

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**

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1811

Suppe.

urn:nbn:de:bsz:31-55066

S u p p e n.

Zu einer Aufgezogenen Suppe

schneidet man ein Weißbrod oder einen Kreuzerweck in runde Schnitten, als wenn man's rösten wollte, alsdann verrührt man 5 Eyer recht mit einem halben Schoppen süßem oder saurem Rahm (Kohr), thut klein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie, Salz, Muskatblüthe darunter, legt die Schnitten darein, bestreicht eine Kastrol (Casserole) stark mit Butter, legt die geweichten Schnitten darauf, und läßt es auf Kohlen aufziehen, oder thut es in einen Backofen, doch darf es ja nicht zu braun werden. Hierauf sicht man es in die Suppenschüssel heraus, schüttet gute Fleischbrühe darüber, verrührt das Gelbe von 4 Ethern mit etlichen Löffeln süßem Rahm, und gießt es über die Suppe, welche man aber nun nicht mehr kochen lassen darf.

Baumwollen: Suppe.

Zu 6 Personen wird ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, hierauf schlägt man 4 Eyer darein; wenn diese wohl gerührt sind, werden 5 kleine Kochlöffel voll Mehl, Salz, Muscatnuß, und 4 Eßlöffel süßer Rahm dazu gethan; sobald die Fleischbrühe kocht, wird der Zaig mit dem Kochlöffel hineingezettelt. Die Suppe darf nicht lange kochen, so ist sie fertig.

Bier: Suppe.

In einer Pfanne wird ein Stücklein Butter über das Feuer gesetzt, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl gelb geröstet, eine Maas weiß Bier darein gegossen, und Zucker, Zitronenschalen, ganzer Zimmet daran gethan. Zur Maas Bier wird das Gelbe von 8 Eiern verrührt, das gekochte Bier durch ein Haarsieb gegossen, dann langsam an das Eyer gelb gerührt. Unter beständigem Rühren läßt man es nun noch ein wenig anziehen, röstet von einem Weißbrod oder Kreuzerweck die Schnitten, oder backt sie im Schmalz gelb, und richtet die Suppe darüber an.

Anmerkung. Es kann zu dem Eyer gelb auch ein Glas guter süßer Rahm genommen werden, nur darf man es nicht mehr daran kochen lassen.

Braune Blättleins: Suppe.

Von 4 Eiern macht man einen festen Nudeltaig, wället ihn ganz fein, schneidet ihn zu Blättlein so groß wie ein Fingergleich, und backt diese im Schmalz gelb. Die gebackenen Blättlein thut man in einen Stollhasen oder Kachel, gute Fleischbrühe, klein geschnittene Petersilie (Petersling) und Muskatblüthe daran. Wenn die Suppe einigemal aufgekocht hat, wird sie mit 4 Eyer gelb abgezogen und angerichtet.

Anmerkung. Mit Eyer gelb abgezogen heißt: Zum Eyer gelb wird, wenn es zu einer Fleischbrühe oder gesalzenen Sauce (Soss) kommt, ein wenig kaltes Wasser genommen und stark damit gerührt, damit die Eier durch das Hineingießen nicht klumpig werden, dann erst die bestimmte Sauce langsam darein gegossen. Kommen die Eier aber an

eine Milch, oder Weinsauce, so wird zuvörderst etwas kalte Milch oder kalter Wein daran gegossen. — Sobald die Eyer daran sind, darf die Sauce nicht mehr kochen, sondern sie wird unter beständigem Rühren so lang auf Kohlen gelassen, bis die Sauce dicklicht ist, und über die Speise angerichtet werden kann.

Braune Suppe.

Hiezu nimmet man 2 bis 3 Pfund fleischiges Ochsenfleisch, schneidet es zu dünnen Schnitten, legt es in eine tiefe Kachel, macht ein Stück Schmalz recht heiß, und gießt es über das Fleisch, alle Sorten Wurzeln und ein Stück Brodrinde werden auch dazu gelegt; dieses alles läßt man zusammen recht gelb werden, gießt dann das Fett wieder davon ab, gute Fleischbrühe darüber, und läßt sie kochen, bis das Fleisch recht weich ist, ein paar ganze Zwiebeln, ein Vorbeerblatt, etwas ganze Nägelein kommen auch dazu. Sobald das Fleisch ganz weich ist; wird es durch ein Haarsieb gegossen, das Fett von der durchgelaufenen Brühe rein abgenommen, und diese wieder auf Kohlen gestellt. Von Weiß- oder Milchbrod röstet man nun Schnitten gelb im Schmalz (Schmelzbutter), und richtet die Suppe darüber an. — Folgende Knöpflein (Klöse) schicken sich auch zu dieser Suppe. Es wird nämlich ein alig-bakenes Milchbrod auf dem Reibeisen gerieben, und mit süßem Rahm angefeuchtet. Ist der Rahm nicht ganz dick, so wird ein wenig Butter, so groß wie eine Nuß, dazu genommen. Wenn es ein wenig g. standen ist, schlägt man das Weiße von 3 Ethern zu Schnee, rührt es mit Salz und Mus-

katzenblüthe an, macht ganz kleine runde Knöpflein daraus, und backt sie im Schmalz gelb.

Suppe von Brockelerbsen.

Drey Hände voll Brockelerbsen nebst geschnittener Peterfilie dämpft man in einem Stücklein Butter, gießt Fleischbrühe daran, und läßt sie so lange kochen, bis sie weich sind; hierauf werden sie durch einen Seiber getrieben, mit einem Schoppen süßem Rahm und ein wenig Muskatblüthe in eine Kastrol oder Kachel gethan, und bis zum Anrichten auf heißer Asche erhalten. Ein Weißbrod oder einen Kreuzerweck schneidet man gewürfelt, röstet es im Schmalz, zieht das Gelbe von 3 Eiern mit der Suppe ab, und richtet sie über das geröstete Brod an. Werden aber noch so viel Brockelerbsen und 3 Eiergelb mehr genommen, so ist kein Brod dazu nöthig. Auch können statt des Brods ganze zuvor gedämpfte und in Fleischbrühe weichgekochte Erbsen dazu genommen werden.

Suppe von Brunnenkresse.

Man nimmt für jede Person eine Hand voll junge Brunnenkresse, wäscht sie sauber, hackt sie so fein als möglich, dämpft sie in einem ziemlichen Stück Butter langsam auf Kohlen, gießt auf jede Handvoll einen halben Schoppen (Biertel) Wein und eben so viel Wasser daran, nimmt Zucker, Muskatblüthe und nur wenig Salz dazu, und läßt es zusammen durchkochen. Hierauf röstet man gewürfelt geschnittene Semmel oder Weck im Butter, läßt das Fett rein davon ablaufen, nimmt ihn in eine Suppenschüssel, zieh

dann die Suppe mit Eyer gelb, auf jeden Schoppen 1 gerechnet, ab, und gießt sie durch ein Sieb oder einen Senher über den Beck.

Chocolade: Suppe.

Zu einer Maas Milch werden 4 Loth Chocolade genommen, man kann auch mehr nehmen. Die Chocolade wird auf dem Reibeisen gerieben, und nebst Zucker und ganzem Zimmet in die Milch gethan; wenn sie gekocht hat, gießt man sie durch ein Haarsieb, verrührt das Gelbe von 6 Eiern, thut dazu, und richtet die gekochte Chocolade über geröstetes oder gebähtes Weiß, oder Milchbrod an.

Durchschlag: Suppe.

Zu 6 bis 8 Personen nimmt man eine Hand voll feines Mehl und etwas Salz, rührt es in einer Schüssel mit süßer Milch wie einen dicken Spakentaig glatt an, und schlägt dann erst 6 bis 7 Eyer daran. Der Zaig muß die Dicke eines Flädleinstraig bekommen, so daß man ihn durch den Durchschlag laufen lassen kann. Sobald die Fleischbrühe recht kocht, läßt man's durchlaufen, und thut etwas Muskatnuß darein.

Anmerkung. Wenn man übriges Eyerweiß hat, so kann man's dazu nehmen, und hat dann nach Verhältniß des genommenen Eyerweiß ein oder etliche Eyer weniger nöthig.

Erbsensuppe von durren Erbsen.

Für 8 Personen setzt man ein Mefle Erbsen (den 16ten Theil von einem Württemberg. Simri) mit kaltem Wasser zu, und schneidet etliche Pe-

tersilien; und Selleriwurzeln, auch gelbe Rüben darein. Wenn die Erbsen weich sind, werden sie mit Fleischbrühe durchgetrieben, alsdann wieder auf Kohlen gesetzt, und Salz und Ingwer daran gethan. Von einem Weißbrod oder Weck röstet man Bröcklein im Schmalz, oder bährt Schnitzten, und richtet die Erbsensuppe darüber an. Bleibt das Brod von beyder Art rösch darin, so ist sie am besten.

Anmerkung. Wenn es Erbsen gibt, die nicht weich kochen, so siebt man einen Eselöffel gute Asche durch den Schaumlöffel, bindet die Asche in ein reines leinenes Tüchlein, und setzt sie gleich mit den Erbsen zu, dann werden sie weich. Das nehmliche ist auch bey den Linsen zu beobachten.

Noch wird hier wegen der Erbsen angehängt: Wenn man in den Fasten keine Fleischbrühe hat, oder nehmen darf, so thut man einen Bierling (den 4ten Theil eines Würtemb. Simri) Erbsen in einen großen Topf oder Hasen, schneider von allen Arten Wurzeln darein, setzt sie nebst Salz mit kaltem Wasser zu, läßt sie kochen, und erhält den Hasen immer mit Nachgießung von siedendem Wasser voll, bis sie weich sind. Man rühre ja nicht darin, damit die Brühe hell bleibt. Sobald sie nun weich sind, nimmt man den Topf vom Feuer, läßt die Brühe durch ein Sieb laufen, und behält sie in einem irdenen Gefäße auf. Diese Brühe kann zu allen Saucen (Sosen) gebraucht werden. Wer wenig Fastenspeisen kocht, kann auch nur die Hälfte Erbsen nehmen, und ein Stück frische Butter mitkochen lassen.

Zu einer verlohrenen Eyer-suppe.

schneidet man ein Weißbrod oder einen Kreuzerweck zu ganz kleinen Bröcklein, verrührt alsdann 6 bis 7 Eyer in einer Schüssel, läßt ein völliges halbes Viertelsfund (4 Loth) Butter daran vergehen, thut Salz, Muskatnuß, dann das geschnittene Weißbrod oder Weck darein, etwas fein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie darunter. Hierauf wird ein starker Löffel voll Fleischbrühe in einer Kastrol, oder wenn man keine hat, in einen Stollhafen oder Kachel gerhan, das Angerührte darein geschüttet, und ein Deckel mit Kohlen darauf gesetzt, unten aber darf nur heiße Asche seyn. Wenn es fertig ist, wird es zu dünnen Schnitten ausgestochen, und in heiße Fleischbrühe gerhan, man kann die Suppe darin kochen lassen oder nicht. Wenn sie angerichtet wird, verrührt man das Gelbe von ein paar Ehern mit etlichen Löffeln voll süßem Rahm, und thut es daran.

Weiße und braune Eyer-Gerste.

Man läßt ein etwas grosses Stücklein Butter zergehen und 2 starke Kochlöffel Mehl darin anziehen, thut ungefähr eine Maas gute Fleischbrühe, klein geschnittene Petersilie und Muskatblüthe dazu, verrührt 5 bis 6 Eyer wohl in einem Topf oder Hafen, und gießt die gekochte Suppe nach und nach darein. Damit sie nicht gerinnet, läßt man sie nur noch ein wenig anziehen. Die braune Eyergerste wird eben so gemacht, nur muß man das Mehl braun rösten, aber ja in keiner messingenen Pfanne, es muß auch eben keine Fleischbrühe dabey seyn, wie bei der weissen, sondern man kann statt derselben Wasser nehmen.

Suppe von Fasten: Brezeln

zu 6 Personen.

Man thut für 6 Kreuzer Brezeln, ohne sie zu schneiden, in einen Topf oder Kachel, gießt kaltes Wasser darüber, und läßt sie nebst einem Viertelpfund Butter langsam kochen. Wenn die Brezeln weich sind, treibt man sie durch einen Seyher, setzt sie wieder auf Kohlen, und läßt sie aufkochen. Hierauf wird das Gelbe von 4 Eiern mit etlichen Löffeln voll süßem Rahm verrührt, und nebst etwas Muskat an die Suppe, ehe man sie anrichtet, gethan.

Flädleins, Suppe.

Die Flädlein werden sehr dünn gebacken, wie Nudeln geschnitten, und in guter Fleischbrühe aufgekocht, alsdann verklopft man 4 Eyer gelb daran, und richtet sie an. Die Flädleinsuppe kann auch ohne Eyer gelb gegeben werden, und wenn man viel übriges Eyerweis hat, darf man nur 2 ganze Eyer dazu nehmen.

Beym Flädleinsbacken wird nur das erste mal ein wenig Schmalz in der Pfanne heiß gemacht, und dieselbe nachher nur jedesmal zuvor mit einer Speckschwarte überfahren.

Fleisch-Suppe.

Wenn man an eine gewöhnliche Fleischsuppe Eyer gelb mit süßem Rahm verkleppert, so ist sie noch besser.

Eine Gebrennte Suppe

verfertigt man am besten, wenn man das Mehl nicht zu braun macht, es nicht anbrennen läßt,

und nur kalt ablöscht; von Gewürz nimmt man ein wenig Nägelein und Muskatnuß dazu, die Bröcklein müssen recht klein gemacht werden, und man darf sie nur ein wenig in der Brühe anziehen lassen. Das lange Kochen der Suppe ist gar nicht gut, weil sonst das Schmalz herauskommt.

Braun Gehackte Suppe.

Für 6 bis 8 Personen werden 2 große Hände voll Mehl auf ein Brett gethan, und in die Mitte 2 Eyer geschlagen, dieß mengt man mit einem Messer nach und nach untereinander, und hackt es dann klein, nur muß man dabei Achtung geben, daß es weder zu viel Mehl hat, noch zu fest ist, beydes macht die Suppe unangenehm; hierauf wird ein Viertelpfund Butter in einer Kachel oder eisernen Pfanne zerlassen, das Gehackte gelb geröstet, und mit kaltem Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht, das übrige gießt man heiß daran, thut klein geschnittene Petersilie und etwas Muskatnuß darein; man muß die Suppe fleißig rühren, sonst wird sie knolllicht.

Feine Gerste gut zu Kochen.

Wenn die Gerste verlesen und abgewaschen ist, thut man ein Stücklein frische Butter in eine Kachel, dämpft die Gerste nebst einem Kochlöffel feinem Mehl ein wenig in der Butter, gießt siedendes Wasser dazu, und läßt sie immer langsam kochen. Wenn sie eingekocht ist, thut man gute Fleischbrühe daran, nur auf einmal nicht so viel, daß sie nicht übergossen wird, und sich besser schleimt. Vor dem Anrichten wird ein wenig Muskatblüthe daran gethan. Thut man,

ehe die Gerste angerichtet wird, 2 bis 3 Eßlöf-
fel voll guten süßen Rahm daran, so wird sie
noch um vieles besser.

Magere Gesundheits-Suppe.

Für 4 Personen köcht man eine starke Hand
voll verlesenen und gewaschenen Sauerampfer
nebst einer Zwiebel klein, dämpft ihn ein we-
nig mit Salz und Muscatblüthe in einem Stück-
chen Butter, gießt so viel siedendes Wasser daran,
als zur Suppe nöthig ist, und läßt es bis zum
Anrichten fortsieden. Hierauf thut man einen
zuvor in Scheiben geschnittenen und gebähten
(gerösteten) Kreuzerweck oder Semmel in eine
Suppenschüssel, legt für jede Person 2 verlohrene
Eyer (die Anzeige, wie sie verfertigt werden,
kommt öfter in diesem Buche vor) darauf, gießt
die Suppe, wenn sie im Salz recht ist, dar-
über, und gibt sie gleich zu Tische.

Sägen- (Sangbuden) - Suppe.

Man nimmt entweder durre oder frische Hä-
gen, von jeder Sorte ein halbes Maas. Wenn
sie zuvor gereinigt sind, werden sie mit halb
Wasser und halb Wein zugesetzt. Sobald sie
weich sind, treibt man sie durch ein Haarsieb, ver-
süßt sie mit Zucker, thut etwas Zitronen und Zim-
met darein, und richtet sie über geröstete oder
gebähte Schnitten an.

Heidelbeer-Suppe.

Man verliest und wascht 1 bis 2 Schoppen
Heidelbeere, setzt sie mit sehr wenig Wasser auf
Kohlen, weil sie von selbst Brühse geben, läßt

ſie recht weich kochen, gießt ſodann auf jeden Schoppen Beere einen Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouteille) Wein, thut die am Zucker abgeriebene Schale von einer Zitrone, ein wenig gekloffenen Zimmt und Nägelein, und nach Belieben Zucker dazu, läßt es noch ein wenig zusammenkochen, und richtet es über gebähite (geröthete) Semmel- oder Weckſchnitten an. — Die Heidelbeere können auch, wenn ſie weich gekocht ſind, ehe Gewürz und Zitrone daran kommt, durch einen Seyher getrieben werden, damit Kerne und Hülsen zurückbleiben.

Suppe von Hühnerbeinen.

Eine alte Henne wird wie gewöhnlich mit Wurſeln weich geſotten, und das beſte Fleiſch davon genommen. Dieſes Fleiſch kann entweder zu einem Ragout geſchnitten und zugerichtet, oder mit Petersilie und ein wenig Charlotenzwiebeln fein gehackt, und zu kleinen Klößen auf die Suppe gebacken oder geſotten werden. Als dann ſtoßt man die Beine, thut ſie nach dem Stoßen mit 4 hartgeſottenen Eyer gelb in eine Kaſtol, einen zuvor in Milch eingeweichten Kreuzerweck dazu, und füllt es mit der Hühnerbrühe auf. Wenn es ein wenig zuſammen gekocht hat, gießt man die Suppe durch ein feines Haarsieb, thut ein wenig Muſkaten darein, und erhält ſie auf Kohlen heiß, röſtet hierauf Schnitten von Weck oder Milchbrod, zieht die Suppe mit 3 Eyer gelb ab, und richtet ſie über die Schnitten an. — Die Klöße (Knöpflein) zu dieſer Suppe werden auf folgende Art verfertigt: Wenn das oben gemeldte Hühnerfleiſch gehackt iſt, drückt man einen

zuvor in Wasser eingeweichten Weck fest aus, dämpft ihn in einem Stücklein Butter, thut ihn zu dem Gehackten, Salz und Muskatblüthe dazu, und rührt die Masse mit 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 2 andern an. Die Knöpflein (Klöse) können nun in Fleischbrühe eingelegt und gesotten, oder auch im Schmalz (Schmelzbutter) gebacken werden.

Kaiser = Suppe.

In einem hohen Topf, oder Hasen verknöpft man 5 Eier, thut, nebst einem Stücklein Butter, Salz, Muskatblüthe einen Schoppen gute Fleischbrühe, und wer es gelb haben will, ein wenig Safran dazu. Der Hasen wird zugebunden, und in kochendes Wasser gesetzt. Wenn es eine Stunde gesotten hat, schneidet man die Masse in dünne Stücklein, rührt das Gelbe von einigen Eiern, auch klein geschnittenen Schnittlauch und Petersilie in Fleischbrühe, und richtet es darüber an.

Suppe von Kalbsbrieslein oder Kalbsmilchen.

Wenn 2 bis 5 Kalbsbrieslein im Salzwasser ein wenig verwellt und mit einer Hand voll Petersilie klein gehackt sind, so röstet man 2 Messerspitzen voll Mehl schön gelb in einem Stücklein Butter, dämpft darin die gehackten Brieslein, gießt gute Fleischbrühe darüber, thut ein wenig Muskatnuß daran, und richtet es, mit etlichen Eyer gelb abgezogen, über gebähte Weisbrod: oder Weck schnitten an. Werden mehrere Kalbsbrieslein genommen, so gibt man die Suppe ohne

Brod auf den Tisch. Auf eben diese Art werden auch Suppen von Kalbshirn zugerichtet.

Zu einer
weißen Suppe von Kalbfleisch

werden 2 Pfund Kalbfleisch zerhauen, und mit einem Stücklein Butter, einem kleinen Kochlöffel Mehl, nebst Selleri, Peterflie und gelben Rüben ein wenig gedämpft. Nach dem Dämpfen, welches aber weiß geschehen muß, wird gute Fleischbrühe oder im Ermanglungsfall auch die Hälfte Wasser daran gegossen, ein paar ganze Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, und ein wenig ganze Muskatblüthe dazu gethan. Von einem Weißbrod oder Kreuzerweck weicht man die Brosamen in süße Milch ein, ohne es aber auszudrücken, thut man's auch in die Suppe; wenn alles zusammen weich wird, treibt man die Suppe durch einen Seyher, zwingt sie nachher erst durch ein Haarsieb, und zieht 5 bis 6 Eyer gelb damit ab. Es können ganz dünne geröstete Schnitten darein gemacht werden, oder auch folgende Mandelschnitten; Es wird nehmlich dazu ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, darauf schlägt man 2 ganze Eyer, von 2 andern aber blos das Gelbe darein, und reibt von einem Kreuzerweck die Brosamen, wozu noch eine Hand voll abgezogener und klein gestossener Mandeln kommt. Wenn dieß alles recht wohl gerührt ist, thut man Salz und etwas Muskatblüthe daran, bestreicht eine Kapsel von Papier wohl mit Butter, gießt das Angerührte darein, backt es im Ofen, schneidet es zu Schnitten, und richtet die Suppe dar: über an, welche aber nicht mehr kochen darf.

Karpfen, Suppe.

Einem zweifelhaflichen Karpfen zieht man, wenn er gesäubert ist, die Haut ab, und reinigt das Fleisch von den Gräten. Diese samt dem Kopf, einigen großen Zwiebeln und einer Hand voll Petersilie werden zusammen klein gehackt, ein kleiner Kochlöffel Mehl und die gehackte Gräte in einem guten (nemlich grossen) Stück Butter gedämpft, gute Fleisch- oder helle Erbsenbrühe daran gegossen, ein Lorbeerblatt und von allen Sorten ganzes Gewürz dazu gethan, und rechtschaffen gekocht, alsdann durch ein Haarsieb getrieben. Das Fleisch von dem Fisch wird nebst etwas Petersilie und Zwiebeln ebenfalls klein gehackt, und in einem Stücklein Butter mit etwas Mehl wohl gedämpft, die durchgetriebene Brühe daran gegossen, noch eine halbe Stunde durchgekocht, über Weckschnitten, die im Schmalz gelb geröstet sind, angerichtet, und noch das Gelbe von einigen Eiern darin abgezogen.

Kartoffeln, oder Grundbirnen,
Suppe.

Wenn die Kartoffeln oder Grundbirnen roh geschält, mit frischem Wasser zugefetzt und weich gekocht sind, gießt man das Wasser davon ab, und verrührt sie recht wohl mit einem Stück Butter, thut Mustarblüthe, Ingwer, Petersilie und Schnittlauch dazu, verdünnet sie wieder mit guter Fleischbrühe, kocht sie ferner, treibt sie endlich durch einen Sieber, und richtet sie über geröstete Weckbröcklein an. Hat aber die Suppe ihre rechte Dicke, so sind diese nicht nöthig.

Suppe von Kernengries oder
Griesmehl.

Dies muß guter Kernengries seyn, dann macht man Fleischbrühe siedend, so viel zur Suppe nöthig ist, rührt 2 bis 3 Hände voll darein, läßt sie mit etwas Muskatnuß kochen; vor dem Anrichten zieht man 3 Eyer gelb ab, und richtet die Suppe darüber an.

Kirschen suppe von frischen Kirschen.

Aus 2 Pfund Kirschen nimmt man die Steine, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb, thut die ausgesteinten Kirschen darein, und verdampft sie wohl. Haben die Kirschen nicht viel Fleisch, so dürfen sie auch mit samt den Steinen genommen werden. Man gießt hierauf zur Hälfte Wasser und zur Hälfte Wein daran, thut eine halbe abgeriebene Zitrone, etwas gestoffenen Zimmet, 5 gestoffene Nägelein und so viel Zucker dazu, als man's süß haben will. Die Weißbrod: oder Weckschitten werden im Schmalz (Schmelzbutter) gebacken, oder auf dem Rost geröstet, und die gekochten Kirschen darüber angerichtet.

Anderer Art von durren Kirschen.

Zu 6 Personen werden anderthalb Schoppen durre Kirschen gewaschen, im Mörsel aber nicht zu klein zerstoßen, sondern nur die Steine zerknirscht, und in einem Geschir mit einer Maas Wasser zugesetzt. Wenn die Kirschen eine halbe Stunde gekocht haben, so treibt man sie mit 5 Schoppen Wein, durch einen engen Seyher oder Sieb, thut, wie vorgemeldet, Zitronen, Zim-

met, 5 Nägelein und Zucker darein, die Wecken röstet man ebenfalls im Schmalz, läßt sie in der Kirschen-suppe anziehen, und dann richtet man an. Wenn die Suppe durchgetrieben ist, kann auch ein kleiner Kochlöffel Mehl darein geröstet werden.

Zu einer Körbel-Suppe

verliest man eine starke Hand voll Körbel, wäscht und hakt ihn klein, röstet einen Kochlöffel Mehl leichtgelb in einem Stücklein Butter, dämpfe den gehackten Körbel darin, gießt gute Fleischbrühe daran, thut etwas Muskatennuß oder Blüthe darein, verrührt 4 Eyer gelb wohl mit einem Glase süßem Rahm, und gießt es an die Körbelbrühe. Sobald sie recht angezogen hat, wird sie über gebähtes Weißbrod angerichtet.

Eben so wird auch die Saure rampfer Suppe gemacht, nur daß statt des süßen ein halber Schoppen saurer Rahm dazu kommt.

Von gehackter Petersilie können auch nach Art der Körbel-Suppe (jedoch ohne Rahm) Suppen verfertigt werden.

Suppe von Krametsvögeln.

Man bratet 4 Krametsvögel ganz, nimmt aber zuvor die Mägen heraus, das übrige bleibt; hierauf schneidet man die Brüste davon, stößt das übrige klein, legt ein Stück Butter in eine Kastrol oder Kachel, schneidet 2 Pfund mageres Ochsenfleisch nebst gelben Rüben, Petersilien- und Selleriewurzeln; dieß alles zusammen dämpfe man in Butter gelb, thut alsdann gute Fleischbrühe daran, die gestossenen Vögel dazu, 4 ganze Nägelein, ein wenig Muskatblüthe und einer Hand

groß obere Brodrinde darein, deckt es zu, und läßt es kochen. Nach diesem treibt man es durch ein Sieb oder Senber, so viel man zu 6 Personen Brühe nöthig hat. Die Weckschritten röstet man auf dem Rost oder im Schmalz, richtet die durchgeriebene Suppe mit 4 Eyer gelb abgezogen an, und legt die gebratenen Brüste, welche aber zuvor noch einmal von einander geschnitten werden, darauf. Auf die nehmliche Art können auch Suppen von Lerchen gemacht werden. Die Eyer dürfen auch wegbleiben.

Krebsuppe.

Für 8 Personen werden fünf und zwanzig Edels Krebsse genommen, von Steinkrebsen dürfen's noch einmal so viel seyn. Sie werden ohne Salz gesotten, dann gepuht, besonders muß die Galle sauber davon kommen. Die Schwänze schält man und behält sie auf. Die Schalen aber werden mit ein wenig Butter klein gekoffen, und in einem starken halben Viertelsfund Butter gedämpft. Hierauf wird ein Milchbrod oder das Innere von einem Weck dazu geschnitten, oder statt dessen eine Hand voll Semmelmehl dazu gethan, und gute Fleischbrühe daran gegossen. Hat es eine Zeitlang gekocht, so treibt man's durch ein Haarsieb, nimmt die Butter oben ab, stellt die Brühe wieder auf Kohlen, thut Muskatn und klein gehackte Petersilie dazu. An die abgeschöpfte Krebsbutter werden 6 Eyer gelb gerührt. Sobald nun die Suppe über geröstetes Weißbrod angerichtet ist, zieht man die Eyer gelb mit der übrigen Brühe ab, gießt dieß an die Suppe, und legt die zurückbehaltenen Schwänze oben dar.

auf herum. — Es können auch von allen Arten Klöße dazu gemacht werden.

Krebsuppe mit Rahm.

Diese wird eben so wie die vorhergehende gemacht, nur daß man zum halben Theil der Suppe gute süße Milch nimmt, und die Schalen damit durchpreßt. Die Suppe wird nach dem Durchtreiben mit Milch nicht mehr gekocht, sondern nur heiß erhalten, das Gelbe von den Eiern hingegen mit einem halben Schoppen süßem Rahm abgezogen und unter beständigem Rühren an die Suppe gethan, damit sie nicht gerinnt.

Aufgezogenes in eine Krebsuppe.

Man schneidet die Rinde von einem ganzen und halben Weck, weicht das übrige in gute Milch ein, rührt ein Viertelpfund Butter, und thut das Gelbe von 6 Eiern darein; den eingeweichten Weck drückt man wohl aus, und rührt ihn nebst einer Hand voll zart gestossener Mandeln auch darein; hierauf schlägt man das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, thut Salz und Muskatnuß darein, bestreicht blecherne oder von Papier gemachte Kapseln mit Butter, füllt obiges ein, backt es im Backofen, macht es zu Schnitten, und thut sie statt des Brods in eine Suppe.

Kürbis = Suppe.

Wenn der Kürbis (oder viehlmehr ein gehörig großes Stück davon) geschält, das Schleimige herausgenommen und derselbe in Würfel geschnitten ist, läßt man ihn in guter Fleischbrühe weich kochen, zerquilt oder verrührt ihn recht fein, thut et was Pfeffer oder nach Belieben geriebenen Parmesanlås daran, zieht dann die Suppe, ohne

sie weiter zu kochen, mit einigen Eyer gelb ab, richtet sie über gebähte Weckschnitten an, und überstreut sie mit in Butter gerösteter Petersilie.

Suppe von gelbem Lauch.

Im Frühjahr ist der Lauch am besten. Wenn er gepulzt und zu Gleich langen Stücklein geschnitten ist, röstet man ein paar Messerspitzen voll Mehl in einem Stücklein Butter gelb, dämpft den geschnittenen Lauch darin, gießt gute Fleischbrühe daran, und thut ein wenig Muskatnblüthe dazu. Wird die Suppe von gewöhnlichem Brod eingeschnitten, so kann der gekochte Lauch gleich darüber angerichtet und aufgekocht werden. Sind es aber geröstete Weckschnitten, so richtet man sie zuvor mit Fleischbrühe an, zieht den gekochten Lauch mit 2 Eyer gelb ab, und thut ihn darüber, ohne die Suppe mehr auf Kohlen zu thun, sondern bringt sie gleich zu Tische.

Zu einer Leber-Suppe

hackt man eine Kalbsleber mit einem Stück ungeräucherem Speck und etlichen großen Zwiebeln, thut ein Stück Butter in eine Kachel, dämpft das Gehackte nebst einer Hand groß Brodrinde darin, gießt gute Fleischbrühe darüber, und thut etwas Muskatnuß und ein paar zerstoßene Nägelein dazu. Wenn alles zusammen recht gekocht ist, treibt man es durch ein Sieb, backt Schnitten von Weck oder Milchbrod gelb im Schmalz, und richtet die Suppe an, woran auch etliche Eyer gelb abgezogen werden können.

Anmerkung. Werden zu dieser Suppe einige zerfnirische Wachholderbeere genommen, so bekommt sie den Geschmack wie eine von Krametsvögeln.

Linsen-Suppe.

Für 6 Personen ist ein halb Achtel (der 16te Theil eines Würtemb. Simri, auch ein Meßle genannt) Linsen genug. Diese werden mit kaltem Wasser zugefetzt, welches zu aller Kernkocherey besser ist als heißes Wasser, nur muß es bald in's Kochen kommen, sonst werden die Kerne wasserhart. Sobald die Linsen weich sind, treibt man sie durch, röstet 2 Kochlöffel voll Mehl dunkelgelb in Butter oder Schmalz, dämpft eine kleingeschnittene Zwiebel darin, thut es nebst dem nöthigen Salz und ein wenig Muskatnuß an die Suppe, und läßt sie fortkochen, bis 2 große Hände voll geriebene Brodbrosamen im Schmalz braun geröstet sind, dann wird die Suppe gleich darüber angerichtet, ohne daß man sie mehr kochen läßt; es können auch Schweinsohren klein geschnitten und darein gethan werden.

Eine Art

Maccheroni (Italiänische Nudeln)
welche als Suppe gegeben werden kann.

Auf 7 bis 8 Personen wird ein halbes Pfund Maccheroni gerechnet. Man setzt solche in einem Fustippen oder in einer Kastrol mit 4 Loth frischer Butter und 1 Maaß siedendem Wasser zu, kocht es ein, gießt dann gute Fleischbrühe daran, läßt es immer langsam fortkochen, und thut etwas Muskatblüthe daran. Wenn sie so weit eingekocht sind, werden sie in eine Suppenschüssel (Terraine) angerichtet. Es kann auch eine Henne oder ein Kalbsstochen dazu gegeben werden. — Für Liebhaber kann man noch auf einem

besondern Teller geriebenen Parmesankäs aufstellen.

Süße Mandel-Suppe.

Man nimmt eine Hand voll klein gestoffene Mandeln und eben so viel Zucker, röstet beydes in einer messingenen Pfanne auf starken Kohlen, bis es gelb ist, nach und nach wird so viel Milch daran gerührt, als zu der Suppe nöthig ist, und ein wenig Zimmet daran gerhan. Wenn dieß gesotten hat, thut man ein paar abgezogene Eyer gelb darein und richtet sie über gebähte Schnitten durch einen Seyher an, damit der Zimmet zurückbleibt.

Anmerkung. In einer messingenen Pfanne darf weder Mehl braun geröstet, noch weniger Schmalz heiß gemacht werden. Die Speisen bekommen dadurch nicht nur einen ganz widrigen Geschmack, sondern sind auch der Gesundheit höchst nachtheilig.

Mandelsuppe auf eine andere Art.

Man schält eine Hand voll Mandeln, stoßt sie fein mit Rosen- oder Orangeblüthwasser, setzt sie mit einer Maas Milch zu, thut etwas Zucker darein, verrührt das Gelbe von 4 Eiern in einem Geschirr, gießt die gesottene Mandelmilch nach und nach darein, und richtet sie über gebähte Weck Schnitten durch ein Haarsieb an.

Mandelschnitten auf die Suppen.

Eine Hand voll Mandeln wird abgezogen (geschält) und klein gestossen, ein Stücklein Milchbrod in süßem Rahm eingeweicht, und alsdann

ausgedrückt. Beydes rührt man nun mit einem Stücklein Butter und etlichen Eyer gelb an, thut ein wenig Salz und Muskatblüthe darein, macht von einem halben Kreuzerweck dünne Schnitten, zuvor aber reibt man das Harte aussen davon ab, überstreicht sie fingersdick mit dem angerührten Taig, bestreicht eine Kastrol wohl mit Butter, legt die Schnitten darein, bestreicht solche noch mit etwas Butter, streut ein wenig Semmel- oder Mutschelmehl darüber, bakt sie gelb im Backofen, nimmt gute Fleischbrühe mit Würzeln, Rahm und 4 Eyer gelb abgezogen, und thut die Schnitten darein.

Maulbeer-Suppe.

Wenn die Beere mit Zucker weich gesotten und durch ein Haarsieb getrieben sind, nimmt man 5 Eßlöffel voll von dem durchgepreßten Saft, gießt ein völliges halbes Maas ($\frac{1}{2}$ Quart) weissen Wein, nebst dem Saft von einer halben Zitrone dazu, läßt es zusammen sieden röstet ein wenig Mehl daran, daß sie säumig wird, thut nach Belieben Zucker dazu, richtet sie über gebähete (geröstete) Semmel- oder Weck schnitten an, und bestreut sie mit Zimmet. In Ermangelung frischer Maulbeere kann diese Suppe von eingemachtem Maulbeersaft gemacht werden.

Süße Milch-Suppe.

Zu 5 Schoppen süßer Milch nimmt man ein Stücklein Zimmet, etwas Zitronen-Schalen und Zucker, bis es süß genug ist, läßt alles in einer Kachel sieden, verkleppert 5 Eyer gelb, rührt die Milch daran, läßt sie unter be-

ständigem Umrühren noch ein wenig kochen, und richtet sie über gewürfelt geschnittene Weckbröcklein durch einen Seyher an.

Braune Milchsuppe.

In einer neuen Kachel wird ein grosser Kochlöffel voll Mehl kastanienbraun, aber trocken, geröstet, mit 4 bis 5 Schoppen süßer Milch glatt angerührt, ein Stücklein Zucker und grob gestossener Zimmet darein gethan, unter fleißigem Umrühren aufgekocht, alsdann durch ein Haarsieb getrieben, an 4 bis 5 verrührte Eyer gelb gegossen, und über gebähte Milchbrods oder Weckschnitten angerichtet.

Andere Art Milchsuppe.

Eine Maass Milch wird mit einem Stücklein Zucker, ganzem Zimmet und etwas Zitronenschalen zugesetzt. Wenn sie eine Zeitlang gekocht hat, läßt man sie durch ein Haarsieb laufen, gießt hierauf die Milch, nachdem zuvor das Gelbe von 6 Eiern wohl darin verrührt worden ist, wieder in die Kastrol oder Kachel, sorgt dafür, daß sie unter beständigem Rühren bloß anziehe, aber nicht mehr koche, und richtet sie über ganz kleine Bröcklein von Weißbrod oder Weck an.

Minoriten Suppe.

Man schneidet von Roggenbrod Schnitten, röstet solche in Butter braun, kocht sie in guter Fleischbrühe zu einem Brei, treibt sie durch ein Haarsieb, thut etwas Butter, Nägelein und Muskatnuß daran, und läßt sie mit noch

etwas Fleischbrühe aufkochen. Alsdann röstet man etwas gewürfelt geschnittenes Roggenbrod in Butter, schneidet einige gebratene Bratwürste in Scheiben, und richtet die Suppe über das Brod und die Würste an.

Niern: Suppe.

Hat man übriggelassenen Kalbsniern, er mag nun gesotten oder gebraten seyn, so wird er mit einer Hand voll gewaschener Petersilie fein gehackt, ein Kochlöffel voll Mehl in einem Stücklein Butter lichterhell geröstet, das Gehackte ein wenig darin gedämpft, und mit guter Fleischbrühe aufgefüllt. Ehe sie über geröstete Weckstücken angerichtet wird, verrührt man das Gelbe von 3 Eiern mit 2 Eßlöffeln voll süßem Rahm, gießt die Niern: Suppe langsam an die Eier, richtet sie nun, ohne sie wieder an's Feuer zu setzen, über die Stücken an, und streut etwas Muskatennuß darüber.

Zu einer Nudeln: Suppe

macht man einen festen Nudeltaig von 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 2 andern, wället ihn ganz dünn aus, schneidet die Nudeln recht fein, siedet sie in guter Fleisch: oder Hühnerbrühe, und thut Muskatennuß oder Blüthe daran.

Von eben diesem Taig werden auch die Blättleins: Suppen gemacht, zuerst fingerbreite Nudeln, und dann überzwerche Blättlein daraus geschnitten.

Suppe von gefüllten Nudeln.

Uebriggelassenes Fleisch, Rind- oder Kalbsfleisch, oder Geflügel, auch zur Noth Hammelsbraten, wird mit etwas Petersilie und einer kleinen Zwiebel fein gehackt, noch diesem in einen Mörsel genommen und zu einem Zaig gestossen, dann in eine Schüssel gethan, Salz und Muskatn dazu, und mit 4 Eiern angerührt. Hierauf wird von 2 Eiern und 2 Eßlöffeln voll süßem Rahm ein fester Nudelnzaig gemacht, derselbe zu einem dünnen Kuchen gewälzt, der Kuchen mit dem angerührten Fleisch überstrichen, und zusammen gerollt, nicht gelegt wie Mantaschen, sondern ganz leicht aufgerollt, in eine Serviette gewickelt, mit einem Bindfaden leicht umbunden, und in Salzwasser eine Stunde gesotten. Wenn es fertig ist, wird es aus der Serviette genommen, die Wurst zu Nudeln geschnitten, in die bestimmte Terraine oder Schüssel gelegt, gute Fleischbrühe, welche mit Wurzeln gesotten worden, darüber gegossen, und auf der Kohlpfanne aufgekocht. — Ehe die Suppe auf den Tisch gebracht wird, werden 4 Eiergelb mit Fleischbrühe abgezogen, und über die Suppe gegossen.

Panade-Suppe.

Man schneidet 4 bis 5 Weißbrode oder Kreuzerwecken ein, und setzt sie mit kaltem Wasser und einem guten (ziemlich großen) Stück frischer Butter zu. Wenn sie gekocht haben, treibt man sie durch den Seyher, setzt sie auf Kohlen, verrührt das Gelbe von 4 Eiern wohl

mit einem Glas süßem Rahm (Pohn) und etwas Muskatblüthe richtet die Suppe darein an, und bringt sie gleich zu Tische, ohne sie mehr kochen zu lassen.

Panade: Suppe mit Wein.

Man macht eine halbe Maas Wasser siedend thut feingeriebenes Milchbrod darein, läßt es zusammen kochen, daß es dick wird, gießt dann eine volle halbe Maas ($\frac{1}{2}$ Leipz. Quart) guten rothen Wein daran, thut die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst Zucker und Zimmet dazu, läßt es zusammen heiß werden, aber nicht kochen, zieht dann die Suppe mit 4 Eyer gelb ab, und drückt den Saft von einer Zitrone daran.

Zur Suppe à la Reine (a la Nan)

nimmt man ein altes Huhn, ein Stück Kalbfleisch, ein Stück Schinken, etliche Zwiebeln, gelbe Rüben, einige Petersilien und Selleriwurzeln. Dieses alles wird zusammen nebst Salz und ganzer Muskatblüthe in eine Kastrol oder Kachel gethan, mit Wasser oder Fleischbrühe zugesetzt, und langsam gekocht, bis alles recht weich ist. Alsdann wird das Huhn herausgenommen, das Hautige davon gethan, das Fleisch sauber von den Knochen abgelöst, von 6 hartgesottenen Eyern das Gelbe dazu gethan, beides gehackt, nach dem Hacken in einen Mörser genommen und wohl gestossen. Die Brühe gießt man durch ein Haarsieb in eine Kastrol oder Kachel, thut das Gestossene nebst 2 Milchbroden oder Semmeln dazu, und läßt es zusam-

men kochen; hieauf treibt man's erst recht durch ein Haarsieb, verrührt das Gelbe von 6 Ethern mit der durchgetriebenen Suppe, und läßt sie unter beständigem Rühren auf heißer Asche so lange anziehen, bis sie recht heiß ist, dann wird, ohne etwas mehr darein zu thun, angerichtet.

Anmerkung. Nimmt man aber nicht alles obige zu der Suppe, und macht sie geringer, so röhet man Schnitten von Weck oder Weißbrod dazu, und richtet die Suppe darüber an.

Ein Reis

wenn er gut gekocht werden soll, wird sehr rein gewaschen, und siedendes Wasser daran gegossen, darauf läßt man ihn, ohne ihn an's Feuer zu setzen, ein wenig stehen, gießt das Wasser wieder davon ab, und anderes zum Kochen daran. Wenn nun dieses recht eingekocht ist, verrührt man ihn wohl mit einem Stücklein Butter, thut die benöthigte Fleischbrühe nebst klein geschnittener Petersilie dazu, und bey'm Anrichten noch etwas Muskatblüthe darein.

Gestoffene Reis-Suppe.

Ein halbes Pfund Reis wird verlesen, nicht gewaschen, sondern mit einem leinenen Tuche wohl abgerieben, im Mörser gestossen, und in einer Kachel (Tops) mit kaltem oder heißem Wasser nebst einem ziemlichen Stück Butter, welche aber frisch seyn muß, zugesetzt. Man läßt es hierauf immer langsam kochen, und füllt es mit nichts anders als mit Wasser auf, thut das nöthige Salz daran, und richtet es alsdann so dick wie jede andere Suppe an, ohne weiter etwas darein zu thun, nur wird ein wenig Muskatblüthe darüber gestreut.

Sago-Suppe mit Wein.

Man verliest ein Viertelpfund Sago, und wäscht ihn mit warmem Wasser vier- bis fünfmal, dann kommt er in einer Kachel, welche ja nicht fett seyn darf, mit einem Schöpflöffel voll siedendem Wasser auf heisse Asche. Sobald er aufgequollen ist, wird eine halbe Maasß Wein daran gegossen, ein Stück Zucker, die klein geschnittene Schalen von einer Zitrone, und etwas gestossener Zimmet dazu gethan. Dieses zusammen läßt man langsam kochen, bis es die Dicke einer Gerste hat. Will man ihn nicht so stark mit Wein haben, so kann zu dem Wein ein Schöpflöffel voll Wasser genommen werden. Der rothe Wein ist der beste. Ein Viertelpfund Sago giebt eine Schüssel für 6 Personen.

Sago-Suppe mit Milch.

An den wie gewöhnlich recht rein gewaschenen Sago schüttet man siedende Milch, thut Zucker dazu, an welchem man zuvor eine Zitrone abgerieben hat, läßt es gemächlich und so lange kochen, bis eine Maasß Milch eingekocht ist; sollte die Suppe, weil Milch sehr ausgiebt, zu dick werden, so wird sie nicht mit Wasser, sondern mit Milch verdünnet, hierauf angerichtet, und mit Zucker und Zimmet bestreut.

Sago-Suppe mit Fleisch, oder
Zühner-Brühe.

Ein Viertelpfund Sago, auf 6 Personen gerechnet, wird verlesen, in ein Geschirr gethan, 5 bis 6mal aus heissem Wasser geschleimt, sodann mit 2 Schöpflöffeln voll warmem Wasser

zugefetzt, langsam gekocht, ein Stücklein frische Butter daran gerührt, kräftige Fleisch- oder Hühner-Brühe nachgegossen, und mit ein wenig Muskatnblüthe immer langsam bis zur Dicke eines Gerstenscheims fortgekocht.

Sauerampfer-Suppe.

Hiezu wäscht man eine starke Hand voll Sauerampfer, hakt sie, röstet einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Stücklein Butter, läßt den Sauerampfer darin dämpfen, thut einen halben Schoppen guten sauren Rahm, ferner Fleischbrühe, Muskatnß oder Blüthe dazu, zieht 5 Eyer gelb mit der Suppe ab, und richtet sie über gedähtes Milch- oder Weißbrod an. — Es können auch von den Knöpflein, welche nach den Suppen kommen, darcin gemacht werden.

Suppe von Schnepfen oder Lerchen.

Sie kann von übriggelassenen Schnepfen oder Lerchen gemacht werden. Die Beine werden gestossen in einem Stollhasen oder Kachel mit einem Stücklein Butter gedämpft, alle Arten Wurzeln, etliche ganze Zwiebeln und eine Brodrinde dazu gethan. Wenn dies alles zusammen recht verdämpft ist, wird gute Fleischbrühe darat gegossen, so viel man zur Suppe nöthig hat. Wenn es gekocht hat, treibt man es durch ein Haarsieb, und erhält es bis zum Anrichten heiß auf den Kohlen; von einem Weck oder Milchbrod werden inzwischen runde Schnitten gemacht und im Schmalz gelb gebacken, oder hat man etwas übrig von Braten, oder Leberlein, Mägen, auch etwas von Schnepfenfleisch, auf je-

den Fall dürfen es auch Brieslein (Kalbsmilchen) seyn, so schneidet man es nebst etwas Petersilie und gesottenen Nörchen oder Trisseln zu kleinen Bröcklein, nimmt, es mag seyn wovon es will, ein Stücklein Butter, röstet eine Messerspiße voll Mehl daran, thut das Geschnittene dazu, dämpft es ein wenig, und feuchtet es von der Suppenbrühe an. Die Sauce (Soos) darf ganz wenig seyn, man rührt hierauf das Gelbe von 2 Eiern nebst etwas Muskatn dar an, und läßt es erkalten. Alsdann sind ganz kleine runde Laiblein erforderlich, ein Weißbrod oder Kreuzkerweck wird zu 3 solchen Laiblein gebacken, und so viel Personen am Tische sind, so viel Laiblein werden auch bey'm Becker bestellt; das Aeußere davon reibt man ein wenig ab, schneidet eine Schnitte oben weg, hölt das andere aus, füllt es ganz von dem Ragout an, thut den Deckel oder die Schnitte darauf, und bindet es mit einem Faden zu. Sobald die Laiblein alle gefüllt sind, bakt man sie schön gelb im Schmalz, richtet die durchgetriebene Suppe darüber an, und bringt sie gleich auf den Tisch, sobald sie noch ein wenig auf Kohlen angezogen hat, kochen aber darf man sie nicht mehr lassen. Dergleichen gefüllte Laib; oder Wecklein können auch zu andern Suppen gebraucht werden, besonders aber zu braunen oder Geflügel; Suppen.

Zu einer Selleri; (Zellerich;) Suppe werden etliche Selleriwurzeln rein gesäubert, in Stücklein geschnitten, und mit guter Fleischbrühe zugefetzt. Wenn sie recht weich sind, treibt man sie mit guter Fleischbrühe durch, thut etwas Mus-

Kartoffeln darein, läßt sie noch ein wenig kochen, und richtet sie mit 4 Eyer gelb abgezogen über gebähre Schnitten an. Auf eben diese Art kann man auch Suppen von gelben Rüben und Petersilien-Wurzeln machen.

Suppe von Semmel- oder Muttschelmehl.

Man reibt ungesäuerte Semmeln (Muttscheln), thut davon 2 bis 3 Hände voll in einen Scrollhafen oder Kachel, rührt sie zuerst mit kalter Fleischbrühe an, und füllt sie dann mit kochender Fleischbrühe vollends auf; wenn man noch klein gehackte Petersilie und Muskatnuß daran gerhan hat, läßt man es bis zur Dicke einer Butterbrühe kochen, rührt hierauf die Suppe mit 5 bis 6 wohlgerührten Eyer gelb an, womit sie aber nur noch einen Augenblick anziehen, und ja nicht mehr kochen darf.

Spargeln-Suppe.

Kleine grüne Spargeln, so weit sie grün und nicht hart sind, werden eines Glais lang geschnitten, mit siedendem Salzwasser zugeseht, und wie ein weiches Ey gesotten. Nach diesem läßt man in einer Kaströl ein Stücklein Butter vergehen, nimmt die Spargeln nebst ein wenig feingeschnittener Petersilie dazu, streut so viel Mehl darüber, als zwischen 5 Fingern gefaßt werden kann, dämpft dieß zusammen, gießt gute Fleischbrühe daran und kocht es bis zum Anrichten. Ehe es nun über geröstetes Brod angerichtet wird, verrührt man 4 Eyer gelb mit 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm, zieht dieß mit der Spargeln-Sauce ab, und richtet die Suppe über die Schnitten an.

Spinat-Suppe.

Für 4 Personen hacht man eine starke Handvoll gewaschene Spinatblätter mit 4 hartgekochten Eiern und einer zuvor abgeriebenen halben Kreuzer-Semmel oder einem Weck fein, dämpft es mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Stück frischer Butter, gießt dann so viel Fleischbrühe darauf als zur Suppe nöthig ist, läßt es recht durchkochen, treibt es durch ein Haarsieb, richtet sie über gebähte (geröstete) Semmel- oder Wecksnitten an, und reibt ein wenig Muskatnuß darüber.

Anmerkung. Es ist bey jeder Suppe, die nicht zum Aufkochen bestimmt ist, gut, wenn die Schnittten mit klarer Fleischbrühe übergossen stehen bleiben, damit sie weich werden, bis die fertigete Suppe darüber angerichtet und gleich zu Tische gegeben wird.

Weisse Wasser-Suppe.

Für 4 Personen macht man 3 Schoppen Wasser siedend, thut gleich das nöthige Salz, ein wenig Petersilie, Pfeffer und Ingwer, von den 5 letztern Stücken zusammen nur einen Messersspiz voll darein, und rührt hierauf 5 Eyer wohl in einem Geschirr. Sobald das Wasser siedet, thut man's vom Feuer, rührt die Eyer langsam darein, und richtet es über gebackene Bröcklein von Weißbrod oder Weck an. Von einem Kreuzerweck bekommt man deren genug.

Wasser-Suppe mit Eyer gelb.

Man siedet so viel Wasser, als man zur Suppe für 4 Personen nöthig hat, mit Salz und nach Belieben mit einer Petersilie- oder Sel-

leri-Wurzel ab, legt die gebähten Schnitten von einem Kreuzerweck in eine Suppenschüssel, gießt soviel von dem abgekochten Wasser darüber, daß sie aufschwellen und weich werden. Hierauf knätet man ein Stück frische Butter mit einigen Messerspißen voll Mehl und dem Gelben von 3 Eiern untereinander, gießt das übrige gekochte Wasser darauf, querlt es stark auf Kohlen, richtet es, wenn es noch ein wenig gekocht hat, über die Weckschnitten an, und gibt es gleich zu Tische.

Wein-Suppe.

Man läßt ein Stücklein Butter in einem Stollhasen oder Kachel vergehen, röstet einen Kochlöffel Mehl hellgels, gießt 2 Schoppen (1 Bouteille) Wein und 1 Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouteille) Wasser daran, thut 6 Loth Zucker (will man's süßer haben, so kann mehr genommen werden), die abgeriebene Schaale einer Zitrone mit dem Saft, und einen Messerspiß voll Zimmet darein. Wenn es zusammen siedet, verrührt man das Gelbe von 6 Eiern, gießt die Suppe langsam daran, rührt sie beständig, und richtet sie dann über ganz klein geschnittene Bröcklein von Weißbrod an.

Wein-Suppe auf eine andere Art.

Zu einer halben Maas Wein schlägt man 6 ganze Eier und von 6 andern das Gelbe recht wohl in einen reinen Topf oder Hasen, reibt von einer Zitrone das Gelbe am Zucker ab, thut es nebst dem Saft dazu, gießt den Wein und ein Glas Wasser daran, rührt es beständig mit dem Chocolate-Querl oder einem Kochlöffel auf den Kohlen, bis es recht heiß und dicklich ist, und richtet es alsdann über gebähte Weckschnitten an.

Durchgetriebene Suppe von Weißbrod
oder Weck.

Von 2 Kreuzerwecken wird die obere Rinde ganz dünn abgeschnitten, und nebst Selleri, Pastinat, gelben Rüben, Petersilienwurzeln und einem Viertelsfund Butter zusammen in einer Kastrol oder Kachel verdampft, Fleischbrühe daran gegossen, und so lang gekocht, bis alles weich ist. Sodann treibt man es durch, schneidet die abgeschälten Wecken zu Schnitten, röstet sie gelb auf dem Rost, und richtet die durchgetriebene Suppe darüber an. Es können auch Knöpflein darauf gemacht werden.

Suppe von allerley Wurzeln.

Drey Petersilienwurzeln, eben so viel gelbe Rüben, 2 Selleri-, ein paar Schwarzwurzeln und 2 Endivien-Stöcklein pußt man sauber, schneidet sie zu eines halben Fingers langen Stücklein, wäscht dieß alles zusammen sauber, thut ein Stücklein Butter in eine Kastrol, die Wurzeln und den Endivien darein, und verdampft es gut, gießt dann Fleischbrühe daran, so viel man zur Suppe nöthig hat, nimmt etwas Muskat zu, und läßt es so lange kochen, bis alles recht weich ist. Nun macht man von gewöhnlichem Hausbrod ganz feine Schnittlein, setzt solche in der nehmlichen Schüssel, worin die Suppe aufgetragen wird, über ein Kohlfener, und richtet die gekochte Wurzeln darüber an. Sobald die Suppe recht aufgeköcht hat, wird sie gleich auf den Tisch gegeben.

Anmerkung. Wer gerösteten (gebähten) Weck oder Weißbrod lieber mag, kann es statt des schwarzen oder Rüktenbrods zur Suppe nehmen.

Zwiebel-Suppe.

Man schneidet eine grosse Hand voll Zwiebeln klein, thut ein Stücklein Butter in einen Stoll; haben oder Kachel, röstet einen Kochlöffel voll Mehl hellgelb, dämpft die Zwiebeln darin, gießt Fleischbrühe daran, so viel man zur Suppe nöthig hat, thut etwas Muskatblüthe darein, und läßt es wohl kochen, alsdann treibt man es durch, richtet es über ganz fein geschnittene Schnittlein an, läßt die Suppe noch ein wenig auf der Kohle anziehen, zieht 2 Eyer gelb damit ab, und gießt sie darüber.

Suppenknöpflein oder Suppenklöße.

Butter-Knöpflein.

Ein Viertelpfund Butter wird weiß gerührt, nach diesem schlägt man 3 Eyer darein, thut 3 Kochlöffel voll feines Mehl, Salz, ein wenig Muskatnuß daran, legt die Knöpflein in gute Fleischbrühe ein, und deckt sie zu. Sie können auf jede Suppe gegeben werden. Ehe man die Knöpflein in die Fleischbrühe legt, macht man zuvörderst mit Einem derselben eine Probe. Wenn es zerfällt, muß noch ein Kochlöffel Mehl in den Teig gerührt werden.

Zu Fleisch-Knöpflein.

wird ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel oder Nachbraten genommen, rein gehäutet (von der Haut gesäubert), zu kleinen Bröcklein geschnitten, eine Zwiebel, etwas Petersilie, 2 Loth frisches Ochsenmark oder ein Stücklein ungeräucher-