

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Lehrbuch der Kochkunst oder neuestes praktisches Berliner Kochbuch**

für junge Köche und für Frauen und Fräulein des gebildeten Standes

**Sametzky, C. W.**

**Berlin, 1819**

VI. Abschnitt. Von der Zubereitung der Suppen.

**urn:nbn:de:bsz:31-55110**

## 119. Meerrettig mit Essig.

Man reibe den Meerrettig, nachdem er gut gepugt worden, und vermische ihn mit Weinessig und ein wenig Zucker. Man kann auch, wenn man ihn nicht zu scharf haben will, geriebene Dorstorer Äpfel dazu nehmen.

## 120. Geschlagene kalte Sauce.

Man nehme 7 Oel, 2 Löffel voll Möstlich, 4 Loth fein gestoßenen Zucker, etwas fein gebackte Petersilie, den Saft von zwei Citronen und etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale, und rühre es mit einem Schneespan so lange, bis es eine dicke Sauce wird; dann verdünne man es mit einem Glase weißen Wein, thue etwas Pfeffer hinzu, so hat man eine Sauce zu wilden Schweinsköpfen und zu Lachs.

## 121. Mayländer Milch- oder Marasquin-Sauce.

Man kochte mit 1 Quart Sahne ein gutes Stück Zimmt und Zucker, legte es mit dem Gelben von 3 Eiern, nach Nr. 24, und schlage die Sauce mit einem Schneebesen, damit sie recht leicht werde; dann thue man den Marasquin hinzu. Man gibt diese Sauce kalt zum Eyerkäse, und warm zu Wehlspeisen.

## VI. Abschnitt.

## Von der Zubereitung der Suppen.

Ehe ich die Suppen abhandle, muß ich hier als Vorbericht anführen, daß ich zwar bei den Suppen alle Fleischsorten, aber nicht die Quantität derselben

bestimmen werde, weil man sich dieserhalb nicht nur auf die Zahl der Personen einrichten, sondern sich auch auf den mehr oder minder köstlichen Tisch, den Herrschaften zu führen gewohnt sind, beschränken muß.

### 122. Suppe á la Reine. X

Eine so viel als möglich kräftige Bouillon von Rind- und Kalbfleisch und alten Hühnern. Dann nehme man Sellerie, 2 Mohrrüben, 1 Petersilienwurzel, das Weiße von 2 Borrés und  $\frac{1}{2}$  Pfund mager Schinken. Man schneide das Wurzelwerk vor der Hand und lasse es in einer Casserolle gut schwitzen, nehme  $\frac{1}{2}$  Meße Mehl dazu, fülle die oben erwähnte Bouillon auf und lasse es eine halbe Stunde langsam kochen. Wenn das Fett gehörig abgenommen worden, so schlage man die Suppe durch ein Haarsieb oder feines Sieb. Man stoße nun  $\frac{1}{2}$  Pfund süße Mandeln, welche vorher abblanchirt worden, mit dem Gelben von 8 hart gekochten Eiern, zlehe sie in die Suppe kochend auf und lasse dann das Ganze durch ein Haarsieb laufen. Von dem alten Huhn schneide man das Brustfleisch in feine Filets, dann Croutons von Semmel in der Größe eines Achtgroschenstücks und richte diese Filets und Croutons in der Terrine an. Um die Suppe warm zu erhalten, setze man den Kessel oder Topf in ein andres Gefäß mit siedendem Wasser, damit sie nicht zum Kochen kommt, welches man au bain Marie nennt.

### 123. Weiße Muskersuppe.

Man lasse in einer Casserolle  $\frac{1}{2}$  Staude Sellerie, 1 Mohrrübe,  $\frac{1}{2}$  Petersilienwurzel, 2 Borrés mit  $\frac{1}{2}$  Pfund mager Schinken und  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, wie Nr. 122, schwitzen, verseze die Masse mit  $\frac{1}{2}$  Meße Mehl, fülle

gute welsche Bouillon auf und lasse es gut auskochen. Man nehme das Fett ab und legire das Ganze mit 8 Eiern, nach Nr. 24. Die Austern werden, nachdem sie ausgestochen worden, ein wenig blanchirt, und wenn sie von dem Seewasser nicht genug bei sich haben sollten, 2 Löffel voll Bouillon darauf gefüllt und so lange über Feuer erhalten, bis sie welsch werden; dann auf einem Haarsiebe gut nachgesehen, damit keine Scherben der Schale darin bleiben. Wenn nun die Suppe, wie in der vorhergehenden Nummer angegeben ist, durchgestrichen und mit dem Beson und den Austern legirt worden, so richte man sie mit ein wenig Croutons, wie bei Nr. 122, an.

#### 124. Péré von Castanien.

Péré nennt man alle durchgestrichene Sachen, oder Suppen, welche von Wurzeln und festen Ingredienzen, als: Castanien, Rüben, Linsen, Erbsen &c. gemacht werden. Man schäle von einem Pfunde Castanien erst die Schalen ab, blanchire sie, damit sie ihre gelbe Farbe behalten; nehme dann  $\frac{1}{2}$  Staude Sellerie, 1 Mohrrübe und Borré und  $\frac{1}{2}$  Pfund mageren Schinken, passire es mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, thue eine Hand voll Mehl dazu, dann die Kastanien, fülle Bouillon darauf und lasse es gar kochen. Soll diese Suppe braun werden, so nehme man von der Jus Nr. 2. Sollte sie nicht dick genug seyn, so schneide man einige Scheiben Semmel dazu. Man streiche sie, wie Nr. 122, durch und lege, wenn sie gehörig gesalzen worden, einige ganze Castanien und etwas Croutons hinein. Will man die Suppe welsch haben, so legire man sie mit 6 Eiern.

125. Péré von weißen Rüben, mit Filets von Enten oder Nephühnern und Parmesan-Croutons.

Man schneide  $\frac{1}{2}$  Meße welsche Rüben, nachdem

sie vorher gepuht und gewaschen worden, vor der Hand,  
 nehme  $\frac{1}{2}$  Staube Sellerie und Borré,  $\frac{1}{4}$  Pfund ma-  
 gern Schinken und lasse es mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter gut  
 abschwitzen, damit die Wurzeln weich werden. Man  
 fülle Bouillon und Jus auf und lasse es mit den in  
 Butter gar gedämpften Enten verkochen. Sollte die  
 Suppe, wenn die Wurzeln mit einer guten Handvoll  
 Mehl abgeschwitzt worden, nicht dick genug werden,  
 so darf man nur etwas Semmel hinzu nehmen. Man  
 streiche diese Suppe durch ein Haarsieb, doch so, daß  
 sie nicht kraus wird, und schneide die Enten oder Reb-  
 hühner in Filets. Die Parmesan, Croutons werden auf  
 folgende Weise gemacht: Man schneide Semmel in  
 kleine Scheiben und lege sie in geschmolzene, mit ei-  
 nem Eydotter vermischte Butter. Reibe den Käse  
 leicht auf dem Reibeisen und streue ihn auf die in But-  
 ter getauchte Semmel, backe sie in einer Tortenpfanne  
 gelbbraun und richte sie dann in der Suppe an.

126. Père von gelben Erbsen mit  
 Schweine Maul und Dhren.

Man schwitze Sellerie, Mohrrüben, Borré und  
 mageren Schinken, wie in Nr. 122, gar. Streiche  
 die in Wasser weich gekochten, dann abgegossenen Erb-  
 sen durch einen Durchschlag, nehme von ihnen so viel  
 auf die Wurzeln, als zur Suppe nöthig ist, fülle Bouil-  
 lon darauf, lasse es klar kochen, streiche es dann durch  
 ein Haartuch oder Sieb. Die Schweineohren und Schnau-  
 zen werden, wenn sie nicht geböckelt sind, in Wasser  
 mit ein wenig Salz weich gekocht, dann in kaltem  
 Wasser recht rein gewaschen, in Filets, wie das Glied  
 eines Fingers lang, geschnitten und in die Suppe ge-  
 than, damit sie wieder Kraft anziehen; dann stelle man  
 die Suppe au bain Marie, damit sie nicht ansengt.  
 Man schneide Croutons von Semmel, backe sie  
 in Butter und thue sie beim Anrichten in die Terrine,  
 damit sie nicht erweichen. Auf diese Weise kann man

sie auch grün machen, wozu man sich der blanchirten Petersille bedient.

### 127. Linsensuppe.

Diese Suppe wird ganz wie die Erbsuppe Nr. 126 behandelt; nur kann man Rebhühner, Rauchspeck oder Fasane dazu nehmen. Die abgeputzten Knochen und Rücken werden im Mörser gestoßen und ehe die Linsen durchgestrichen worden, lasse man sie mit auskochen, welches einen guten Geschmack gibt. Die Rebhühner oder Fasane werden erst gebraten oder der Rest vom Braten genommen. Man thut das Fleisch in Filets oder Scheiben in die Suppe und läßt letztere nicht mehr kochen.

### 128. Krebscoulis.

Man schneide ½ Staube Sellerie, 2 Mohrrüben, 2 Petersillenwurzel, 2 Borräs, 1 Zwiebel und ½ Pfund Schinken mit Krebsbutter auf langsamen Feuer, das mit sie nicht braun werden, auch die Krebsbutter ihre Farbe behält, welche sonst verloren geht. Hierzu nehme man ½ Meße Mehl und gute Bouillon, lasse es langsam kochen, dann durchgestrichen und mit Salz versetzt. Zu dieser Suppe nimmt man gut abgekochten Blumenkohl, Spargelspitzen und Morcheln, auch kleine Klöße, wie Nr. 52, farcire Krebsnasen davon, backe sie in einer Totenpfanne und thue die gut abgeputzten Krebschwänze dazu.

### 129. Krebsuppe à la Cardinale.

Man kochte in einer guten Bouillon ein altes Huhn, thue darein gut gereinigten Reis, oder Perlgraupe, die vorher mit Bouillon und einem Stückchen

Butter gekocht worden. Man passire hierauf Krebsbutter und zwei Löffel Mehl über Feuer wie Weizmehl, fülle Bouillon auf, lasse es loskochen und thue dieses mit in Wasser gar gekochten Kräutern, als Blumenkohl, Spargelspitzen und Zuckerrurzel, und etwas Muskatennuß an die Suppe und leatire sie mit dem Gelben von 4 Eiern ab. Das gar gekochte Huhn wird in ansehnliche Filets geschnitten und diese in die Suppe gethan.

X 130. Suppe à la Jardinière mit Kalbfleischklößen.

Man blanchire Blumenkohl, Mohrrüben, Moreheln und Sellerie nach Nr. 12, nehme dann grüne Erbsen, grüne Bohnen, Artischocken, Portulak, Kerbel und Salat, von allem, nach dem Verhältniß der Suppe, nicht zu viel, und lasse alles in frischer Butter gut abschwitzen, fülle dann rechte kräftige Bouillon darauf und ziehe es mit Sahne und dem Gelben von 6 Eiern ab. Die Kalbfleischklöße werden nach Nr 37 gemacht und in Bouillon gar gekocht.

131. Jusuppe à la Tartare.

Man nehme gute Bouillon und Jus, wie Nr. 2., kläre sie mit Etwels und lasse sie durch eine Seivette laufen, damit sie recht klar werde. Schneide kleine Sterne oder Filets von mehreren Wurzeln, als: Sellerie, Mohrrüben, Borre, Kopfsalat, Kerbel, Portulak und Estrajon, schwitze sie gut ab und thue diese Ingredienzen in die Jusuppe. Hat diese gut gekocht, so thue man ein wenig Zucker hinein und versetze sie gehdrig mit Salz. Man mache nun einen Nudelteig nach Nr. 60., nehme eine feine, mit etwas Parmesankäse versetzte Hünerefarce, wie Nr. 35., thue auf den ausgerollten Teig, in welchem auch ein wenig Käse

seyn kann, einen kleinen Klob von der Farce und drücke ihn zwischen fest, streiche den Teig mit Eyweiß, damit er in der Suppe beisammen bleibt, und ringe ihn mit einem Backrade zu halben Monden ab, damit kein Mehl daran bleibt, wovon die Suppe trübe werden könnte. Man blanchire sie in Bouillon ab, thue sie auf ein Haarsieb, lasse sie ablaufen und in der Suppe gar kochen.

### 132. Suppe á la Suedoise.

Man nehme kräftige mit Jus ver setzte Bouillon, thue darein einen in Filers geschnittenen Kopf Kürskohl, Suppenkräuter, fein geschnittene Möherüben, weiße Rüben, Sellerie und Borré, einmal abgebrüht, und koch die diese Kräuter in der Bouillon. Ist das Ganze so weit eingekocht, als man Suppe gebraucht, dann thue man eine, vorher erst abgebratene, in kleine Stücke geschnittene Ente dazu, auch 2 Loth Zucker, gehörig Salz und ein wenig Muskatennuß. Man richte diese Suppe über Parmesan Croutons, Nr. 125, an.

### 133. Schildkröten = Suppe.

Man koch eine gute, mit Jus ver setzte Bouillon und thue darein, in Ermanglung einer wirklichen Schildkröte, einen abgebrühten, gut gesäuberten Kalbskopf und die Füße und lasse dieses recht weich kochen. Hierauf thue man 4 oder 6 Krammetsvögel, und in Ermanglung derselben, ein Rebhuhn, welches vorher mit einigen Wachholderbeeren halb gar geschmigt und in einem Mörser zerstoßen worden, in die Bouillon; dann noch ein gutes Stück mager Schinken und eine Ente. Ist alles klar gefocht, dann den Kalbskopf ausgepußt, in kleine Fillets, wie ein Glied des Fingers lang, geschnitten, so

auch das Fleisch der Enten. Das Ganze mit Wurzeln und Kräutern, wie in Nr. 122, behandelt und mit Parmesan, Croutons, wie in Nr. 125, zur Tafel gegeben.

### 134. Suppe à la Milord Maréchal.

Man nehme eine kräftige Bouillon mit Hühnern; dann in Butter abgeschwitzte Kräuter, als: Kopfsalat, Kerbel, Portulak, Blumenkohl, Spargel und Champignons; auch farcirten Kopfsalat, von letzterem nur ein paar Blätter mit Hühnerfarce, Nr. 35, gefüllt, thue alles in die Bouillon und lasse es gar kochen. Man nehme nun ein Lese, Nr. 24, mit  $\frac{1}{4}$  Quart saurer Sahne abgezogen; thue aber vor dem Legiren ein wenig in Butter aufgelaufenes Mehl, Nr. 19, mit ein wenig Muskatblumen oder Nuß in die Suppe.

### 135. Jusuppe mit Macarony.

Man nehme eine gute, kräftige und recht klare Bouillon und Jus, Nr. 2, thue Wurzeln und Kräuter als: Mohrrüben, Borré, Blumenkohl und Sellerte etc. darein und wenn alles gar ist, nehme man  $\frac{1}{2}$  Pfund Macarony, erst abgebrüht und dann ablaufen lassen, und lasse sie in der Suppe gar kochen. Hierzu gibt man geriebenen Parmesankäse besonders auf einem Teller, weil nicht alle Personen an der Tafel Liebhaber davon sind, auch der Käse, wenn er warm wird, sich sehr zieht. Man kann auch etwas Muskatennuß zur Suppe nehmen. In diese Suppe kann man Reis, Nudeln, Kldße aller Art, etc. thun. Wenn man nach den Ingredienzen, die man zur Suppe nehmen kann, jedesmal diese benennen wollte, so könnte man dieses Werk noch um einige Bogen vergrößern.

### 136. Potage en Allemand mit Mark's- croutons.

Man kochte eine gute Kalbfleischsuppe, verlese sie aber mit Rindsfleisch Bouillon, weil das Kalbfleisch nur schwache Suppen gibt; dann thue man die in Nr. 122 angeführten Wurzeln und Kräuter hinein und lasse es mit Weiszmehl, Nr. 18, gut verkochen. Man thue nun noch etwas Muskatennuß und gebrüg Salz hinzu und ziehe es mit einem Lese, Nr. 24, ab. Das Rindsmark wird im Knochen gar gekocht und in den Marksröhren zur Tafel gegeben, wo dann der Knochen sehr sauber abgeputzt und in Papier gewickelt gegeben werden muß; man kann auch das Mark auf gerösteter Semmel, mit ein paar Eydottern verbunden, serviren, es muß dann aber sehr warm zur Tafel gegeben und mit ein wenig Pfeffer oder Muskatennuß bestreut werden.

### 137. Bouillon - Suppe mit Mark's- croutons.

Man nehme eine gute Bouillon, schneide alle Arten Wurzeln und Kräuter darein, auch Blumenkohl, grüne Erbsen &c. Wenn die Suppe klar und kräftig geworden, thue man ein wenig Muskatennuß und Salz daran; werden verlorne Eyer in die Suppe gegeben, so muß das Rindsmark auf gerösteter Semmel, mit ein wenig Salz und Muskatennuß darüber, besonders zur Suppe gegeben werden.

### 138. Reißsuppe mit einem alten Huhn.

Wenn man gute Rindsfleisch, Bouillon besitzt, so wird das Huhn, welches nach Nr. 4 gut zubereitet worden, gar gekocht und der Reiß, welcher schon, wie Nr. 30, gut vorgearbeitet ist, mit der Bouillon aufges

setzt und gar gekocht; der Reis darf aber nicht zu viel kochen, weil er lang und ganz bleiben muß. Man schreibe nun die Suppe mit ein wenig Weismehl, Nr. 18, ab und legire sie nach Nr. 24, damit sie recht weiß werde. Beim Anrichten thue man etwas Muskatblumen hinzu. Will man das Huhn mit einer leichten Sauce geben, so kann man die Sauce Nr. 109, jedoch ohne Essig, gebrauchen.

### 139. Perlgraupensuppe mit Kalbfleisch.

Man setze  $\frac{1}{2}$  Pfund rein gewaschene Perlgraupe mit guter Bouillon und ein wenig frischer Butter auf, und koch sie ganz weich; dann thue man sie in einen größeren Topf und schlage sie mit einem Quirl so lang, daß sie feimig und weiß bleibt. Hierauf setze man sie in einer guten Bouillon wieder auf, thue Sellerie in beliebige Figuren geschnitten, und Muskatennuß dazu, mit einem Eison, Nr. 24, von drei Eiern legirt und abgeseigt. Zu dieser Suppe ist die Kalbsbrust am besten zu gebrauchen. Auf die vorbeschriebene Weise wird diese Suppe auch von Hühnern und Tauben gemacht, auch mit Kloben und Krebsbutter.

### 140. Nudelsuppe.

Wenn eine Rindfleischbouillon mit ein wenig Sellerie, Borré auch Suppenkraut gut verkocht ist, streue man Nudeln nach Nr. 60., oder auch Fadennudeln leicht hinzu und lasse sie verkochen, damit sie mürbe und klar wird. Will man diese Suppe ein wenig braun haben, so nimmt man die Jus Nr. 20., oder legirt sie mit ein paar Eiern.

### 141. Eine Suppe auf Reisen.

Man schneide Brod, von welcher Sattung man

bei sich hat, in Schelben, thue es in eine Schüssel streue ein wenig Salz und Pfeffer, oder auch ein wenig Muskatennuß, wenn man sie bei sich haben sollte, darauf und schlage zwei oder drei ganze Eyer über das Ganze. Man brate nun eine oder zwei Zwiebeln in Butter hell gelb schütte die heiße Butter darauf, dann gieße man siedendes Wasser über die ganze Masse, so hat man eine vortreffliche Reisesuppe.

#### 142. Korbelsuppe von Wasser.

Man reinige den Korbel und schneide ihn nach dem Waschen einigemal mit einem Messer durch, lasse ihn in ein wenig Butter abschwitzen und fülle so viel Wasser, als man zur Suppe braucht, darauf. Man thue noch etwas Weismehl, Nr. 18, hinzu und lasse es mit 3 oder 4 Ethern, wenn es verkocht ist, ab. In die Terrine thue man zur Suppe noch einige Semmelschelben und streue ein wenig Muskatennuß darüber.

#### 143. Eine leichte Mehlsuppe.

Man nehme feines Mehl und rühre es mit einem Ey, in Ermanglung desselben mit etwas Milch, und ein wenig Salz und Muskatennuß durcheinander. Man thue nun etwas Butter in siedendes Wasser, schütte das präparirte Mehl dazu und lasse es, je doch nicht zu lange, verkochen. Wird diese Suppe von Milch gemacht, so nehme man etwas Zimmt und Zucker dazu.

#### 144. Griesuppe.

Der Gries muß gut durchgesehen und gewaschen

werden, damit keine Unreinigkeiten darin bleiben. Dann kochte man ihn in Bouillon oder Wasser gar. Zur Abkochung mit Wasser gehört ein gutes Stück frische Butter. Soll der Orles recht gut werden, so zlehe man ihn mit zwei Eiern ab. Auf dieselbe Weise wird er auch mit Milch oder Wein, auch mit Bier und Wein gekocht, nur das Zimmt und Zucker dazu kömmt.

#### 145. Bouillonsuppe à la bonne femme.

Man nehme eine gute Rindfleischbouillon, giesse sie durch und setze sie wieder ans Feuer zum Kochen. Dann rühre man zwei oder drei Eyer mit einem Lösel feines Mehl mit Wasser klar. Befindet sich die Bouillon im Kochen, so lasse man unter immerwährendem Rühren die Eyermaße in die Suppe laufen, und ein paar Mal mit aufkochen. Diese Suppe wird in der Terrine mit ein wenig Muskatblumen oder Muß und etwas Salz angerichtet.

#### 146. Milchsuppe mit Vanille.

Man kochte gute Milch auf, nehme 2 Eßlöffel voll Mehl, klar gerührt, dazu und lasse es verkochen, gebe aber Acht, daß die Suppe nicht anbrennt. Die Vanille ( $\frac{1}{2}$  Stange auf 4 Quart) lasse man erst in etwas Milch ausziehen; dann giesse man sie durch ein Tuch, damit das Schwarze zurückbleibt, versüße sie gehörig mit Zucker und legire sie mit dem Gelben von sechs Eiern ab. Man kann auch ein wenig frische Butter mit aufkochen lassen. Zu dieser Suppe gibt man kleine Achtel Disquits oder Schneeklöße, Nr. 46, auch Chocolate.

#### 147. Chocoladen-Suppe.

Man kochte erst die Milch ab, dann die fein ge-

riebene Chocolate in dieser Milch abgekocht, ein Stück Zimmt, Citronenschale, gehörig Zucker, auch ein kleines Stück Butter hinzugethan und mit 4 Eiern abgelegt. Man gibt hierzu gerösteten Zwieback, Semmel oder Biscuit, letzteren gibt man aber besonders auf einem Teller, weil er leicht aufweicht und daher die Suppe kein gutes Ansehen erhält.

#### 148. Milchsuppe mit Kaisergersteln.

Man kochte die Milch gehörig ab, thue Zimmt, Citronenschale, gehörig Zucker und ein kleines Stück frische Butter dazu; mache dann einen Nudelteig, hacke ihn fein und blanchire diese Gersteln; wasche dann alle Mehltheile im Wasser ab, lasse es auf einem Haarsiebe so viel als möglich ablaufen und thue die Gersteln in die Milchsuppe. Man legire die Suppe mit einem Lese von drei Eiern ab und gib sie mit Citronenschale und Zimmt zur Tafel.

#### 149. Milchsuppe mit Reis.

Die Milch muß zu einer jeden Suppe erst abgekocht werden, also auch zu dieser. Man thue den Reis (auf 4 Quart Milch  $\frac{1}{2}$  Pfund) nachdem er nach Nr. 30 bereitet worden, in die Milch, lasse ihn mit einem Stück Zimmt und Citronenschale und  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter verkochen und legire die Suppe mit 3 oder 4 Eiern, nach Nr. 24, ab. Auf diese Weise nimmt man auch Gries, Sago, Nudeln und Vermicelles in allen Formen zur Milchsuppe.

#### 150. Milchsuppe von Mandeln.

Die Mandeln werden gut abgerührt, nach dem Waschen mit Milch zerstoßen und dann in kochender

Milch (aufs Quart  $\frac{7}{8}$  Pfund Mandeln) mit 2 Eßlöf-  
fel Kartoffelmehl gut verkocht. Man kann auch ein  
Stück Zimmt dazu nehmen. Wenn die Suppe durch  
ein Haarsieb leicht gestrichen worden, so legire man  
sie mit 2 Eiern aufs Quart Milch und verlässe sie  
gehörtig mit Zucker. Zu dieser Suppe gibt man Bis-  
quit, Besees oder Schneeklöße, Nr. 46. Zu der, ganz  
wie vorher angezeigt worden, behandelten Milch, nur  
ohne Mandeln, nimmt man auch Marasquin, Rosens-  
essenz und Schwaden.

### 151. Chaud doux von Champagner.

Man lasse 1 Quart Rheinwein mit 1 Pfund  
Zucker und etwas Zimmt einmal aufkochen, und giesse  
2 Bouteillen Champagner erst beim Anrichten dazu.  
Vorher schlage man 30 Eier in einen Topf, rühre  
sie mit Wein klar, so daß sie nicht zu dick werden.  
Wenn nun der Rheinwein und Champagner einmal  
aufgekocht hat, so legire man ihn mit dieser Eyer-  
masse, und thue dann das von vier Eiern zu Schnee  
geschlagene Weiße noch hinzu und schlage es tüchtig  
mit einem Schneebesen. Durch den Schnee erhält sich  
der Schaum, welches eine Hauptsache ist. Man gebe  
es so zur Tafel, oder in Tassen.

### 152. Pollnischen Thee.

Man nehme 2 Quart Weißbier, wo es zu haben  
ist Cottbuser, und lasse es mit Zimmt und Citronen-  
schale und 2 Eßlöffel mit Bier klar gerührtem Kar-  
toffelmehl verkochen. Man mache von 12 Eiern mit  
 $\frac{7}{8}$  Quart abgekochter Sahne ein Leson, wie Nr. 24, und  
thue nach Umständen Zucker hinzu; vor dem Gebrauch  
werden 2 Quart Rhein, oder weißen Wein mit diesem  
Leson abgerührt, dann zu dem Ganzen noch ein gutes  
Glas Marasquin gerhan, so ist der Pollnische Thee fertig.

## 153. Rother Wein mit Sago.

Man reinige  $\frac{1}{2}$  Pfund Sago nach Nr. 31, und koch' ihn, wenn er recht klar ist, mit reinem Wasser so lange, bis er wie Fischrogen blank ist; dann lasse man ihn mit Pontac, oder einem andern starken rothen Wein, und Zucker, Zimmt und Citronenschale kochen, so ist die Suppe fertig. Hierzu gibt man geröstetes Munderbrod oder Zwieback. So kann man den Sago auch mit welchem Wein bereiten, nur wird die Suppe mit Eiern abgelegt.

## 154. Kirchsuppe.

Der Unterschied der frischen und getrockneten Kirsch'n zur Suppe ist sehr bedeutend, da man aber im Winter auch gern Kirchsuppe isst, so muß man sich schon der trockenen Kirsch'n oder des Müßes bedienen. Von beiden sind die Kirsch'n am besten. Wenn die Kirsch'n gewaschen worden, so zerstoße man sie im Mörs'ler, damit auch die Kerne zerstampft werden, wodurch die Suppe, wenn man noch 2 Loth Mandeln hinzu setzt, einen guten Geschmack erhält. Man lass' die Kirsch'n gut auskochen, dann durch ein Haarsieb laufen und verseze den Kirchsafft nach Belieben mit rothem Wein. Man thue ein wenig braunes Mehl, ohne Butter, wie Nr. 28, und Zimmt, Zucker und Citronenschale, auch ein paar Nelken hinzu und lasse diese Ingredienzen mit verkochen. Man gibt hterzu geröstete Semmelsch'ten, Diequit oder Zwieback. Auf dieselbe Art macht man auch Pflaumensuppe.

## 155. Hagebutten-suppe.

Die trocknen Hagebutten werden gut gewaschen, mit Wasser weich gekocht und durch einen Durchschlag gerieben. Mit Wasser, so daß es dieselbe Suppe austrägt, wieder mit etwas Weis'mehl, Nr. 18, zum Feu-

er gebracht und mit Zucker, Citronenschale, Zimmt und 2 Stück Nelken verkochen lassen. Man schäume es gut ab und streiche es durch ein Haarsieb. Man verseze diese Suppe mit weißem Wein, so bekömmet sie ein schönes Roth. Man gibt hier auch gerösteten Zwieback dazu.

### 156. Apfelsuppe.

Man schäle gute Äpfel, schneide sie in Stücke lasse sie im Wasser weich kochen und rühre sie durch einen Durchschlag. Man verseze diese Äpfel mit so viel Wasser, daß es die Hälfte der Suppe ausmacht und lege es mit Zimmt, Zucker und Citronenschale, auch ein wenig Weismehl wieder zum Feuer, giesse so viel weißen Wein dazu, daß man Suppe genug hat und legire es mit einem Lefon von 6 Ethern ab. Man gibt hierzu kleine Bisquits, Zwieback oder geröstete Semmel.

## VII. Abschnitt.

### Von der Zubereitung der Kalteschalen.

#### 157. Kirsch = Kalteschale.

Man setze frische, von den Steinen entblöste, Kirschen, mit Zucker, Zimmt und Citronenschale auf das Feuer zum Compot; stoße, oder zerquetsche die Steine in einem Mörser, lasse sie mit Wasser abkochen und giesse es auf den Compot. Man verseze die Masse mit rothem Wein und gebe geröstete Semmel dazu.

#### 158. Kalteschale von Pflaumen.

Die Steine werden aus den frischen Pflaumen geschnitten, diese dann gut gewaschen, mit etwas Wasser, Zimmt und Citronenschale aufs Feuer gesetzt und