl geholfen. Wenn sie alle eingelegt sind, und eine Viertelstunde gekocht haben, richtet man sie ohne Brod in die Terraine (Suppenschüssel) an. — Man kann, wenn man will, ein paar Eyer gelb darinn abziehen.

Rieslsuppe.

Zwey Wecken oder Semmeln werden genommen, ganz gelassen, nur kreuzweise Schnitte dar ein gemacht, und nach diesem in die gehörige Suppenschüssel gelegt, welche auf Kohlen gesetzt werden kann. Alsdann macht man 4 Loth Schmalz heiß, gießt solches über die Wecken, brüht sie hier auf mit siedendem Wasser ab, thut das gehörige Salz dazu, läßt die Suppe auf Kohlen ein paar mal aufkochen, verrührt vier Eyer, setzt die Suppe von den Kohlen ab, gießt dann erst die verrührten Eyer darüber, macht wieder 4 Loth Schmalz heiß, röstet etwas klein geschnittene Zwiebel und Brodbröcklein darinn gelb, und schmalzt die Suppe damit.

Klostersuppe mit Wein.

Für 4 bis 5 Personen verliet man ein Viertelpfund Reis, reibt ihn mit einem leinenen Tuche rein ab, stoßt ihn im Mörser, siebt ihn durch, rührt ihn mit einem Schoppen kaltem Wasser an, setzt ihn auf Kohlen, rührt ihn fleißig, daß er nicht klößig wird, thut, wenn er eine Weile gekocht hat, noch einen Schoppen weißen Wein, die Schale von einer halben abgeriebenen Zitrone nebst Zucker dazu. Ist der Reis zu dick gekocht, so wird mit weißem Wein geholfen. Vor dem Anrichten verrührt man 6 Eyer gelb stark mit kaltem Wein, gießt die gekochte Suppe langsam

daran, richtet sie in die Suppenschüssel an, und streut etwas gestoßenen Zimmet darüber.

Gewöhnliche Linsensuppe.

Für 3 bis 4 Personen wird ein Schoppen verlesene und rein gewaschene Linsen mit Wasser und Salz zugefetzt. Man kann auch ein Stückchen dörres Fleisch darein thun.

Wenn die Linsen weich sind, werden sie durch einen Seiber gerieben, und in einen Hasen oder eine Rachel gethan. Hierauf röstet man in einem Stückchen Butter oder Schmalz einen Kochlöffel voll Mehl braun, dämpft eine kleingeschnittene Zwiebel darinn, rührt es an die Suppe und thut etwas Pfeffer daran. Wenn sie noch eine Zeitlang gekocht hat, wird sie über zart eingeschnittenes gewöhnliches Brod angerichtet, und oben mit gerösteten Zwiebeln geschmälzt.

(Die bessere Linsensuppe findet sich schon im ersten Theile.)

Grüne Nudelsuppe.

Eine Handvoll verlesener, und von den Stielen gereinigter Spinat wird gewaschen, und mit kochendem Wasser abgebrüht, nach einer halben Stunde abgegossen und kaltes Wasser daran gethan, dann fest ausgedrückt, ein wenig gehackt, und hierauf im Mörser fein gestoßen. Nun verrührt man in einer Schüssel 3 Eyer mit ein wenig Salz, nimmt den gestoßenen Spinat und feines Mehl darein, und schafft es so lange, bis es ein fester Zaig zum Auswällen ist; daraus wället man 3 Kuchen, läßt diese ein wenig abtrocknen, schneidet sie nun etwas gröber als feine Nudeln, kocht sie in guter Fleischbrühe nur so lange als ein

paar weiche Eyer. Statt der Nudeln kann man auch viereckigte Stückchen daraus machen, und es auf beyde Arten als Suppe geben.

Eine Panade; Suppe auf französische Art.

Es werden runde Semmeln oder Wecken von aussen ein wenig abgerieben, zu 4 Theilen geschnitten, die Krümmen oder Brosamen herausgenommen, die Stückchen mit frischer Butter bestrichen, und in einem Backofen oder auf Kohlen gelb gebacken. Nun nimmt man ein gutes (ziemliches, je nachdem man mehr oder weniger verfertigt) Stück Butter in ein irdenes Geschirr, thut die kleingeschnittenen Brosamen, worauf ein wenig Salz und Muscatnuß gestreut wird, darein, gießt ein wenig Fleischbrühe darüber, deckt das Geschirr zu, und kocht es auf Kohlen weich, so daß es unten eine gelbe Scharre bekommt. Alsdann sticht man es in eine Schüssel aus, richtet gute Fleisch- oder helle Erbsenbrühe darüber an, legt die gebackenen Weck- oder Semmelschnitten darauf, und trägt dann gleich auf.

Quittensuppe.

Für 4 Personen werden 5 bis 4 Quitten von mittlerer Größe in siedendem Wasser weich gekocht, und alsdann herausgenommen. Wenn sie nun auf einem Teller erkaltet sind, wird die Haut dünn abgeschält, und das Mark rein davon geschabt, alsdann durch einen Seiber mit einem Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouteille), auch etwas mehr Wein und halb so viel Wasser durchgetrieben, auf Kohlen gesetzt, ein Stück Zucker daran gethan, durchgekocht, hierauf das Gelbe von 2 Ethern verrührt, die

Suppe langsam darein gegossen, und nun gleich über klein zerschnittene Bröcklein Milchbrod, welche zuvor in Butter oder Schmalz gelb geröstet sind, angerichtet.

Reisuppe mit Jus oder brauner Fleischbrühe.

Für 5 bis 6 Personen wird ein Viertelsfund Reis verlesen, sauber gewaschen, mit einer halben Maas Fleischbrühe zugefetzt, und langsam gekocht, bis er weich wird. Man darf aber nicht darinn rühren, damit er ganz bleibt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten thut man den Reis in ein größeres Geschirr, 3 Schoppen oder 1 Maas braune Fleischbrühe daran, etwas Muscatenblüthe dazu, und läßt dieß auf schwachen Kohlen gelinde kochen. Indessen schneidet man ein Milchbrod zu dünnen Schnitten, thut diese in eine kleine Schüssel, verrührt hierauf 4 Eyer mit einem halben Schoppen guter Milch, nimmt 2 Loth ganz fein geschnittenen Speck, ein wenig Schnittlauch (Graslauch) oder feingeschnittene Petersilie, etwas Salz und Muscatnuß dazu, rührt es unter die Eyer, schüttet es hierauf über das geschnittene Milchbrod, und macht es nur leicht untereinander, damit die Schnitten ganz bleiben. Nun wird eine Kastrol oder rundes Becken mit Butter bestrichen, das Eingerührte hinein gefüllt, und in einem nicht mehr heißen Ofen nur gelblicht gebacken. Alsdann sticht man lange Stückchen davon in die Suppenschüssel aus, und richtet den gekochten Reis darüber an.

Reisuppe mit Krebsen.

Für 7 bis 8 Personen wird ein halbes Pfund Reis mit 1 Maas Wasser und einem Stück frei-

scher Butter zugesetzt. Hierauf siedet man 12 bis 15 Krebse, pußt sie rein, thut die Schwänze davon bey Seite, stoßt die Schaalen mit 4 Loth Butter, dämpft sie dann in einer Kachel (Fustippen) und gießt gute Fleischbrühe daran. Wenn es ein wenig durchgekocht hat, treibt man es durch ein Haarsieb, schöpft die Butter oben ab, und gießt die Krebsbrühe an den Reis. Die abgeschöpfte Butter wird aufgehoben bis zum Anrichten. Kommt sie gleich an den Reis, so wird sie durch das lange Kochen blaß und unangenehm im Essen. — Die bey Seite gelegten Krebschwänze schneidet man nun zu 3 länglichten Theilen, thut sie nebst der Krebsbutter, kleingeschnittenem Schnittlauch und etwas Muscatblüthe in die Suppenschüssel, richtet den gekochten Reis, wenn er sein gehöriges Salz hat, darüber an, und rührt ihn damit untereinander.

Reisuppe mit Wein.

Für 6 bis 7 Personen wird ein halbes Pfund Reis verlesen, und durch 3 bis 4 warme Wasser zwischen den Händen recht gerieben, dann mit siedendem Wasser abgebrüht, nach einer Viertelstunde abgegossen, in eine Kastrol oder Kachel 2 Loth frische Butter und 1 Messerspiße Salz gethan, und 1 Maas Wasser darüber gegossen. So läßt man ihn auf Kohlen langsam kochen, bis er dick eingekocht ist, thut dann eine halbe Maas (1 Bouteille) weißen Wein, die kleingeschnittene Schale von einer Zitrone, 4 Loth Zucker, und ein Stückchen ganzen Zimmet daran, und läßt dieß alles zusammen noch miteinander durchkochen. Sollte die Suppe zu dick werden, so wird ihr mit halb Wein und halb Wasser geholfen. Wenn sie

angerichtet ist, wird Zucker und Zimmet darüber gestreut, auch das Gelbe von ein paar Eiern mit ein wenig kaltem Wein abgezogen, und in die Suppe gerührt, ehe man sie aufrägt.

Schmarollen in Fleischbrühe als Suppe.

Für 4 Personen rührt man 4 starke Kochlöffel voll Mehl mit ein wenig Salz und kalter Milch glatt an, schlägt 4 Eier darein, verdünnet es mit etwas Milch, so daß der Zaig etwas dicker als zu Flädlein wird, macht ein Viertelpfund Schmalz (Schmelzbutter) in einer eisernen Pfanne recht heiß, setzt es dann vom Feuer ab, bis es wieder erkaltet ist, rührt nun den Zaig hinein, und denselben langsam über dem Kohlfeuer, bis er zu einer dicken Masse wie ein gebrühter Zaig geworden ist, nimmt solchen in eine Schüssel, ein wenig Schnittlauch und Muscatnuß dazu. Sobald der Zaig abgekühlt ist, rührt man ihn mit 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 4 andern an, gießt alsdann in eine zinnerne oder andere mit einem Deckel versehene Suppenschüssel, welche auf den Tisch kommt, so viel Fleischbrühe, daß sie zur Hälfte voll wird, setzt die Suppenschüssel auf ein Kohlfeuer, legt, sobald die Fleischbrühe kocht, von der Masse runde Schmarollen ein, und deckt sie, wenn sie alle eingelegt sind, mit dem Deckel zu. Wenn sie kochen, daß die Brühe neben heraus quillt, sind sie fertig, und müssen nun, ohne aufgedeckt zu werden, schnell auf den Tisch gebracht, und sogleich gegessen werden, sonst verlieren sie ihre Güte.

Schnecken : Suppe.

Zu einer Suppe für 6 Personen nimmt man 50 Schnecken, läßt sie, wenn sie zuvor auf die einigemal in diesem Buche angezeigte Art gereinigt sind, in Fleischbrühe sieden, bis sie weich sind, nimmt sie dann heraus, hackt 2 Theil davon ganz fein, dämpft sie ein wenig in Butter, gießt so viel Fleischbrühe als zur Suppe nothwendig ist, daran, läßt sie nebst ein wenig Muscatenblüthe noch einigemal aufkochen, richtet sie dann über gebähte Weck- oder Semmel- Schnitten an, legt die zurückbehaltenen ganze Schnecken darauf, und zieht sie mit einigen Eyer gelb ab.

Suppe mit Wachteln.

Für 6 Personen nimmt man ein Duzend Wachteln, pußt und reiniget dieselben, blanchirt sie in heißem Wasser, und legt sie dann wieder einige Minuten in kaltes Wasser, dann bratet man dieselben nebst kleingehackten Suppenkräutern in Speck braun, füllt soviel Fleischbrühe darauf, als man zur Suppe bedarf, und läßt sie weich kochen. Hierauf kocht man in einem andern Geschirr einige Artischockenboden (oder Käse) und eine Handvoll Champignons, schneidet solche, wenn sie gekocht sind, in Scheiben, dämpft sie mit ein wenig Mehl in Butter ab, gießt von dem Wasser, worin sie gekocht sind, einige Löffel voll daran, drückt ein wenig Zitronensaft darein, und ziehet sie mit einigen Eyer gelb ab. Wenn nun auch die Wachteln gekocht sind, nimmt man alles Fett von der Suppe ab, macht solche mit der Brühe von den Artischocken und Champignons säumig, belegt eine Suppenschüssel mit gebähten Weck- schnitten, legt

die Wachteln schön darauf, und richtet die Suppe nebst den Artischocken und Champignons dar- über an.

Frantzösische Wassersuppe.

Von gewöhnlichem Brod schneidet man ganz feine Schnitten ein, salzt solche, und richtet sie wie eine andere Suppe mit kochendem Wasser an. Zu 1 halbem Maas Wasser nimmt man den dritten Theil oder 1 Schoppen süßen Rahm, und gießt solchen kalt daran, zerläßt alsdann 6 Loth Butter, röstet eine vorher zu kleinen Stückchen geschnittene Zwiebel gelb darinn, und schmälzt die Suppe damit.

Anmerk. Ehe der Rahm darenin gegossen wird, muß die Suppe auf Kohlen stark angezogen haben, weil sie mit dem Rahm nicht mehr kochen, sondern nur warm erhalten werden darf.

Weisse Weinsuppe.

Soll diese recht gut und schmackhaft werden, so wird lauter Wein und kein Wasser dazu genommen. Für 5 Personen setzt man eine Bouzreille oder 2 Schoppen Wein auf Kohlenfeuer, rührt in einem andern Geschirr einen kleinen Kochlöffel Mehl mit kaltem Wein glatt an, das Gelbe von 6 Eiern darenin, gießt, wenn der Wein siedet, denselben nach und nach an die Eier, nimmt am Zucker abgeriebene Zitronenschalen, ein wenig Zimmet und so viel Zucker dazu, bis es seine gehörige Süße hat, läßt es unter beständigem Rühren auf Kohlen nur einigemal aufkochen; richtet dann die Suppe über in Butter geröstete Semmeln oder kleine Biskuits an, und giebt sie gleich zu Tische.

Weinsuppe mit kleinen Rosinen.

Zu einer Suppe für 5 Personen stoßt man 4 Loth gewaschene kleine Rosinen in einem Mörtel fein, nimmt eine starke Handvoll geriebene oder sehr fein gestoßene Mandeln, und einige gehäute und wieder in Wein eingeweichte Weckschnitten dazu, treibt es mit 2 Schoppen Wein durch einen Seiber oder Durchschlag, thut nach Belieben Zucker und Zimmet dazu, läßt es einigemal aufkochen, und richtet es über geröstete Weck- oder Weisbrodschnitten an.

Suppe mit gekochtem Weißkohl.

Für 4 Personen werden 2 Weißkohl-Häupter im Salzwasser weich gekocht, mit kaltem Wasser abgeseigt, und auf ein Brett gelegt. Dann legt man jedes Blatt auseinander, doch so, daß das Häuptchen ganz bleibt, streicht von der hierunter angezeigten Farce auf jedes Blatt einen Eßlöffel voll, schlägt jedes gefüllte Blatt heraus, so daß es die Form eines Kohlkopfes bekommt, umwickelt das Häuptchen mit ein wenig Bindfaden, damit es im Kochen nicht von einander falle. Nun setzt man gute Fleischbrühe in einer Kastrol oder Kachel über das Feuer, legt, wenn sie kocht, die gefüllten Köpfe hinein, und deckt die Suppe zu. Bey dem Anrichten löset man den Bindfaden ab, und giebt sie nun zu Tische.

Fleischfarce (Fülle) zu verfertigen.

Man hackt ein halbes Pfund gebratenes Kalbfleisch und 4 Loth Ochsenmark klein, schält 2 altgebackene Wecken oder Semmeln, weicht sie in Milch ein, drückt sie aus, stoßt sie mit dem ge-

hackten Fleisch in einem Mörser fein, und nimmt es dann in eine Schüssel. Nun schneidet man etwas Charlotten: oder andere Zwiebel und ein wenig Petersilie fein, dämpft dieses ein wenig, thut es zu der Farce, und rührt es mit 2 ganzen Ethern und dem Gelben von 2 andern, etwas Muscatnuß und Salz an.

Diese Farce kann zu dem oben angeführten Weißkohl gebraucht werden. Will man die Farce an einem Festtage brauchen, so nimmt man statt des Fleisches und Markes Fische. Zu einem halben Pfund eines ausgegräteten Fisches werden Zwiebel und Petersilie in einem Viertelpfund Butter gedämpft, und 3 Eyer darein gethan, dieses wird nun unter das übrige mit 5 Eyer gelb und 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm gerührt.

Zitronen: Suppe.

Für 4 bis 5 Personen reibt man 3 saftige Zitronen am Zucker ab, schneidet von denselben das Weiße weg, weil es sehr bitter ist, das übrige aber zu dünnen Rädchen. Hierauf nimmt man ein Stückchen Butter in eine Kastrol oder Kachel, röstet einen halben Kochlöffel Mehl halb gelb, gießt Wasser daran, so viel als man zur Suppe nöthig hat, thut die Zitronen darein, ein Stückchen ganzen Zimmet und so viel Zucker dazu, bis es die gehörige Süße hat. Wenn die Suppe kurze Zeit durchgekocht hat, wird sie durch ein Haarsieb oder einen Durchschlag getrieben, mit 3 bis 4 Eyer gelb abgezogen, und über klein geschnittene Weckbröckelein oder geröstete Schnittten angerichtet.

Anmerk. Mit Eyer gelb abgezogen heißt: das Eyer gelb wird mit dem, was vorkommt, entweder mit kaltem Wein, Wasser, Fleischbrühe, Eßig, Zitronensaft, Rahm oder Milch, je nachdem es eine Speise ist, kalt verrührt, hernach die Suppe oder Sauce langsam daran gerührt, und nicht mehr gekocht. (Man vergleiche hienit die Anmerkung über den nehmlichen Gegenstand auf der 2^{ten} und 3^{ten} Seite des ersten Theils dieses Kochbuchs.)

Gebackene Brieslein auf Suppen.

Die zuvor gewaschenen Brieslein werden im Salzwasser verweilt, dann ins kalte Wasser gelegt, die Häutchen abgezogen, die Brieslein zu runden Kädchen geschnitten, in einem dünnen gebrühten Zaig umgekehrt, und dann im Schmalz gelb gebacken.

Grüne Crème (Creem) zu Suppen.

Man nimmt eine kleine Hand voll Petersilie, halb so viel Körbel und Sauerampfer, wäscht dieses, hackt es fein, und dämpft es in 4 Loth frischer Butter. Nun verrührt man 6 Eyer mit einem Schoppen Fleischbrühe, thut das Gedämpfte mit etwas Muscatnuß und Salz darunter, bestreicht ein rundes Becken oder eine Kastrol mit Butter, nimmt das Angerührte darein, setzt es dann in siedendes Wasser und einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf. Das Wasser muß immer fortsteden. Sobald die Creme fest beysammen ist, wird sie ausgestochen, und statt des Brodes in die Suppe gethan. Man kann auch die Creme in des Bäckers Ofen setzen, und mit einem Deckel zudecken, damit der Dampf dabey bleibt; nur darf man sie mit keinem eisernen Deckel in den Ofen thun.

Gebackenes Milchbrod zu allerley Suppen.

Es werden 2 oder 3 Milchbrode zu runden dünnen Schnitten geschnitten, dann 4 Eyer mit einem halben Glase voll süßem Rahm (Sahne) und ein wenig Salz wohl verrührt, die Schnitten einzeln darinn umgekehrt, und nun in heißem Schmalz gelb gebacken. Man kann diese Schnitten auch zu süßen Suppen gebrauchen; sie dürfen in keiner Suppe aufkochen.

Suppenknöpflein oder Klöße.

Abgetrocknete Klöße.

Ein Weck oder eine Semmel wird mitten von einander geschnitten, in kaltes Wasser eingeweicht, wenn er nun nebst der Rinde weich ist, fest ausgedrückt, einer Nuß groß Schmalz heiß gemacht, der Weck darinn gedämpft, bis er sich von der Pfanne ablöst, und etwas Salz und Muscatnuß dazu gethan. So lang das Brod noch warm ist, werden 3 Eyer, eines nach dem andern, hinein geschlagen. Hierauf macht man in einem tiefen Pfännchen Schmalz heiß, und legt von dem Zaig kleine runde Klöße hinein. Während man sie bakt, muß man die Pfanne immer ein wenig rütteln. Wenn sie schön gelb gebacken sind, werden sie auf geschnittenes Brod gelegt, daß sich das Schmalz herauszieht. Diese Klöße kann man zu jeder Suppe geben.