

**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, 1791**

Suppen.

**urn:nbn:de:bsz:31-55047**



## Suppen.

---

### Zu einer Aufgezogenen Suppe

Schneidet man ein Weisbrod oder Kreuzerwek in runde Schnitten, als wenn man's röfchen wollte, alsdann verrührt man 5 Eyer recht mit einem halben Schoppen süffen oder sauren Raum (Kohn), thut klein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilien, Salz, Muscatenblüthe darunter, legt die Schnitten darein, bestreicht eine Kastrolpfanne (Casserole) stark mit Butter, legt die geweichte Schnitten darauf, und läßt es auf Kohlen aufziehen, oder thut es in einen Backofen, doch darf es ja nicht zu braun werden. Hierauf sticht man es in die Suppenschüssel heraus, schüttet gute Fleischbrühe darüber, verrührt das Gelbe von 4 Eyern mit etlich Löffeln süffem Raum, und gießt es über die Suppe, man darf sie aber nicht mehr kochen lassen.

### Baumwollen-Suppe.

Zu 6 Personen wird ein Vierling Butter leicht gerührt, hierauf schägt man 4 Eyer darein; wenn diese wohl gerührt sind, werden 4 kleine Kochlöffel voll Mehl, Salz, Muscatnuß, 4 Löffel süffer Raum dazu gethan; so bald die  
A Fleisch

Fleischbrühe kocht, wird der Zaig mit dem Kochlöffel hinein gezettelt. 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 Mehl gelb geröstet, eine Maas weiß Bier dar- ein gegossen, und Zucker, Zitronenschalen, gan- zer Zimmet daran gethan. Zur Maas Bier wird das Selbe von 6 Eyern verrührt, das ge- kochte Bier durch ein Haarsieb gegossen, dann langsam an das Eyer gelbe gerührt, unter be- ständigem Rühren läßt man es noch ein wenig anziehen, röstet von einem Weisbrod oder Kreuzerweck die Schnitten, oder bakt sie im Schmalz gelb, und richtet die Suppe darüber an.

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

### Braune Blättleins = Suppe.

Von 4 Eyern macht man einen festen Nu- delntaig, wellt ihn, schneidet ihn zu Blättlein so groß wie ein Glaich, und bakt diese im Schmalz gelb. Die gebackene Blättlein thut man in ei- nen Stollhafen oder Rachel, gute Fleischbrühe, klein geschnittenen Petersilien, und Muscaten- blüte daran. Wann die Suppe einigemal aufgeköcht hat, wird sie mit 4 Eyer gelb abgezo- gen und angerichtet.

An-

Anmerkung. Mit **Eyergelb** abgezogen heißt: das Eyergelb wird mit ein wenig Wasser wohl verrührt, hierauf gießt man von der Brühe, wozu es kommt, daran, rührt es stark auf der Kohle, bis es angezogen hat, und thut es, ohne es weiter kochen zu lassen, an die Speise. Ist es aber nur Brühe allein und viel, so schöpft man es, sobald es angerührt und in dem Stollhafen oder Rachel ist, so lange auf und ab, bis es angezogen hat, es darf aber niemals gerinnen.

### Braune Suppe.

Hiezu nimmt man 2 bis 3 Pfund fleischigtes Ochsenfleisch, schneidet es zu dünnen Schnitten, legt es in eine tieffe Rachel, 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 die Fette wieder davon ab, gute Fleischbrühe darüber, und läßt sie kochen, bis das Fleisch recht weich ist, ein paar ganze Zwiebel, ein Lorbeerblatt, etwas ganze Nägelein kommen auch dazu. Sobald das Fleisch ganz weich ist, wird es durch ein Haarsieb gegossen, die Fette rein abgenommen, und wieder auf Kohlen gestellt. Von Weis- oder Milchbrod röstet man Schnitten gelb im Schmalz, und richtet die Suppe darüber an. Folgende Knöpflein (Klöß) schicken sich auch zu dieser Suppe: Ein altgebackenes Milchbrod wird auf dem Riebeisen gerieben,

ben, und mit süßem Raum angefeuchtet. Ist der Raum nicht ganz dick, so wird ein wenig Butter, so groß wie eine Nuß, dazu genommen. Wann es ein wenig gestanden ist, schlägt man das Weiße von 3 Eiern zu Schnee, rührt es mit Salz und Muscatenblüte an, macht ganz kleine runde Knöpfen daraus, und bakt sie im Schmalz gelb.

### Suppe von Brockelerbsen.

Drey Hände voll Brockelerbsen nebst geschnittenem Petersilien dämpft man in einem Stücklein Butter, gießt Fleischbrühe daran, und läßt sie so lange kochen, bis sie weich sind; hierauf werden sie durch einen Senher getrieben, mit einem Schoppen süßem Raum und ein wenig Muscatblüte in eine Castrol oder Rachel gethan, und bis zum Anrichten auf heißer Asche erhalten. Ein Weißbrod oder Kreuzerweck schneidet man gewürfelt, röstet es im Schmalz, zieht das Gelbe von 3 Eiern mit der Suppe ab, und richtet sie über das geröste Brod an. Werden aber noch so viel Erbsen und 3 Eyer gelb mehr genommen, so ist kein Brod dazu nöthig.

### Chocolade - Suppe.

Zu einer Maas Milch werden 4 Loth Chocolade genommen, auch kan man mehr nehmen. Die Chocolade wird auf dem Riebeisen gerieben, und nebst Zucker und ganzem Zimmet in die Milch gethan; wann sie gekocht hat, gießt man

man sie durch ein Haarsieb, verrührt das Gelbe von 6 Eiern, thuts dazu, und richtet die gekochte Chocolate nach und nach über gebähtes Weiß- oder Milchbrod an.

### Durchschlag = Suppe.

Zu 6 bis 8 Personen nehme man eine Handvoll fein Mehl und etwas Salz, rühre es in einer Schüssel glatt an, schlage 6 bis 7 Eier daran, verdünne es noch mit etwas süßer Milch, bis der Teig so beschaffen ist, daß man ihn durch den Durchschlag laufen lassen kan. Sobald die Fleischbrühe recht kocht, läßt man es durchlaufen, und thut etwas Muscatnuß darein.

### Erbsensuppe von durren Erbsen.

Für 8 Personen setzt man ein Mefle Erbsen (den roten Theil von einem Württemberg. Simri) mit kaltem Wasser zu, und schneidet etliche Petersilien- Selleriwurzeln und gelbe Rüben darein. Wann 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 Schnitten, und richtet die Erbsensuppe darüber an. Bleibt das Brod von beider Art rösch darinn, so ist sie am besten.

Anmerkung. Wenn es Erbsen gibt, die nicht weich kochen, so siebt man einen Eßlöffel gute

gute Asche durch den Schaumlöffel, bindet die Asche in ein reines Tüchlein, und setzt sie gleich mit den Erbsen zu, dann werden sie weich. Das nemliche 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 Erbsen in einen grossen Topf oder Hafen, schneidet von allen Arten Wurzeln darein, setzt sie nebst Salz mit kaltem Wasser zu, läßt sie kochen, und erhält den Hafen immer mit Nachgießung siedenden Wassers voll, bis sie weich sind. Man rühre ja nicht darinn, daß die Brühe hell bleibt. Wann sie nun weich sind, nimmt man den Topf vom Feuer, läßt die Brühe durch ein Sieb laufen, und behält sie in einem irdenen Gefäß. Diese Brühe kan zu allen Saucen (Sofen) gebraucht werden. Wer wenig Fastenspeisen kocht, kan auch nur die Hälfte Erbsen nehmen.

#### Zu einer verlohrenen Eyer-Suppe

schneidet man ein Weisbrod oder einen Kreuzer-Weck zu ganz kleinen Bröcklein, verrührt alsdann 6 bis 7 Eyer in einer Schüssel, läßt einen völligen halben Bierling Butter daran vergehen, thut Salz, Muscatnuß, dann das geschnittene Weisbrod oder Weck darein, etwas fein geschnittenen Schnittlauch oder Petersillen darunter, hierauf wird ein starker Löffel voll Fleischbrühe in eine Kastrol, oder wenn man  
Feiz

Keine hat, in einen Stollhafen oder Kachel ge-  
 than, das P. gerührte darein geschüttet, und ein  
 Deckel mit Kohlen darauf gesetzt, unten aber  
 darf nur heisse Asche seyn. Wann es fertig ist,  
 wird es zu dünnen Schnitten ausgestochen, und  
 in heisse Fleischbrühe gethan, man kan die Sup-  
 pe darinn kochen lassen oder nicht. Wenn sie  
 angerichtet wird, verrührt man das Gelbe von  
 ein paar Eiern mit etlich Löffeln süßem Raum,  
 und thut es daran.

### Weisse und braune Eyer- Gerste.

Man läßt ein etwas grosses Stücklein But-  
 ter vergehen und 2 starke Kochlöffel Mehl dar-  
 inn anziehen, thut gute Fleischbrühe, klein ges-  
 schnittenen Petersilien und Muscatblüte dazu,  
 verrührt 5 bis 6 Eyer wohl in einem Topf oder  
 Hafen, und gießt die gekochte Suppe nach und  
 nach darein. Daß 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 mös-  
 senen Pfanne, es muß auch eben keine Fleisch-  
 Brühe dabey seyn, wie bey der weissen.

### Suppe von Fasten- Brezeln zu 6 Personen.

Man thut vor 6 Kreuzer Brezeln, ohne sie  
 zu schneiden, in einen Topf oder Kachel, gießt  
 kaltes Wasser darüber, und läßt sie nebst einem  
 Bierling Butter langsam kochen. Wann die

Brezeln weich sind, treibt man sie durch einen Seiher, setzt sie wieder auf Kohlen, und läßt sie aufkochen. Hierauf wird das Gelbe von 4 Eiern mit etlich Löffeln süßen Raums verrührt, und nebst etwas Muscaten an die Suppe, ehe man sie anrichtet, gegossen.

### Glädleins = Suppe.

Die Glädlein werden sehr dünn gebacken, wie Nudeln geschnitten, und in guter Fleischbrühe aufgekocht, alsdenn verklopft man 4 Eyer gelb daran, und richtet sie an.

### Fleisch = Suppe.

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

### Eine gebrennte Suppe

gut zu machen, ist das beste, wenn man das Mehl nicht zu braun macht, nicht anbrennen läßt, und nur kalt ablöscht, von Gewürz nimmt man ein wenig Nägelein und Muscatnuß, macht die Bröcklein recht klein, und läßt sie nur ein wenig in der Brüß anziehen. Das lange Kochen der Suppe ist gar nicht gut, weil das Schmalz daraus kocht.

### Braun gehakte Suppe.

Für 6 bis 8 Personen werden 2 grosse Hände voll Mehl auf ein Brett gethan, in die Mitte  
2 Eyer

2 Eyer geschlagen, mit einem Messer nach und nach unter einander gemengt, dann haßt man es klein, nur muß man dabey beobachten, daß es weder zu viel Mehl hat, noch zu fest ist, beides macht die Suppe unangenehm; alsdann wird ein Vierling Butter in einer Rachel oder eisernen Pfanne zerlassen, das Gehalte gelb geröstet, mit kalt Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht, das übrige gießt man heiß daran, thut klein geschnittenen Petersilien und etwas Muscatnuß darein, nur muß man die Suppe fleißig rühren, sie wird gern knollicht.

### Seine Gerste gut zu kochen.

Wann die Gerste verlesen und abgewaschen ist, thut man ein Stücklein frischen Butter in eine Rachel, dämpft die Gerste nebst einem Kochlöffel fein Mehl ein wenig in dem Butter, gießt siedendes Wasser dazu, und läßt sie immer langsam kochen. Wann 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 Muscatblüte daran gethan.

### Suppe von Sägen oder Hangbuden.

Man nimmt entweder durre oder frische Sägen, 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, versüßt sie mit Zucker, thut etwas Zitronen und Zimmet

darein, und richtet sie über geröste oder gebähte Schnitten an.

### Kaiser : Suppe.

In einem hohen Topf oder Hasen verklopft man 5 Eyer, thut nebst einem Stücklein Butter, Salz, Muscaublüthe, einen Schoppen gute Fleischbrühe, und wer es gelb haben will, ein wenig Safran dazu. Der Hasen wird zugebunden, und in kochendes Wasser gesetzt. Wann es eine Stunde gesotten hat, verschneidet man die Masse in dünne Stücklein, rühret das Gelbe von einigen Ethern auch klein geschnittenen Schnittlauch und Petersilien in Fleischbrühe, und richtet es darüber an.

### Suppe von Kalbsbrieslein.

Wenn 2 bis 3 Kalbsbrieslein im Salzwasser ein wenig verweilt und mit einer Hand voll Petersilien klein gehakt sind, so röstet man 2 Messerspitze voll Mehl schon gelb in einem Stücklein Butter, dämpfet darinn die gehakte Brieslein, gießt gute Fleischbrühe darüber, thut ein wenig Muscatnuß daran, und richtet es mit etlich Eyer gelb abgezogen über gebähte Weisbrod- oder Weckschnitten 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 verhauen, und mit einem Stücklein Butter, einem kleinen Löffel Mehl,

Mehl, nebst Selleri, Petersilien und gelben Rüben ein wenig gedämpft. Nach dem Dämpfen, welches aber weiß geschehen muß, wird gute Fleischbrühe oder im Ermanglungsfall auch halb Wasser daran gegossen, ein paar ganze Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ganze Muscatblüthe dazu gethan. Von einem Weisbrod oder Kreuzerweck weicht man die Brosamen in süße Milch ein, ohne es aber auszudrücken, thut man's auch in die Suppe; wann alles zusammen weich wird, treibt man die Suppe durch einen Seis her, 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 ein Vierling 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. Wann diß alles recht wohl gerührt ist, thut man Salz und etwas Muscatblüthe daran, bestreicht eine Kapsel von Papier wohl mit Butter, gießt das Angerührte darein, bakt es im Ofen, schneidet es zu Schnitten, richtet die Suppe darüber an, sie darf aber nicht mehr kochen.

### Karpfen : Suppe.

Einem zweypfundigen Karpfen ziehet man, wenn er gesäubert ist, die Haut ab, reiniget das  
Fleisch

Fleisch von den Gräten. Diese samt dem Kopf, einigen grossen Zwiebeln und einer Hand voll Petersilien werden zusammen klein gehakt, ein kleiner Löffel Mehl und die gehakte Gräten in einem guten Stück Butter gedämpft, gute Fleisch- oder helle Erbsenbrühe daran gegossen, ein Lorbeerlaub und von allen Sorten ganzes Gewürz dazu gethan, und rechtschaffen gekocht, alsdann durch ein Haarsieb getrieben. Das Fleisch von dem Fisch wird nebst etwas Petersilien und Zwiebel ebenfalls klein gehakt, und in einem Stücklein Butter mit etwas Mehl wohl gedämpft, die durchgetriebene Brühe daran gegossen, noch eine halbe Stunde gekocht, über Weckschnitten, die im Schmalz gelb geröstet sind, angerichtet, und noch das Gelbe von einigen Eiern daran gerührt.

### Kartoffeln = oder Grundbirn = Suppe.

Wenn die Kartoffeln oder Grundbiren roh geschält, mit frischem Wasser zugesetzt und weich gekocht sind, gießt man das Wasser davon ab, und verrührt sie recht wohl mit einem Stück Butter, thut Muscatblüthe, Ingwer, Petersilien und Schnittlauch dazu, verdünnet sie wieder mit guter Fleischbrühe, kocht sie weiter, treibt sie endlich durch einen Seiher, und richtet sie über geröste Weckbröcklein an. Hat aber die Suppe ihre rechte Dicke, so sind diese nicht nöthig.

Suppe

### Suppe von Kernengriz oder Griesmehl.

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

### Kirschenuppe von frischen Kirschen.

Aus 2 Pfund Kirschen nimmt man die Steine, röstet einen kleinen Löffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb, thut die ausgesteinte 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 einen Theil Wasser und einen Theil Wein daran, thut eine halbe abgeriebene Zitrone, etwas gestoffenen Zimmet, 3 gestoffene Nägelein und Zucker dazu, so süß man's haben will. Die Weisbrod- oder Weckschnitten werden im Schmalz gebacken, oder auf dem Rost geröstet, und die gekochte Kirschen darüber angerichtet.

### Anderer Art von durren Kirschen.

Zu 6 Personen werden  $1\frac{1}{2}$  Schoppen (Quart) durre Kirschen gewaschen, im Mörsel aber nicht zu klein verstoßen, sondern nur die Steine zerknirscht, und in einem Geschirr mit einer Maas Wasser zugesetzt. Wann die Kirschen eine hal-

be

be Stunde gekocht haben, so treibt man sie mit 3 Schoppen Wein durch, thut wie vorgemeldet Citronen, Zimmt, 3 Nägelein und Zucker darein, die Becken röstet man ebenfalls im Schmalz, läßt sie in der Kirschensuppe anziehen, und dann richtet man an. Wenn die Suppe durchgetrieben ist, kan auch ein kleiner Löffel Mehl darein geröstet werden.

### Zu einer Körbel-Suppe

verliest man eine starke Hand voll Körbel, wäscht und haßt ihn klein, röstet einen Kochlöffel Mehl lichtgelb in einem Stücklein Butter, dämpft den gehakten Körbel darinn, gießt gute Fleischbrühe daran, thut etwas Muscatennuß oder Blüthe darein, verrührt 4 Eyer gelb wohl mit einem Glas süßen Raum, und gießt es an die Körbelbrühe. Sobald sie recht angezogen hat, wird sie über gebähtes Weisbrod angerichtet.

### 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 Castrol oder Rachel, schneidet 2 Pfund mageres Ochsenfleisch nebst gelben Rüben, Petersilien- und Selleriewurzeln; diß alles zusammen dämpft man im Butter gelb, thut alsdann gute Fleischbrühe daran, die gestoffene Vögel dazu, 4 ganze Nägelein, ein wenig Muscatblüthe, einer Hand groß obere Brodrinde darein, deckt es zu, und läßt

läßt es kochen. Nach diesem treibt man es durch ein Sieb oder Seiher, so viel man zu 6 Personen Brühe nöthig hat. Die Weckschneiden röstet man auf dem Rost oder im Schmalz, richtet die durchgetriebene Suppe mit 4 Eyer gelb abgezogen an, und legt die gebratene Brüste darauf. Auf die nemliche Art können auch Suppen von Lerchen gemacht werden.

### Krebs Suppe von Rahm (Rohn).

Man siede eine Anzahl Krebs, stosse die Schalen mit einem Stücklen Butter ganz klein, dämpfe das Gestoffene im Butter, treibe es mit guter Fleischbrühe durch ein Haarsieb, ein Milchbrod kan auch mit durchgetrieben werden, hierauf rühret man das Gelbe von 6 Eyer und einen Schoppen (Quart) Raum wohl untereinander, und schüttet von der durchgetriebenen Krebsbrühe daran, bis es genug zu einer Suppe ist. Man darf es aber nicht mehr zusammen kochen lassen, damit es nicht gerinnt, sondern richtet es gleich über gebähte Schnitten an. Die Suppe schmeckt um so besser, wenn statt der Fleischbrühe lauter Raum genommen wird.

### Aufgezogenes in eine Krebsuppe.

Man schneidet die Rinde von einem ganzen und halben Weck, weicht es in gute Milch ein, rührt einen Vierling Butter, und thut das Gelbe von 6 Eyer darein, den eingeweichten Weck drückt man wohl aus, und rührt ihn mit einer Hand voll zart gestoffener Mandeln auch

auch darein; hierauf schlägt man das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, thut Salz und Muscatnuß darein, bestreicht blecherne oder von Papier gemachte Kapseln mit Butter, füllt obiges ein, bakt es im Backofen, macht es zu Schnitten, und thut sie statt dem Brod in eine Suppe.

### Zu einer Leber-Suppe

Man thut eine Kalbsleber mit einem Stück ungeräuchertem Speck, röstet etliche grosse Zwiebel im Butter, gießt gute Fleischbrühe darüber, und thut etwas Muscatnuß und ein paar verstoffene Nägelein dazu. Wenn alles zusammen recht gekocht ist, treibt man es durch ein Sieb, bakt 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 zerknirschte Wachholderbeere genommen, so bekommt sie den Geschmack wie eine von Krautsvögeln.

### Linzen-Suppe.

Für 6 Personen ist ein halb Achtel (der 10te Theil eines Simri, auch ein Meßle genannt) Linzen genug. Diese werden mit kaltem Wasser zugesetzt, welches zu aller Kernkocherey besser ist als heißes Wasser, nur muß es bald in's Kochen kommen, sonst werden sie wasserhart. Sobald die Linzen weich sind, treibt man sie durch, röstet 2 Löffel voll Mehl dunkelgelb im Butter oder Schmalz, dämpft einen fleingeschnittenen Zwie-

Zwiebel darinn, thut es nebst dem nöthigen Salz und ein wenig Muscatennuß 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 Schweinsöhren klein geschnitten und darein gethan werden.

### Süße Mandel - Suppe.

Man nimmt eine Hand voll klein gestoffene Mandeln und eben so viel Zucker, röstet beides in einer mössenen Pfanne auf starken Kohlen, bis es gelb ist, nach und nach wird so viel Milch daran gerühret, als zu der Suppe nöthig ist, ein wenig Zimmet nebst ein paar abgezogenem Eyer gelb darein gethan, und über gebähte Schnitten durch einen Seiher angerichtet, damit der Zimmet zurück bleibt.

### Mandelsuppe eine andere Art.

Man schälet eine Hand voll Mandeln, stößt sie fein mit Rosen- oder Orangeblütwasser, 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 Weckschnitten durch ein Haarsieb an.

### Mandelschnitten auf die Suppe.

Eine Hand voll Mandeln wird abgezogen

und klein gestossen, ein Stücklein Milchbrod in süßem Raum eingeweicht und alsdann ausgebrüht. Diese beide Stücke rührt man mit einem Stücklein Butter und etlich Eyer gelb an, thut ein wenig Salz und Muscatblüte darein, macht von einem halben Kreuzerweck dünne Schnitten, zuvor aber reibt man das Harte aussen davon ab, überstreicht sie fingersdick mit dem angerührten Teig, bestreicht eine Castrol = Pfanne wohl mit Butter, legt die Schnitten darein, bestreicht solche noch mit etwas Butter, streut ein wenig Semmel = oder Muttschel = Mehl darüber, backt sie gelb im Backofen, nimmt gute Fleischbrühe mit Wurzeln, Raum und 4 Eyer gelb abgezogen, und thut die Schnitten darein.

### Süße Milch = Suppe.

Zu 5 Schoppen (Quart) süßer Milch nimmt man ein Stücklein Zimmet, etliche Zitronen = Schelfen und Zucker, bis es süß genug ist, läßt alles in einer Kachel sieden, verkleppert 5 Eyer gelb, rührt die Milch daran, läßt sie unter beständigem Umrühren noch ein wenig sieden, und richtet sie über gewürfelt geschnittene Weck = Bröckelein an.

### Braune Milch = Suppe.

In einer neuen Kachel wird ein grosser Koch = löffel voll Mehl kastanienbraun, aber trocken, geröstet, mit 4 bis 5 Schoppen süßer Milch  
glatt

glatt angerührt, ein Stücklein Zucker und grob gestoffener Zimmet darein gethan, unter fleißigem Unrühren aufgekocht, alsdann durch ein Haarsieb getrieben, an 4 bis 5 verrührte Eyer gelb gegossen, und über gebähte Milchbrod- oder Weckschnitten angerichtet.

### Andere Art von Milch-Suppen.

Eine Maas Milch wird mit einem Stücklein Zucker, ganzem Zimmet und etwas Citronenschalen zugesetzt. Wann sie eine Zeitlang gekocht hat, läßt man sie durch ein Haarsieb laufen, gießt hierauf die Milch, wann das Gelbe von 6 Eyern wohl darinn verrührt ist, wieder in die Castrol oder Rachel, sorgt dafür, daß sie unter beständigem Rühren bloß anziehe, aber nicht mehr koche, und richtet sie über ganz kleine Bröckelein von Weisbrod oder Weck an.

### Zu einer Nudeln-Suppe

macht man einen festen Nudelteig von 2 ganzen Eyern und dem Gelben von 2 andern, wellt ihn ganz dünn aus, schneidet die Nudeln recht fein, siedet sie in guter Fleisch- oder Hühnerbrühe, und thut Muscatennuß oder Blüte daran; vor dem Anrichten kann man noch etliche Eyer gelb daran verkleppern.

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

## Panade = Suppe.

Man schneidet 4 bis 5 Weisbrode oder Kreuz-  
zerwecken ein, und setzt sie mit kaltem Wasser  
und einem guten frischen Stück Butter zu.  
Wann sie gekocht haben, treibt man sie durch  
den Seiber, setzt sie auf Kohlen, verrührt das  
Selbe von 4 Eiern wohl mit einem Glas süß-  
sem Rahm (Rohn) und etwas Muscatenblüte,  
richtet die Suppe darein an, und bringt sie  
gleich zu Tische, ohne sie mehr zu kochen.

## Zur Suppe à la Reine (a la Rån)

nimmt man ein altes Huhn, ein Stück Kalb-  
fleisch, ein Stück Schinken, etliche Zwiebel,  
gelbe Rüben, einige Petersilien- und Selleri-  
Wurzeln. Dieses alles wird zusammen nebst  
Salz und ganzer Muscatblüte in eine Castrol  
oder Kachel gethan, mit Wasser oder Fleisch-  
brühe zugesetzt, und langsam gekocht, bis alles  
recht weich ist. Alsdann wird das Huhn her-  
ausgenommen, das Hautigte davon gethan,  
das Fleisch sauber von den Knochen abgelöst,  
von 6 hartgesottene Eiern das Selbe dazu ge-  
than, und beides gehakt, nach dem Hacken in  
einen Mörser genommen und wohl gestossen.  
Die Brühe gießt man durch ein Haarsieb in ei-  
ne Castrol oder Kachel, thut das Gestossene  
nebst 2 Milchbroden oder Semmeln dazu, und  
läßt es zusammen kochen; hierauf treibt man es  
erst recht durch ein Haarsieb, verrührt das Sel-  
be von 6 Eiern mit der durchgetriebenen Sup-  
pe,

pe, und läßt sie unter beständigem Rühren auf heisser Asche so lange anziehen, bis sie recht heiß ist, dann wird, ohne etwas mehr darcin zu thun, angerichtet.

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

### Ein Reis

wenn es gut gekocht werden soll, wird sehr rein gewaschen, und siedend Wasser daran gegossen, darauf läßt man es, ohne es an's Feuer zu setzen, ein wenig stehen, gießt das Wasser wieder davon ab, und anderes zum Kochen daran. Wann dieses recht eingekocht ist, verrührt man es wohl mit einem Stücklein Butter, thut die benöthigte Fleischbrühe nebst klein geschnittenem Petersilien dazu, und beim Anrichten noch etwas Muscatenblüte darcin.

### Gestoffene Reis = Suppe.

Ein halb Pfund Reis wird verlesen, nicht gewaschen, sondern mit einem Tuch wohl abgerieben, im Mörser gestossen, und in einer Kachel (Topf) mit kaltem oder heißem Wasser nebst einem guten Stück Butter, welcher aber frisch seyn muß, zugesetzt. Man läßt es hierauf immer langsam kochen, und gießt es mit nichts anders als Wasser auf, thut das nöthige Salz daran, und richtet es alsdann so dick wie jede

andere Suppe an, ohne weiter etwas darein zu thun.

### Sago = Suppe mit Wein.

Man verliest einen Vierling Sago, und wäscht ihn mit warmem Wasser, dann kommt er in einer Kachel, welche ja nicht fett seyn darf, mit einem Schöpflöffel siedendem Wasser auf heisse Asche. Sobald er aufgequollen ist, wird eine halbe Maas Wein daran gegossen, ein Stück Zucker, die klein geschnittene Schalen von einer Citrone, und etwas gestossener Zimmt 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 kan zu dem Wein ein Schöpflöffel voll Wasser genommen werden. Der rothe Wein ist der beste. Ein Vierling Sago gibt 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 Citrone abgerieben hat, läßt es gemächlich und so lange kochen, bis eine Maas Milch eingekocht ist; sollte die Suppe, weil Milch sehr ausgibt, zu dick seyn, so wird sie nicht mit Wasser sondern mit Milch verdünnet, hierauf angerichtet, und mit Zucker und Zimmt bestreut.

### Sago-Suppe mit Fleisch: oder Hühner-Brühe.

Ein Bierling Sago auf 6 Personen gerech-  
net, wird verlesen, in ein Geschirr gethan, 5  
bis 6mal aus frischem Wasser geschleimt, so-  
dann mit 2 Schöpflöffeln voll warmen Wassers  
zugesezt, langsam gekocht, ein Stücklein frischer  
Butter daran gerührt, kräftige Fleisch: oder  
Hühner-Brühe nachgegossen, und mit ein we-  
nig Muscatenblüte immer langsam bis zur Di-  
cke eines Gerstenschleims fortgekocht.

### Sauerampfer - Suppe.

Hiezu wascht man eine starke Hand voll  
Sauerampfer, halt sie, röstet einen kleinen Löff-  
fel voll Mehl in einem Stücklein Butter, läßt  
den Sauerampfer darinn dämpfen, thut einen  
halben Schoppen guten sauren Raum, ferner  
Fleischbrühe, Muscatnuß oder Blüte dazu, zieht  
3 Eyer gelb mit der Suppe ab, und richtet sie  
über gebähtes Milch: oder Weisbrod an. Es  
können auch von den Knöpflein, welche nach  
den Suppen kommen, darein gemacht werden.

### Suppe von Schnepfen oder Lerchen

Kan von übriggelassenen Schnepfen oder Lerchen  
gemacht werden. Die Veiner werden gestossen,  
in einem Stollhafen oder Rachel mit einem  
Stücklein Butter gedämpft, alle Arten Wur-  
zeln, etliche ganze Zwiebel und eine Brod: Rin-  
de

de dazu gethan. Wann diß alles zusammen recht verdampft ist, wird gute Fleischbrühe daran gegossen, so viel man zur Suppe nöthig hat. Wann sie gekocht hat, treibt man es durch ein Haarsieb, und erhält es bis zum Anrichten heiß auf den Kohlen, von einem Beck oder Milchbrod werden hierauf runde Schnitten gemacht und im Schmalz gelb gebacken, oder hat man etwas übrig von Braten, oder Leberlein, Mäglein, auch etwas von Schnopfenfleisch, auf jeder Fall dürfen es auch Brieslein seyn, so schneidet man es nebst etwas Petersilien und gesottenen Morchen oder Triffeln zu kleinen Bröcklein, nimmt, es mag seyn von welcher Sorte es will, ein Stücklein Butter, röstet einen Messersspiz voll Mehl daran, thut das Geschnittene dazu, dämpft es ein wenig, und feuchtet es von der Suppenbrühe an. Der Sauce (Soos) muß ganz wenig seyn, man rührt hierauf das Gelbe von 2 Eyern nebst etwas Muscaten daran, und läßt es verkalten. Alsdann sind ganz kleine runde Laiblein erforderlich, ein Weisbrod oder Kreuzerweck wird zu 3 solchen Laiblein gebacken, so viel Personen am Tische sind, so viel Laiblein werden vom Becker bestellt, das Außere reibt man ein wenig ab, schneidet eine Schnitte oben ab, 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

sie gleich zu Tische, 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 Selleri-Wurzeln rein gefäubert, in Strückerlein geschnitten und mit guter Fleischbrühe zugesetzt. Wann sie recht weich sind, treibt man sie mit guter Fleischbrühe durch, thut etwas Muscatnuß darein, läßt sie noch ein wenig kochen, und richtet sie mit 4 Eyer gelb abgezogen über gebähte Schnitten an. Auf eben diese Art kan man auch Suppen von gelben Rüben und Petersilien-Wurzeln machen.

### Suppe von Semmel- oder Nutschel-Mehl.

Man reibet ungesäuerte Semmeln (Nutscheln), thut davon 2 bis 3 Hände voll in einen Stollhafen oder Rachel, rührt sie zuerst mit kalter Fleischbrühe an, und füllt sie dann mit kochender Fleischbrühe vollends auf; wenn man noch klein gehakten Petersilien und Muscatnuß daran gethan hat, läßt man es bis zur Dicke einer Butterbrühe kochen, gießt hierauf die Suppe mit 5 bis 6 wohlgerührtem Eyer gelb an, mit welchem sie aber nur noch einen Augenblick anziehen, und ja nicht mehr kochen darf.

## Weisse Wasser-Suppe.

Für 4 Personen macht man 3 Schoppen Wasser siedend, thut gleich das nöthige Salz, ein wenig Petersilien, Pfeffer und Ingwer, von den 3 letzten Stücken zusammen nur einen Messerspiß voll, darein, und rührt hierauf 5 Eyer wohl in einem Geschirr. Wann das Wasser siedet, thut man es vom Feuer, rührt die Eyer langsam darein, und richtet es über gebackene Bröcklein von Weisbrod oder Weck an. Von einem Kreuzerweck hat man deren genug.

## Wein-Suppe.

Man läßt ein Stücklein Butter in einem Stollhafen oder Rachel vergehen, röstet einen Kochlöffel Mehl hell gelb, gießt 2 Schoppen (Quart) Wein und 1 Schoppen Wasser daran, thut 6 Loth Zucker (will man es süßer haben, so kan mehr genommen werden) eine abgeriebene Zitrone mit dem Saft, und einen Messerspiß voll Zimmet darein. Wann es zusammen siedet, verrührt man das Gelbe von 6 Eycern, gießt die Suppe langsam daran, rührt sie beständig, und richtet sie dann über ganz klein geschnittene Bröcklein von Weisbrod an.

## Wein-Suppe auf eine andere Art.

Zu einer halben Maas Wein schlägt man 6 ganze Eyer und von 6 andern das Gelbe recht wohl in einem reinen Topf oder Hafen, reibt  
von

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 dicklecht ist, und richtet es alsdann über gebähte Weckschnitten an.

### Durchgetriebene Suppe von Weisbrod oder Weck.

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

### Zwiebel = Suppe.

Man schneidet eine grosse Hand voll Zwiebel klein, thut ein Stücklein Butter in einen Stollhafen oder Rachel, röstet einen Löffel voll Mehl hellgelb, dämpft die Zwiebel darinn, gießt Fleischbrühe daran, so viel man zur Suppe nöthig hat, thut etwas Muscatblüte darein, und läßt es wohl kochen, alsdann treibt man es durch, richtet es über ganz fein eingeschnittene Schnitten

## 28 Suppen: Knöpflein oder Klöß.

Schnittlein an, läßt die Suppe noch ein wenig auf der Kohle anziehen, zieht 2 Eyer gelb damit ab, und gießt sie darüber.

### Butter: Knöpflein oder Klöß.

Ein Bierling Butter wird weiß gerührt, nach diesem schlägt man 3 Eyer darein, thut 3 Kochlöffel voll fein Mehl, Salz, ein wenig Muscatnuß daran, legt die Knöpflein in gute Fleischbrühe ein, und deckt sie zu. Sie können auf jede Suppe gegeben werden.

### Zu Fleisch: Knöpflein

wird ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel oder Nachbraten genommen, rein gehäutelt (von dem Hautigten gesäubert), zu kleinen Bröcklein geschnitten, ein Zwiebel, etwas Petersilien, 2 Loth frisches Ochsenmark oder ein Stücklein ungeräucherter Speck dazu gethan, dieses wird zusammen klein gehakt, ein Kreuzerweck in Wasser eingeweicht, das gehakte Fleisch in eine Schüssel gethan, wohl untereinander gehakt, Salz, Muscaten daran, und mit 3 bis 4 Eiern angerührt. Alsdann werden kleine Knöpflein in Fleischbrühe gelegt; wann die Schnitten gebäht und angerichtet sind, kommen die Knöpflein darauf, hierauf zieht man 3 Eyer gelb mit Fleischbrühe ab, und thut sie an die Suppe.

### Gebührte Knöpflein.

Ein Schoppen (Quart) Milch wird in einer Pfanz

## Suppen: Knöpflein oder Klöß. 29

Wanne siedend gemacht, und fein Mehl dar-  
ein gerührt, bis es ein recht fester Zaig ist.  
Diesen schaft man so lang, bis er recht glatt  
ist, troknet ihn mit einem Stücklein Butter  
auf, und thut ihn in eine Schüssel. Sobald  
der Zaig erkaltet ist, werden 6 bis 8 Eyer dar-  
an geschlagen, auch Salz und Muscatenblüte  
nicht vergessen. Man legt hierauf die Knöpf-  
lein in gute Fleischbrühe, in welcher ziemlich  
Wurzeln seyn müssen. Diese Knöpflein können  
wie die vorhergehende auf Suppen, und auch  
als Nacht-Gemüß gegeben werden.

### Gezopfte Knöpflein.

Aus 3 bis 4 Wecken zopft man das Weiche  
zu ganz kleinen Broiamen. Wenn diese in ei-  
ner Schüssel sind, wird ein ganzer Bierling  
zerlassener Butter darüber gegossen. Nun läßt  
man es ein wenig erkalten, schlägt dann 4 Eyer  
daran, rührt es recht leicht, thut Salz und  
Muscatsuß darein, und legt die Knöpflein in  
Fleischbrühe ein.

### Gebackene Knöpflein von Kartoffeln oder Grundbiren.

Die Grundbiren werden roh geschält, nach-  
dem gesotten, doch so, daß sie nicht zerfallen.  
Wann sie aus dem Wasser und kalt sind, so  
reibt man sie auf dem Reibeisen, und thut sie  
in eine tiefe Schüssel. So viel es Grundbiren  
gewesen sind, so viel werden Eyer daran ge-  
schla-

### 30 Suppen: Knöpflein oder Klöß.

schlagen. Die Masse muß ganz leicht seyn. Wann man noch Salz und Muscaten daran gethan hat, werden sie im Schmalz gelb gebakken. Man kann sie auf jede Suppe thun, sie sind so gut als Butterknöpflein.

### Andere Art gesottene Knöpflein von Grund- oder Erdbiren.

Man verfährt mit den Grundbiren auf die nemliche Art, wie mit den vorhergehenden, rührt alsdann einen Vierling Butter ganz leicht, schlägt hierauf 4 Eyer darein, und thut 3 Hände voll geriebene Grundbiren, klein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilien, Salz und Muscaten dazu. Wann alles recht leicht gerührt ist, werden die Knöpflein in Fleischbrühe eingelegt. Zuvor kann man bey einem sehen, ob es nicht zerfällt, in welchem Fall noch mehr Grundbiren genommen werden können.

### Knöpflein von Weck oder Weisbrod.

Von 2 altgebackenen Kreuzer = Wecken reibt man die Brosamen auf dem Niebeisen, rührt hierauf einen Vierling Butter leicht, schlägt 3 Eyer darein, nimmt die geriebene Wecken dazu, rührt es recht schaumigt, thut Salz und Muscatnuß darein, und legt die Knöpflein in gute Fleischbrühe, zuvor versucht man bey einem, ob sie nicht verfahren (auseinander fallen), in welchem Fall noch ein wenig Mehl darein gerührt werden muß.

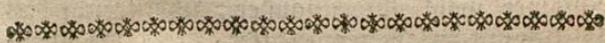
Ans

## Suppen-Knöpflein oder Klöß. 31

Anmerkung. Auf die nemliche Art kan man auch Knöpflein von Semmel- oder Mutschel-Mehl machen, wovon man 3 Hände voll dazu nimmt.

### Zu gebackenen Weck-Knöpflein

reibt man 2 Becken ab, verschneidet das übrige in 2 Theile, weicht es in süße Milch ein, schlägt 3 Eyer an einen leicht gerührten Bierling Butter, drückt den Weck wohl aus der Milch, rührt solchen nebst 2 Kochlöffeln fein Mehl an den Butter und wohl untereinander, thut Salz und etwas Muscaten daran, macht ein halbes Pfund Schmalz heiß, legt kleine runde Klöß darein, und bakt sie gelb. Sie können auf jede Suppe gebraucht werden.



## Ochsenfleisch mit Saucen (Soosen).

### Ochsenfleisch gut zu sieden.

Das Fleisch wird, von welchem Stück es auch ist, recht geklopft und mit kaltem Wasser zugelegt. Wenn es zu sieden anfängt, wird es fleißig abgeschäumt, bis es recht gereinigt ist. Hierauf salzt man es, thut einen ganzen Zwiebel, ein Lorbeerlaub, von allen Arten Wurzeln,