

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1827

Erster Abschnitt. Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-56284

Erster Abschnitt.

Suppen.

1. Kraft-Suppe.

Man setzt ein altes Huhn mit Wasser zum Feuer, und legt folgende Wurzeln bei: Selleri, Petersil, Schwarzwurzeln, Pastinatwurzeln, auch Lauch; alles klein geschnitten, dämpft man in einem Stück Butter, bis es etwas weich ist, dann füllt man es mit Fleischbrühe, in welchem das Huhn gesotten ist, auf, nimmt noch geschnittene Semmel dazu, und läßt es auch eine halbe Stunde mitkochen, nimmt dann das Brustfleisch von dem Huhn und stoßt es mit dem Gelben von 3 hartgesottenen Eiern im Mörser fein, nimmt es, nebst Salz und Muskatnuß, in die Suppenschüssel, rührt alles gut untereinander, und treibt es durch ein Haarsieb, bringt es wieder in die Schüssel, und erhält es warm. Ist es Zeit zum Anrichten, so muß etwas gerösteter und gekochter Reis darunter gemischt werden.

2. Rüben-Suppe.

Man schneidet 4 weiße und etwa 10 bis 12 junge gelbe Rüben, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund in kleine Stückchen geschnittenem Schinken, setzt sie mit einem Stückchen Butter zum Feuer, und läßt sie schön hellgelb dämpfen; wenn alles recht weich ist, füllt man es mit guter Fleischbrühe auf, und läßt es eine volle Stunde kochen. Dann treibt man es durch ein Haarsieb, thut das nöthige Salz dazu, läßt es mit einer Handvoll gebackenen Brodbröcklein aufkochen.

3. Gestoßene Wurzel-Suppe.

Ein Pfund Kalbfleisch und $\frac{1}{4}$ Pfund Schinken schneidet man in kleine Blättchen, mischt eine gebackte Zwiebel darunter, dämpft es in einem großen Stück Butter ganz weich und hellgelb, nimmt dann eine Handvoll junge gelbe Rüben, eben so viel gepuzten Blumenkohl, 2 bis 3 Handvoll ausgemachter grüner Erbsen und etwas Antifi dazu, stoßt dann das Gelbe von 4 hart gesotteneu Eiern und das Gedämpfte in einem Mörser zu Teig, nimmt das nöthige Salz, Muskatnuß, läßt alles mit Semmelschnitten aufkochen, dann richtet man sie durch ein Haarsieb an.

4. Reis-Suppe mit grünen Erbsen.

Ein Viertelpfund gut ausgelesenen Reis thut man, nachdem er mit kochendem Wasser abgebrüht ist, in siedende Fleischbrühe in eine Casserolle und legt 2 große Selleriwurzeln und ein Stück Butter dazu, läßt es so lange kochen, bis der Reis ganz weich und recht dick ist.

— Nun wird er mit einer starken guten Fleischbrühe aufgefüllt, und eine starke Handvoll grüne Erbsen, die aber zuvor im Butter recht weich gedämpft sind, dazu gethan; dann treibt man es durch ein Haarsieb und reibt Muskatnuß darauf.

5. Grüne Erbsen-Suppe.

Einen starken Schoppen ausgemähter grüner Erbsen, eine Handvoll Petersil und eben so viel Selleri-Blätter, eine Handvoll junge gelbe Rüben wäscht man etlichemal im Wasser, kocht es recht weich ab, gießt es dann in einen Seier, stoßt es dann mit einem Stück Butter in einem Mörser zu einem Teig. Nun verwiegt man ein Stückchen Schinken und etliche Zwiebeln recht fein, röstet es auf dem Feuer mit einem Stückchen Butter etliche Minuten, thut das Gestoßene dazu, gießt so viel gute Fleischbrühe daran, als man zur Suppe nöthig hat, um diese nicht zu dick und nicht zu dünn zu machen, läßt es noch eine Viertelstunde kochen, und richtet sie über gebähte Brodschnitten an.

6. Suppe von Blumenkohl.

Man reinigt den Blumenkohl recht sauber, und siedet ihn in gesalzenem Wasser nicht gar zu weich, macht dann Schnitten von Sago, wie ich sie im zweiten Abschnitte angeben werde, nimmt dazu abgekochte Kalbsbriesele, Krebschwänze und etliche hartgesottene Eier, die in Blättchen geschnitten sind, dämpft alles in einem großen Stück Butter, gießt gute Fleischbrühe und auch etwas Jus dazu, und läßt es gut miteinander aufkochen. Vor dem Anrichten legt man ein Stück Krebsbutter und etwas Muskatblüthe dazu und richtet es an.

7. Selleri-Suppe.

Dazu nimmt man etliche gute geschälte und rein gewaschene Selleri, schneidet sie in Blättchen und thut sie mit einem Stückchen leicht geräucherten Schweinefleisch, das aber in kleine Würfel geschnitten seyn muß, in eine Casserolle und dämpft es mit einem Stück Butter bis alles weich genug ist; dann streut man einen Eßlöffel voll Mehl darüber und dämpft es noch eine Zeitlang, füllt es dann mit der nöthigen Fleischbrühe auf und treibt es durch ein Haarsieb, rührt das Gelbe von etlichen Eiern langsam daran, und richtet die Suppe über gebähte Brodschnitten an. Eine abgefottene Selleriwurzel schneidet man zu kleinen Bröcklein und legt sie auf der Suppe herum.

8. Gebrannte Habermehl-Suppe.

Man brennt das Habermehl in zerlassener Butter hellgelb, gießt gute Fleischbrühe darauf, läßt es in einer Casserolle eine Stunde langsam kochen, legt ein Stückchen Schinken, eine gelbe Rübe, nebst Selleri, Petersil und eine Zwiebel dazu. Während dem Kochen muß aber ein wenig Fleischbrühe nachgegossen werden.

9. Suppe von verschiedenem Geflügel.

Wenn die Vögel, von was immer für einer Art, mit Butter, Schweinefleisch, Zwiebeln und mehrern Arten Wurzeln gedämpft sind, so werden sie herangezogen und Mehl in die Sauce gerührt; dann läßt man es etliche Minuten anziehen, füllt es mit so viel guter Fleischbrühe, als zur Suppe nöthig ist, auf, legt etliche

Stückchen Semmel dazu und läßt es kochen. Indessen stößt man die Vögel im Mörser so fein als möglich und läßt sie ebenfalls aufkochen, treibt es dann durch ein Haarsieb, und richtet sie über in Schmalz gebackene Brodschnitten an.

10. Tauben-Suppe mit Nudeln.

Man setzt die Tauben in kochendem Wasser mit Salz zu, und läßt sie, nebst einigen Wurzeln und einem Stückchen Butter, dämpfen, dann schneidet man die gedämpften Wurzeln in kleine Stückchen, dünstet sie, nebst einem Löffel voll verhackter Petersil, in einem Stück Butter, gießt gute Fleischbrühe, nebst der Brühe, worin die Tauben gesotten wurden, dazu, und läßt es aufkochen; dann zerbricht man, so viel man nöthig hat, englische Nudeln und läßt sie damit aufkochen; dann legt man die Tauben in die Suppenschüssel, und richtet die Nudeln darüber.

11. Kastanien-Suppe.

Man schält und reinigt 1 Pfund Kastanien, setzt sie mit Fleischbrühe und einem Stück Butter über das Feuer und läßt sie zugedeckt weich dämpfen; dann nimmt man ein geschnittenes Milchbrod, und wenn alles weich gedämpft und im Mörser gestossen ist, rührt man das Gelbe von 2 hart gesottenen Eiern mit etlichen Löffeln voll sauerm Rahm, treibt alles zusammen durch ein Haarsieb, nimmt Fleischbrühe, nebst Salz und Muskatnuß, dazu, und wenn es noch ein wenig aufgekocht hat, richtet man die Suppe an und belegt sie mit gebratenen Kastanien, welche man aber zuerst in

Eier und geriebenem Semmel umwendet und sie im Schmalz bakt.

12. Gefüllte Nudeln=Suppe.

Von übriggebliebenem Fleisch von Geflügel verwiengt man das Fleisch mit Petersil, Zwiebeln und Zitronen sehr fein und stößt es noch im Mörser zu einem Teig, dann nimmt man es heraus und rührt das Gelbe von 2 hart gesottene Eiern und 2 ganze Eier, nebst einem Eßlöffel voll süßen Rahm dazu, und mischt etwas Salz und Muskatnuß bei. Nun macht man von 2 Eiern, Mehl und ein wenig Salz einen gewöhnlichen Nudelsteig, walzt ihn so dünn als möglich aus, bestreicht ihn zuerst mit Eiweiß, dann mit der vorbeschriebenen Fülle, rollt ihn zusammen und bindet ihn in eine Serviette, umwickelt solche mit Bindfaden, und läßt alles eine Stunde in gesalzenem Wasser kochen. Dann schneidet man sehr dünne Scheibchen daraus und läßt sie in kochender Fleischbrühe aufkochen, verrührt das Gelbe von 2 Eiern mit einigen Löffeln voll Jus, und richtet die Suppe daran an.

13. Schwamm= oder Morcheln=Suppe.

In einem ziemlichen Stück Butter dünstet man eine Handvoll Petersil; dann schneidet man eine große Portion Morcheln und Schwämme, die aber sehr sauber gewaschen seyn müssen, damit sich kein Sand mehr daran befindet. Nachdem sie mit Salzwasser gesotten sind, schneidet man sie zu kleinen Bröcklein, thut sie zu der Petersil, gießt gute Fleischbrühe darüber, kocht sie noch ein wenig, verrührt das Gelbe von 3 bis 4 Eiern, und richtet sie über gebähte Brodschnitten an.

14. Kräuter-Suppe.

Einen Wirsing- oder Weißkraut-Kopf schneidet man wie Nudeln, ebenfalls gelbe Rüben, Petersil, Selleri, Schwarz- und Pastinawurzeln. Ist alles klein geschnitten, so siedet man es im Wasser weich, thut dann ein großes Stück Butter in eine Casserolle, dämpft eine Handvoll verwiegte Zwiebeln darin, thut die abgekochten Kräuter hinzu, bestäubt sie mit Mehl und läßt sie wieder aufkochen, füllt sie mit einem guten Jus auf, und läßt sie wieder ein wenig aufkochen. Zuletzt richtet man sie über gebähete oder im Schmalz gebackene Brodschnitten an.

15. Reis-Suppe, kalt zu geben.

Man setzt $\frac{1}{4}$ Pfund sauber erlesenen Reis, nachdem er mit kochendem Wasser abgebrüht ist, über das Feuer, gießt guten süßen Rahm daran und läßt ihn damit kochen, bis er weich ist, legt ein Stückchen Vanille und ein Stück Butter hinzu und läßt es zusammen recht weich kochen. Während dem Kochen muß immer Rahm oder gute Milch nachgegossen werden. Nimmt dann Zucker nach Gutbefinden dazu, läßt alles zusammen recht kochen und richtet sie sodann durch ein Haarsieb an, stellt sie hierauf in den Keller bis sie aufgetragen wird. Vor dem Auftragen backt man zierlich geschnittenes Brod in Butter, wendet es in gestoßenem Zucker um und garnirt oben die Suppe damit.

16. Reis-Suppe mit Wein.

Wenn der Reis, wie zuvor, gereinigt und gebrüht

ist, setzt man ihn zuerst mit Wasser zum Feuer, läßt ihn eine Stunde kochen und füllt die Suppe mit gutem altem Wein immer wieder auf, thut Zucker, an welchem eine Zitrone abgerieben ist, daran, bis es die gehörige Süße hat; dann richtet man sie an und belegt sie oben mit gebackenen Erbseln, deren Zubereitung im ersten Bande schon angegeben ist.

17. Erdbeer-Suppe.

Die Erdbeere treibt man mit einem neuen hölzernen Löffel durch ein enges Haarsieb, rührt sie zuerst mit süßem Rahm glatt und dann nach und nach heißen Wein daran, in welchem Zucker, Zimmt und Zitronen abgekocht wurden, doch darf die Suppe nicht zu dünne werden. Man belegt sie auch mit gebackendem Brode.

18. Suppe von Aprikosen.

Man nimmt eine verhältnismäßige Anzahl Aprikosen, schält die Hälfte davon rein ab und schneidet sie entzwei, nimmt die Steine heraus, und kocht sie in weißem Wein, daß sie weich werden, jedoch ganz bleiben. Nimmt dann von allen die Kerne aus den Steinen, schält sie und schneidet sie klein, und mischt die Hälfte hinzu. Die andere Hälfte zerdrückt man und treibt sie mit Wein durch ein Haarsieb, thut Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben ist, bis es seine gehörige Süße hat, hinzu, gießt es an die abgekochten Aprikosen und läßt alles miteinander aufkochen; dann richtet man sie in die Schüssel und stellt sie in den Keller, bis sie auf die Tafel gegeben werden können.

19. Suppe von jungen Hopfen.

Wenn die Hopfen noch recht jung sind, werden sie sauber gereinigt und in gesalzenem Wasser abgessotten, dann schüttet man sie in einen Seier und läßt sie ablaufen. Nun wird die Hälfte Hopfen sehr klein geschnitten, und mit einem Stückchen Butter, 2 ganzen Eiern, 3 Eßlöffel voll süßem Rahm, etwas Salz und Muskatnuß angerührt und auf dem Feuer, unter fortwährendem Rühren, dick gekocht. Doch darf es nicht sieden, damit es nicht gerinne; die zurückgelassenen Hopfen werden so fein als möglich verwiegt und in guter Fleischbrühe aufgekocht, dann verrührt man das Gelbe von 2 Eiern, rührt die kochende Fleischbrühe daran und richtet sie über gebähte Brodschnitten an. Alsdann schneidet man die mit Eier angerührten Hopfen zu beliebigen Stückchen und legt sie in die Suppe. Man muß sie sehr warm verwiegen, sonst nehmen sie einen fremden Geruch an.

20. Suppe von Launesseln.

Von diesen zupft man die jungen Blättchen ab, wäscht und siedet sie in gesalzenem Wasser nicht zu weich, dann verwiegt man sie so fein als möglich, dünstet sie in einem Stück Butter und streut nur sehr wenig Mehl darauf; wenn es mit diesem noch ein wenig angezogen hat, so gießt man so viel gute Fleischbrühe daran, als zur Suppe erforderlich ist, legt gebähte Brodschnitten darein, verrührt das Gelbe von 2 Eiern mit etlichen Eßfeln voll süßem Rahm und gießt es an die Suppe.

21. Krebs-Suppe mit Rahm und Mandeln.

Man siedet 25 Suppen-Krebse mit etwas weißem

Bier oder Wasser und einem Löffel voll Essig, bricht die Schwänze aus, stößt das Uebrige im Mörser, thut sie dann mit einem ziemlich großen Stück Butter in eine messingene Pfanne und röstet sie über dem Feuer, bis die Butter recht roth zu werden anfängt. Dann gießt man die geröstete Butter auf eine starke Leinwand und windet sie auf kaltes Wasser recht sauber aus; die ausgepressten Schalen setzt man mit so viel Milch als zur Suppe nöthig ist, über das Feuer, läßt es sieden und preßt es abermal durch ein Tuch; nun stößt man ein Viertelpfund Mandeln, sammt den Häutchen, so fein als möglich, und preßt sie wie eine Mandelmilch aus; dann verrührt man das Gelbe von etlichen Eiern, rührt die Mandelmilch daran, thut das nöthige Salz und Muskatnuß dazu, läßt es auf dem Feuer, unter beständigem Röhren, fast zum Sieden kommen; dann richtet man die Suppe über gebähte Brodschnitten an.

22. Krebs-Suppe mit Morcheln.

Sauber gewaschene Morcheln siedet man im Wasser ganz weich, gießt sie zum Ablaufen in einen Seier, schneidet sie ganz klein und dämpft sie in Butter, verwiegter Petersil und geriebener Semmel, und läßt sie mit guter Fleischbrühe recht aufkochen. Unterdeß rührt man eines Hühnereies groß Krebsbutter mit 2 Eiern ab, thut etwas Muskatnuß und das nöthige Salz hinzu, mischt so viel in Milch geweichte Semmel darunter, daß es nicht zu fest und nicht zu locker wird, nebst noch etwa 20 ausgelösten und klein verschnittenen Krebsen, macht daraus kleine Knödel und läßt sie in kochender Fleischbrühe aufkochen.

23. Fröschen-Suppe.

Man reinigt die Fröschenbeine von den obern Gelenken und spitzigen Knochen, wäscht sie aus etlichen Wassern und trocknet sie mit einem saubern Tuche wieder ab, dämpft sie in einem Stückchen Butter, Salz und Zwiebeln, aber nicht ganz weich; dann legt man sie auf einen Teller zum Auskühlen, macht sie von den Knöchlein frei, doch ohne das Fleisch zu beschädigen. Dann macht man von einem Ei, etwas Mehl, Salz und Milch einen Teig, wie zu Flädlein, wendet die Frösche darin um, und backt sie aus heissem Schmalz, und kocht sie dann in guter Fleischbrühe auf. Die Knöchlein werden im Mörser gestoßen und mit etwas Fleischbrühe durch ein Haarsieb getrieben, damit die Kraft recht heraus kommt; man thut sodann das Durchgetriebene zu dem Uebrigen, und wenn alles noch einmal aufgekocht ist, kann man es anrichten.

24. Nefel-Suppe.

Etliche Borsdorfer-Nefel schält man und dämpft sie in einem Stückchen Butter weich, treibt sie durch ein Haarsieb und rührt das durchgetriebene Mark mit Wein an, daß es aber weder zu dick noch zu dünne wird, nimmt Zucker und Zimmet dazu, läßt es noch einige Minuten kochen und richtet es über im Schmalz gebackene Brodschnitten an.

25. Schnecken-Suppe.

Man macht einen Teig vom Gelben von Eiern, Mehl und Salz und einem Stückchen Butter, wie einen

lockern Nudelteig. Wenn er recht gut ausgearbeitet ist, walt man ihn etwas aus, schneidet lauter kleine Blättchen daraus und drückt sie über ein dazu gemachtes Schneckholz. Dann backt man sie aus heißem Schmalz nur hellgelb, und kocht sie dann in der Fleischbrühe.

Einlagen in die Suppen.

1. Reis-Tafeln.

Man reibt 2 Loth wohl ausgelesenen Reis in einem Tuche sauber ab, stößt ihn im Mörser und siebt es durch ein Haarsieb. Dann kocht man es in der Milch zu einem dicken Brei, thut denselben in eine Schüssel und das Gelbe von 2 hartgefotenen Eiern und einem frischen Ei, nebst einem Eßlöffel voll sauerm Rahm, hinzu, salzt es gehörig, legt es auf ein mit Mehl bestreutes Bret, formirt lauter sehr kleine viereckichte Blättchen daraus und backt sie aus heißer Butter.

2. Würstchen von Kalbfleisch.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch, befreit es von allen Fasern, klopft es zu einem Teige, so fein als möglich, thut die fein verwiegte Schale von einer Zitrone hinzu, macht es mit süßem Rahm und dem Gelben von 2 Eiern zu einem flüssigen Teig, thut $\frac{1}{4}$ Pfund verwiegten frischen Speck, Salz und Muskatnuß hinzu,

füllt die Masse in ganz dünne Schweinsdärme, setzt sie mit frischem Wasser zum Feuer, nimmt sie, bevor sie ganz zum Sieden kommen, heraus, thut die Därme davon und läßt sie in frischer Butter leicht gelb braten; nachdem sie zu halb Fingerlangen Stückchen geschnitten sind, legt man sie auf der Suppe herum.

3. Gefüllte Erdäpfel.

Wenn kleine Erdäpfel gesotten und geschält sind, so werden ihnen oben Deckel abgeschnitten und sie dünn ausgehöhlt. Nun verwiegt man etwas Petersil und Zwiebeln, dünstet es in etwas Butter, läßt es verkühlen und rührt etliche Löffel voll süßen Rahm und etliche Eier hinzu, thut dann sehr wenig geriebene Semmel darunter, läßt es auf dem Feuer ein wenig anziehen, füllt die ausgehöhlten Erdäpfel damit, thut die Deckel wieder darauf, wendet sie in einem Glädleins-Teig um, und backt sie in heißem Schmalz; dann legt man sie in der Suppe herum.

4. Würstchen von Hühnerblut.

Wenn Hühner oder sonstiges Geflügel abgestochen wird, so muß das Blut recht fleißig gerührt und durch einen engen Seiber gelassen werden. Man mischt eben so viel oder noch einige Löffel voll mehr süßen Rahm bei, thut eine sehr fein verwiegte Zitrone, Petersil, auch Salz und Muskatnuß dazu; dann schneidet oder verwiegt man eines Hühnerettes groß fetten Speck, mischt diesen auch darunter, füllt es in dünne Därme, und siedet solche, wenn sie zugebunden sind, sehr behutsam; dann befreit man die Würstchen von den Därmen

und legt sie in die Suppe. Sie taugen am besten auf Gerste, Reis und dergleichen.

5. Knödel von Sago.

Man kocht den Sago, nachdem er gewaschen ist, in der Fleischbrühe weich und ganz dick; dann thut man ihn zum Erkalten auf einen Teller, verschlägt das Gelbe von 3 hart gesottene Eiern und einem Stück Butter in einem Mörser, thut es in eine Schüssel und macht es recht unter einander; dann macht man, wenn es nicht mehr an Salz fehlt, kleine Knödel, legt sie in kochende Fleischbrühe und läßt sie gut durchkochen; damit die Knödel nicht zerfahren, kann auch ein Löffel voll gutes Mehl unter die Masse gerührt werden.

6. Erbsen-Knödel.

Recht sauber erlesene Erbsen setzt man mit Wasser zum Feuer, und läßt sie recht weich sieden; dann treibt man sie durch ein Haarsieb, thut ein Stückchen recht fein verwiegten Speck in eine Casserolle und dünstet etwas Petersil darin, und mischt einen starken Eßlöffel voll Mehl darein, thut die durchgetriebenen Erbsen hinzu, läßt es zu einem sehr dicken Brei kochen, läßt sie erkalten und rührt das Gelbe von 3 Eiern dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zum Schnee und rührt es, nebst Salz und Muskatnuß, auch darunter; alsdann probiert man, ob die Knödel nicht verfahren, man legt nämlich eines davon in kochendes Wasser oder Fleischbrühe; wenn sie auseinander fahren, so muß mit ein wenig Mehl nachgeholfen werden, doch so, daß sie nicht zu fest werden; dann läßt man sie durchkochen.

7. Gefüllte Schnitten.

Man hackt gebratenes Kalbfleisch oder Fleisch von Geflügel mit Petersil und etwas Zwiebeln recht klein, läßt ein Stück Butter in einer Casserolle zerfließen und röstet ein wenig geriebene Semmel leicht gelb darin, und läßt das verwiegte Fleisch auch damit anziehen; dann thut man Salz, Muskatnuß und etliche Eßlöffel voll verwiegten Parmesan-Käs darunter, macht es mit Eiern etwas flüssig, streicht es auf Brodschnitten und backt sie aus heißer Butter, oder man thut sie zwischen Kohlen und läßt sie langsam aufziehen.

8. Spinat-Küchlein.

Eine starke Hand voll jungen Spinat wascht man sauber, brüht ihn in gesalzenem Wasser und verwiegt ihn mit Zwiebeln und Schnittlauch sehr klein; nun röstet man eine Hand voll geriebener Semmel in einem Stück Butter leichtgelb, gießt etwas süße Milch daran, läßt es eine Stunde zugedeckt stehen, damit das Brod die Milch austrocknet; dann dämpft man den Spinat in einem kleinen Stückchen Butter, daß er etwas austrocknet, thut das Brod dazu und salzt ihn gehörig, rührt auch einen kleinen Löffel voll Mehl darunter; dann backt man es Löffelvollweis in heißer Butter.

9. Grüner Eier-Käs.

Man verwiegt Petersil, Körbelkraut, Sauerampfer, Schnittlauch und etliche Zwiebelröhrelein recht fein, dämpft es in einem Stück Butter, verrührt 3 — 4 Eier mit einem Trinkglas voll süßer Milch oder auch Fleisch-

suppe, thut das Grüne gedämpfte hinzu, schüttet es in ein schickliches Geschirr, stellt es in kochendes Wasser und läßt es fest werden; dann bricht man es mit einem Löffel Stückchenweis aus und legt es auf der Suppe herum.

10. Rothe Krebs-Knödel.

Man siedet 15 Suppenkrebse, nimmt das Fleisch von den Schwänzen und Scheeren, verstoßt das Uebrige im Mörser und röstet es in einem Stück Butter, bis es recht roth ist; dann preßt man es durch ein Haarsieb, thut die ausgebrochenen Scheeren und Schwänze, welche klein verschnitten seyn müssen, hinzu, mengt eine Handvoll geriebener Semmel und 2 ganze Eier darunter, thut Salz und Muskatnuß hinzu, rührt einen Eßlöffelvoll ungezuckerten Alkermesssaft darunter, damit sie recht schön roth werden; dann legt man sie in kochende Fleischbrühe und kocht sie gut durch.

11. Knödel von Morcheln.

Man wäscht die Morcheln sehr sauber und thut sie mit kaltem Wasser zum Feuer, und läßt sie weich sieden, wäscht sie wieder aus mehreren Wassern und verwiegt sie mit etwas Petersil sehr klein, rührt ein Stückchen Butter wie ein halbes Hühnerei groß mit 2 ganzen Eiern und mit den gewiegten Morcheln, nebst Salz und Muskatnuß, wohl untereinander, rührt einen Eßlöffel voll Mehl dazu, und sieht, ob sie, wenn man eines davon in kochendes Wasser thut, nicht mehr auseinander fahren, in welchem Fall noch ein Eßlöffel voll Mehl darunter gerührt werden muß. Man legt sie dann nach beliebiger Größe in kochende Fleischbrühe.

12. Käse-Knödel.

Von $\frac{1}{2}$ Schoppen süßem Rahm und einem Kochlöffel voll Mehl kocht man einen sehr dicken Brei, thut 4 Loth geriebenen guten Käse und ein wenig Butter hinzu, läßt es eine Zeitlang kochen, thut es alsdann in eine Schüssel und rührt, nachdem es ein wenig erkaltet ist, 2 ganze Eier hinzu, mengt so viel gutes Milchbrod darunter, daß es eine feste Masse bildet; aus diesem macht man runde Knödel und kocht sie in der Fleischbrühe recht dick.

 Zweiter Abschnitt.

Rindfleisch auf verschiedene Art.

1. Lendenbraten als Frikando.

Man häutet ein Stück Lendenbraten und schneidet ihn zu Fingerlangen und Fingersdicken Stückchen, klopft sie und reibt sie mit Salz ein; dann schneidet man von etlichen Semmeln die Rinde ab, schneidet sie ebenfalls zu breiten dünnen Stückchen, so wie auch so viel fetten Speck, als das Brod und Fleisch ist. Dies legt man wechselsweise, aber recht fest, auf einander; dann steckt man 2 Spieße durch, daß es die Form von einem Lenden-