

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollkommenes Kochbuch oder Anleitung zur ökonomischen und geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, so wie zum Einmachen und Trocknen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe, 1844

Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

Suppen.

1. Klare Suppe oder Bouillon.

Man nimmt einen kupfernen Kessel oder einen irdenen Topf, welcher 6 Maasß Wasser faßt, legt darein 5 Pfund Ochsenfleisch, 3 Pfund Kalbfleisch, ein altes Huhn, setzt es auf ein starkes Feuer, schäumt es geschwind, thut alsdann eine gelbe Rübe, etwas Wirsing, eine halbe Wurzel Sellerie dazu, läßt es langsam kochen, bis das Fleisch weich ist, feihet es durch ein feines Sieb oder Hartuch, und so kann man es als Bouillon in Tassen oder auch als Suppe geben. Soll die Suppe oder Bouillon braun werden, so wird das Fleisch, bevor es mit Wasser angefüllt wird, gebraten, und wenn es dann wieder kalt geworden, mit Wasser angefüllt.

2. Bouillon mit Pfanzel von Geflügel.

Das in obiger Bouillon gekochte alte Huhn wird, wenn es weich gekocht ist, genommen, das Fleisch von den Knochen gelöst, fein gehackt, dann gestoßen und durch ein feines Sieb getrieben; zu dem durchgetriebenen werden 4 ganze Eier genommen nebst etwas von der Bouillon und verrührt, und gesalzen in eine vorher mit Butter bestrichene Form gefüllt, in heißes Wasser gesetzt und am Feuer sich binden lassen, doch so, daß das Wasser ja nicht kocht; ist das geschehen, so wird die Form aus dem Wasser genommen, gestürzt und dann in beliebige Stücke geschnitten, in die Suppenterrine gelegt, Bouillon darüber gegossen und servirt.

3. Klare Suppe.

Man nehme in einen irdenen Topf 3 Maasß Wasser, lege 3 Pfund Schensfleisch hinein, setze es auf schnelles Feuer und schäume es geschwind, dann lege etwas Sellerie, Lauch und gelbe Rüben dazu und lasse es einkochen.

4. Klare Suppe mit eingegossenen Nudeln.

Man nehme 3 Kochlöffel voll Mehl, etwas Salz, und rühre es mit einem Ei und etwas Wasser glatt, so daß es ein läufiger Teig wird, dann nehme man klare Suppe und lasse es von einem Löffel schurweise hineinlaufen; wenn eine Partie darin ist, so nehme man immer die Nudeln mit einem Schaumlöffel heraus und fahre so fort, bis die Masse all' ist, dann werden alle wieder in die Suppe gelegt und darin aufgekocht.

5. Klare Suppe mit Einbund. 18

Man nehme 12 Loth Weißbrod, schneide es würflicht; dann nehme man in einen irdenen Topf 6 Eier nebst einem Schoppen Milch, Salz und Muskat, etwas fein gehackte Petersilie und Schnittlauch, zerrühre es gut und thue es an das würflicht geschnittene Brod und menge es durch einander. Dann rühre man ein Ei groß Butter gut ab, nehme das übrige dazu und menge es durcheinander, nehme ein reines Tuch, bestreiche es mit Butter und thue die Masse darein, binde es hierauf zu und lasse es ein wenig ruhen, dann koche man es im Wasser in einer Stunde gar, dann wird es aus dem Tuche angerichtet und kochende klare Suppe darüber gegossen und servirt.

6. Bouillon mit Quennelles von alten oder jungen Hühnern.

Das Brustfleisch von einem alten Huhn wird roh herausgeschnitten und fein gehackt, mit vorher im Wasser geweichten und wieder ausgedrückten 6 Loth Weißbrod, 3 Loth

Butter und zwei ganzen Eiern vermengt; diese Masse fein gehackt, gesalzen und dann, wenn sie fein genug ist, durch ein Haarfieb getrieben, und daraus Quennelles mit dem Löffel oder nach Belieben gemacht, in der Bouillon 10 Minuten gekocht und servirt.

7. Klare Suppe mit abgebrühten Erbsen.

Man nehme in eine Pfanne nicht ganz einen Schoppen Wasser und lege eine Nuß groß Butter hinein nebst etwas Salz und lasse es kochen, rühre dann mit diesem siedenden Wasser und Butter drei starke Kochlöffel voll Mehl an und schlage den Teig mit dem Kochlöffel ab; ist der Teig ein wenig verkühlt, so rühre man drei ganze Eier dazu; ist alles gut abgerührt, so nehme man einen dreilöcherigen Schaumlöffel, thue die Masse hinein und lasse sie in die klare Suppe laufen. Dann lasse man sie einige Mal darin aufkochen und richte sie hierauf an.

8. Bouillon mit Brod-Pfanzel.

Brühe 6 Loth Weißbrod mit kochender Milch an, lasse es wieder verkühlen, dann rühre es mit 2 Loth frischer Butter und 4 Eiern gelb und Salz ab, nachher das Weiße von den 4 Eiern zu Schnee geschlagen, unter die Masse gerührt, dann eine Omlettpfanne genommen, etwas Butter darin vergehen lassen, die Masse darauf gegossen und langsam auf dem Feuer gebacken, umgewendet, und auf der andern Seite auch gebacken, dann in beliebige Stücke geschnitten, in die Suppenterrine gethan und die kochende Bouillon darauf gegossen und servirt.

9. Bouillon mit Gries-Pfanzel.

Man nehme 6 Loth Butter, rühre sie schaumig, dann 4 Eiern gelb nebst etwas Salz und 8 Kochlöffel voll Griesmehl, dazu das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee geschlagen und unter die Masse gerührt, hierauf ein Tortenblech

mit Butter bestrichen, die Masse darauf gegossen und im Ofen gebacken. Auch kann es in Ermanglung eines Ofens in der Pfanne gebacken, in beliebige Stückchen geschnitten, in die Bouillon gethan und darin zwei bis drei Mal aufkochen lassen und servirt werden.

10. Bouillon mit Krapfen oder Rafiol.

Man mache einen Nudelteig von 2 Eiern, 4 Loth Mehl, etwas Wasser und Salz, walge den Teig dünn aus und bereite dann folgende Farce oder Filet; diese kann gemacht werden etwa von etwas gebratenem Geflügel oder Kalbfleisch; dieses wird fein gehackt, mit etwas in der Milch vorher geweichtem Weißbrod, alles zusammen unter einander gerührt, gesalzen, nebst dem Gelben einiger Eier, dann werden davon Kaffeelöffel voll groß auf den Nudelteig gelegt, überschlagen und Krapfen daraus gemacht, in der Bouillon gar gekocht und servirt.

11. Klare Suppe mit Hirnsüßchen.

Man nehme eine Kalbshirn, reinige es von der Haut und siede es im Salzwasser ab, dann treibe man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in einer Schüssel ab, gebe das Hirn dazu nebst für 3 Kreuzer in Milch erweichtem und wieder ausgedrücktem Weißbrod 4 ganzen und 3 gelben Eiern; ist alles gut verrührt, gesalzen, nebst etwas fein gehackter Peterfilie; dann streiche man ein Kasserol mit Butter aus und thue die Masse hinein, hierauf gebe man oben und unten Blut und bade es schön gelb, dann stürze man es und richte klare Suppe darüber an.

12. Klare Suppe mit Kalbfleischflößen.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Pfund gebratenes Kalbfleisch auf ein Schneidbrett und hacke es fein, dann gebe $\frac{1}{4}$ Pfund Ochsenmark nebst 2 Kreuzerwecken, welche vorher im Wasser eingeweicht und wieder ausgedrückt sind, dazu, dann thue man

es in einen Mörser und stoße es fein, nehme dann in eine Schüssel $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und rühre ihn mit 3 Eiern gut ab, gebe das Gestoßene dazu, nebst Salz, etwas Muskat und fein geschnittenen Schnittlauch; sollte die Masse zu dünn sein, so menge man noch etwas geriebenes Weißbrod dazu, dann mache man beliebige Klöße daraus, koche sie in klarer Suppe gar und servire sie.

13. Klare Suppe mit Kaiserklößen.

Man nehme für 3 Kreuzer Weißbrod und schneide es fein nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett, feuchte es mit Milch an und gebe dann 5 Eier nebst etwas Mehl und Salz dazu, menge alles gut durcheinander und mache Klöße daraus und koche sie in der klaren Suppe einige Mal auf und servire sie.

14. Bouillon mit Klößen oder Quennelles von Geflügelleber.

Man nehme etwa 12 Kapaunenlebern, hacke sie fein, dann nimmt man 4 Loth Butter, rührt sie schaumig mit 4 ganzen Eiern, Salz und nach Belieben auch Schnittlauch, nebst etwas Petersilie; ist dieß geschehen, so rührt man die gehackte Leber leicht darunter mit so viel fein geriebenem Milchbrod, daß es eine Masse gibt, wo man Quennelles daraus machen kann; man muß aber wohl Acht geben, daß man nicht zu viel Brod dazu nimmt, weil das Brod aufgeht und die Quennelles zu fest werden; man lasse die Masse einige Minuten stehen, daß das Brod sich erweichen kann, dann nach Belieben Quennelles daraus gemacht und in der Bouillon gar gekocht; wenn es fertig kann, nicht in dieser Bouillon, in welcher sie servirt werden, sondern in einer andern, weil sie gern die Bouillon trübe machen.

15. Bouillon mit Griesklößen oder Quennelles.

Es wird 4 Loth Gries in der Milch dick gekocht, und wenn er weich ist, läßt man ihn verkühlen, dann nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und rührt sie mit 6 ganzen Eiern schaumig, rührt dann den gekochten Gries hinein, nebst 4 Loth Mehl, macht Klöße oder Quennelles daraus, kocht sie in der Bouillon gar und servirt sie.

16. Bouillon mit Weißbrodklößen.

Man nimmt 6 Loth Weißbrod, weicht es in Wasser ein, dann rührt man 5 Loth Butter mit 4 ganzen Eiern schaumig mit 1 Loth Mehl, alsdann drücke man das Brod aus, rühre es dazu und mache Klöße daraus, koche sie in der Bouillon gar und servire sie.

17. Bouillon mit Omelette-Pfanzel.

Man rühre 6 Loth feines Mehl mit etwas Milch an, schlage 4 Eiergelb hinein und 2 Loth zerlassene Butter, schlage das Weiße der 4 Eier zu Schnee und rühre ihn unter die Masse, dann backe man sie in der Omelettenpfanne auf beiden Seiten, schneide sie nach Belieben in Stücke und gebe es in der Bouillon zur Tafel, vorher lasse man sie aber in der Bouillon noch ein Mal aufkochen.

18. Bouillon mit Erbsen.

Nehme $\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl, drei ganze Eier und etwas Milch, mache einen festen Teig damit an und salze ihn, dann nehme man den dazu gemachten Erbsenlöffel, welcher mit Erbsen großen Löchern versehen ist, schütte die Masse hinein und rühre sie mit dem Kochlöffel durch in das kochende Wasser, lasse sie einige Mal aufsteben, nehme sie dann heraus und kühle sie mit frischem Wasser ab, lege sie dann in die Bouillon, lasse sie damit aufkochen und servire sie.

19. Bouillon mit Kräutern oder Wurzelsuppe.

Man nehme, wie die Jahreszeit es gibt, Wirsing, fein geschnittene Sellerie, Blumenkohl, grüne Erbsen, Rosenkohl, junge Gelberüben, koche dieses alles separat im Salzwasser weich; ist dieß geschehen, so kühle man sie in frischem Wasser ab und lege diese Kräuter zusammen in die Bouillon; man kocht die Kräuter aus dem Grunde vorher im Salzwasser ab, weil sie sonst der Bouillon einen zu starken Kräutergeschmack geben; die Suppe abgeseigt und servirt.

NB. Sollte es Jemand auffallen, in meinem Speisezetel mitten im Winter Wurzelsuppe zu lesen, der erinnere sich, daß man mitten im Winter junge Kräuter aus den Mistbeeten zieht und darum auch eine Frühjahrsuppe zu dieser Jahreszeit bereitet werden kann.

20. Bieruppe.

Man nehme für 6 Personen 2 Flaschen Bier, lasse es mit 12 Loth Zucker und etwas Zimmet aufkochen, nehme aber sorgfältig den Schaum ab, dann verrühre man 6 Eigelb mit etwas saurem Rahm, gebe sie in die Suppe und servire sie.

21. Suppe mit gebackenen Fleckchen.

Man mache von 4 Eiern einen festen Nudelteig, walle ihn aus, schneide ihn zu Fleckchen so groß wie ein Finger, und backe sie gelb im Schmalz, dann thue sie in ein Casferol, gieße gute Bouillon daran, thue etwas Petersilie daran und lasse sie aufkochen, legire sie mit saurem Rahm und Eiern ab und servire sie.

22. Bouillon-Suppe mit gefülltem Wirsing.

Nehme einen schönen Kopf Wirsing, löse die Blätter ab und reinige sie, brühe sie ab, gebe aber recht Acht, daß die Blätter nicht zerrissen werden; sind sie abgebrüht, so

lege man sie sorgfältig aus dem Wasser auf ein reines Tuch und lasse sie abtrocknen, dann bereite man folgende Farce dazu: Man nehme eine rohe Hühnerbrust oder auch Kalbfleisch, hacke es klein, ferner 2 Loth vorher im Wasser erweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod und hacke es zu dem Fleisch nebst 2 Loth frischer Butter, 2 ganzen Eiern, etwas Salz, alles zusammen fein gehackt, dann im Mörser gestoßen und durch ein Haarsieb getrieben; ist dieß geschehen, so wird das Kraut damit gefüllt, zusammengelegt und in ein Casserol neben einander gesetzt, etwas Bouillon daran gegossen und weich gekocht; beim Anrichten wird das gefüllte Kraut in die Suppen-Terrine gelegt und die Bouillon kochend darüber gegossen und dann servirt.

23. Bouillon-Suppe mit Reis.

Nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Reis, reinige und wasche ihn sauber, dann koch ihn mit weißer Bouillon und etwas Salz weich, man gebe aber nicht zu viel Bouillon dazu, sondern ganz wenig, denn der Reis, wenn er mit zu viel Bouillon gekocht wird, erweicht sich, und er soll in der braunen Suppe ganz bleiben; beim Anrichten wird der Reis in die Suppen-Terrine gelegt und kochende braune Bouillon darauf gegossen, abgeseigt und servirt.

Purée-Suppen.

24. Suppe von Feldsalat.

Man nehme Feldsalat, je nachdem man dessen bedarf und reinige ihn, dann brühe man ihn in einer schwachen Lauge ab, nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Butter nebst 4 Kochlöffel voll Mehl in ein Casserol und schweize es zusammen auf dem Feuer, aber daß es keine Farbe bekommt; dann gebe man

den Feldsalat dazu und fülle die Casserol mit guter weißer Bouillon auf, lasse alles zusammen eine gute Stunde kochen und hebe das Fett gut ab, alsdann treibe man die Suppe durch ein feines Sieb; beim Anrichten legire man sie mit gutem saurem Rahm ab, gieße sie über fein gewürfeltes Brod und servire sie.

25. Schwarzwurzel-Suppe.

Man nehme eine Partie Schwarzwurzeln, reinige sie und koche sie im Salzwasser weich; hierauf gebe man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 6 Kochlöffel voll Mehl in eine Casserol und schweife es auf dem Feuer ab, aber daß es schön hell bleibt, dann fülle man sie mit guter Bouillon auf und lasse es eine Stunde kochen, so daß sich das Fett alles auf die Höhe kocht, dann gebe man die Schwarzwurzeln dazu und lasse sie damit noch ein Mal aufkochen, dann treibe man alles durch ein Haartuch, dann gieße man sie über würflicht geschnittenes Brod und servire sie.

26. Purée von grünen Erbsen.

Man nehme ein Mepchen große grüne Erbsen, setze sie mit kaltem Wasser zum Feuer und lasse sie mit etwas Petersilie, Sellerie und einer gelben Rübe weich kochen, hierauf treibe man sie durch eine Haartuch oder feines Sieb, verdünne sie dann mit guter weißer Bouillon und salze sie ab; darein kann man nun noch Reis, gewürfeltes Brod, Nudeln oder kleine grüne Erbsen thun.

27. Purée von durren Erbsen.

Nehme ein halbes Mepchen durre Erbsen, mache sie rein, setze sie mit kaltem Wasser zum Feuer und lasse sie mit etwas Selleriewurzel, Gelberübe und Zwiebel weich kochen; ist das geschehen, so treibe man sie durch ein Haartuch oder Sieb, verdünne sie mit Bouillon nebst Salz; darein kann gegeben werden; gebackene Erbsen, Reis,

Gerste, geröstetes Brod, gekochte Erbsen, wie sie unter Nr. 18 angegeben sind.

28. Purée von weißen Bohnen.

Nehme ein halbes Meßchen rein gelesene und gewaschene Bohnen, setze sie mit kaltem Wasser an's Feuer und koche sie mit etwas Gelberübe, Sellerie und Zwiebel weich und treibe sie mit guter brauner Bouillon oder Jus durch ein Sieb, verdünne sie mit Bouillon und servire sie mit geröstetem Brod.

29. Purée von gefärbten Bohnen.

Wird behandelt, wie die von weißen Bohnen.

30. Linzen-Purée-Suppe.

Wird behandelt wie die Suppe von dürren Erbsen, nur muß man braune Bouillon zum Durchstreifen und Verdünnen nehmen, auch kann das darin servirt werden, was in der dürren Erbsen-Purée-Suppe servirt wird. Zu bemerken ist, daß die Purée-Suppen, welche von Hülsenfrüchten sind, nicht eher gefalzen werden, bis sie durchgetrieben sind.

31. Purée-Suppe von Kastanien.

Nehme ein Meßchen Kastanien, mache sie aus der Schale und reinige sie ganz, dann setze man sie mit guter brauner Bouillon zum Feuer und koche sie weich, hierauf treibe man sie durch ein feines Sieb oder Haartuch, verdünne sie mit brauner Bouillon und salze sie; auch kann man ein wenig Zucker hinein thun; darin kann servirt werden: gewürfeltes und geröstetes Brod, auch ganze Kastanien.

32. Purée-Suppe von Sellerie.

Mache 4 Köpfe Sellerie rein, thue $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in ein Casserol und röste darin 2 Kochlöffel voll Mehl, aber nicht gelb; ist das geschehen, so fülle es mit weißer Bouillon

auf; beim Hineinrühren muß man Acht geben, daß das Mehl nicht knollig wird, dann werfe den Sellerie hinein und lasse ihn weich kochen, hierauf treibe es durch ein Haartuch oder feines Sieb; gesalzen und mit Reis oder geröstetem Brod servirt.

33. Purée von grünen Kernen.

Nehme ein halbes Pfund grüne Kernen, mache sie rein, setze sie mit Bouillon und Petersilie, Sellerie und etwas Gelberüben zum Feuer und koche solches weich, dann treibe man es durch ein Haartuch, salze es ab, und servire es mit geröstetem Brod, oder auch grünen Kernen.

34. Milchsuppe mit kleinen Bregeln oder Reis.

Man nehme von den kleinen Fastenbregeln in ein Casserol und erweiche sie mit etwas kochender Milch, $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten gebe man, je nachdem man bedarf, Milch in ein Casserol, lasse sie siedend werden, salze oder zuckere sie und giesse sie kochend über die Bregeln und servire sie. Auch kann man in Milch weichgekochten Reis in der Suppe serviren.

35. Suppe Julienne.

Man nimmt weiße Rüben, rothe Gelberüben und Sellerie dieses schneidet man alles in kleine Riemen, nebst viel Sauerampfer eben so viel Lattig oder Endivien, Lauch und kleine ganze Zwiebeln, grüne kleine Erbsen, kocht alles zusammen in einer guten Brühe weich, gießt sie über gebähtes Brod und servirt sie.

36. Champignons-Suppe.

Man nehme in ein Casserol $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und 4 Kochlöffel voll Mehl, röste es, aber es darf keine Farbe bekommen, fülle es mit weißer Bouillon auf, daß es eine dünne Sauce gibt; dann reinige man eine Partie Cham-

pignons, schneide sie in Scheiben und thue sie in die Suppe, lasse alles eine halbe Stunde kochen, dann durch ein feines Sieb geseiht, und mit 4 Eiern ablegirt und über würflicht geschnittenen in Butter geröstetes Brod gegossen und servirt.

37. Suppe von Steinpilzen mit feiner Gerste.

Man nehme $\frac{1}{4}$ Pfund feine Gerste und setze sie mit $\frac{1}{2}$ Schoppen kaltem Wasser und $\frac{1}{4}$ Pfd. frischer Butter zum Feuer und lasse sie mit beständigem Umrühren kochen. Dann nehme man 12 bis 13 Stück schöne Steinpilzen und reinige sie. Hierauf schneide man sie in kleine Würfel und gebe sie in die Gerste, thue etwas feine Petersilie daran. Wird die Masse zu dick, so thue man weiße Bouillon daran; hierauf salze man sie ab, lasse alles zusammen eine Stunde lang kochen und richte sie dann an.

38. Krebs-Suppe.

100 Stück kleine sogenannte Suppen-Krebse werden versehen, daß kein todter dabei ist, rein gewaschen und mit sehr wenig Wasser und etwas Salz auf einem starken Feuer aufgekocht; wenn sie erkaltet sind, werden sie ausgebrochen und die Schalen im Mörser fein gestossen. Aber bemerken muß ich, daß die Krebse nur in einem metallenen Mörser gestossen werden können, auch muß dieß schnell geschehen, weil sie gerne schwarz werden. Stoße dazu $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter, hierauf setze man sie in einer Casserol auf's Feuer und röste sie ein wenig; ist das geschehen, so werden sie mit weißer Bouillon und so $\frac{3}{4}$ Stunden lang mit 5 Loth Weißbrod-Rinde gekocht; alsdann wird die Suppe durch ein feines Haartuch getrieben; ist die Suppe zu dick, so wird sie mit Bouillon verdünnt, gesalzen und mit den zurückbehaltenen Schweifen der Krebse oder Brodpanzel servirt. Es können auch kleine grüne Erbsen, welche vorher in der Bouillon weich gekocht worden sind, darin servirt werden.

39. Weiße Coulis-Suppe.

Nehme ein starkes $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, lasse sie in einer Casserol auf dem Feuer zergehen und rühre 4 Kochlöffel voll Mehl hinein, röste es ein wenig, aber nicht gelb, lasse es verkühlen und rühre es mit Bouillon an, setze es wieder an das Feuer und rühre darin, bis es kocht, dann nehme den Löffel heraus und lasse es eine Stunde lang kochen, so daß das Mehl verkocht und das Fett sich wieder in die Höhe hebt, nehme dann das Fett weg, seihe die Suppe durch ein feines Sieb und rühre 4 Eiergelb hinein; darenin kann gegeben werden: Quennelles von der Bouillon-suppe Nr. 6 oder Brodypfanzel Nr. 8; dann abgeseigt und servirt.

40. Purée von Feldhühnern.

Nehme 2 Feldhühner, brate sie in Butter mit Zwiebeln, Gelberüben und etwas rohem Schinken weich; ist das geschehen, so nimm die Feldhühner und stoße sie im Mörser mit Fleisch und Bein klein zusammen; die zurückgebliebene Sauce wird mit brauner Bouillon aufgefüllt und mit 5 Loth Weißbrod verkocht, das Brod wird aber vorher auf dem Rost geröstet; ist alles gut verkocht, so wird es mit den gestoßenen Feldhühnern durch ein Haartuch getrieben und mit geröstetem würflicht geschnittenem Brod servirt.

41. Purée von Lerchen.

Wie das von Feldhühnern.

42. Purée von Wildenten.

Wie Nr. 40.

43. Wildpurée-Suppe von Has.

Wie Nr. 40.

44. Purée von wilden Tauben.

Ebenso.

45. Purée von Fasan.

Ebenso.

46. Reis-Suppe.

Nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, mache ihn rein, setze ihn mit etwas frischer Butter und einem Schoppen Wasser zum Feuer und lasse ihn kochen. Wird er dick, so gieße weiße Bouillon zu und lasse ihn zwei Stunden lang kochen. Beim Anrichten kann man die Suppe abgeseigt so zur Tafel geben, auch kann man sie mit 4 Eigelb abgießen und darin die Brust von einem alten Huhn, fein in Filets geschnitten, serviren.

47. Weiße Rüben-Purée.

Nehme 4 Stück weiße Rüben, mittlerer Größe, schäle und wasche sie sauber, nehme in ein Casserol 4 Loth Zuckerkandel mit etwas Wasser und lasse es in der Casserol schön hochgelb werden, dann werfe $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und die weißen Rüben hinein und lasse sie weich dämpfen; ist das geschehen, so fülle sie mit brauner Bouillon auf und lasse sie weich kochen, alsdann werden sie durch ein feines Haartuch getrieben, abgeseigt mit Reis oder mit den zur Bouillonssuppe Nr. 18 beschriebenen Erbsen servirt. Auch können Makaroni darin servirt werden.

48. Suppe von Gelberüben oder Suppe à la Cregy.

Wie die von weißen Rüben.

49. Suppe à la Reine.

Nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in ein Casserol, lasse es auf dem Feuer zergehen, rühre 3 Kochlöffel voll Mehl hinein und röste es auf dem Feuer, aber nicht gelb; ist das geschehen, so wird es mit weißer Bouillon angefüllt und verkocht, dann wird das Fleisch von einem weich gekochten alten Huhn genommen, fein gehackt, gestoßen und mit der Suppe durch ein

Haartuch getrieben, nebst einem Schoppen gutem süßen Rahm; darin kann geröstetes Brod, Reis oder Pfanzel servirt werden. Zu bemerken ist, daß alle Purée-Suppen, wenn sie durchgetrieben sind, nicht mehr kochen dürfen, sondern nur heiß gehalten werden.

50. Panadel-Suppe von Weißbrod.

Nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Weißbrod, schneide es klein zusammen, koche es mit 4 Loth Butter in weißer Bouillon weich, dann treibe man sie durch ein Haartuch und salze sie ab; beim Anrichten wird sie mit 4 Eiegelb und etwas saurem Rahm abgirt und dann servirt.

51. Panadel-Suppe von Schwarzbrod.

Wie die von Weißbrod, alsdann nur Schwarzbrod mit etwas Kümmel gekocht und nicht mit Eiern legirt, sondern geradezu servirt.

52. Durchgetriebene Kartoffel-Suppe.

Nehme für 8 Personen 8—10 Stück gute Kartoffeln, schäle sie und mache sie rein, dann werden sie mit weißer Bouillon weichgekocht, durch ein Haartuch oder feines Sieb getrieben; ist das geschehen, so werden sie mit weißer Bouillon verdünnt, mit saurem Rahm abgirt und mit gewürfelt geschnittenem, in Butter geröstetem Brod servirt.

53. Endivien-Suppe.

Man nehme für 8 Personen 10 Loth Butter, mache eine sogenannte weiße Sauce mit 4 Kochlöffel voll Mehl und weißer Bouillon, lasse es gut verkochen, seihe es durch ein feines Sieb, nehme ein oder zwei Stück Endivien, schneide ihn fein wie Nudeln und koche ihn in der Bouillon weich; ist das geschehen, so wird er in die Suppe geworfen, darin aufgekocht und beim Anrichten mit 6 Eiegelb abgirt,

gefalzen und servirt; auch kann mit der Suppe etwas Cudivien durchgetrieben werden.

54. Kerbel oder Sauerampfer-Suppe.

Nehme ein Hand voll Kerbel oder Sauerampfer, wasche ihn rein und hacke ihn fein, nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in ein Casserol und thue die Kräuter dazu, nachher fülle man sie mit weißer Bouillon auf, verkoche sie mit fein geschnittener Brodrinde, salze und legire sie beim Anrichten mit faurem Rahm und 4 Eiergelb ab und servire sie.

55. Legirte Sago-Suppe.

Nehme $\frac{1}{4}$ Pfund braunen oder weißen Sago, rühre ihn in kochendes Wasser und lasse denselben hell kochen; dann feihe ihn durch und kühle ihn in kaltem Wasser ab, schütte dann das Wasser ab und gieße weiße Bouillon darauf, setze ihn zum Feuer, lasse ihn eine Stunde kochen und salze die Suppe ab; beim Anrichten wird dieselbe mit 6 Eiergelb und $\frac{1}{4}$ Schoppen feurem Rahm ablegirt und servirt.

56. Suppe à la Tortue.

Wird bereitet wie die Suppe à l'Anglaise, nur wird mit der Suppe eine halbe Bouteille Madera aufgekocht und in die Suppe gethan. Quennelles, Trüffel und in kleine Stücke geschnittener gebrühter Kalbskopf, welcher vorher in einer guten Bouillon weich gekocht worden ist, wird dazu gethan und dann servirt.

57. Braune Coulis-Suppe oder Suppe à l'Anglaise.

Nehme eine gute, starke, braune, von 6 Pfund Ochsenfleisch, 6 Pfund Kalbfleisch, einem alten Huhn, gut ausgekochte Bouillon, welche mit 2 Gelberüben, einer Selleriewurzel und einem halben Kopf Wirsing versehen ist, feihe es durch ein Haartuch oder feines Sieb, lasse es verkühlen und dann nehme von der Bouillon und rühre 6 Loth Mehl

damit an, giese dann die ganze Bouillon daran, rühre diese Suppe auf dem Feuer fortwährend, und wenn sie kocht, nehme den Löffel heraus und lasse sie zwei Stunden langsam kochen, so daß alles Fett, was in der Suppe enthalten ist, in die Höhe kocht, welches rein abgehoben wird. Hauptfächlich ist dabei zu bemerken, daß bei Krastsuppen das Fett immer abgehoben werden muß. In dieser Suppe kann Wurzelwerk, Makaroni oder Quennelles servirt werden.

58. Hechtsuppe.

Man nehme 3 Pfund Hecht, yuge sie rein, dann schneide man das Fleisch von dem Rücken und dem Kopfe; dieses Fleisch kann zu gebacknem Hecht oder Filets mit Sardellen oder zu gelben Saucen verwendet werden; dann nehme man den Rücken, den Kopf und die Haut und setze dieses mit 3 Maß Wasser zum Feuer und schäume es rein ab, dann gebe man etwas Sellerie, Peterstlie und etwas Salz dazu und lasse es so eine Stunde lang kochen, dann seihe man es durch ein Sieb. Hierauf nehme man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in ein Casserol und lasse sie auf dem Feuer zergehen, gebe dann so viel feines Mehl daran, als die Butter annimmt, lasse es zusammen auf dem Feuer einige Minuten lang gehen, giese dann die Hecht-Bouillon langsam dazu, aber daß es keine Knollen gibt, dann seihe man es durch ein Sieb, thue fein würflicht geschnittenes und vorher in Butter gelb geröstetes Brod hinein und servire sie.

Saucen.

59. Weiße Sauce.

Man nehme 8 Pfund Kalbfleisch, ein altes Huhn und bereite davon eine gute Bouillon. Lasse nämlich das Kalbfleisch ein wenig anbraten, und wenn es wieder erkaltet ist,