

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Constanzer Kochbuch**

**Kümicher, Caroline**

**Constanz, 1830**

I. Suppen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56302**

## I. S u p p e n.

1. Artischocken-Suppe. Zu einer Suppe für 6 Personen werden 6 mittlere Artischocken gepuht, und im Salzwasser gesotten, dann von Allem gereinigt und die Käse in Salzwasser gelegt; nun schneidet man von Milchbrod runde Scheibchen, bakt sie in heißer Butter, und läßt sie auf Fließpapier rein ablaufen; hernach nimmt man recht gute Fleischbrühe, so viel als nöthig, läßt sie mit etwas Fus und dem gebackenen Brod sieden und legt die Artischockenkäse hinein; aus den Spitzen der Blätter drückt man das Mark mit einem Messer rein heraus, verrührt dieses mit dem Gelben von 2 bis 3 Eiern und rührt es vor dem Auftragen an die Suppe. — Im Winter kann man auch von getrockneten Artischocken die gleiche Suppe bereiten, nur muß man dann 2 bis 3 gesottene Artischockenkäse verwiegen und sie mit Eiergelb an die Suppe rühren.

2. Austern-Suppe. Es werden verhältnißmäßig Austern wie gewöhnlich gebraten, doch dürfen sie nicht ganz fertig seyn; nun verwiegt man ein halb abgesottenes Kalbsbriesele, nebst Zwiebeln und Petersil ganz fein, und stößt dies mit der Hälfte von den Austern im Mörser so lange, bis es ein Brei wird; dann läßt man verhacktes Nierenfett, so groß wie ein Hühnerei, in einer Casserole heiß werden, dünstet das Verwiegte darein, legt nun etliche gebähte Brod-

schnitten dazu, gießt gute Fleischbrühe daran, und läßt dies zusammen eine gute halbe Stunde langsam kochen; beim Anrichten verrührt man das Gelbe von 5 bis 6 Eiern, und gießt die Suppe durch ein Haarsieb daran; die zurückgelassenen Austern, die in kleine Würfel geschnitten werden, legt man auf der Suppe herum; hat man Jus, so kann auch ein Löffel voll mit der Suppe aufgekocht werden; am Fasttage kann man statt der Fleischbrühe Erbsenbrühe nehmen.

3. Baumwoll-Suppe. Für 4 Personen thut man eines Hühnerettes groß frische Butter in eine messingene Pfanne, läßt solche zergehen, aber nicht heiß werden, rührt einen starken Löffel voll Mehl darein, läßt es am Feuer nur ein wenig anziehen, und dann abkühlen, bis man es mit dem Finger darin auszubalten vermag, schlägt 3 ganze Eier dazu, schüttet kalte Fleischbrühe daran, und läßt es auf dem Feuer unter beständigem langsamen Rühren aufkochen.

4. Bettler-Suppe. Es werden 2 Eßlöffel voll gute Kollgerste, 1 bis 2 Eßlöffel voll Erbsen, 2 geschälte und fein geschnittene Erdäpfel, eine große Selleriwurzel, 2 in Rädchen geschnittene Zwiebeln, 2 starke Hände voll so fein als möglich geschnittenes Roggen- oder sonst gutes Hausbrod, mit Fleischbrühe aufgefüllt, ein Stückchen ausgelassene Butter hinzugelegt, und auf Kohlen oder bei schwachem Feuer 3 bis 4 Stunden immer langsam gekocht; während dem Kochen füllt man die Suppe immer wieder auf, und wenn nichts mehr an Salz fehlt, rührt man sie an, und reibt ein wenig Muskatnuß darauf. Auch kann man noch einige frische Eier darauf schlagen.

5. Bier-Suppe. Man läßt einen Eßlöffel voll Mehl in einem Stückchen frischer Butter anziehen, dann nimmt man einen Schoppen recht guten, süßen

Nahm, 3 Schoppen weißes Bier, schüttet dieses daran, legt Zucker bis es süß genug ist, dazu, läßt es unter beständigem Rühren einige Mal aufsieden, verrührt das Gelbe von 3 bis 4 Eiern, rührt die Suppe langsam daran, und richtet sie über gebähte Brodschnitten an.

6. Blumenkohl-Suppe. Diesen schneidet man zu kleinen Blümchen, schält solche sauber ab, wäscht sie, thut sie mit einem Stück Butter in einen Topf, gießt etwas gute Fleischbrühe daran, legt eine gelbe Rübe und Petersil-Wurzel dazu, und läßt dieses zusammen dämpfen. Wenn er weich ist, streut man einen Löffel voll Mehl darüber, schüttelt ihn öfters um, gießt dann gute Fleischbrühe daran, so viel zur Suppe nöthig ist, und läßt es so lange kochen, bis sich der Blumenkohl zerdrücken läßt. Dann thut man das Gelbe von 2 bis 3 Eiern in die Suppenschüssel, rührt die Suppe langsam daran, und thut in Würfel geschnittenes und im Schmalz gebackenes Brod darauf.

7. Geriebene Brod-Suppe. Ein Semmelbrod reibt man am Reibeisen, röstet es in einem Stück Butter schön gelb, schüttet gute Fleischbrühe daran, läßt sie aufkochen, verrührt das Gelbe von 2 Eiern, rührt die Suppe langsam daran, und reibt Muskatnuß darauf.

8. Chokolade-Suppe. Man thut  $\frac{1}{2}$  Maas Milch über das Feuer, und wenn sie siedet, rührt man 2 kleine Täfelchen geriebene Chokolade darein, thut nach Belieben Zucker dazu, und läßt dieses unter beständigem Umrühren noch eine Zeitlang aufkochen; dann richtet man sie über gebähte Brodschnitten an, nachdem man aber vorher das Gelbe von 2 oder 3 Eiern daran gerührt hat. Wenn man die Chokolade sparen will, kann ein wenig Mehl darein geröstet werden.

9. Blinde Chokolade-Suppe. Man röstet in

einem Stück Butter einen Löffel voll Mehl hellgelb, und gießt gute Milch daran; dann wird ein Stückchen Zucker, ein wenig gestoßene Nägelein und Zimmt dazu gethan, läßt dies zusammen noch eine Zeitlang kochen, und wenn die Suppe mit 2 oder 3 Eiern angerührt ist, wird dieselbe über gebähte Schnitten angerichtet.

10. Hartgefottene Eier-Suppe. Für 6 Personen siedet man 6 Eier hart, legt sie in kaltes Wasser, damit sie sich gut schälen lassen; das Gelbe verrührt man mit ein wenig Fleischbrühe fein, das Weiße wird zart verwiegt, thut beides in einen Topf, und schüttet so viel Fleischbrühe daran, als man zur Suppe braucht; eine Handvoll Körbelkraut, etwas abgekochter Wirsing, ziemlich Petersilkraut verwiegt man zusammen recht fein, dünstet es in einem Stückchen Butter, thut es mit gebähten Brodschnitten in die Suppe, und läßt sie aufkochen.

11. Verlorne Eier-Suppe. Man macht Schnitten von weißem Brod, bakt sie im Schmalz schön gelb, thut sie in einen Topf, füllt sie mit guter Fleischbrühe auf, und läßt sie gut aufkochen. Man setzt in einem messingenen Pfännchen Wasser übers Feuer, thut ein wenig Salz und einen Eßlöffel voll Essig darein, läßt es sieden, schlägt ein Ei in einen Schöpflöffel, legt es ganz langsam in das kochende Wasser, richtet die Suppe in die Schüssel, legt das Ei darauf, und fährt so fort, bis man die Portion hat. So viel Personen, eben so viel Eier legt man auf die Suppe. Das Gelbe darin muß weich bleiben.

12. Eierfledel-Suppe. Zwei Löffel voll Mehl nimmt man in eine Schüssel, rührt es mit siedender Milch glatt an, schlägt 2 Eier dazu, thut ein wenig Schnittlauch darein, salzt es gehörig, und macht einen ganz dünnen, geläufigen Teig mit Milch daraus; thut

ein wenig Schmalz in eine Pfanne, läßt es heiß werden, thut einen Löffel voll von dem Teig darein, läßt es so dünne als möglich in der Pfanne herumlaufen, backt es auf beiden Seiten schön gelb, fährt so fort, bis alle gebacken sind, schneidet sie wie Nudeln, füllt sie mit guter Fleischbrühe auf, und läßt sie aufkochen.

13. Erbsen-Suppe. Es werden gute Erbsen erlesen, und mit lauem Wasser zusezt; man läßt sie langsam sieden, ohne viel darin zu rühren; wenn sie weich sind, treibt man sie durch einen Durchschlag, verdünnet das Durchgetriebene mit guter Fleischbrühe, stellt es zum Feuer, läßt es aufkochen, röstet in Würfel geschnittenes Brod und eine fein geschnittene Zwiebel in Schmalz schön gelb, thut es in die Suppenschüssel, und richtet die Suppe darauf an. Man kann auch Selleri, Petersil und gelbe Rüben, oder ein Stück mageres geräuchertes Schweinefleisch mit den Erbsen kochen.

14. Erbsen-Suppe auf eine andere Art. Schön erlesene Erbsen sezt man mit lauem Wasser zum Feuer, salzt sie gehörig und läßt sie langsam sieden; wenn sie recht weich sind, treibt man sie durch einen Durchschlag in einen Topf, füllt diesen mit Wasser auf, legt ein Stück frische Butter darein, läßt es kochen, verrührt das Gelbe von 3 Eiern mit einem halben Schoppen guten, süßen Rahm, rührt es langsam an die Suppe, und richtet diese über gebähte Brodschnitten an.

15. Besondere Erbsen-Suppe. Die Erbsen werden sauber erlesen und mit lau-warmem Wasser zum Feuer gesezt; man läßt sie recht weich sieden, und füllt sie öfters mit Fleischbrühe auf, daß sie nicht ansizen; wenn sie recht weich sind, treibt man sie durch einen Durchschlag, und füllt sie mit Fleischbrühe auf, daß die Suppe weder zu dünn noch zu dick wird; nun rührt man

4 bis 5 starke Eßlöffel voll sauern Rahm, mit einer Handvoll Petersilkraut und etwas Schnittlauch an die Suppe, salzet sie und läßt sie mit diesem eine Zeitlang kochen; dann werden Knödel von Griesmehl oder Reis gemacht, und die Suppe darüber angerichtet.

16. Suppe von Zuckererbse. Von Zuckerschoten nimmt man die Kerne, thut sie sammt einem Stück Butter in eine Kachel, thut feingeschnittenes Petersilgrün und Zwiebeln dazu, gießt einige Löffel voll Fleischbrühe daran, läßt sie weich dämpfen, treibt sie durch ein Haarsieb, thut das Mark in einen Topf, gießt Fleischbrühe daran, damit die Suppe nicht zu dünn oder zu dick werde, und legt etliche gebähte Brodschnitten darein. Wenn es mit diesem noch ein wenig aufgekocht hat, nimmt man das Gelbe von 2 Eiern und einen halben Schoppen süßen Rahm in eine Schüssel, und rührt die Suppe daran.

17. Erdäpfel-Suppe. Es werden 4 bis 5 mittlere Erdäpfel roh geschält und zu kleinen Schnittchen geschnitten,  $\frac{1}{2}$  Bierl. Rindermark zerschneidet man ebenfalls, legt das Mark in eine Kachel, wäscht die Erdäpfel aus mehrern Wassern sauber heraus, legt sie auf das Mark, thut fein geschnittenen Schnittlauch, Petersilkraut und Zwiebelgrün dazu, sammt einem kleinen Stückchen geräuchertes mageres Fleisch, gießt nur wenig Fleischbrühe daran, und läßt dies weich dünsten; thut dann Salz dazu, treibt es durch ein Sieb, thut es wieder in die Kachel, gießt Fleischsuppe daran, läßt sie noch ein wenig aufkochen, und richtet sie über geröstetes Brod an. Man kann auch einen Löffel voll sauern Rahm darin verühren.

18. Fisch-Suppe. Gemeine Weißfische puht man sauber, wäscht sie mit frischem Wasser, trocknet sie mit einem reinen Tuch, dünstet sie mit einem Stück Butter,

Salz, ein wenig Petersilkrant und einer Zwiebel, legt sie dann auf eine Platte, liest die meisten Gräthe heraus, stößt dies zusammen in einem Mörser fein, treibt es durch ein Haarsieb in eine Rachel, und gießt einen schon dazu bereiteten Gerstenschleim daran; kleine Hirnkübel legt man in die Suppenschüssel, und gießt die kochende Suppe darüber.

19. Suppe von Froschschenkel. Für 6 Personen nimmt man 25 Froschschenkel, schneidet die vordern Gelenke weg, puht die spizigen Beinchen in der Mitte heraus, thut ein Stück Butter in eine Rachel, legt die Froschschenkel, eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, eine Selleri-Wurzel, auch etwas Petersil, zerschnittene gelbe Rüben und das gehörige Salz dazu, deckt das Geschirr zu und läßt es langsam dämpfen. Wenn die Froschschenkel gut gedämpft sind, werden sie herausgenommen und auf eine Platte gelegt, daß sie abkühlen; man stößt sie dann in einem Mörser sammt den Wurzeln so zart als möglich, und treibt sie mit dem Saft, worin sie gedünstet, durch ein Haarsieb in eine Rachel, gießt gute Fleischbrühe daran, thut gebackene Schnitten darein, läßt es miteinander aufkochen, thut das Gelbe von einem Ei in eine Schüssel, verrührt es mit einem Löffel voll kalt Wasser, und gießt die Suppe daran.

20. Frosch-, oder Fischsuppe mit Reis. Fische oder Froschschenkel werden behandelt wie schon gezeigt, gestoßen, durchgetrieben und so viel Fleischbrühe daran geschüttet, als man zu der Suppe nöthig hat; dann legt man gut und weich gekochten Reis soviel darein, als zur Dicke erforderlich ist, wie man die Suppe haben will; läßt dies eine halbe Stunde noch langsam fortkochen, thut dann das Gelbe von 1 oder 2 Eiern in eine Suppenschüssel, einige Eßlöffel voll guten süßen Rahm dazu,

rührt die Suppe nach und nach daran, und reibt Muskatnuß darauf.

21. Gebrannte Suppe. Man macht ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Maas Fleischbrühe siedend, läßt Schmalz in einer Pfanne heiß werden, röstet zwei Löffel voll Mehl dunkelbraun darin, löscht es mit einem Löffel voll kalt Wasser ab, damit das Eingebrennte die Farbe nicht verliere, thut es in die kochende Suppe und läßt es eine Stunde zusammen kochen; dann röstet man in Würfel geschnittenes Brod im Schmalz schön gelb, und richtet die Suppe darüber an.

22. Gerste-Suppe von Kollgerste. Auf jede Person nimmt man einen starken Löffel voll Kollgerste, thut sie in einen saubern Hafen, thut dazu ein Stück frische Butter, brüht sie mit siedendem Wasser unter beständigem Umrühren an, und stellt sie an das Feuer, giebt aber sehr Obacht, daß sie nicht anbrenne, füllt sie immer mit guter Fleischbrühe auf, und kocht sie 3 bis 4 Stunden fort. Dann schüttet man sie durch ein Sieb, läßt sie noch einmal ein wenig aufkochen, und gießt den Schleim über gebähte Brodschnitten an.

23. Gerste-Suppe auf eine andere Art. Die Gerste wird ebenfalls wie oben behandelt; man treibt sie, nachdem sie genug gekocht hat, durch ein Haarsieb, stellt sie nochmals auf Kohlen, verrührt unterdessen das Gelbe von 2 bis 3 Eiern mit einem Glas voll süßen Rahm, rührt es langsam an die Suppe, läßt es nur noch wenig anziehen, legt in Würfel geschnittenes und im Schmalz gebackenes Brod in die Schüssel und gießt die Suppe darüber. Es können auch in die Suppe, statt dem Brod, Butter- oder Hirnkübel gelegt werden.

24. Geriebene Gerste-Suppe. Man nimmt einen gehäuften Löffel voll Mehl auf das Rindlbret,

macht eine Höhlung in die Mitte, schlägt das Gelbe von einem Ei und 1 ganzes Ei darein, salzt es gehörig, und wirkt den Teig recht zusammen; er muß aber recht fest und wohl gearbeitet seyn, wird dann am Reibeisen gerieben, und in kochende Fleischbrühe gerührt; man thut ein Stückchen Butter darein, läßt sie noch einkochen, richtet sie dann in eine Schüssel, reibt Muskatnuß darauf und trägt sie auf.

25. Gries-Suppe. Man setzt  $1\frac{1}{2}$  Maas gute Fleischsuppe in einem Topf ans Feuer, und wenn sie siedet, rührt man 4 gute Eßlöffel voll Gries darein, legt ein Stückchen Butter dazu, läßt es eine Zeitlang kochen, verrührt das Gelbe von 2 Eiern und rührt die Suppe langsam daran.

26. Hirn-Suppe. Zu einer Portion für 6 bis 8 Personen nimmt man zwei Kalbshirn, legt sie in warmes Wasser, thut die Haut sauber davon, wäscht sie in frischem Wasser aus und verrührt sie fein. Eine Zwiebel und etwas Petersilgrün verwiegt man fein, dünstet es in einem Stück Butter, läßt das Hirn damit anziehen, gießt gute Fleischbrühe, so viel man zur Suppe braucht, daran, läßt es eine Zeitlang aufkochen und richtet sie, nachdem man das Gelbe von 2 Eiern daran gerührt hat, über gebähte Brodschnitten an.

27. Italienische Suppe. Man nimmt von allen Sorten Wurzeln, als: gelbe, weiße, Pastinat, Petersil und Selleri, sammt einer Zwiebel; dies alles wird zu Rädlein geschnitten, in eine Casserole mit Fleischbrühe gethan und darin gekocht, bis es weich ist; dann drückt man es durch ein Haarsieb, thut so viel Fleischbrühe, als man zur Suppe nöthig hat, und Reis, welcher schon in Fleischbrühe gekocht ist, daran, und läßt dieses

mit einander eine Zeitlang kochen, bis der Reis recht weich ist.

28. Fus-Suppe. Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pf. Rindfleisch, von einem fleischigen Stück, eben so viel Kalbfleisch, ein Stückchen magern Schinken, schneidet alles in kleine Stückchen, belegt eine Kachel mit frischem Rindermark, legt das Fleisch darauf, thut eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, eine Petersil-, eine Selleri- und eine Pastinat-Wurzel, nebst einer gelben Rübe dazu, salzt es gehörig, deckt es gut zu, und läßt es recht dunkelbraun, aber nicht bitter werden, gießt nun ein wenig Fleischbrühe daran, und wenn es sich aufgelöst hat, wird es mit Fleischbrühe aufgefüllt. Man läßt es so lange kochen, bis das Fleisch recht weich und die Kraft herausgesotten ist. Dann gießt man die Brühe ab, richtet sie an, und legt Butter- oder Hirnküddelchen darein.

29. Käs-Suppe. Man reibt  $\frac{1}{4}$  Pfund Käs, und setzt halb Fleischsuppe und halb Fus zum Feuer, so viel als man Suppe machen will. Es kann auch statt der Fleischsuppe Wasser zu dem Fus genommen werden; dann legt man gebähre Brodschnitten sammt dem Käs darein, läßt es eine kleine Weile miteinander aufkochen, verrührt das Gelbe von 2 Eiern mit 2 starken Eßlöffeln voll sauern Rahm, rührt es an die Suppe, und läßt sie noch ein wenig anziehen.

30. Kräuter-Suppe. Für 6 bis 8 Personen nimmt man zwei große Handvoll Sauerampfer, eine starke Handvoll Körbel, und eben so viel Petersil-Kraut, nebst zwei Köpfen Salat, wäscht alles zusammen sauber, verwiegt es fein, thut so groß als ein Hühnerai Butter in eine Kachel und dünstet die Kräuter darein; dann schneidet man ein Semmelbrod zu Würfel, backt sie im Schmalz, thut sie in einen Topf, füllt sie mit guter Fleischbrühe

auf, thut die gedünsteten Kräuter dazu, und läßt sie aufkochen. Dann thut man von einer Maas dicker Milch den Rahm in eine Schüssel, das Gelbe von 3 bis 4 Eiern dazu und rührt die Suppe langsam daran.

31. Krebs-Suppe. Es werden 18 kleine Krebse im Salzwasser mit einem Eßlöffel voll Essig und etwas Petersilgrün abgefotten, und denselben die Schwänze herausgebroschen; das Uebrige wird in einem Mörser gestoßen, und in einem Vierl. Butter so lange geröstet, bis die Butter schön roth ist; man thut einige Brodschnitten, welche im Schmalz gebacken sind, dazu, gießt so viel Fleischbrühe daran, daß sie wohl darüber geht, läßt alles recht durchkochen, treibt es durch ein dünnes Haarsieb sauber aus, gießt so viel Fleischbrühe daran, als man zur Suppe braucht, legt gebähete Brodschnitten daren, läßt es zusammen aufkochen, thut das Gelbe von 3 Eiern in die Schüssel, verrührt es mit einem Löffel voll kalten Wassers, und rührt die Suppe langsam daran. Die Krebschwänze werden oben auf die Suppe gelegt.

32. Krebs-Suppe auf eine andere Art. Die Krebse werden gefotten, die Scheeren und Schwänze herausgebroschen, das Uebrige im Mörser fein zerstoßen, und in einem Stück Butter eine Zeitlang geröstet, eine Handvoll geriebenes Brod darauf gestreut; man läßt es mit diesem auch anziehen, schüttet Fleischbrühe daran, läßt es mit dieser aufkochen, treibt es durch ein Haarsieb in eine Rachel, schüttet die benöthigte Fleischbrühe dazu, thut in Würfel geschnittenes Brod daran und läßt es zusammen aufkochen. Das Gelbe von 4 hart gefottenen Eiern zerdrückt man fein, rührt von einer Maas gestockter Milch den Rahm dazu, schüttet die kochende Suppe langsam unter beständigem Rühren daran und legt die Scheeren und Schwänze darauf.

33. Krebs-Suppe noch auf andere Art. Man nimmt 12 bis 16 Krebse, die wie die vorigen zubereitet werden müssen, dünstet sie ebenfalls in einem Stück Butter, schneidet für einen Kreuzer Brod dazu, läßt einen kleinen Löffel voll Mehl darin anziehen, schüttert gute Fleischbrühe daran, läßt es mit dieser recht durchkochen, treibt sie durch ein Haarsieb in eine Kachel, läßt sie aufkochen, verrührt das Gelbe von 3 bis 4 Eiern mit einem starken halben Schoppen süßen Rahm, rührt es an die Suppe, und richtet sie über gebähte Schnitten an.

34. Krebs-Kräuter-Suppe. Die Krebse werden ebenfalls abgesotten, im Mörser fein zerstoßen, in  $\frac{1}{2}$  Bierl. Rindermark geröstet, ein Löffel voll Mehl darüber gestreut, und mit diesem noch so lange geröstet, bis alles schön roth ist; man gießt Fleischbrühe daran, läßt es damit aufkochen, treibt sie durch ein Haarsieb in einen Topf und thut gute Fleischbrühe daran, so viel man für nöthig findet. Nun verwiegt man einen Löffel voll abgedämpften Wirsing, etwas Petersilkraut, Zwiebeln-Nöthlein und Schnittlauch, dämpft dies zusammen in ein wenig Butter, röstet auch eine starke Handvoll geriebenes Brod im Schmalz gelb, thut es sammt den gedünsteten Kräutern in die Suppe, läßt es zusammen aufkochen, thut das Gelbe von 3 Eiern in eine Schüssel, verrührt sie mit ein wenig kaltem Wasser und rührt die Suppe langsam daran.

35. Leber-Suppe. Die Leber stößt man in einem Mörser, nachdem die Haut abgezogen ist, und treibt sie durch ein Haarsieb. Eine Zwiebel wird fein verwiegt, man dünstet sie in einem Stückchen Butter, gießt gute Fleischbrühe, so viel man zur Suppe braucht, daran, thut in Würfel geschnittenes und im Schmalz gebackenes Brod darcin und läßt es mit diesem eine Zeitlang kochen.

Das Gelbe von 2 hart gesottene[n] Eiern verrührt man mit der Leber fein, rührt es langsam an die Suppe, läßt es aber nicht lange sieden, damit die Leber nicht hart werde, und reibt etwas Muskatnuß dazu.

36. Leber-Suppe auf andere Art. Eine halbe Kalbsleber häutelt man sauber ab, verwiegt sie klein, thut 4 Lth. zerschnittenes Rindermark in einen Topf, eine Zwiebel, ein Büschel Petersilgrün und die Leber dazu, läßt es kochen, gießt dann gute Fleischbrühe daran, läßt sie eine gute Viertelstunde lang fortkochen, treibt sie dann durch ein Haarsieb in einen Topf, thut gebähte Brodschnitten dazu, läßt sie damit aufkochen, und reibt Muskatnuß darauf. Wer will, kann noch das Gelbe von 2 Eiern daran rühren; oder es können auch Butterknödelchen daran gemacht werden.

37. Linsen-Suppe. Man setzt 1 Schoppen schöne erlesene Linsen mit lauem Wasser zum Feuer, thut Selleri, Petersil-Wurzeln und gelbe Rüben dazu; wenn sie recht weich sind, werden sie durch einen Durchschlag getrieben, dann verdünnt man sie mit Fleischbrühe und läßt sie nochmals aufkochen. In Würfel geschnittenes Brod röstet man sammt einer Zwiebel im Schmalz recht gelb, thut es in eine Schüssel und richtet die Suppe darüber an.

38. Süße Mandeln-Suppe. Man stößt eine Handvoll geschälte Mandeln recht fein, thut eine Handvoll gestoßenen Zucker dazu und röstet dies zusammen in einer messingenen Pfanne hellgelb; alsdann schüttet man Milch daran, so viel man Suppe haben will, thut ein wenig Zimmt dazu und läßt es mit diesem eine Zeitlang aufkochen; dann verrührt man das Gelbe von etlichen Eiern, rührt die Suppe nach und nach daran, und richtet sie über gebähte Brodschnitten an.

39. Milch-Suppe. Man thut 1 Maas Milch über das Feuer, Zucker, ein Stückchen Zimmt und nur sehr wenig Zitronenschale dazu, und läßt es mit einander kochen; dann verrührt man das Gelbe von 3 bis 4 Eiern, gießt die siedende Milch nach und nach daran, thut sie wieder über das Feuer, und läßt sie unter beständigem Umrühren noch einmal aufkochen; dann richtet man sie über gebähte Brodschnitten an.

40. Milchbrod-Suppe. Man schneidet Kreuzer-Milchbröddchen zu acht langen eckigten Schnitzen, stößt diese in süße Milch, wendet sie in geschwungenen Eiern um und backt sie aus heiß gemachtem Schmalz; oder man verrührt etliche Eier mit ein wenig süßem Rahm, wendet das Brod trocken darin um, backt es wie das vorige, und kocht es in der Fleischbrühe auf.

41. Milz-Suppe. Man klopft die Milz recht stark mit einem Messer, schneidet vorn ein wenig davon, und drückt mit dem Messerrücken das Innere heraus, bis die Milz ganz leer ist; dann thut man das Herausgedrückte in eine Schüssel, Muskatnuß und Salz, auch eine Messerspiße voll gestohene Nägelein dazu, nebst etwas verwiegtem Petersil und einer kleinen verwiegten Zwiebel; thut dann zwei Eßlöffel voll geriebenes Brod und 1 Ei dazu, und rührt alles untereinander, bis sich der Teig vom Löffel schält; dann streicht man es auf weiße Brodschnitten, und kocht sie in guter Fleischsuppe auf.

42. Nudeln-Suppe. Man legt zwei Löffel voll Mehl auf's Nudelbret, thut Salz und 2 ganze Eier dazu, wirkt dies zu einem Teig, und arbeitet ihn, bis er glatt ist; dann schneidet man 3 Theile, waltet sie so fein wie möglich aus, legt sie auf ein sauberes Tuch, und läßt sie abtrocknen; dann überstreut man sie mit Mehl, wickelt sie zusammen, und schneidet daraus Nu-

deln so fein wie ein Faden, kocht sie im Wasser, legt sie in Fleischbrühe, und läßt sie noch einmal aufkochen.

43. Saure Rahm-Suppe. Man schneidet nach Gutbefinden gemeines Hausbrod würfelweis, röstet es mit einer fein geschnittenen Zwiebel im Schmalz schön gelb, gießt Wasser daran, so viel man zur Suppe braucht, läßt es aufkochen, salzt sie, thut ein wenig fein zerschnittenen Schnittlauch dazu, und rührt von einer Maas gestandener Milch den Rahm dazu.

44. Reis-Suppe. Für 4 bis 5 Personen erliest man  $\frac{1}{4}$  Pf. Reis, und brüht ihn mit siedendem Wasser; wenn es eine kleine Weile daran gestanden, schüttet man es ab, wäscht den Reis aus frischem Wasser nochmals sauber aus, setzt ihn mit guter Fleischbrühe zum Feuer, läßt ihn eine gute Stunde langsam fortkochen, legt ein Stückchen Butter darein, thut ein wenig fein verwigten Schnittlauch dazu, läßt es noch eine kleine Weile kochen, richtet es in die Schüssel, gießt noch Fleischbrühe hinzu, daß die Suppe nicht zu dick und nicht zu dünn wird, und reibt ein wenig Muskatnuß darauf. Es kann auch statt der Fleischbrühe Zus genommen werden.

45. Sago-Suppe. Der Sago wird sauber erlesen und mit siedendem Wasser angerührt; man schüttet das Wasser wieder ab, wäscht ihn aus mehrern heißen Wassern heraus, setzt ihn mit guter Fleischbrühe zum Feuer, läßt ihn während 3 Stunden langsam kochen, macht Butter- oder Leber-Knödel, und richtet die Suppe darauf an.

46. Sago-Suppe mit süßem Rahm. Der Sago wird gebrüht, gewaschen und mit lauwarmem Wasser ans Feuer gestellt; man läßt ihn 2 bis 3 Stunden langsam kochen, füllt ihn dann mit gutem süßen Rahm auf, läßt

ihn wieder eine kleine Zeit kochen, verrührt das Gelbe von 2 Eiern und rührt die Suppe langsam daran. Ein Stückchen Butter und das nöthige Salz muß auch mit der Suppe gekocht werden.

47. Sago-Suppe mit Wein. Man wäscht den Sago recht sauber, setzt ihn mit halb Wasser und halb Wein zum Feuer, läßt ihn 2 Stunden lang langsam fortkochen und thut Zucker, Zimmt und ein wenig Zitronenschale dazu; wenn die Suppe ausgekocht, richtet man sie über gebährte Brodschnitten an.

48. Schäffel-Suppe. Man rührt einer Baumnuß groß Butter, 3 Löffel voll sauren Rahm, und das Gelbe von 2 Eiern und 2 ganze Eier miteinander ab, thut Salz dazu, eine starke Handvoll geriebenes Brod darunter, bestreicht ein Blech mit Butter, streut es mit geriebenem Brod aus, füllt das Abgerührte darein, und läßt es zwischen Kohlen aufziehen; wenn es genug ist, stürzt man es in die Suppenschüssel, schneidet an verschiedenen Stellen darein, doch daß es nicht ganz von einander fällt, und gießt Jus-Suppe kochend daran.

49. Schnecken-Suppe. Für 8 bis 10 Personen siedet man 25 bis 30 Schnecken in gefalzenem Wasser so lange, bis sie sich aus den Häuschen leicht herausziehen lassen; dann pußt man den Kopf, die schwarze Haut und den hintern Theil sauber davon, wäscht sie sauber aus etlichen warmen Wassern, siedet sie dann in Fleischbrühe so lange, bis sie weich sind, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, und vermiegt sie so fein als möglich. In einer Rachel läßt man ein Stück Butter zerfließen, dünstet eine vermiegte Zwiebel und etwas Petersil darin, streut ein wenig Mehl darauf, thut die zubereiteten Schnecken hinein, wendet sie etliche Mal um, legt einige Schnitten im Schmalz gebackenes Brod dazu, schüttet

die Fleischbrühe, worin die Schnecken gesotten wurden, nebst noch so viel anderer als zur Suppe erforderlich ist, dazu, läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde auf Kohlen kochen, und richtet die Suppe durch ein Haarsieb über gebähete Brodschnitten an; einige ganze Schnecken, welche man zurück behält, werden oben auf der Suppe herumgelegt.

50. Schöne Suppe. Man verrührt 3 ganze Eier, rührt nach und nach  $1\frac{1}{2}$  Schoppen gute süße Milch oder Rahm daran, thut etwas Zucker dazu, bestreicht eine breite, flache Platte mit Butter, gießt das Eingerührte darauf, stellt es auf einen Topf mit kochendem Wasser, und läßt es fest werden; stürzt dann die Platte auf ein Bretchen um, sicht mit einem Mödelchen Blumen daraus, richtet diese sorgfältig in Fleischbrühe, und trägt sie auf.

51. Spargel-Suppe. Von den dünnsten Spargeln nimmt man ein Büschel, puht und wäscht sie sauber, läßt sie mit halb Wasser und Fleischbrühe nicht ganz weich sieden, schüttet dann die Brühe in einen Topf, gießt noch so viel gute Fleischbrühe daran, als zur Suppe nöthig ist, legt gebähete Brodschnitten darein, und läßt sie damit aufkochen. Den Spargeln schneidet man die Köpfe ab, thut das Uebrige, so weit es grün ist, fein verwiegt, mit etwas Butter in die Suppe, läßt sie noch ein wenig aufkochen, klopft dann von einer Maas gestocker Milch den Rahm und von 3 Eiern das Gelbe in eine Schüssel, rührt die Suppe langsam daran, und reibt ein wenig Muskatnuß darauf. Die Spargelköpfe werden oben auf die Suppe gelegt.

52. Suppe von gestoßenen Vögeln. Für 8 Personen werden 4 Krammersvögel gebraten, wozu man ein Stückchen Mark, ein kleines Stückchen geräuchertes mageres Fleisch, eine mit Nägelein besetzte Zwiebel,

ein Zitronen-Nädlein, etwas Petersil, sammt einigen Schnittten Brodrinde legt; wenn die Vögel weich sind, thut man alles zusammen auf eine Platte zum Erkalten, stößt sie dann im Mörser so klein wie möglich, treibt das Gestoßene mit guter Fleischbrühe durch ein Sieb in eine Kachel, gießt die rechte Portion Fleischbrühe daran, legt 8 gebähte Brodschnitten hinzu, läßt es aufkochen, thut das Gelbe von 2 Eiern in eine Schüssel, und gießt die Suppe langsam daran.

53. Wein-Suppe. Man vermischt 1 Schoppen Wein und  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser, nimmt das Gelbe von 4 Eiern, und  $\frac{1}{2}$  Vierl. gestoßenen Zucker, rührt den Wein langsam daran, röstet etwas in Würfel geschnittenes Brod in einem Stückchen frischer Butter schön gelb, gießt den Wein daran, thut ein Stückchen Zitronenschale, ein paar Nägelein und ein Stückchen Zimmt dazu, läßt es unter beständigem Rühren aufkochen, richtet die Suppe an, und reibt Muskatnuß darauf.

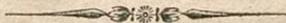
54. Wein-Suppe auf eine andere Art. Zu 1 Schoppen guten alten Wein rührt man das Gelbe von 4 Eiern und 1 Schoppen guten süßen Rahm, thut Zucker dazu, bis es süß genug ist, legt ein Stückchen Zitronenschale und ein Stückchen Zimmt darein, rührt es zusammen auf dem Feuer, bis es anfängt zu kochen, und richtet es über gebähte oder im Schmalz gebackene Brodschnitten an.

55. Wurzel-Suppe. Man pußt und wascht 2 gelbe Rüben, 3 Petersil-, 2 Selleri-, auch eine Pastinat-Wurzel, schneidet sie zu ganz dünnen länglichten Stückchen, dünstet sie mit einem Stück Butter und etlichen Kalbsknochen, bis sie weich sind, thut Salz und ein wenig geriebenes Brod dazu, gießt Fleischbrühe daran, läßt es zusammen noch eine Zeitlang kochen,

thut dann einige Löffel voll Jus dazu, nimmt die Knochen heraus, und richtet die Suppe über im Schmalz gebackene Brodschnitten an.

56. Suppe von Zieger oder grünem Käse. Man röstet einen starken Kochlöffel voll Mehl in einem Stück Schmalz recht schön hellgelb; dann schüttet man halb Wasser und halb Fleischbrühe, so viel als zur Suppe nöthig ist, daran; thut dann in Würfel geschnittenes und im Schmalz gebackenes Brod dazu, läßt es mit diesem eine Zeitlang aufkochen, reibt  $\frac{1}{4}$  Pf. grünen Käse oder Zieger, läßt ihn einige Mal in der Suppe aufkochen; dann verrührt man das Gelbe von 2 Eiern mit 2 starken Eßlöffeln voll sauerm Rahm, und rührt die kochende Suppe langsam daran.

57. Consommé, oder Jus zum Aufbewahren. Man nimmt ein altes Huhn, 2 Pf. Rindfleisch, einen Ochsenfuß, welcher klein verhackt wird, ein Stück Kalbfleisch, 2 bis 3 Kalbsfüße, die ebenfalls zerschnitten werden, 1 oder 2 Krammersvögel, ein Stück Rinderleber, thut alles in einen großen Topf, gießt 6 Maas Wasser darüber, und salzt es, aber nicht gar zu stark; eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, Selleri-Wurzel, Petersil, gelbe Rüben und Pastinat-Wurzeln werden oben darauf gelegt. Man deckt den Topf zu, läßt es auf Kohlen langsam 4 bis 5 Stunden kochen, gießt die Brühe in eine Schüssel, nimmt das Fett davon, läßt das Uebrige durch ein Tuch laufen, stellt es an einen kühlen Ort, läßt es gesehen, stürzt es um, und trocknet es an einem temperirten Ort langsam. Man gebraucht in Suppen und Saucen davon.



## Knödel und andere Beilagen zu Suppen.

1. Brodknödel. Für 2 Kreuzer Milchbrod zerschneidet man zu Schnittten; die eine Hälfte schneidet man in gewürfelte Bröckelchen, die andere Hälfte weicht man in Milch ein, röstet die Bröckelchen in einem Stückchen Butter schön gelb, thut sie auf einen Teller, und läßt sie erkalten; rührt dann ungefähr 4 Lth. Butter mit 3 ganzen Eiern schaumig ab, drückt das eingeweichte Brod fest aus, thut dieses mit den gerösteten Bröckelchen, auch Salz, ein wenig Muskatnuß und fein verwiegten Schnittlauch darunter, bricht Knödelchen aus, legt sie in siedende Fleischbrühe oder Wasser, und läßt sie schön durchkochen.

2. Butterknödel. Man rührt  $\frac{1}{2}$  Viertel Butter schaumig ab, schlägt 2 Eier, eines nach dem andern, darein, rührt es recht schaumig mit einander, thut 2 Eßlöffel voll Mehl und ein wenig Salz dazu, rührt es ganz langsam unter einander, thut Fleischbrühe in eine Pfanne oder einen Topf, legt mit einem Löffel schöne runde Knödel darein, und läßt sie langsam sieden; man darf nur mit einer eisernen Gabel hineinstecken, und wenn kein Teig daran kleben bleibt, sind sie genug gekocht.

3. Butterknödel mit Brod. Dazu rührt man  $\frac{1}{2}$  Viertel Butter mit 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 1 Ei nach und nach schaumig ab, reibt für 1 Kreuzer Milchbrod, rührt so viel darunter, bis es nicht mehr zerfährt, thut Salz und ein wenig Muskatnuß dazu, bricht Knödel aus, und legt sie in kochende Fleischbrühe, bis sie durchaus gut sind.

4. Eierkäs. Zwei ganze Eier schlägt man in eine Schüssel, thut Salz und Muskatnuß dazu, rührt einen

starken  $\frac{1}{2}$  Schoppen warm gemachte Fleischbrühe daran, stellt dieses in kochendes Wasser, deckt es zu und läßt das Wasser so lange kochen, bis der Käse fest ist, stürzt es dann auf einen Teller, und schneidet viereckige Stückchen davon auf die Suppe.

5. Gebackene Erbsen. Man nimmt 2 bis 3 Löffel voll Mehl in eine Schüssel, läßt frische Butter in der Größe eines halben Hühnereies zergehen und schüttet sie an das Mehl, thut 1 Löffel voll sauern Rahm und 1 starken Löffel voll Bierhefen dazu, schlägt das Gelbe von 1 Ei darein, salzt es ein wenig, macht den Teig mit lauer Milch an, daß man ihn auswirken und wallen kann, nimmt ihn auf das Nudelbret und wirft ihn, wallt ihn Messerrücken dick aus, und läßt ihn an einem temperirten Orte gehen; wenn er gegangen ist, wallt man ihn wieder dünner, sicht ihn mit einem Erbsenmördelchen aus, backt die Erbsen langsam im Schmalz, bis sie schön gelb werden, und kocht sie dann mit guter Fleischbrühe auf. Die Erbsen können auch im Ofen gebacken und in der Suppe hernach aufgekocht werden.

6. Erdäpfelknödel. Man nimmt 3 mittlere gefottene Erdäpfel, schält sie, und wenn sie recht kalt sind, reibt man sie am Reibeisen ab, rührt 4 Lth. Butter mit 2 ganzen Eiern leicht ab, thut die Erdäpfel mit Salz und fein geschnittenem Schnittlauch dazu, und probirt mit einem Löffel in kochendem Wasser oder Fleischbrühe, ob die Knödel nicht mehr zerfabren; wenn sie noch zu locker sind, thut man ein klein wenig Mehl darunter, legt sie dann in kochende Fleischbrühe oder Wasser, läßt sie gut werden, braucht sie zur Suppe, oder schmalzt sie nach Belieben.

7. Fischknödelchen. Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pf. Hecht, thut die Haut und die Gräthen sauber davon, verwiegt

das Fleisch mit etwas Schnittlauch recht fein, rührt  $\frac{1}{2}$  Bierl. Butter mit 2 Eiern ab, thut das verwiegte Fleisch, 1 Löffel voll geriebenes Brod, eben so viel Mehl, und das nöthige Salz, auch etwas Muskatnuß dazu, bricht Knödel, legt sie in kochende Fleischbrühe, und läßt sie langsam durchkochen.

8. Fleischknödel. Man nehme ungefähr  $\frac{1}{2}$  Pf. Kalbfleisch vom Schlegel, hacke es recht fein, und stoße dasselbe dann wie Teig in einem Mörser; verwiege 6 Lth. geräucherten fetten Speck mit ein wenig Petersil, Schnittlauch und einer halben Zwiebel so fein als möglich, und lasse dieses in einem Pfännchen auf Kohlen miteinander dünsten; nimmt das Fleisch in eine Schüssel, schüttet den gedünsteten Speck, Salz und Muskatnuß daran, schlägt 2 ganze Eier dazu, thut so viel geriebenes Brod darein, bis die Knödel, wenn man eines in der kochenden Fleischbrühe probirt hat, nicht mehr zerfabren; legt sie dann in kochende Fleischbrühe, und läßt sie durchaus kochen. Man kann sie zur Suppe oder zu gefüllten Pasteten brauchen.

9. Fleischknödel auf andere Art. Man nimmt nach Gutfinden gebratenes Kalbfleisch, ein wenig geräuchertes und gekochtes mageres Schweinefleisch, verwiegt dieses mit Petersil, Schnittlauch und einer kleinen Zwiebel, rührt  $\frac{1}{2}$  Bierl. Rindermark mit 2 bis 3 ganzen Eiern ab, thut das verwiegte Fleisch sammt 1 Löffel voll sauern Rahm, Salz und geriebenem Brod darunter, bis es ein nicht gar zu fester Teig ist, legt Knödel davon in kochende Fleischbrühe oder Wasser, und läßt sie darin aufkochen.

10. Griesknödel. Einen kleinen Schoppen Milch stellt man auf das Feuer, und wenn sie siedet, rührt man so viel Kernengries darein, daß es recht fest wird,

rührt es so lange auf dem Feuer, bis es sich ganz von der Pfanne löschält, thut es auf einen Teller, rührt  $\frac{1}{2}$  Bierl. Butter mit 3 ganzen Eiern gut ab, rührt das gekochte Gries nach und nach darunter, thut Salz und Muskatnuß dazu, schlägt mit einem Messer länglichte Knödel in kochende Fleischbrühe, und läßt sie langsam sieden.

11. Grüne Knödel. Eine Handvoll Spinat, ein wenig Petersil, Körbelkraut und Schnittlauch dünstet man zusammen in einem Stückchen Butter; nachdem es roh verwiegt ist, weicht man für 1 Kr. Milchbrod in lau gemachte Milch ein, rührt  $\frac{1}{2}$  Bierl. Butter mit 2 ganzen Eiern recht schaumig ab, drückt das Brod wieder fest aus, rührt es sammt den gedünsteten Kräutern unter die Butter, salzt es, bricht Knödel in kochende Fleischbrühe, und läßt sie schön durchkochen.

12. Hefenknödelchen. Man thue 4 große Eßlöffel voll Mehl in eine Schüssel, schlage 1 Ei dazu, nehme 4 Lth. Butter, lasse sie zergehen, gieße sie auch daran, und thue noch Salz und einen starken Eßlöffel voll Bierhefen dazu. Man nimmt den Teig auf ein Nudelbret heraus, wirkt denselben und walleet mit der Hand Fingerdicke lange Streifen daraus, schneidet Bröckelchen davon, macht sie mit der Hand rund, legt sie auf ein Bretchen und läßt sie recht gehen, legt sie dann in siedendes gesalzenes Wasser, und läßt sie durchsieden.

13. Hirnknödel. Ein Kalbs-Hirn legt man in warmes Wasser, reinigt dasselbe sauber, wascht es noch aus frischem Wasser, verwiegt es recht fein, rührt  $\frac{1}{2}$  Bierl. Butter mit 2 ganzen Eiern ab, rührt das Hirn darunter, und thut geriebenes Milchbrod darein, bis sie nicht mehr auseinander fahren, wenn man eines davon in kochende Fleischbrühe legt; thut fein gewiegten Schnitt-

lauch, Salz und Muskatnuß dazu, legt die Knödel, welche mit einem Löffel schön rund ausgebrochen werden, in siedende Fleischbrühe, und läßt sie langsam kochen.

14. Knödel von Hühnerleber. Von Hühnern nimmt man die Leber, Herz und das Fleischige vom Magen, wiegt dieses mit etwas Petersil und Schnittlauch so fein als möglich, rührt eines halben Hühner- eies groß Butter mit dem Gelben eines Eies und einem ganzen Ei schaumig ab, rührt das Verwiegte darunter, reibt von einem Semmelbröckchen die Rinde, thut die Brosamen nebst Salz, Muskatnuß und Mehl, so viel man mit 3 Fingern fassen kann, dazu, legt Knödel davon in kochende Fleischsuppe, und läßt sie langsam durchkochen.

15. Hühnerzieger. Von 2 bis 3 jungen Hüh- nern nimmt man die Leber, das Herz und das Fleischige vom Magen, verwiegt es mit etwas Schnittlauch so fein als möglich, thut es in eine Schüssel, thut 3 Löffel voll geriebenes Brod, Salz, Muskatnuß, 1 Löffel voll sauern Rahm, 1 Schoppen Milch und den Saft von einer hal- ben Zitrone daran, thut es in einem messingenen Pfänn- chen auf das Feuer, läßt es unter beständigem Umrühren gerinnen, schüttet es in Mödelchen oder enge Schaum- löffel, und läßt es ablaufen.

16. Kapaunen-Knödel. Wenn der Kapaun gepuzt und ausgenommen ist, schneidet man das Brust- fleisch sauber ab, und schabt es mit einem Messer auf ei- nem Bret, damit alles Adrige und die Fasern davon kommen, verwiegt es fein, mischt auch etwas Zitronen- schale darunter, stößt es noch sammt dem Gelben von einem hart gefotenen Ei in einem Mörser, daß es wie ein Brei wird, nimmt es alsdann auf ein mit Mehl be- streutes Bret, macht runde Kügelchen daraus, und siedet dieselben in guter Fleischbrühe, bis sie vollends ausge-

kocht sind. Sie können zu Suppen oder als Zwischen-  
speise gebraucht werden.

17. Krebsknödel. Man rührt 6 Lth. Krebsbutter  
recht schaumig ab, und thut das Gelbe von 2 Eiern und  
1 ganzes Ei nach und nach darein; reibt von einem Milch-  
bröddchen die Rinde ab, rührt es, nebst dem gehörigen  
Salze, darunter, legt Knödel davon in kochende Fleisch-  
suppe, worin ein Stückchen Krebsbutter seyn muß, und  
läßt sie langsam auskochen.

18. Leberknödel. Man häutelt  $\frac{1}{2}$  Pf. Kalbsleber  
sauber ab, stößt sie in einem Mörser fein, treibt sie dann  
durch ein Haarsieb, rührt  $\frac{1}{2}$  Viertel Rindermark und ein  
kleines Stückchen Butter schaumig ab, schlägt 2 Eier,  
eines nach dem andern, darein, rührt es so lange, bis  
das Mark und die Eier einander angenommen haben,  
thut geriebenes Milchbrod, die durchgetriebene Leber und  
das gehörige Salz dazu, probiert ein Knödel in kochender  
Fleischbrühe oder Wasser, und wenn sie nicht mehr zer-  
fahren, legt man lange, mit einem Löffel ausgebrochene  
Knödel in kochende Fleischbrühe oder Wasser, das gesal-  
zen ist, und läßt sie langsam kochen.

19. Markknödel. Man verrührt  $\frac{1}{2}$  Viertel Rinder-  
mark mit 1 Löffel voll Wasser ganz weiß ab, rührt nach  
und nach ein ganzes und das Gelbe von 1 Ei darein,  
thut geriebenes Milchbrod darunter, bis sich der Teig  
mit der Hand zusammenwallen läßt, legt die Knödel in  
kochende Fleischbrühe, und läßt sie langsam auskochen.

20. Rahmwürste. Für 1 Kr. Milchbrod zerschnei-  
det man klein, kocht es mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen guten süßen  
Rahm und ein klein wenig Butter, rührt fleißig darin  
und läßt es wie ein dickes Mus kochen, bringt es dann  
in eine Schüssel, [mit] ein wenig Salz und 2 Eiern, gießt  
noch so viel guten Rahm dazu, bis es ein ganz laufender

Teig wird, füllt alsdann saubere Rindsdärme damit, und setzt sie mit kaltem Wasser über das Feuer, doch müssen die Därme nur halb aufgefüllt werden, weil es zu stark aufgeht; man läßt sie langsam sieden, und wenn es gut ist, nimmt man die Därme davon, und schneidet die Würste in beliebige Stückchen.

21. Reisknödel. Man setzt  $\frac{1}{2}$  Bierl. erlesenen und gebrühten Reis mit 1 Schoppen Milch über Kohlen, rührt öfters darin, und gießt bisweilen Milch nach, damit er nicht ansetze; wenn er weich und ganz dick eingekocht ist, rührt man ein Stückchen Butter und 2 ganze Eier miteinander ab, thut den gekochten Reis, Salz und Muskatnuß darunter, und läßt Knödel davon, in Fleischbrühe oder kochendem Wasser, hinlänglich kochen.

## II. Rindfleisch auf verschiedene Art.

Bei allen diesen Arten Fleisch zu kochen, ist zu bemerken, daß man zum Nachgießen warmes Wasser statt Fleischbrühe nehmen kann.

1. Rindfleisch zu sieden. Man nehme ein beliebiges Stück Rindfleisch, setze dieses mit lauwarmem Wasser zum Feuer; auf 1 Pf. gutes Rindfleisch darf 2 Maas Wasser genommen werden; man läßt es langsam sieden, und schäumt es fleißig ab;  $1\frac{1}{2}$  Stunde bevor es gegessen wird, nimmt man Petersil, eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, Lauch, Selleri, gelbe Rüben und Pastinawurzeln, und bindet dieses alles in ein Büschel zusam-