

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, 1840

Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-55098

wenn es erkaltet ist, zu, und bewahrt es auf. Es kann zu gebrennten Suppen und auch zu allen braunen Ragouts gebraucht werden.

Bemerkung. Auf die nehmliche Art wird auch weißes geröstetes Mehl gemacht und aufbewahrt, nur daß dieses bei dem Rösten weiß bleiben muß. Dieses wird zu Eiergersten und zu weißen Saucen gebraucht. Es ist auch sehr bequem und nützlich für eine Köchin, wenn sie sich gebröckelten Weck oder Semmel, wie auch Weckschnitten auf dem Kofte geröstet, vorrätzig hält, damit sie in der Geschwindigkeit eine Suppe oder einen Ragout fertig hat.

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 ganzen Zimmet, und einem fingerslangen Stückchen Zitronenschale schnell über dem Feuer weich, und treibt sie alsdann durch einen engen Seiher. Nun zerläßt man 2 Loth Butter in einem Geschirr, röstet 3 Messerspitzen voll Mehl hellgelb darin, thut 4 Loth Zucker und anderthalb Schoppen Wein dazu, läßt dieß mit den Aepfeln zusammen durchkochen, röstet hierauf von einer Semmel oder einem Weck (es kann auch anderes Brod dazu genommen werden) Bröcklein im Schmalz, und richtet die Suppe darüber an.

Bemerkung. Wenn von Wein hier die Rede ist, so ist immer weißer Wein darunter verstanden, wenn nicht ausdrücklich rother genannt 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 hartgefotenen Eiern ganz fein mit süßer Milch gestossen. Sobald die Milch gefotten 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 steifem Schaum geschlagen, kleine Häuflein davon auf weißes 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 — 7 Personen ein (Wirt.) Meßlein oder einen Schoppen Bohnen mit kaltem Wasser und Salz an das Feuer. Wenn sie weich werden, thut man ungefähr einen kleinen Schöpfpföfel voll ganze Bohnen zurück, die übrigen werden mit Fleischbrühe oder Wasser durch den Seiher 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 Brodes kleine Stückchen von einer abgefotenen Hammelsbrust oder magern Schinken (in kleine Würfel geschnitten) darein schneiden; beides ist gut.

Bouillon-Suppe mit Kartoffeln.

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 ein 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 ausgedrückten Weck oder Weißbrod nebst 2 Eßlöffeln süßem Rahm, ein wenig Muskatnuß und Salz dazu, rührt Alles stark untereinander, legt alsdann kleine Klöße davon in gute Bouillon oder Fleischbrühe, läßt sie darin kochen, und richtet die Suppe an. Vor dem Auftragen wird sie mit dem Gelben von 3 Eiern abgezogen.

Vorsch-Suppe à la Polonoise (auf polnische Art).

Man schneidet ein Haupt Sommerkohl recht fein, wäscht ihn und kocht ihn mit guter Fleischbrühe weich; nun werden 2 bis 3 gelbe Rüben, 1 Zoll lang, fein (en filet) geschnitten, im Wasser halb weich gesotten, abgegossen, mit Fleischbrühe weich gekocht, und zu dem Kohl gethan, hierauf anderthalb Pfund Hammels-, und ebensoviel Schweins-Carré (Rippensstück) weich gedämpft, auf ein Geschirr gethan, und wenn das Fleisch kalt ist, in runde oder viereckige dünne Scheiben geschnitten; alsdann kocht man 2 Bratwürste eine halbe Viertelstunde, läßt sie kalt werden, zieht die Haut ab, schneidet sie in dünne Rädchen, und 4 bis 5 hart gesottene Eier, jedes in 4 Theile, läßt einen halben Schoppen sauren Rahm durch ein Haarsieb in die Suppen-Schüssel laufen, nimmt das mit dem Kohl und den gelben Rüben warm gemachte Fleisch und die Würste zu dem sauren Rahm, übergießt es mit kochender Fleischbrühe (Bouillon), so viel man zur Suppe nöthig hat, salzt dieselbe, thut ein klein wenig fein gestoßenen weißen Pfeffer dazu, und rührt es durcheinander. Man kann auch kleine Täfelchen (Schnitten) weißes Brod in geklärter Butter backen, und zur Suppe geben.

Braune Suppe mit Consomme (Consommé).

In einem Geschirr verrührt man 6 Eier, und thut einen Schoppen starke kalte Fleischbrühe, welche eine braune oder mit Wurzeln gekocht seyn muß, dazu; dann werden kleine Pasteten oder auch andere kleine Formen mit Butter bestrichen, mit dem Angerührten gefüllt, 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 abgezogen oder abgerührt und an die Suppe gethan, und diese nun sogleich angerichtet.

Braune Suppe von Eierschwarm.

Es wird ein Kochlöffel voll Mehl, ein wenig gehackter Schnittlauch oder Petersilie, etwas Salz, Muskatblüthe mit ein wenig Milch und 6 Eiern glatt angerührt, alsdann thut man 4 Loth zerlassene Butter dazu, und verdünnt es mit einem halben Schoppen Milch. Nun bestreicht man eine Kastrol oder sonst ein breites Geschirr 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 Geschirr, schneidet das Gebackene zu Schnitten leicht hinein, läßt es ein wenig anziehen, und gibt es auf den Tisch.

Braune Suppe von Fischen zur Fastenzeit.

Für 8 Personen setzt man ein Meßlein (den 16ten Theil eines würtemb. Simri) Erbsen nebst Wurzeln, Petersilie, 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) gepuzt, ausgenommen, zu Stückchen geschnitten, und mit einem leinenen 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:

Drei Kochlöffel voll feines Mehl nebst ein wenig Salz werden mit Milch dick angerührt, und 3 Eier darein geschlagen. Der Zaig muß dicklicht 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 schnell 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 darüber an. Man muß sie gleich auf den Tisch geben, sonst werden die Erbsen zu weich.

Eine Art falsche Chocolate-Suppe.

Für 4 — 5 Personen verliet man ein Viertelpfund Reis, reibt ihn mit einem leinenen Tuche ab, röstet ihn in einem neuen Topf oder einer 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 Ei darin, treibt ihn dann durch ein Sieb, setzt ihn auf Kohlen, verrührt 3 Eigelb recht, zieht sie mit der Milch ab, röstet die Schnitten 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 (Consommé) Suppe.

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

Eingelaufene Suppe.

So viel Personen, so viel nimmt man Kochlöffel Mehl (auf jeden Löffel wird ein Ei gerechnet), thut etwas Salz dazu, rührt es sogleich mit 2 Eiern und etwas Milch an, bis der Zaig wie ein Klöß-Zaig ist, und thut nun die übrigen Eier vollends dazu. Dieser Zaig muß etwas dicker seyn als ein Flädleins-Zaig; hierauf macht man gute Fleischbrühe in einer Kastrol siedend, und läßt den Zaig durch einen Schaumlöffel langsam hineinlaufen, daß es ganz kleine Klümplein gibt. Wenn die Suppe ein paar mal aufgeköcht hat, wird sie angerichtet, und ein wenig Muskatblütze 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 schmalzen.

Suppe mit grünen Erbsen.

Man pflückt solche noch ganz klein aus, hackt eine Hand voll 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 Muskatnuß und Salz dazu; wenn dieß Alles zusammen gedämpft ist, wird die Fleischbrühe (man kann auch Krebsbrühe dazu nehmen) darein gethan, und die Suppe über geröstetes Brod oder kleine Klöße angerichtet.

Weisse Erbsen-Suppe.

Ein Meflein Erbsen wird mit kaltem Wasser, einem Stück frischer Butter und ein klein wenig Kümmel zugesetzt. Wenn die Erbsen nun recht eingekocht und weich sind, werden sie mit 3 Schoppen oder 1 Maaf guter süßer Milch durchgetrieben, Ingwer und Muscatblüthe (von beiden ein wenig) darein gethan. Erst aber vor dem Anrichten der Suppe thut man Salz daran, weil sonst die Suppe klumpig würde. Wenn solche wieder aufgeköcht ist, wird sie über gebähte Semmel- oder Weck-Schnitten angerichtet. — Will man aber keinen Weck oder anderes Brod dazu nehmen, so werden 4 Eigelb 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.

Erdbeeren-Suppe.

Für 6 Personen verliet man 3 starke Schoppen Erdbeeren, läßt sie in 2 Schoppen Wein und 2 Schoppen Wasser so lang als harte Eier sieden, treibt sie durch ein Haarsieb, thut 8 Loth Zucker und ein halbes Quint Zimmet darein, läßt sie noch einige Mal aufwallen, richtet sie über gebähte Weck Schnitten an, und bestreut die Suppe mit klein geschnittener Zitronenschale und gestossenem Zimmet.

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

Klare Eiersuppe.

Für 6 Personen verrührt man 8 ganze Eier und von 8 andern das Gelbe recht, gießt 4 Schoppen (2 Bouiteillen) gute kräftige, mit Wurzeln abgekochte oder auch braune kalte Bouillon (Fleischbrühe) an die Eier, rührt es zusammen, läßt es durch einen Seiher oder durch ein Sieb laufen, nimmt dieses alsdann in die zum Aufstellen bestimmte Terraine (Suppenschüssel), setzt dieselbe in einer Kastrol oder in einem andern tauglichen Geschir in besonder siedendes Wasser, deckt die Terraine zu, und läßt sie so lange kochen, bis man glaubt, die Eier seyen gut. Dieß sieht man daraus, wenn die Eier oben wie eine Creme, unten aber ganz hell aussehen. Man streut nun Muskatnuß auf die Suppe, und gibt sie so zur Tafel.

Suppe von gesottene[n] Eiern.

Für 6 Personen werden 4 hartgesottene Eier geschält, und nebst etwas Petersilie und einigen Blättern Basilikum klein gewiegt oder gehackt. Hierauf wird ein Stückchen Butter in eine Kastrol genommen, das Gehackte darin gedämpft, so viel Fleischbrühe daran gegossen, als man nöthig hat, Muskatblüthe daran gethan, und nur so lang als ein weiches Ei gekocht. Ehe die Suppe über geröstetes Brod angerichtet wird, nimmt man das Gelbe von 3 hartgesottene[n] Eiern in eine Schüssel, zerdrückt es recht (wohl) mit 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm, rührt von der siedenden Suppe nach und nach darein, und richtet sie sogleich an, ohne die Suppe mehr kochen zu lassen, damit sie nicht gerinnt.

Eierkäse in weißer oder brauner Fleischbrühe.

Für 4 Personen verrührt man 6 Eier mit einem Schoppen süßem Rahm, thut es nebst Salz, Muskatnuß und nur 4 Tropfen Zitronensaft in eine mes-

singene 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 Löcherlein hat. Wenn es fest beisammen ist, werden 2 Messerrücken dicke Stückchen abgeschnitten, und in die zubereitete Fleischsuppe gelegt. — In Ermanglung einer Form kann auch der Käse in eine Serviette zusammengebunden und aufgehängt werden.

Flamändische Suppe, oder Suppe à la Flamande.

Für 6 bis 8 Personen schneidet man 2 Hände voll Sauerampfer fein (wie Kraut), läßt solche mit $\frac{1}{4}$ Maaf (oder 1 Schoppen) guter Fleischbrühe (bouillon) kochen, bis der Sauerampfer weich ist, gießt dann noch so viel Fleischbrühe dazu, als man glaubt nöthig zu haben. Ehe man die Suppe anrichtet, wird sie mit 6 Eigelb, welche man mit $\frac{1}{2}$ Schoppen saurem Rahm gut verrührt und durch ein Haarsieb hat laufen lassen, abgezogen.

Hiezu werden französische Omeletts (Omelettes) gemacht; man nimmt zu denselben 12 Eier, verklopft sie gut, thut ein wenig Salz und Muskatnuß nebst einem halben Schoppen Wasser dazu, und backt sie wie andere Pfannkuchen, aber nur auf einer Seite, mit klarer*) Butter, sticht sie dann mit einem Ausstecher aus, oder schneidet sie in beliebige Stückchen.

Bemerkung. Klare (geklärte) Butter heißt, wenn man dieselbe zuvörderst in der Wärme oder auf dem Feuer leicht vergehen, und dann durch ein Sieb laufen läßt, damit das Unreine in demselben zurück bleibt.

Genueser-Suppe, oder Suppe à la Génoise.

Für 6 oder 8 Personen wiegt (oder hackt) man die Brüste von 2 abgebratenen Feldhühnern, (in Ermanglung derselben kann man auch Wild- oder Kalbs-Braten nehmen,) ganz klein, schneidet 12 bis

16 Chalotten-Zwiebeln fein, dämpft sie in einem halben Bierling (4 Loth) Butter weich, nimmt 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, röstet dieß noch ein wenig mit den Zwiebeln, thut ein wenig zuvor fein gehackte Petersilie daran, füllt es mit einer halben Maaß Bouillon (guter Fleischbrühe) auf, läßt es zu einer dicken Sauce einkochen, nimmt das Fett, welches sich während des Kochens oben ansetzt, rein ab, thut dann das gewiegte Fleisch mit dem gehörigen Salz und ein wenig feiner Muskat-Blüthe hinein, verrührt 4 bis 5 Eigelb mit einigen Eßlöffeln voll süßem Rahm, und zieht das Hachis (Haschi oder Gehackte) während des Kochens damit ab; sobald die Eier dabei sind, darf es nicht mehr kochen. Dann backt man 6 Flädlein, schneidet sie in 6 Finger lange und 3 Finger breite Stückchen, bestreicht sie mit Eiern, streicht von dem Haschi einen Eßlöffel voll hinein, läßt aber an den 4 Seiten eines halben Fingers breit leer, rollt die Stückchen auf, und schlägt den obern Theil ein, wendet sie in 3 bis 4 zuvor verklopften (verklepperten) Eiern und dann in Mutschelmehl um, backt sie in heißem Schmalz gelb, läßt sie rein ablaufen, thut sie in eine Suppenschüssel, und gießt gute Jus (braune Fleischbrühe), welche kochend seyn muß, darüber.

Bemerkung. Die Erklärung des Abdruckes: Mit Eigelb abziehen, findet sich im I. Theil dieses Kochbuches auf S. 2. u. im II. Theil bei der Zitronen-Suppe.

Gewöhnliche Gerste.

Für 3 bis 4 Personen wird ein Viertelsfund ordinaire (gewöhnliche) Kochgerste verlesen, und mit frischem Wasser ein bis zwei 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 in einer Kachel an das Feuer gesetzt,

langsam gekocht, und fleißig umgerührt, weil sie in einem hohen Hasen leicht anbrennt und gern überläuft. Wenn sie nun dick gekocht ist, wird sie stark verrührt und Fleischbrühe daran gegossen. Kocht eine Gerste länger als 3 Stunden, so wird sie rüthlich. Kurz vor dem Anrichten wird Schnittlauch und kleingeschnittene Petersilie darein gethan. Feine Gerste wird ebenso gekocht, nur daß statt der Milch halb so viel süßer Rahm genommen, sie auch nur einmal gewaschen wird. — Wer Selleri oder Petersilie liebt, kann dergleichen darein thun.

Gerstenschleim auf Englische Art.

Man nimmt 4 Loth Gerste, setzt sie mit 2 Loth Butter und einer halben Maaf kaltem Wasser zum Feuer, läßt sie ganz kurz einkochen, gießt dann $\frac{1}{2}$ Maaf (2 Schoppen) guten Wein daran, läßt ihn recht damit durchkochen, treibt sie durch einen Seiher oder Sieb, thut Zucker und Zimmt nach Belieben, nebst etwas Zitronenschale, in den durchgetriebenen Schleim, und läßt es noch eine Zeit lang kochen. Vor dem Anrichten werden 4 Eigelb mit dem Saft von einer Zitrone und etwas Wasser verrührt, und in den Schleim gerührt.

Gerstengrüge.

Diese stößt 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 Maaf Wasser an. Ist sie eingekocht, so rührt man Fleischbrühe daran, und verfährt im Uebrigen wie bei der Gerste. Nur darf kein Mehl daran gethan werden. — Muskatnuß ist für die Suppe gut, wenn sie darüber gestreut wird. — Die Grüge braucht nur 1 Stunde lang zum Kochen.

Zabergrüge.

Diese wird rein gelesen (auf jede Person rechnet man eine kleine Hand voll), dann reibt man sie

mit einem reinen leinenen Tuche ab, thut 4 Loth, nach Verhältniß auch mehr, frische Butter daran, dämpft die Kerne darin, gießt 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 Muskatblüthe und das gehörige Salz daran gethan. Die Suppe kann alsdann mit den Kernen oder auch durchgetrieben gegeben werden.

Suppe von einem Hasen.

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

Suppe mit Sechtflößen.

Für 12 Personen nimmt man ein halbes Pfund Butter in eine Kastrol oder Kachel, läßt, wenn sie ein wenig zergangen ist, 10 Loth feines Mehl darin anziehen, rührt es mit ohngefähr 9 bis 10 Schoppen guter Fleischbrühe an, schneidet einige Scheiben Sessleri 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 hadt es mit dem übrigen Hechtfleisch, welches roh geblieben ist, klein. Alsdann nimmt man es mit halb so viel geriebenem Weck- oder Semmel-Mehl, als es Fischfleisch ist, in eine Schüssel, thut einen in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Kreuzerweck nebst einem ziemlichen Stücke Butter, etwas Salz, gehackter Petersilie und Zitronenschale dazu, rührt es mit so viel Eiern, als nöthig sind, zu einem nicht zu festen Taig an, und formt nun aus dieser Masse runde Klößchen, 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 sie mit einigen Eigelb abgezogen hat, darüber an, und reibt etwas Muskatnuß darauf.

Hühner-Suppe.

Man setzt ein halbes gepuztes altes Huhn (Henne) mit Salz, 1 Selleri- und 1 Petersilienwurzel, einigen gelben Rüben und etwas Salz in einem andert-halbmaßigen Hafen zu. Wenn das Huhn weich ist, so macht man das Fleisch ab, hadt es mit 12 geschälten Mandeln und dem Gelben von 3 hartgekochten 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 Haar sieb, thut ein wenig Muskatnuß darein, läßt die Brühe nur bis an das Kochen kommen, und richtet sie sogleich über gebähte Semmel- oder Weck- (Weißbrod-) Schnitten an.

Hühnersuppe mit Hirnschnitten.

Zu einer Suppe für 6 Personen kocht man eine halbe Henne oder 2 junge Hähnen, siedet indessen 25 Krebsen,

Krebse, stoßt sie fein, dämpft sie in Butter, gießt gute Fleischbrühe darüber, läßt sie etwas kochen und treibt sie durch ein Haarsieb. Hierauf wässert man das Gehirn aus 2 Kalbsköpfen, häutelt es und hact es mit einem starken Eßlöffel voll geriebener Semmel oder Wechs recht fein, nimmt es in eine Schüssel, thut Salz, Muskatblüthe und ein wenig Ingwer dazu, schlägt 4 Eier daran, rührt es mit einigen Eßlöffeln voll Mehl zu einem leichten Taig, füllt ihn in eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet solche so zu, daß noch ein wenig Raum darin ist, läßt den eingebundenen Taig in siedendem Wasser so lange 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 Hahnen darauf, richtet die durchgetriebene Krebsbrühe darüber an, und zieht dann die Suppe mit einigen Eigelb ab.

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 Mutschel- oder Semmel-Mehl, Muskatnuß und Salz darein, thut 3 ganze Eier und von 3 andern das Gelbe daran, gießt so viel Fleischbrühe in eine Kasserol, als man zur Suppe nöthig hat, setzt dieselbe über ein Kohlf Feuer, und legt von der Masse ein kleines Knöpflein (Klößchen) ein. Hält es sich, so wird fortgefahren, im Gegentheil mit etwas Semmelmehl geholfen. Wenn die Klöße 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 Eigelb darin abziehen.

Suppe von Kalbshirn mit Choux (Schu).

Für 6 bis 8 Personen legt man 4 Kalbshirne in laues Wasser, damit das Blut herauszieht, häutelt solche hierauf rein, legt sie auf ein feines Tuch, daß das Wasser abläuft, wiegt oder hackt sie fein, dämpft eine zuvor klein geschnittene oder gehackte Zwiebel in einem halben Bierling (4 Loth) Butter weiß, thut etwas fein gewiegte oder gehackte Petersilie dazu, dämpft damit die Kalbshirne ein wenig, füllt mit guter Fleischbrühe auf, läßt es ein wenig kochen, salzt es, nimmt ein wenig Muskatnuß daran, thut 6 Eigelb, welche zuvor mit 3 bis 4 Eßlöffel voll süßem Rahm verrührt und durch ein Haarsieb gelassen sind, dazu. Sobald die Suppe mit den Eigelb abgezogen ist, läßt man sie nicht mehr kochen, sondern richtet sie sogleich über die Chour an.

Zu den Chour macht man anderthalb Schoppen Milch siedend, thut 2 bis 3 Hände voll Mehl und ungefähr 2 Nuß groß Butter nach und nach darein, rührt damit die kochende Milch so lange auf dem Feuer, bis sich der Taig von den Seiten des Geschirrs löschält; dann rührt man, so lange der Taig noch lau ist, 6 bis 8 Eier hinein, salzt ihn gehörig, setzt davon mittelst einer Backspitze eines halben Fingerglauchs lange Stückchen in heißes Schmalz ab, backt sie stark gelb, und legt sie auf ein Tuch oder Papier, damit das Schmalz gut abläuft.

Grüne Kernen-Suppe.

Für 8 Personen nimmt man ein Viertelsfund trockene grüne (Waizen-) Kerne, wäscht sie sauber, setzt sie mit guter Fleischbrühe zu, läßt sie langsam kochen, bis sie weich sind, macht alsdann $\frac{1}{4}$ Pfund Butter heiß, aber nicht gelb, rührt 3 Kochlöffel voll feines Mehl darein, und dasselbe mit guter Fleischbrühe an, läßt es ein wenig kochen, und schüttet es dann an die

gekochten Kerne, womit es noch wenigstens eine starke halbe Stunde kochen muß. Vor dem Anrichten werden 2 — 3 Eigelb mit etwas saurem Rahm verrührt, und die Suppe darüber angerichtet. —

Man kann auch die Kerne, wenn sie gewaschen und wieder getrocknet sind, stoßen, dann aber müssen sie sogleich in der Butterbrühe und nicht erst in Fleischbrühe gekocht werden.

Rieselsuppe.

Zwei Wecken oder Semmeln werden genommen, ganz gelassen, nur kreuzweise Schnitte darein gemacht, und nach diesem in eine Suppenschüssel gelegt, welche auf Kohlen gesetzt werden kann. Alsdann macht man 4 Loth Schmalz heiß, gießt solches über die Wecken, brüht sie hierauf mit siedendem Wasser ab, thut das gehörige Salz dazu, läßt die Suppe auf Kohlen ein paarmal aufkochen, verrührt vier Eier, setzt die Suppe von den Kohlen ab, gießt dann erst die verrührten Eier darüber, macht wieder 4 Loth Schmalz heiß, röstet etwas kleingeschnittene Zwiebeln und Brodbröcklein darin gelb, und schmälzt die Suppe damit.

Klostersuppe mit Wein.

Für 4 bis 5 Personen verliest man ein Viertel pfund Reis, reibt denselben mit einem leinenen Tuche rein ab, stößt 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, $\frac{1}{2}$ Bouteille (1 Schoppen) weißen Wein und 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 Eigelb stark mit kaltem Wein, gießt die gekochte

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

Krebs-Suppe mit Klöschen.

Zu einer Suppe für 10 Personen werden 25 — 30 Edel-Krebse gefotten, die Scheeren und Schwänze geschält, dann das Uebrige, nachdem man die Galle und alles Unreine davon weggethan hat, mit den Schalen gestoßen; nun wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in einer Kachel heiß gemacht, die Krebschalen darin geröstet, mit guter Rindfleisch- oder Hühner-Brühe abgelöscht und eine Viertelstunde gekocht, dann durch ein reines leinenes Tuch oder einen Seiber gepreßt, und die Brühe wieder in das Geschirr zum Kochen gethan. Zu dem Klöschen rührt man 6 Loth Butter leicht (schaumig), schlägt 2 Eier eines um das andere darein, rührt dies so lange, bis sich die Eier von der Butter trennen, schneidet von 2 altgebackenen Kreuzer-Wecken die Rinde ab, reibt das Innere auf dem Reibeisen ganz fein, und rührt es nebst Salz und Muskatnuß in die Butter und Eier, schafft es recht unter einander, macht kleine Klöschen davon, und kocht diese, so wie sie gemacht sind, in der Krebsbrühe (von welcher zuvor die Krebsbutter in ein kleines Geschirr abgeschöpft worden ist). Wenn die Klöschen fertig sind, verrührt man 3 — 4 Eigelb mit einigen Eßlöffeln voll süßem Rahm und der Krebsbutter, rührt sie langsam an die Suppe, richtet sie über gebähete Weckschnitten an, und legt die geschälten Krebschwänze und Scheeren oben darauf herum.

Bemerkung: Diese Klöschen können ebenso in einer Fleischbrühe- oder Wurzel-Suppe gemacht werden.

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 dickeres Fleisch darein thun.

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

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

Grüne Nudelsuppe.

Eine Hand voll verlesener und von den Stielen gereinigter Spinat wird gewaschen, und mit kochendem Wasser abgerührt, nach einer halben Stunde abgegossen und kaltes Wasser daran gethan, dann fest ausgebrückt, ein wenig gehackt, und hierauf im Mörser fein gestoßen. Nun verrührt man in einer Schüssel 3 Eier mit ein wenig Salz, nimmt den gestoßenen Spinat und feines Mehl darein, und schafft es so lange, bis es ein fester Taig zum Auswällen ist; daraus wället man 3 Kuchen, läßt diese ein wenig abtrocknen, schneidet sie nun etwas gröber als feine Nudeln, und kocht sie in guter Fleischbrühe nur so lange als weiche Eier. Statt der Nudeln kann man auch viereckige Stückchen daraus machen, und es auf beide 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 Brotsamen, worauf ein wenig Salz und Muskatnuß gespreut 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 sicht man es in eine Schüssel aus, richtet gute Fleisch- oder helle Erbsen-Brühe darüber an, legt die gebackenen Weck- oder Semmel-Schnitten darauf, und trägt dann gleich auf.

Suppe mit Purré (Pürre, d. i. Durchgetriebenem) von Sauerampfer und gebacknem Kalbs-Hirn.

Für 8 — 10 Personen nimmt man 8 — 10 Hände voll Sauerampfer, 4 — 5 Stücke Kopfsalat, wascht es, drückt es aus, thut es in ein Geschirr mit ein wenig Salz, dämpft es über dem Feuer langsam weich, und gießt es auf ein Haarsieb, damit das noch Wässerige abläuft; wenn dieß geschehen ist, wird es durchgetrieben und in 4 Loth Butter, in welcher 2 kleine Kochlöffel voll Mehl weiß geröstet worden, gethan, mit diesem ein wenig auf dem Feuer abgedämpft, und dann mit 2 Maas guter Fleischbrühe aufgefüllt, mit 6 — 8 Eigelb, welche mit einigen Löffeln voll saurem Rahm verührt, und durch ein Sieb gelassen sind, kochend abgezogen, gesalzen, ein wenig Muskatnuß dazu gethan, und über die gebackenen Kalbs-Hirne angerichtet.

4 Kalbs-Hirne werden dazu in laues Wasser gelegt, einige Zeit darin gelassen, und dann gehäutelt; nun nimmt man 1 Maas Wasser, einen Schoppen Essig, eine in 4 Theile geschnittene Zwiebel, 12 — 14 ganze Pfefferkerne, 1 Lorbeer-Blatt, ein wenig Zitronenschale, 3 — 4 Gewürznelken, legt, wenn dieß einige Zeit gekocht hat, die Kalbs-Hirne langsam darein, läßt sie einige Mal mit aufkochen

und kalt darin werden, nimmt sie dann auf ein reines leinenes Tuch, und schneidet, wenn sie zuvor rein abgelaufen sind, jedes halbe Hirn in 4 Theile, salzt sie, pfeffert sie ein wenig, verklopft 3 — 4 Eier, wendet die Hirnstückchen darin, und nachher in Mutschel- oder Semmel-Mehl um, und backt sie in heißem Schmalz gelb, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, und läßt sie gut ablaufen.

Quittensuppe.

Für 4 Personen werden 3 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 zwei Eiern verrührt, die Suppe langsam darein gegossen, und nun gleich über kleingeschnittene Bröcklein Milchbrod, welche zuvor in Butter oder Schmalz gelb geröstet sind, angerichtet.

Reis-Suppe à la Croissy (à la Croassy).

Für 6 bis 8 Personen setzt man ein halbes Pfund zuvor rein verlesenen und gewaschenen Reis mit Wasser über das Feuer, läßt ihn eine halbe Viertelstunde kochen, gießt ihn ab, thut ihn in kaltes Wasser, schüttet ihn auf ein Sieb, läßt ihn gut ablaufen, nimmt ihn mit einer halben Selleri-Wurzel und einer Zwiebel (diese mit 3 Gewürz-Nelken gespickt) in ein Geschir, und so viel gute Fleischbrühe dazu, als man zur Suppe nöthig hat, und läßt ihn kochen, bis er weich ist; nur darf er nicht zu weich gekocht werden, denn die Kerne müssen ganz bleiben.

Zum Färben der Suppe werden 6 bis 8 schöne Gelberüben auf dem Reibeisen gerieben, mit einer

halben Maaf guter Fleischbrühe kurz und weich gekocht, und durch ein Haarsieb getrieben. Ehe man die Suppe anrichtet, wird sie mit den durchgetriebenen Gelberüben legirt (vermischt), und gesalzen.

Bevor die Gelberüben in die Suppe gethan werden, nimmt man die Selleri-Wurzel und die mit Nelken gespickte Zwiebel heraus.

Reisuppe mit Jus oder brauner Fleischbrühe.

Für 5 bis 6 Personen wird ein Viertelpfund Reis verlesen, sauber gewaschen, mit einer halben Maaf Fleischbrühe zugesetzt, und langsam gekocht, bis er weich wird. Man darf aber nicht darin rühren, damit er ganz bleibt. Eine Viertelfunde vor dem Anrichten thut man den Reis in ein größeres Geschirr, 3 Schoppen oder eine Maaf braune Fleischbrühe daran, etwas Muskatblüthe 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 Eier mit einem halben Schoppen guter Milch, nimmt 2 Loth ganz fein geschnittenen Speck, ein wenig Schnittlauch (Graslauch) oder feingeschnittene Petersilie, etwas Salz und Muskatnuß dazu, rührt es unter die Eier, schüttet es hierauf über das geschnittene Milchbrod, und macht es nur leicht untereinander, damit die Schnitten ganz bleiben. Nun wird eine Kastrol oder ein rundes Becken mit Butter bestrichen, das Eingerührte hinein gefüllt, und in einem nicht mehr heißen Ofen nur gelblich gebacken. Alsdann sicht 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 Maaf Wasser und einem Stück frischer

Butter zugefetzt. Hierauf siedet man 12 bis 15 Krebse, pugt sie rein, thut die Schwänze davon bei Seite, stößt die Schalen 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 bei 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.

Reis-Suppe 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 abgerührt, nach einer Viertelstunde abgegossen, in eine Kastrol oder Kachel 2 Loth frische Butter und 1 Messerspize Salz gethan, und 1 Maaß Wasser darüber gegossen. So läßt man ihn auf Kohlen langsam kochen, bis er dick eingekocht ist, thut dann eine halbe Maaß (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 aufträgt.

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 Taig 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 Taig hinein, und denselben langsam über dem Kohlfeuer, bis er zu einer dicken Masse wie ein gebrühter Taig geworden ist, nimmt solchen in eine Schüssel, ein wenig Schnittlauch und Muskatnuß dazu. Sobald der Taig 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 vergessen werden, sonst verlieren sie ihre Güte.

Schnecken-Suppe.

Zu einer Suppe für 6 bis 8 Personen nimmt man 50 Schnecken, läßt sie, wenn sie zuvor auf die einige Mal in diesem Buche angezeigte Art gereinigt sind, in Fleischbrühe sieden, bis sie weich sind, nimmt sie dann heraus, hackt 2 Theile davon ganz fein, dämpft sie ein wenig in Butter, gießt so viel Fleischbrühe, als zur Suppe nothwendig ist, daran, läßt sie nebst ein wenig Muskatblüthe noch einige Mal aufkochen, richtet sie dann über gebähete Weck- oder

Semmel: Schnitten an, legt die zurückbehaltenen ganzen Schnecken darauf, und zieht sie mit einigen Eigelb ab.

Suppe à la Jacobine (Schafobin).

Für 5 bis 6 Personen wird eine Terraine (Suppenschüssel) von Porzellan oder Zinn genommen, welche einen passenden Deckel hat. Nun verrührt man in einem Hasen (Topf) 6 ganze Eier und das Gelbe von 6 andern stark, gießt so viel kalte Bouillon oder Fleischbrühe, als die Terraine faßt, an die Eier, rührt dies wohl untereinander, etwas Muskatblüthe und Salz darunter, schüttet Alles in die Terraine, setzt solche in einer Kaströl oder hinlänglich großen Kachel in siedendes Wasser, und kocht sie anderthalb Stunden darin, nimmt die Schüssel heraus, trocknet sie rein ab, und bringt sie sogleich auf den Tisch. Zuvor streut man noch fein geschnittenen Schnittlauch oder eben so feine Petersilie darüber, und garnirt sie mit länglicht geschnittenen und in der Fleischbrühe gesottenen gelben Rüben und andern Wurzeln.

Suppe mit Wachteln.

Für 6 Personen nimmt man ein Duzend Wachteln, puzt und reinigt dieselben, blanschirt 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 so viel 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 Hand voll 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 Eigelb 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 Weckschnitten, legt die Wachteln schön darauf, und richtet die Suppe nebst den Artischocken und Champignons darüber an.

Französische Wassersuppe.

Von gewöhnlichem Brod schneidet man ganz feine Schnitten ein, salzt solche, und richtet sie wie eine andere Suppe mit kochendem Wasser an. Zu einer halben Maaß 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 darin, und schmälzt die Suppe damit.

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

Weißer Weinsuppe.

Soll diese recht gut und schmackhaft werden, so wird lauter Wein und kein Wasser dazu genommen. Für 4 Personen setzt man 1 Boutheille oder 2 Schoppen Wein auf Kohlfeuer, rührt in einem andern Geschir einen kleinen Kochlöffel Mehl mit kaltem Wein glatt an, das Gelbe von 6 Eiern darein, gießt, wenn der Wein siedet, denselben nach und nach an die Eier, nimmt am Zucker abgeriebene Zitronenschalen, ein wenig Zimmt und so viel Zucker dazu, bis es seine gehörige Süße hat, läßt es unter beständigem Rühren auf Kohlen nur einige Mal aufkochen, richtet dann die Suppe über in Butter geröstete Semmeln oder kleine Biscuits an, und gibt sie gleich zu Tische.

Braune Weinsuppe.

Man röstet 2 Eßlöffel voll feines Mehl mit Butter in einem irdenen Geschirr, rührt es, wenn es gelb ist, mit 1 Maas rothem Wein glatt an, thut kleingeschnittene Zitronenschalen, Zucker und Zimmt nach Belieben dazu und läßt es zusammen kochen; nun werden würflich geschnittene Brod- oder Weck-Bröcklein in Butter schön gelb geröstet, und in die Suppenschüssel gethan, die Suppe wird darüber angerichtet, und gleich zu Tische gegeben.

Weinsuppe von Kleinen Rosinen.

Zu einer Suppe für 3 bis 4 Personen stoßt man 4 Loth gewaschene kleine Rosinen in einem Mörser fein, nimmt eine starke Hand voll geriebene oder sehr fein gestoßene Mandeln, und einige gebähte und wieder in Wein eingeweichte Weckschnitten dazu, treibt es mit zwei Schoppen Wein durch einen Sieber oder Durchschlag, thut nach Belieben Zucker und Zimmt dazu, läßt es einigemal aufkochen, und richtet es über geröstete Weck- oder Weißbrod-Schnitten an.

Suppe mit gekochtem Weißkohl.

Für 4 Personen werden 2 Weißkohl-Häupter im Salzwasser weich gekocht, mit kaltem Wasser abgestößt, und auf ein Brett gelegt. Dann legt man jedes Blatt auseinander, doch so, daß das Häuptchen ganz bleibt, streicht von der hierunten angezeigten Farce auf jedes Blatt einen Eßlöffel voll, schlägt jedes gefüllte Blatt herauf, 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. Bei dem Anrichten löset man den Bindfaden ab, und gibt sie nun zu Tische.

Fleisch=Farce (Fälle) zu verfertigen.

Man hakt ein halbes Pfund gebratenes Kalbfleisch und 4 Loth Ochsenmark klein, schneidet von 2 altgebackenen Wecken oder Semmeln die Rinde ab, weicht das Innere in Milch ein, drückt es aus, stoßt es mit dem gehackten Fleisch in einem Mörser fein, und nimmt es dann in eine Schüssel. Nun schneidet man etwas Chalotten- oder andere Zwiebeln und ein wenig Petersilie fein, dämpft es ein wenig, thut es zu der Farce, und rührt es mit 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 2 andern, etwas Muskatnuß und Salz an.

Diese Farce (Fars) kann zu dem oben angeführten Weißkohl gebraucht werden. Will man die Farce an einem Fasttage brauchen, so nimmt man statt des Fleisches und Markes Fische. Zu einem halben Pfund eines ausgegräteten Fisches werden Zwiebeln und Petersilie in einem Viertelpfund Butter gedämpft, und 3 Eier darein gethan. Dieses wird nun unter das Uebrige mit 3 Eigelb und 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm gerührt.

Wiener (Schäberl) Suppe.

Für 8 bis 10 Personen rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 4 Eier langsam darein, und rührt sie mit 4 Kochlöffeln voll Mehl nebst Salz und Muskatnuß recht stark, bestreicht nun eine eiserne Kachel (Kastrol) stark mit Butter, füllt die gerührte Masse darein, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt es auf schwachen Kohlen aufziehen. Sobald es gelb ist, gießt man gute siedende Fleischbrühe darauf, und läßt es aufkochen; nun wird es mit einem Eßlöffel ausgestochen, in die Suppen-Schüssel gelegt, die Fleischbrühe mit einigen Eigelb abgezogen und darüber angerichtet.

Zu bemerken ist, daß die Masse beim Einfüllen nur einen starken Daumen hoch seyn darf, die

Kachel aber doch tief seyn muß, weil nach dem Zugiefen der Fleischbrühe es sehr hoch aufkaut, und es bis zum Ausstechen in derselben Kachel bleiben muß.

Zitronen-Suppe.

31

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 Uebrige 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 Zimmt und so viel Zucker dazu, bis es die gehbrige Süße hat. Wenn die Suppe kurze Zeit durchgekocht hat, wird sie durch ein Haarsieb oder einen Durchschlag getrieben, mit 3 bis 4 Eigelb abgezogen, und über kleingeschnittene Weckbröcklein oder geröstete Schnitten angerichtet.

Bemerk. Mit Eigelb abgezogen heißt: das Eigelb 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 hiemit die Anmerkung über den nehmlichen Gegenstand auf Seite 2 des ersten Theils dieses Kochbuchs.)

Gebaekene Brieslein (Kalbsmilchen) auf Suppen.

Die zuvor gewaschenen Brieslein werden im Salzwasser verwelt, dann in's kalte Wasser gelegt, die Häutchen abgezogen, die Brieslein zu runden Rädchen geschnitten, in einem dünnen gebrühten Taig umgekehrt, und dann im Schmalz gelb gebaekten.

Grüne Crème (Crem) zu Suppen.

Man nimmt eine kleine Hand voll Peterfille, halb so viel Korbhel und Sauerampfer, wäscht dieses, hackt es fein, und dämpft es in 4 Loth frischer

Butter. Nun verrührt man 6 Eier mit einem Schoppen Fleischbrühe, thut das Gedämpfte mit etwas Muskatnuß 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 fortsieden. Sobald die Creme fest beisammen 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 dabei 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 Eier mit einem halben Glase voll süßem Rahm (Sahne) und ein wenig Salz wohl verrührt, die Schnitten einzeln darin 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 (Schmelzbutte) heiß gemacht, der Weck darin gedämpft, bis er sich von der Pfanne ablöst, und etwas Salz und Muskatnuß dazu gethan.