

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, 1833

Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-55078

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 (Sahne), thut klein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie, Salz, Muskat-Blüthe 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 schiebt man es in die Suppenschüssel heraus, schüttet gute Fleischbrühe darüber, verrührt das Gelbe von 4 Eyern mit etlichen Eßfeln voll süßem Rahm, und gießt es über die Suppe, welche man aber nun nicht mehr kochen lassen darf.

Baumwollen-Suppe.

Zu 6 Personen wird ein Viertelfund Butter leicht gerührt, hierauf schlägt man 4 Eyer darein; wenn diese wohl gerührt sind, werden 5 kleine Kochlöffel voll Mehl, Salz, Muskatnuß, und 4 Eßlöffel voll 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, Zitronenschale, ganzer Zim-

Eßstern Kochbuch I. 1.

(1)

met daran gethan. Zur Maaß Bier wird das Gelbe von 8 Eiern verrührt, das gekochte Bier durch ein Haarsieb gegossen, dann langsam an das Eygelb 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.

Anmerk. Es kann zu den Eygelb 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, wälzt ihn ganz fein, schneidet ihn zu Blättlein so groß wie ein Fingerglauch, und backt diese im Schmalz gelb. Die gebackenen Blättlein thut man in einen Stollhafen oder eine Kachel, gute Fleischbrühe, Klein geschnittene Petersilie (Peterling) und Muskatblüthe daran. Wenn die Suppe einige Mal aufgekocht hat, wird sie mit 4 Eygelb abgezogen und angerichtet.

Anmerk. Mit Eygelb abgezogen heißt: Zum Eygelb wird, wenn es zu einer Fleischbrühe oder gesalzenen Sauce (Soos) kommt, ein wenig kaltes Wasser genommen und stark damit gerührt, damit die Eyer durch das Hineingießen nicht klumpig werden, dann erst die bestimmte Sauce langsam darenin gegossen. Kommen die Eyer 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 lange auf Kohlen gelassen, bis die Sauce dicklich ist, und über die Speise angerichtet werden kann.

Braune Suppe.

Hiezu nimmt 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 Arten 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 Lorbeerblatt, 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 (Schmelzbutte), und richtet die Suppe darüber an. — Folgende Knöpflein (Klöße) schicken sich auch zu dieser Suppe. Es wird nämlich ein altgebackenes 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 gestanden ist, schlägt man das Weiße von 3 Eiern zu Schnee, rührt es mit Salz und Muskatblüthe an, macht ganz kleine runde Knöpflein daraus, und backt sie im Schmalz gelb.

Suppe von Brockelerbsen (Pflückerbsen).

Drey Hände voll Brockelerbsen nebst geschnittener Petersilie 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 drey Eiern mit der

Suppe ab, und richtet sie über das geröstete Brod an. Werden aber noch so viel Brockelersbisen und 3 Eygelb 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 Hand voll einen halben Schoppen (Viertel) 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 in Butter, läßt das Fett rein davon ablaufen, nimmt es in eine Suppenschüssel, zieht dann die Suppe mit Eygelb, auf jeden Schoppen 1 gerechnet, ab, und gießt sie durch ein Sieb oder einen Seiber über den Weck.

Chocolade-Suppe.

Zu einer Maas Milch werden 4 Loth Chocolade genommen, man kann auch etwas 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 Eyern, thut's dazu, und richtet die gekochte Chocolade über geröstetes oder gebähtes Weiß- oder Milchbrod an.

Durchschlag-Suppe.

Für 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 Spagenz-

taig glatt an, und schlägt dann erst 6 bis 7 Eyer daran. Der Taig muß die Dicke eines Glädleintaigs 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.

Anmerk. Wenn man übriges Eyweiß hat, so kann man's dazu nehmen, und hat dann nach Verhältniß des genommenen Eyweiß 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 Petersilien- und Selleri-Wurzeln, auch gelbe Rüben darein. Wenn die Erbsen weich sind, werden sie mit Fleischbrühe durchgetrieben, alsdann wieder auf Kohlen gesetzt, und Salz und Ingber daran gethan. Von einem Weißbrod oder Weel röstet man Bröcklein im Schmalz, oder bäht Schnitten, und richtet die Erbsensuppe darüber an. Bleibt das Brod von beyder Art rösch darin, so ist sie am besten.

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

Noch wird 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, schneidet 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 verlornen 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 Viertelpfund (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 eine Kastrol, oder wenn man keine hat, in einen Stollhafen oder eine Kachel gethan, 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 gethan. Man kann die Suppe darin kochen lassen oder nicht. Wann sie angerichtet wird, verrührt man das Gelbe von ein paar Eyer mit etlichen Eßlöffeln 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, etwas 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 ebenso gemacht, nur muß man das Mehl braun rösten, aber ja in keiner messingenen Pfanne; es muß auch eben keine Fleischbrühe dabey seyn wie bey 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 Seiber, setzt sie wieder auf Kohlen, und läßt sie aufkochen. Hierauf wird das Gelbe von 4 Eiern mit etlichen Eßfeln voll süßem Rahm verrührt, und nebst etwas Muskat an die Suppe, ehe man sie anrichtet, gethan.

Flädlein-Suppe.

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

Beym Flädleinbacken 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 Eygelb 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 gebackte Suppe.

Für 6 bis 8 Personen werden zwey große Hände voll Mehl auf ein Brett gethan, und in die Mitte 2 Eyer geschlagen, dieß mengt man mit einem Messer nach und nach unter einander, und hakt es dann klein; nur muß man dabey Acht geben, daß es weder zu viel Mehl hat, noch zu fest ist, beydes macht die Suppe unangenehm: hierauf wird ein Viertelsfund Butter in einer Kachel oder eisernen Pfanne zerlassen, das Gebackte gelb geröstet, und mit kaltem Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht, das übrige gießt man heiß daran, thut kleine 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 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 soviel, 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 Eß-

löffel voll guten süßen Rahm daran, so wird sie noch um Vieles besser.

Magere Gesundheits-Suppe.

Für 4 Personen hacht man eine starke Hand voll verlesenen und gewaschenen Sauerampfer nebst einer Zwiebel klein, dämpft ihn ein wenig mit Salz und Muskatblüthe in einem Stückchen Butter, gießt so viel siedendes Wasser daran, als zur Suppe nöthig ist, und läßt es bis zum Anrichten fortsteden. Hierauf thut man einen zuvor in Scheiben geschnittenen und gebähnten (gerdsteten) Kreuzerweck oder Semmel in eine Suppenschüssel, legt für jede Person 2 verlorne Eyer (die Anzeige, wie sie verfertigt werden, kommt öfters in diesem Buche vor) darauf, gießt die Suppe, wenn sie im Salze recht ist, darüber, und gibt sie gleich zu Tische.

Hägen- (Sangbudens-) Suppe.

Man nimmt entweder dürre oder frische Hägen, von jeder Art ein halbes Maaf. 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 gerdstete oder gebähnte Schnitten an.

Heidelbeer-Suppe.

Man verliest und wascht 1 bis 2 Schoppen Heidelbeeren, setzt sie mit sehr wenig Wasser auf Kohlen, weil sie von sich selbst Brühe geben, läßt sie recht weich kochen, gießt sodann auf jeden Schoppen Beeren einen Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouteille) Wein, thut die am Zucker abgeriebene Schale von einer Zitrone, ein wenig gestoßenen Zimmet und Nägelein, und nach Belieben Zucker dazu, läßt es noch ein wenig zusammenkochen, und richtet es über ge-

bähte (geröstete) Semmel- oder Weck Schnitten an — Die Heidelbeeren können auch, wenn sie weich gekocht sind, ehe Gewürz und Zitrone daran kommt, durch einen Seiber getrieben werden, damit Kerne und Hülsen zurückbleiben.

Suppe von Zühnerbeinen.

Eine alte Henne wird wie gewöhnlich mit Wurzeln weich gesotten, und das beste Fleisch davon genommen. Dieses Fleisch kann entweder zu einem Ragout geschnitten und zugerichtet, oder mit Petersilie und ein wenig Charlotten-Zwiebeln fein gehackt, und zu kleinen Klößen auf die Suppe gebacken oder gesotten werden. Alsdann stoßt man die Beine, thut sie nach dem Stoßen mit 4 hartgesetzten Eigelb in eine Kastrol, einen zuvor in Milch eingeweichten Kreuzerwed dazu, und füllt es mit der Hühnerbrühe auf. Wann die Suppe ein wenig zusammen gekocht hat, gießt man dieselbe durch ein feines Haarsieb, thut ein wenig Muskatn darein, und erhält sie auf Kohlen heiß, röstet hierauf Schnitten von Weck oder Milchbrod, zieht die Suppe mit 3 Eigelb ab, und richtet sie über die Schnitten an. — Die Klöße (Kndpstein) zu dieser Suppe werden auf folgende Art versertigt: 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 Kndpstein (Klöße) können nun in Fleischbrühe eingelegt und gesotten, oder auch in Schmalz (Schmelzbutter) gebacken werden.

Kaiser-Suppe.

In einem hohen Topf oder Hasen verknopft man 5 Eyer, 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 ein 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 3 Kalbsbrieslein in Salzwasser ein wenig verweilt, 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 Eigelb abgezogen, über gebähte Weißbrod oder Wecksnitten an. Werden mehrere Kalbsbrieslein genommen, so giebt 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, Petersilie 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 Seiber, treibt sie nachher erst

durch ein Haarsieb, und zieht 5 bis 6 Eydgelb damit ab. Es können ganz dünne gerdstete 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 bloß das Gelbe darein, und reibt von einem Kreuzerweck die Brosamen, wozu noch eine Hand voll abgezogener und klein gestosener 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 darüber an, welche aber nicht mehr kochen darf.

Karpfen Suppe.

Einem zweypfündigen Karpfen zieht man, wenn er gesäubert ist, die Haut ab, und reinigt das Fleisch von den Gräten. Diese sammt dem Kopf, einigen großen Zwiebeln und einer Hand voll Petersilie werden zusammen klein gehackt, ein kleiner Kochlöffel Mehl und die gehackten Gräten in einem guten (ziemlich großen) Stück Butter gedämpft, gute Fleisch- oder helle Erbsenbrühe daran gegossen, ein Vorbeerblatt und von allen Arten ganzes Gewürz dazu gethan, und rechtschaffen (tüchtig) 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 Ethern darin abgezogen.

Kartoffeln- oder Grundbirnen-Suppe.

Wenn die Kartoffeln oder Grundbirnen roh geschält, mit frischem Wasser zugelegt, und weich gekocht sind, gießt man das Wasser davon ab, und verrührt sie recht wohl mit einem Stück Butter, thut Muskatblüthe, Ingber, 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 Dike, 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 Eigelb 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 verdämpft sie wohl. Haben die Kirschen nicht viel Fleisch, so dürfen sie auch sammt den Steinen genommen werden. Man gießt hierauf zur Hälfte Wasser und zur Hälfte Wein daran, thut eine halbe abgeriebene Zitrone, etwas gestoßenen Zimmet, 3 gestoßene Nägelein und so viel Zucker dazu, als man's süß haben will. Die Weißbrod- oder Wecksnitten 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, gestoßen, sondern nur die Steine zerknirscht, und in einem Geschirr mit einer Maas Wasser zugesetzt. Wenn die Kirschen eine halbe Stunde gekocht haben, so treibt man sie mit 3 Schoppen Wein, durch einen engen Seiher oder Sieb, thut, wie vorgemeldet, Zitronen, Zimmet, 3 Nägelein und Zucker darein; die Wecken röstet man ebenfalls im Schmalz, läßt sie in der Kirschensuppe 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 Hand voll Körbel, wäscht und hact ihn klein, röstet einen Kochlöffel Mehl lichtgelb in einem Stücklein Butter, dämpft den gehackten Körbel darin, gießt gute Fleischbrühe daran, thut etwas Muskatnuß oder Blüthe darein, verührt 4 Eigelb 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 Sauerampfer-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, stoßt des übrige klein, legt ein Stück Butter in eine Kastrol oder Kachel, schneidet 2 Pfund mageres Ochsenfleisch nebst gelben Rüben, Petersilien- und Selleri-Wurzeln; dieß Alles zusammen dämpft 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 einen Seiber, so viel man für 6 Personen Brühe nöthig hat. Die Wecksnitten röstet man auf dem Rost oder im Schmalz, richtet die durchgetriebene Suppe mit 4 Eigelb 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.

Krebs-Suppe.

Für 8 Personen werden fünf und zwanzig Edelkrebse genommen; von Steinkrebsen dürfen's noch einmal so viel seyn. Sie werden ohne Salz gesotzen, dann gepuzt, besonders muß die Galle sauber davon kommen. Die Schwänze schält man, und behält sie auf. Die Schalen aber werden mit ein wenig Butter klein gestoßen, und in einem starken halben Viertelpfund 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 Zeilang 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 abgeschöppte Krebsbutter werden 6 Eigelb gerührt. Sobald nun die Suppe über geröstetes Weißbrod angerichtet ist, zieht man die Eigelb mit der übrigen Brühe ab, gießt dieß an die Suppe, und legt die zurückbehaltenen Schwänze oben darauf

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

Krebs-Suppe 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 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 Uebrige in gute Milch ein, rührt ein Viertelfund Butter, und 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 diese statt des Brodes in eine Suppe.

Kürbis-Suppe.

Wenn der Kürbis (oder vielmehr 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 etwas Pfeffer oder nach Belieben geriebenen Parmesankäs daran, zieht dann die Suppe, ohne sie weiter zu kochen, mit einigen Eigelb ab, richtet sie über gebähete

gebähte Weckschnitten an, und überstreut sie mit in Butter gerösteter Petersilie.

Suppe von gelbem Lauch.

Im Frühjahr ist der Lauch am besten. Wenn er gepuzt und zu Gleich langen Stücklein geschnitten ist, röstet man ein paar Messerspizen voll Mehl in einem Stücklein Butter gelb, dämpft den geschnittenen Lauch darin, gießt gute Fleischbrühe daran, und thut ein wenig Muskatblüthe 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 Eigelb ab, und thut ihn darüber, ohne die Suppe mehr auf Kohlen zu thun, sondern bringt sie gleich zu Tische.

Zu einer Leber-Suppe

Backt man eine Kalbsleber mit einem Stück ungeräuchertem 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 Eigelb abgezogen werden können.

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

Linse-Suppe.

Für 6 Personen ist ein halb Achtel (der 16te Theil eines Würtemb. Simri, auch ein Messle ges

Kochbuch I. 1.

(2)

nannt) Linsen genug. Diese werden mit kaltem Wasser zugefetzt, welches zu aller Kernkochey 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 daren gethan werden.

Eine Art

Macaroni (Italienische Nudeln),

welche als Suppe gegeben werden kann.

Auf 6 bis 8 Personen wird ein halbes Pfund Macaroni gerechnet. Man setzt solche in einem Fußtippen oder in einer Kastrol mit 4 Loth frischer Butter und 1 Maas siedendem Wasser zu, kocht es ein, gießt dann gute Fleischbrühe daran, läßt es immer langsam fortkochen, und thut etwas Muskatblüthe daran. Wenn sie soweit eingekocht sind, werden sie in eine Suppenschüssel (Terraine) angerichtet. Es kann auch ein Huhn (Henne) oder ein Kalbsstogen dazu gegeben werden. — Für Liebhaber kann man noch auf einem besondern Teller geriebenen Parmesankäs aufstellen.

Süße Mandel-Suppe.

Man nimmt eine Hand voll klein gestoßene Mandeln und eben so viel Zucker, röstet Beides in einer messingeneen 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 gethan. Wenn dieß gesotten hat, thut man ein paar abgezogene Eigelb darein, und richtet sie über gebähte Schnitten durch einen Seiher an, damit der Zimmet zurückbleibt.

Anmerk. 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.

Mandel-Suppe 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 Eyern in einem Geschirr, gießt die gesottene Mandelmilch nach und nach darein, und richtet sie über gebähte Weckschnitten 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. Beides rührt man nun mit einem Stücklein Butter und etlichen Eigelb 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 Teig, bestreicht eine Kastrol wohl mit Butter, legt die Schnitten darein, bestreicht solche noch mit etwas Butter, streut ein wenig Semmel- oder Muttschelmehl darüber, backt sie im Backofen, nimmt gute Fleischbrühe, mit Wurzeln, Rahm und 4 Eigelb abgezogen, und thut die Schnitten darein.

Maulbeer-Suppe.

Wenn die Beeren mit Zucker weich gesotten und durch ein Haarsieb getrieben sind, nimmt man 5 Eßlöffel voll von dem durchgepressten Saft, gießt ein völliſſes halbes Maaf (eine ganze Bouteille) 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 Wecksnitten an, und bestreut sie mit Zimmet. In Ermanglung frischer Maulbeeren kann die 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 Eigelb, rührt die Milch daran, läßt sie unter beständigem Umrühren noch ein wenig sieden, und richtet sie über gewürfelt geschnittene Weckbröcklein durch einen Seiher 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 darcin gethan, unter fleißigem Umrühren aufgeköcht, alsdann durch ein Haarsieb getrieben, an 4 bis 5 verrührte Eigelb gegossen, und über gebähete Milchbrod- oder Wecksnitten angerichtet.

Anderer Art Milch-Suppe.

Eine Maas 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 Brey, 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 lichtgelb geröstet, das Gehackte ein wenig darin gedämpft, und mit guter Fleischbrühe aufgefüllt. Ehe sie über geröstete Weckschnitten angerichtet wird, verrührt man das Gelbe von 3 Eiern mit 2 Eßlöffeln voll süßem Rahm, gießt die Niernsuppe langsam an die Eier, richtet sie nun, ohne sie wieder an's Feuer zu setzen, über die Schnitten an, und streut etwas Muskatn 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 Muskatnuß 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 Kalbfleisch oder Geflügel, auch zur Noth Hammelsbraten, wird mit etwas Petersilie und einer kleinen Zwiebel fein gehackt, nach diesem in einen Mörser genommen und zu einem Taig 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 Nudeltaig gemacht, derselbe zu einem dünnen Kuchen gewället, der Kuchen mit dem angerührten Fleisch überstrichen und zusammen gerollt, nicht gelegt wie Maultaschen, sondern ganz leicht aufgerollt, in eine Serviette (Handtuch) gewickelt, mit einem Bindfaden leicht umbunden, und im Salzwasser eine Stunde gesotten. Wenn es fertig ist, wird es aus der Serviette genommen, die Wurst zu Rädlein geschnitten, in die bestimmte Terraine oder Schüssel gelegt, gute Fleischbrühe, welche mit Wurzeln gesotten worden ist, darüber gegossen, und auf der Kohlpfanne aufgeköcht. — Ehe die Suppe auf den Tisch gebracht wird, werden 4 Eigelb 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 Seiber, setzt sie auf Kohlen, verrührt das Gelbe von 4 Eiern wohl mit einem Glase süßem Rahm (Sahne) 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 fein geriebenes 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 Eygelb ab, und drückt den Saft von einer Zitrone daran.

Zur Suppe à la Reine (a la Rån)

nimmt man ein altes Huhn, ein Stück Kalbfleisch, ein Stück Schinken, etliche Zwiebeln, gelbe Rüben, einige Petersilien- und Selleri-Wurzeln. Dieses Alles wird zusammen nebst Salz und ganzer Muskatblüthe in eine Kastrol oder Kachel gethan, mit Wasser oder Fleischbrühe zugefetzt, 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 hartgesottene Eiern das Gelbe dazu gethan, Beydes 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 Gestosene nebst 2 Milchbroden oder Semmeln dazu, und

läßt es zusammen kochen; hierauf treibt man's erst recht durch ein Haarsieb, verrührt das Gelbe von 6 Eiern 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 röstet man Schnitten von Weck oder Weißbrod dazu, und richtet die Suppe darüber an.

Der 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.

Gestofene Reis-Suppe.

Ein halbes Pfund Reis wird verlesen, nicht gewaschen, sondern mit einem leinenen Tuche wohl abgerieben, im Mörser gestofen, und in einer Kachel (Topf) 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 Anderem 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 Viertelfund Sago, und wäscht ihn mit warmem Wasser vier bis fünf Mal,

dann kommt er in eine Kachel, welche ja nicht fett seyn darf, mit einem Schöpflöffel voll siedendem Wasser auf heiße Asche. Sobald er aufgequollen ist, wird eine halbe Maas Wein daran gegossen, ein Stück Zucker, die klein geschnittene Schale 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 Viertelfund 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 Zitrone abgerieben hat, läßt es gemächlich und so lange kochen, bis eine Maas Milch eingekocht ist; sollte die Suppe, weil Milch sehr ausgibt, 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 Hühner-Brühe.

Ein Viertelfund 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 Muskatblüthe immer langsam bis zur Dicke eines Gerstenschleims fortgekocht.

Sauerampfer-Suppe.

Hiezu wäscht man eine starke Hand voll Sauerampfer, hackt 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, Muskat-Nuß oder Blüthe dazu, zieht 3 Eygelb mit der Suppe ab, und richtet sie über gebähtes Milch- oder Weißbrod an. — Es können auch von den Knöpflein, welche nach den Suppen kommen, darenin gemacht werden.

Suppe von Schnepfen oder Lerchen.

Sie kann von übriggelassenen Schnepfen oder Lerchen gemacht werden. Die Beine werden gestoßen, in einem Stollhafen oder Kachel mit einem Stücklein Butter gedämpft, alle Arten Wurzeln, etliche ganze Zwiebeln und eine Brodrinde dazu gethan. Wenn dieß Alles zusammen recht verdampft ist, wird gute Fleischbrühe daran 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 oder Schnepfenfleisch, auf jeden Fall dürfen es auch Brieslein (Kalbsmilchen) seyn, so schneidet man es nebst etwas Petersilie und gesotenen Morchen oder Trüffeln 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. Der Sauce (Soos) darf ganz wenig seyn; man rührt hierauf das Gelbe von 2 Eyern nebst etwas Muskat an, und läßt es erkalten. Alsdann sind ganz kleine runde Laiblein erforderlich, ein Weißbrod oder Kreuzerweck 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, höhlt 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, backt 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 zugesetzt. Wenn sie recht weich sind, treibt man sie mit guter Fleischbrühe durch, thut etwas Muskatnuß darein, läßt sie noch ein wenig kochen, und richtet sie mit 4 Eyyelb abgezogen, über gebähte Schnitten an. Auf eben diese Art kann man auch Suppen von gelben Rüben und Petersiliens Wurzeln machen.

Suppe von Semmel- oder Nutschel-Mehl.

Man reibt ungesäuerte Semmeln (Nutscheln), thut davon 2 bis 3 Hände voll in einen Stollhasen oder eine 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 gethan hat, läßt man es bis zur Dicke einer Butterbrühe kochen, rührt hierauf die Suppe mit 5 bis 6 wohlgerührten Eyyelb an, womit sie aber nur noch einen Augenblick anziehen, und ja nicht mehr kochen darf.

Spargel-Suppe.

Kleine grüne Spargeln, so weit sie grün und nicht hart sind, werden eines Glaichs lang geschnitten, mit siedendem Salzwasser zugesetzt, und wie ein weiches Ey gesotten. Nach diesem läßt man in einer Kastrol ein Stücklein Butter vergehen, nimmt die Spargeln nebst ein wenig feingeschnittener Petersilie dazu, streut so viel Mehl darüber, als zwischen 3 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 Eigelb mit 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm, zieht dieß mit der Spargel-Sauce ab, und richtet die Suppe über die Schnitten an.

Spinat-Suppe.

Für 4 Personen hackt man eine starke Handvoll gewaschene Spinatblätter mit 4 hartgesottene Eiern und einer zuvor abgeriebenen halben Kreuzer-Semmel oder einem Weck fein, dämpft es mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Stücke 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 Weckschnitten an, und reibt ein wenig Muskatnuß darüber.

Anmerkung. Es ist bey jeder Suppe, die nicht zum Aufkochen bestimmt ist, gut, wenn die Schnitten mit klarer Fleischbrühe übergossen stehen bleiben, damit sie weich werden, bis die gefertigte 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 Ingber, von den drey letztern Stücken zusammen nur eine Messerspiße

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 Eygelb.

Man siedet so viel Wasser, als man zur Suppe für 4 Personen nöthig hat, mit Salz und nach Belieben mit einer Petersilien- oder Selleri-Wurzel ab, legt die gebähnten Schnitten von einem Kreuzerweck in eine Suppenschüssel, gießt so viel von dem abgekochten Wasser darüber, daß sie aufschwellen und weich werden. Hierauf knätet man ein Stück frische Butter mit einigen Messerspizgen voll Mehl und dem Gelben von 3 Eyern 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 Stollhafen oder einer Kachel vergehen, röstet einen Kochlöffel Mehl hellgelb, 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), und die abgeriebene Schale einer Zitrone mit dem Saft, und eine Messerspiße voll Zimmet darein. Wenn es zusammen siedet, verrührt man das Gelbe von 6 Eyern, gießt die Suppe langsam daran, rührt sie beständig, und richtet sie dann über ganz klein geschnittene Bröcklein von Weißbrod an.

Durchgetriebene Suppe von Weißbrod oder Weck (Semmel).

Von 2 Kreuzerwecken wird die obere Rinde ganz dünn abgeschnitten, und nebst Selleri, Pastinat, gelben Rüben, Petersilien-Wurzeln und einem Viertelpfund Butter zusammen in einer Kastrol oder Kachel verdampft, Fleischbrühe daran gegossen, und so lange gekocht, bis Alles weich ist. Sodann treibt man es durch, schneidet die abgeschälten Wecken zu Schnittten, 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 Petersilien-Wurzeln, eben so viel gelbe Rüben, 2 Selleri, ein paar Schwarz-Wurzeln und 2 Endivien-Stücklein pußt man sauber, schneidet sie zu eines halben Fingers langen Stücklein, wascht dieß Alles zusammen rein, thut ein Stücklein Butter in eine Kastrol, die Wurzeln und die Endivien darein, und verdampft es gut, gießt dann Fleischbrühe daran, so viel man zur Suppe nöthig hat, nimmt etwas Muskatn dazu, 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 Kohlfeuer, und richtet die gekochten Wurzeln darüber an. Sobald die Suppe recht aufgekocht hat, wird sie gleich auf den Tisch gegeben.

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

Zwiebel-Suppe.

Man schneidet eine große Hand voll Zwiebeln klein, thut ein Stücklein Butter in einen Stollha-

fen oder eine 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 Kohlen anziehen, zieht 2 Eigelb damit ab, und gießt sie darüber.

Suppenknöpflein oder Suppenklöse.

31

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 Saig gerührt werden.

Zu Fleisch-Knöpflein

wird ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel oder Nachbraten genommen, rein gehäutelt (von der Haut gesäubert), zu kleinen Bröcklein geschnitten, eine Zwiebel, etwas Petersilie, 2 Loth frisches Ochsenmark, oder ein Stücklein ungeräucherter Speck dazu gethan, Alles zusammen klein gehackt, ein Kreuzerweck in Wasser eingeweicht, das gehackte Fleisch mit dem zuvor fest ausgedrückten Weck in eine Schüssel gethan, Salz und Muskatnuß dazu, und mit 3 bis 4 Eyern wohl unter einander gerührt. Alsdann werden kleine Knöpflein in Fleischbrühe eingelegt.