

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neuestes praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten ... Speisen ...

Trieb, Magdalena

Karlsruhe, 1860

Bouillon und Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-57037

Bouillon und Suppen.

1. Gewöhnliche Bouillon.

Nehmet zwei Pfund Ochsenfleisch, ein Pfund zerhauene Knochen und etwas von einem alten Huhn, setzet alles zusammen mit drei Maasß Wasser auf ein starkes Feuer, schäumet es fleißig und rein ab. Werfet dann Selleriewurzeln, eine gelbe Rübe, etwas Wirsing, Peterfilienwurzeln, Kerbelkraut, ein Stengel Lauch, nebst erforderlichem Salz hinein. Schäumet dies und lasset es langsam kochen, bis das Fleisch weich gekocht ist und seihet es durch ein feines Haarsieb; so kann man es dann entweder in Tassen oder auch als Suppe aufstischen.

2. Jus.

Ein Stückchen Briesochsenfleisch, ein Stückchen Leber, ein altes Huhn und einige Kalbsknochen werden gewaschen und nebst einem Stückchen Butter, Salz, Zwiebeln und gelbe Rüben in eine Casserole gethan, zugedeckt und von Zeit zu Zeit umgewendet, wenn es angebraten ist, schüttet man so viel Wasser oder Fleischbrühe daran, bis solche darüber geht, läßt es unter öfterem Abschaumen 3—4 Stunden kochen, schüttet es dann durch ein Haarsieb und läßt es stehen. Das Fett nimmt man davon ab und verwendet solches zum Braten.

3. Justafeln.

Dazu nimmt man Alles, wie zum Vorhergehenden, nur noch einige Kalbsfüße und behandelt es eben so; wenn es durch ein Haarsieb geschüttet ist, dann stelle man die Brühe noch einmal zum Feuer und läßt sie so lange einkochen, bis es ganz zähe ist; hierauf nimmt man es auf ein Nudelbrett und wenn es etwas erkaltet ist, wallt man es aus und schneidet viereckige Tafeln davon; auch kann man es in einer Schüssel gestehen lassen, es hält sich sehr lange und ist sehr gut zu Bouillon.

4. Schwarzbrot-Suppe.

Trockenes Schwarzbrot wird in Scheiben geschnitten, im Ofen gedörrt und mit Fleischbrühe aufgekocht, dann durch ein grobes Haarsieb gestrichen und mit Fleischbrühe aufgefüllt; auch ein wenig Jus dazugethan. Wenn die Suppe angerichtet ist, legt man, so viel Personen es sind, für die sie bestimmt ist, so viel verlorene Eier hinein.

5. Panadel-Suppe.

Man dörret schwarzes Brod im Ofen, zerstößt es recht fein, wirft in eine Casserole etwas Butter und röstet das Brod darin gelb, schüttet Fleischbrühe und etwas Jus daran. Ehe man die Suppe anrichtet, legt man in die Suppenschüssel 2—3 Löffel voll saueren Rahm und 2—3 Eiergelb, verkläppert sie mit etwas Fleischbrühe und richtet die Suppe an. Dieselbe Suppe kann man auch mit Weißbrod machen.

6. Brod-Suppe mit Klößen.

Trockenes Weißbrod schneidet man zu dünnen Scheiben, bähct sie im Ofen oder auf dem Rost, thut sie dann in eine Casserole und schüttet Fleischbrühe darüber, etwas Jus dazu und läßt es ein wenig aufkochen, richtet sie an, und legt beliebige Klöße hinein.

7. Sago-Suppe.

Ein Eßlöffel voll Sago wird mit $\frac{1}{2}$ Trinkglas voll Wasser beige stellt. Wenn es beinahe eingekocht ist, thut man einen Schoppen Milch daran und ein Stückchen Zimmt, Zucker nach Geschmack.

8. Sago-Suppe mit Wein.

Für zehn Personen wäscht man $\frac{1}{4}$ Pfund Sago, schüttet einigemal heißes Wasser darüber und stellt ihn mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser zum Feuer; wenn das Wasser eingekocht ist, füllt man immer mit Wein auf, thut Zucker und ein Stückchen Zimmt dazu, läßt es eine Stunde kochen und richtet dann die Suppe an.

9. Kornmehl-Suppe.

Ein Pfund Kalbsstörzen wird mit einer Maaß Wasser auf das Feuer gestellt, man läßt es einkochen bis zu $1\frac{1}{2}$ Schoppen. Die Brühe wird durch ein Haarsieb getrieben. Man legt ein Stückchen Butter in eine Casserole und ein Kochlöffel voll Mehl wird dunkelbraun geröstet, man löscht es mit der Brühe ab, thut Zucker oder Salz, wie man es gerne hat, daran.

10. Schildkröten-Suppe.

Nachdem der lebendigen Schildkröte der Kopf und die Füße abgeschnitten, die Lauschale und die Eingeweide ausgeschnitten, dann wird die Schildkröte in laues Wasser gelegt, damit das Blut auszieht, nach einer Stunde wird sie in einen andern Topf gethan, mit zwei Maaß kochendem Wasser begossen, und mit einer gebratenen Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilien-Wurzel, eine Selleriewurzel, 4 Lorbeerblätter, Salz nach Geschmack, einige Gewürznelken, Pfeffer und 1 Stückchen Wirschingkraut langsam gekocht, bis das Fleisch weich gekocht ist, dann wird sie aus dem Schilde gelöst, die Haut abgezogen und das Fleisch in mächtige Stückchen geschnitten. Die Brühe wird durch ein Haarsieb getrieben, und ein Eßlöffel

voll feines Mehl wird mit einem Stückchen Butter hellgelb geröstet und mit der Brühe abgerührt und nach einer halben Stunde kochend über gerösteten Wecken angerichtet und fein gestosene Muskatblüthe darüber gestreut, daß Fleisch und das Eingeweide kann man als Ragout geben. Man nimmt einen Schoppen Wein und ein Glas Madera dazu.

11. Krebs-Suppe.

Für 6—8 Personen nimmt man 25 Krebse von mittlerer Größe, siedet sie in einem gewöhnlichen Krebsfutt, bricht die Schwänze ab, macht das Fleisch heraus und stößt das Uebrige sammt der Schale in einem Mörtel, stellt es mit etwas Butter zum Feuer und läßt es, während man öfters Fleischbrühe nachschüttet, eine Stunde lang dämpfen (wenn man Klöße in die Suppe machen will, muß man das Rothe, welches sich oben ansetzt, mit einem Löffel in eine Schüssel voll kalten Wassers schöpfen). Ist es nun recht durchgekocht, dann läßt man es durch ein Haarsieb laufen, brüht gebähte Brodschnitten mit Fleischbrühe an, thut drei Eiergelb und drei Löffel voll sauern Rahm in die Suppenschüssel und ein wenig Fleischbrühe dazu, die Brodschnitten und die Krebsbrühe macht man wohl untereinander und legt dann die Krebschwänze oben darauf.

12. Reis-Suppe mit Krebsbutter.

Die Krebse werden zubereitet wie bei Nr. 11, dann aber eine dicke Reissuppe gekocht und die Krebsbrühe vermittelst eines Haarsiebes dazu geschüttet, nach diesem legt man in die Suppenschüssel drei Eiergelb, drei Löffel voll sauern Rahm, etwas Fleischbrühe dazu, richtet nun die Suppe an und legt die Krebschwänze wieder oben darauf.

13. Blumenkohl-Suppe.

Für 6 Personen werden zwei kleine Blumenkohlstücke gepuzt, gewaschen und in längliche Stückchen zerschnitten, mit etwas Fleischbrühe und einem Stückchen Butter weich gekocht. Unterdessen kocht man gebähte Brodschnitten oder in Schmalz geröstete Brodwürfelchen in Fleischbrühe; nachher thut man etwas Jus dazu, richtet es an und legt den Blumenkohl oben darauf.

14. Chocolate-Suppe.

Für 6 Personen stelle drei Tafelchen Chocolate mit einem halben Schoppen kalten Wasser zum Feuer, wenn er aufgelöst ist, schüttet man eine Maas Milch, $\frac{1}{2}$ Viertel Zucker und ein Stückchen Zimmt dazu, kocht es, so verrührt man drei Eiergelb mit etwas Milch, rührt es dazu und schlägt mit einem Schneebesen darin, bis es kocht, dann richtet man die Suppe über gebähte Brodschnitten an.

15. Blinde Chocolate-Suppe.

Für 6 Personen läßt man ein Viertel Butter zergehen, röstet drei Kochlöffel voll Mehl gelb darin, gibt eine Maas Milch, $\frac{1}{2}$ Viertel Zucker, ein Stückchen Zimmt und etwas Salz dazu, wenn es kocht, verkläppert man drei Eiergelb mit etwas Milch, schüttet es dazu und schlägt darin bis es wieder kocht. Hernach richtet man die Suppe über im Schmalz geröstete Brodwürfeln an.

16. Durchgetriebene Kartoffel-Suppe.

Ungekochte Kartoffeln schält man, schneidet sie zu Schnitzen und stelle sie mit kaltem Wasser zum Feuer; wenn sie weichgekocht sind, treibt man sie durch ein Haarsieb. Nun legt man in eine Casserole etwas Butter und Mehl dazu und röstet dasselbe gelb, dann thut man etwas verwegte Petersilie, Sellerie und Lauch dazu, läßt es etwas dämpfen; nun wirft man die Kartoffeln hinein, füllt es mit Fleischbrühe auf, thut etwas Jus hinein und nach Gutdünken kleine im Schmalz geröstete Brodwürfeln. Bei dem Anrichten kann man noch 3—4 Eiergelb und 3—4 Löffel voll sauren Rahm dazu thun.

17. Wurzel-Suppe.

Für 6 Personen nimmt man 2 weiße Rüben, 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln, 2 Selleriewurzeln, 2 Lauchstengel und 2 Kartoffeln, schneidet dieses alles recht fein und wäscht es, thut $\frac{1}{2}$ Viertel Butter in eine Casserole und dämpft es darin, bis es weich ist, füllt es mit Fleischbrühe auf und richtet es über gebähte Brodschnitten mit Jus an.

18. Julienne-Suppe.

Für 6 Personen nimmt man eine Handvoll junge gelbe Rüben, 2 Kartoffeln, 1 Lauchstengel, 1 Wirsinghäuptchen, 1 Stückchen Blumenkohl, eine Selleriewurzel und einige Handvoll Brockel-erbisen, wäscht alles sauber und zerschneidet es recht, wäscht es nochmals und wirft es dann in eine Casserole, schüttet nach und nach Fleischbrühe daran, ein Stückchen Butter dazu und recht viel Jus; läßt es dann ungefähr 2 Stunden lang kochen und richtet die Suppe über gebähte Weißbrodschnitten an, auch kann man nach Belieben Klöße hineinlegen.

19. Reis-Suppe.

Für 6 Personen wird $\frac{1}{2}$ Pfund Reis blanchirt, oder schüttet kochendes Wasser daran und läßt es eine halbe Stunde lang stehen, hernach schüttet man das Wasser ab und thut ihn in eine Casserole, schüttet Fleischbrühe daran, wirft ungefähr ein Ei groß Butter dazu und später rührt man einen Kochlöffel voll Mehl mit etwas Milch zu einem dünnen Teiglein und rührt es in die Suppe.

20. Italienische Reis-Suppe.

Wird wie die vorhergehende Reis-Suppe zubereitet, nur darf sie nicht mehr als eine Viertelstunde kochen, auch kommt keine Butter, kein Mehl und keine Milch dazu; wenn die Suppe angerichtet ist, thut man 4 Loth geriebene Parmesankäse hinein oder stellt ihn so dazu auf.

21. Gersten-Suppe.

Für 6 Personen wäscht man 12 Loth Gerste, stellt sie mit ein wenig kaltem Wasser zu, gießt immer Fleischbrühe nach, legt ein Ei groß Butter hinein und läßt sie zwei Stunden lang kochen; will man sie recht schleimig haben, dann rührt man zwei Kochlöffel voll Mehl mit etwas Milch zu einem dünnen Teiglein an und rührt es in die Suppe; vor dem Anrichten thue man 2—3 Eier gelb und eben so viel Löffel voll sauern Rahm in die Suppenschüssel, verklärere es mit etwas Fleischbrühe und richte die Suppe darüber an.

22. Nudel-Suppe.

Für 6 Personen nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl und 2—3 Eier auf das Nudelbrett, verschaffe es zu einem recht glatten Teig, zerschneidet ihn einigemal und wallt jedes Stück zu einem recht dünnen Kuchen, zieht sie ein wenig aus einander, wobei man acht geben muß, daß man sie nicht zerreiße, läßt sie abtrocknen und zerschneidet jeden Kuchen in vier Theile, legt dieselben anf einander und schneidet sie so fein als möglich, thut sie in kochendes Salzwasser, läßt einen Wall darüber gehen, schüttet das Wasser ab, und gießt Fleischbrühe an die Nudeln.

23. Schneidersleck-Suppe.

Wenn man keine Nudeln schneiden will, dann schneidet man vom Nudelteig kleine viereckige Stückchen und bereitet sie wie die Nudelsuppe, thut auch noch etwas Zus dazu.

24. Knöpflein-Suppe.

Für 11 Personen nimmt man ein halbes Meßlein Mehl, ein halbes Trinkglas voll Milch, fünf Eier und etwas Salz, rührt dies zu einem glatten Teig, und läßt ihn durch einen großlöcherigen Schaumlöffel in kochende Fleischbrühe laufen, läßt einen Wall darüber gehen und richtet die Suppe an.

25. Einlauf-Suppe.

Für 6 Personen nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, rührt Milch, etwas Salz und 5 Eier dazu, läßt es, während man mit einer Fleischgabel in der kochenden Fleischbrühe klappert, langsam hineinlaufen, einen Wall darüber gehen, dann richtet man die Suppe an.

26. Eiergerst-Suppe.

Für 8—10 Personen nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl auf das Nudelbrett, macht eine Höhlung in die Mitte und schlägt 4 Eier hinein, etwas Salz dazu und verschafft es zu einem recht glatten festen Teig, reibt ihn auf dem Reibeisen recht fein und rührt es in eine kochende Fleischbrühe, läßt es eine Viertelstunde lang kochen und richtet dann die Suppe an.

27. Bier-Suppe.

Für 6 Personen macht man drei Schoppen Bier kochend, schäumt es ab, thut nach Gutdünken Zucker, ein Stückchen Zimmt und 4 Eiergelb, welche mit einem halben Schoppen süßem Rahm verfläppert sind dazu und schlägt mit dem Schneebesen darin, bis es wieder kocht und richtet alsdann die Suppe über gebähte Brodschnitten, oder in Schmalz geröstete Brodwürfeln an.

28. Wein-Suppe.

Für 6 Personen stelle man 2 Schoppen guten Wein, $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser, 10 Loth Zucker und ein Stückchen Zimmt zum Feuer, wenn es kocht, verfläppert man vier Eiergelb mit etwas kaltem Wasser, rührt dieses dazu und schlägt mit dem Schneebesen darin, bis es wieder kocht, hierauf richtet man sie über gebähte Brodschnitten an.

29. Kräftiger Gerstenschleim.

Für 6 Personen wäscht man $\frac{1}{2}$ Viertel Gerste, stellt sie mit einer halben Maas Wasser, einem Kochlöffel voll Mehl und Ei groß Butter zum Feuer; ist es eingekocht, so schüttet man 2 Schoppen Wein daran und wenn es recht weichgekocht ist, streicht man es durch ein Haarsieb, thut Zucker nach Gutdünken, ein Stückchen Zimmt, ein Stückchen Citronenschale dazu, rührt drei Eiergelb hinein und richtet die Suppe an.

30. Grüne Erbsenpurée-Suppe.

Für 8 Personen stellt man 1 Meflein Brockelerbsen mit einem halben Schoppen Wasser, einem halben Viertel Butter, etwas Petersilie, Lauch und Sellerie und läßt sie weich kochen, man muß aber immer Fleischbrühe daran schütten, damit sie nicht anbrennen. Hernach streicht man sie durch ein Haarsieb, schüttet noch so viel Fleischbrühe daran, als die Suppe nöthig hat; dann legt man in die Suppenschüssel drei Eiergelb und drei Löffel voll sauren Rahm, verfläppert es mit etwas Fleischbrühe, schüttet die Erbsenbrühe dazu und legt Brodschnitten, welche kurz vorher mit Schmalz geröstet wurden, darauf.

31. Suppe von gedörrten Erbsen.

Für 8 Personen blanchirt man $\frac{1}{2}$ Meflein dürre Erbsen, schüttet

dann das Wasser ab, und thut Fleischbrühe daran, läßt sie weich kochen und treibt sie dann durch ein Haarsieb. Nun röstet man 2 Kochlöffel voll Mehl in einem halben Viertel Butter, schüttet das Durchgetriebene dazu, läßt es mit so viel Fleischbrühe aufkochen, als man zur Suppe nöthig hat. Nach diesem legt man 3 Eiergelb und 3 Löffel voll sauren Rahm in die Suppenschüssel, richtet die Suppe an und legt im Schmalz geröstete Brodwürfelschen darauf.

32. Apfel-Suppe.

Für 6 Personen schält man ungefähr 8 Borsdörfer Aepfel, stellt sie mit etwas Butter und Wasser zum Feuer; wenn sie verdampft sind, streicht man sie durch ein Haarsieb. Nun röstet man zwei Löffel voll Mehl in einem Stückchen Butter gelb, schüttet die Aepfel dazu, nebst einer Maas Wein, $\frac{1}{2}$ Maas Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, läßt dies zusammen aufkochen, und ehe man die Suppe anrichtet, legt man in Schmalz geröstete Brodwürfelschen darein.

33. Linsen-Suppe.

Für 6 Personen stellt man $\frac{1}{4}$ Pfund Linsen mit kaltem Wasser zum Feuer und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, dann schüttet man das Wasser ab und schüttet so viel Fleischbrühe daran, bis sie darüber geht; sind die Linsen weich gekocht, so streicht man sie durch ein Haarsieb, hernach läßt man ein Stückchen Butter vergehen, röstet 3 Kochlöffel voll Mehl darin und zwar so braun, als die Linsen sind; nach diesem schüttet man die durchgestrichenen Linsen dazu, verdünnt sie mit so viel Fleischbrühe, als man zur Suppe nöthig hat und richtet sie über im Schmalz gebähte Brodschnitten an. Man kann auch die Linsensuppe auf dieselbe Art zubereiten, wenn man die Linsen nicht durchtreibt.

34. Spargel-Suppe.

Für 8 Personen schneidet man 100 dünne Spargeln recht fein und kocht sie im Salzwasser weich, hernach schüttet man das Wasser ab und dämpft die Spargeln in Butter noch eine kurze Zeit, schüttet dann Fleischbrühe und etwas Jus dazu und richtet die Suppe über gebähten Brodschnitten an.

35. Grüne Körner-Suppe.

Für 8 Personen werden 1 Pfund grüne Körner gewaschen und mit $\frac{1}{2}$ Maas Wasser zum Feuer gestellt; wenn das Wasser eingekocht ist, schüttet man immer Fleischbrühe nach, läßt es ungefähr 3 Stunden lang kochen, thut etwas Jus dazu, läßt es durch ein Sieb laufen, legt drei Eiergelb und drei Löffel voll sauren Rahm in die Suppenschüssel und rührt die Suppe darüber an. Soll für mehrere Personen Suppe gemacht werden, oder ist der Schleim zu dünn, so werden 3 Kochlöffel voll Mehl mit Milch zu einem Teig gerührt, welches aber noch eine Viertelstunde in der Suppe kochen muß.

36. Habergrüze-Suppe.

Wird wie grüne Körnersuppe gekocht und zubereitet.

37. Gries-Suppe.

Für 16—20 Personen braucht man 1 Pfund Gries. Wenn die Fleischbrühe kocht, rührt man den Gries hinein, rührt immer bis sie wieder kocht. Hernach legt man drei Eiergelb und drei Löffel voll sauren Rahm in die Suppenschüssel und richtet die Suppe, nachdem sie im Ganzen eine halbe Stunde gekocht hat, darüber an.

38. Mehl-Suppe.

Für 8 Personen läßt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zergehen, röstet dann 3—4 Löffel voll Mehl, schüttet heißes Wasser oder Fleischbrühe, so viel man zur Suppe braucht, dazu, auch einige ungebähte Brodschnitten, etwas Salz und Kümmel, läßt sie noch ein wenig kochen und richtet die Suppe an.

39. Fasten-Suppe.

Für 8 Personen schneidet man ungefähr für 3 kr. Brod zu Würfelchen, röstet sie im Schmalz, schüttet heißes Wasser dazu und etwas Salz, thut 3 Eiergelb und 3 Löffel voll sauren Rahm in die Suppenschüssel und richtet die Suppe, nachdem sie noch aufgekocht hat, daran.

40. Butter-Suppe.

Für 6 Personen läßt man für 3 kr. ungebähte Brodschnitten mit heißem Wasser aufkochen, hernach legt man etwas Salz und ein Stückchen Butter dazu.

41. Zwiebel-Suppe.

Man läßt ein Stückchen Butter zergehen, röstet einen Löffel voll Mehl gelb darin, thut eine Handvoll verwiegte Zwiebeln dazu und wenn sie weich sind, schüttet man einige Hände voll gebähte Brodschnitten, welche man mit so viel Wasser als nöthig ist, hat aufkochen lassen, über die gedämpften Zwiebeln, etwas Salz dazu und richtet die Suppe an. Bei dieser Suppe kann auch das Mehl hinweggelassen werden.

42. Milch-Suppe.

Für 6 Personen macht man eine Maas Milch kochend, richtet sie über ungebähte Brodschnitten an, thut etwas Salz dazu, deckt sie zu und läßt sie einige Augenblicke stehen.

43. Aустern-Suppe.

Für 6 Personen werden 24 Aустern genommen; man läßt etwas Butter in einer Casserole zergehen, dämpft eine Handvoll Zwiebeln und Petersilien darin und thut die Aустern dazu. In

so viel Fleischbrühe als man zur Suppe braucht, läßt man nach Gutmünken gebähte Weißbrodschnitten aufkochen und legt die gedämpften Ausern dazu.

44. Kalbsbrieslein-Suppe.

Für 6 Personen blanchirt man drei Kalbsbrieslein, legt sie in kaltes Wasser, enthäutet und zerschneidet sie in länglichte Stückchen, läßt etwas Butter zergehen, dämpft kleine Zwiebeln darin und thut die Brieslein dazu nebst etwas Jus. Nun wallt man Butterteig dünn aus, sticht hievon kleine Stückchen herunter, läßt sie backen und legt sie in die Suppenschüssel, füllt sie mit Fleischbrühe und schüttet die Brieslein dazu.

45. Heidelbeeren-Suppe.

Für 6 Personen werden $\frac{1}{2}$ Schoppen gedörte Heidelbeeren mit lauem Wasser rein gewaschen und mit einer halben Maas Wasser auf das Feuer gestellt; ist das Wasser eingekocht, so schüttet man $\frac{1}{2}$ Maas rothen Wein mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etwas ganzen Zimmt und etwas Citronenschale daran, läßt es noch etwas kochen und richtet dann die Suppe an.

46. Heidelbeeren-Suppe anderer Art.

Ein Schoppen frische Heidelbeeren werden rein gewaschen und mit einem Stückchen Butter gedämpft, dann 1 Schoppen Wasser, 1 Schoppen rother Wein, etwas ganzer Zimmt und nach Gutmünken Zucker dazu gethan; dies läßt man ein wenig kochen und thut einige im Schmalz geröstete Brodwürfel dazu.

47. Döhsenschwanz-Suppe.

Der Döhsenschwanz wird mit der Fleischbrühe abgekocht und an den Gelenken abgeschnitten, hierauf wird etwas Mehl in frischer Butter gelb geröstet, dieses läßt man mit Jus und guter Fleischbrühe aufkochen, thut einige hartgesottene Eiergelb, die aber vorerst verwiegt wurden, etwas weißer Pfeffer, kleine Hirn- oder Markflöße und das Fleisch dazu, läßt es noch ein wenig aufkochen und thut ein Glas Madera hinein.

48. Kastanien-Suppe.

Einige Handvoll geschälte Kastanien werden mit einem in Scheiben geschnittenen Weck, mit Fleischbrühe und frischer Butter weichgekocht, dann mit einigen hart gesottene Eiergelb durch ein Sieb getrieben, lasse nun das Ganze noch einmal aufkochen und richte es über gebähten Brodschnitten und über einer Handvoll Kastanien an.

49. Fisch-Suppe.

Nehme einen dreipsündigen Hecht, puße ihn und löse die Haut davon ab, mache die Gräthen heraus und verwiege das Fleisch

ganz fein, zerstoße es hierauf in einem Mörser, damit es ganz weiß und zart wird, nehme dann eine Handvoll Charlottenzwiebeln und dämpfe sie in einem Stückchen Butter; wenn sie gedämpft sind, nehme man Petersilie, Majoran, Muskatnuß, thue es zu dem zerstoßenen Fischfleisch, nehme ein ganzes Ei und zwei Eiergelb, einen Löffel voll Mehl, menge dieses alles durch einander und mache Klöße daraus, koche sie in der kochenden Fleischbrühe ab; eine Viertelstunde vor dem Anrichten nehme gebähtes Brod, thue kochende Fleischbrühe darüber und lege die Klöße darein.

50. Feldhühner-Suppe.

Von gebratenen Feldhühnern wird das Fleisch abgelöst, die Knochen gestoßen und mit Jus und Fleischbrühe recht durchgekocht. Hierauf wird etwas Mehl in frischer Butter gelb geröstet (oder auch Weizmehl) mit der Brühe aufgefüllt und kochen gelassen. Es wird nun das Fleisch, welches vorher in kleine Stückchen geschnitten wurde, dazu gethan, dann eine Handvoll geriebenen Schweizerkäse und einige Eiergelb in der Suppenschüssel verrührt, und darüber die Suppe gleich angerichtet. Man kann auch noch eine beliebige Art von Klößen hinein thun.

51. Hasen-Suppe.

Der Abfall eines Hasen wird mit Zwiebelwurzeln gedämpft, das Fleisch, wenn es recht weich ist, davon abgelöst und in kleine Stückchen geschnitten. In Butter braun geröstetes Mehl wird mit Jus und Fleischbrühe aufgefüllt, die Hasenknochen dazu gethan und noch einmal gut verkocht. Dies wird durch ein Sieb getrieben, das Fleisch dazu gethan nebst einigen grob verwiegten Eiergelb und weißem Pfeffer.

52. Leber-Suppe.

Es wird $\frac{1}{2}$ Kalbsleber abgehäutelt und klein verwiegt, dann thut man 4 Loth geschnittenes Rindermark in einen Topf, 1 Zwiebel, Petersilie und die Leber dazu, läßt es kochen, gießt gute Fleischbrühe daran, läßt sie eine gute Viertelstunde fort kochen, treibt sie durch ein Haarsieb in einen Topf, thut gebähte Brodschnitten dazu und läßt sie damit aufkochen. Wenn man will, kann man einige Eiergelb darein rühren, oder Butterklöße hinein thun.

53. Süße Schwarzbrot-Suppe.

$\frac{1}{4}$ Pfund Schwarzbrot wird gerieben und in $\frac{1}{4}$ Butter gelb geröstet, dazu kommt $\frac{1}{2}$ Maas rother Wein, $\frac{1}{4}$ Pfund gewaschene kleine Kastanien, Zucker nach Belieben, 1 Theelöffel voll Zimmt, verwiegte Citronen und Pomeranzenschalen, dieß alles läßt man dann noch einmal kochen.

54. Süße Eiergersten-Suppe.

In einem Stückchen Butter wird $\frac{1}{4}$ Pfund Eiergerste hellgelb geröstet, dann $\frac{1}{2}$ Maas Milch gekocht, dann gebe Zimmt, Zucker und eine Messerspitze voll Salz daran und lasse es noch einmal aufkochen.

55. Süße Reis-Suppe.

Vier Loth Reis werden halb gelb geröstet in frischer Butter, hierauf gemahlen oder gestossen, dann kommt eine halbe Maas Milch daran. Zucker und Zimmt nach Belieben, worauf man es noch einmal gut aufkochen läßt.

56. Durchgeschlagene Kräuter-Suppe.

2 Stengel Lauch, 1 Selleriewurzel, 2 gelbe Rüben, 3 Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Kopf Wirsing, eine Handvoll Petersilie, eben so viel Kerbelkraut, nebst 3 Händen voll Brockelerbsen werden gereinigt, zerschnitten, mit einem Stück Butter zum Feuer gestellt und weich gekocht. Wenn es weich gekocht ist, dann kommt Schwarzbrot hinein, worauf man es gut aufkochen läßt. Hernach wird es durch einen Durchschlag getrieben.

Beim Anrichten legirt man es mit Rahm und Eiergelb. Das Durchschlagen kann auch unterbleiben, ebenso kann auch Rahm und Eiergelb weggelassen werden.

57. Französische Suppe.

Man nehme 2 Lauchstengel, Selleriewurzeln, länglicht geschnittene gelbe Rüben, grüne Erbsen, etwas Blumenkohl, das Innere eines Wirsingkopfes, eben so viel Endivien und einige Kartoffeln in kleine Würfel geschnitten. Dieses alles wird in einem Stückchen Butter weich gedämpft und mit Jus und Fleischbrühe aufgekocht. Man kann dies über gebähte Brodschnitten anrichten.

58. Süße Mandel-Suppe.

Man stößt eine Hand voll Mandeln recht fein, thut eine Hand voll Zucker dazu und röstet es zusammen in einer messingenen Pfanne schön gelb. Hernach schüttet man Milch daran, so viel man Suppe haben will, läßt es eine Zeitlang kochen, thut etwas Zimmt daran, rührt etliche Eiergelb dazu und richtet es über gebähten Brodschnitten an.

59. Falsche Schildkröten-Suppe.

Ein Pfund Ochsenwade, ein halber Kalbskopf, $\frac{1}{4}$ Pfund Schinken, ein Huhn, eine Sellerie- und eine Petersilienwurzel, Salz, 2 gelbe Rüben, das Innere eines Wirsingkopfes, Gewürznelken und Pfeffer wird etwa mit 3 Maas Wasser auf das Feuer gesetzt, fleißig abgeschäumt und dann kochen gelassen bis alles recht weich ist. Der Kalbskopf wird in kleine Stückchen geschnitten, diese lege man aber wieder in die Brühe, und lasse es mit dem

Uebrigen so lange kochen, bis das Fleisch ganz weich und die Brühe beinahe eingekocht ist. Hernach lasse man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zergehen, thue drei Löffel voll Mehl hinein, röste es bis es hellbraun ist, schütte dann einige Löffel voll Jus nebst der Brühe daran, lasse es kochen und gieße dann 1 Schoppen Madera daran und lege das Fleisch vom Kalbskopf hinein, auch wenn man will, beliebige Klöschen und in Würfel geschnittene Trüffel.

60. Kerbel-Suppe.

Man wasche halb Kerbel und halb Sauerampfer, wiege es recht fein und drücke es sorgfältig aus, dann thut man ein wenig Butter in eine Casserole und etwas Mehl dazu, rührt dies bis es gelb ist und thut dann den Kerbel hinein und Fleischbrühe daran, etwas später kommen noch geröstete Brodschnitten dazu und in die Suppenschüssel Eiergelb und saurer Rahm, worüber alsdann die Suppe angerichtet wird.

61. Flädlein-Suppe.

Man macht einen dünnen Pfannenkuchenteig und backt ihn recht fein, dann schneidet man ihn in länglichte Stückchen und kurz vor dem Anrichten schüttet man Fleischbrühe daran.

62. Rüben-Suppe.

Für 18 Personen nimmt man 12 gelbe und 4 weiße Rüben und 3 Petersilienwurzeln, schneidet sie nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Schinken in dünne Blättchen und dämpft diese in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter schön gelb und weich; alsdann füllt man es zur Hälfte mit Jus, zur Hälfte mit Fleischbrühe und läßt es noch eine Stunde langsam mit einander kochen; treibe es durch ein Haarsieb, thue etwas Salz hinein, röste etwas Weißbrod in Butter schön gelb, lege es in die Suppenschüssel und schütte die Suppe darüber. Beim Anrichten thut man Muskatnuß und Schnittlauch daran.

63. Weiße Sagosuppe.

Für 8 Personen nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Sago, wäscht ihn und schüttet das Wasser ab und stellt ihn mit einem Maaß Wasser zum Feuer. Wenn das Wasser eingekocht ist, füllt man es nach und nach mit guter Fleischbrühe auf. Beim Anrichten der Suppe thut man noch 3 Eiergelb und 3 Löffel voll sauren Rahm daran.

64. Braune Sago-Suppe.

Wird eben so zubereitet wie die weiße Sagosuppe, nur nimmt man braune Fleischbrühe mit Jus vermischt und beim Anrichten etwas Muskatnuß.

65. Sagosuppe mit Milch.

Bei dieser wird eben so verfahren wie bei der Obigen, nur nimmt man, wenn das Wasser eingekocht ist, Milch zum Auffüllen,

wirft Zimmt und Zucker darein, bis es süß ist, läßt es langsam kochen und rührt öfters darin, daß es nicht anbrennt.

66. Süße Reis-Suppe.

Ein halb Pfund Reis wird sauber verlesen, hernach gewaschen, mit $\frac{1}{2}$ Maaß kaltem Wasser zum Feuer gestellt und so lange gekocht, bis der Reis anfängt aufzuspringen. Man kann ihn auch mit einem halben Maaß kochendem Wasser anbrühen und $\frac{1}{2}$ Stunde stehen lassen und dann das Wasser abschütten und mit Milch anfüllen; ferner wird damit verfahren wie mit der Sagosuppe.

67. Süße Mandel-Suppe.

Man nimmt für 10 Personen $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte fein gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenen Zucker, wirft es in eine Pfanne oder in eine Casserole, röstet etwas Mehl hellgelb, alsdann schüttet man Milch daran, so viel man glaubt, daß zur Suppe nöthig ist, und läßt es aufkochen; verrührt 3—4 Eigelb und bringt sie an die Suppe. Beim Anrichten kann man gebähtes Brod oder Zwieback daran thun.

68. Dürre Kirschen-Suppe.

Man stößt $\frac{1}{4}$ Pfund dürre Kirschen sammt den Stiel, zwei Milchbrode werden in Stückchen geschnitten und sammt den Kirschen in eine Casserole gethan und kaltes Wasser daran geschüttet bis es darüber geht. Läßt es eine halbe Stunde, oder so lange bis das Brod weich ist, kochen. Dann treibt man es durch ein Haarsieb, daß die Steine und Kerne zurückbleiben; dann thut man an das Mark 3 Schoppen rothen Wein, Zucker und Zimmt bis es süß ist. Beim Anrichten legt man gebähte Brodschnitten oder auch Zwieback bei.

69. Weckflöse-Suppe.

Man nimmt 3 Wecke oder Milchbrode, reibt die Kruste davon ab, brüht sie mit $\frac{1}{2}$ Glas Milch an, deckt sie eine Viertelstunde zu, bis die Wecke weich sind, hernach treibt man sie durch ein Haarsieb und rührt ein halb Viertel Butter weiß. Sobald dies geschehen, thut man das Durchgetriebene hinein und schlägt 4 Eier dazu; wenn man die Klöße recht leicht haben will, so schlägt man das Weiße von den 4 Eiern zu Schnee, wirft etwas Salz, Muskatnuß und Schnittlauch dazu. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten lege man ein paar Klöße in kochende Fleischbrühe und koste sie; sollte man erfahren, daß die Masse zu leicht ist, kann man nachhelfen mit einem Löffel voll Reibbrod oder Mehl.

70. Kartoffelklöße-Suppe.

Man nimmt einen Tag zuvor gekochte Kartoffeln, reibt sie, rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß, nimmt 4 Eigelb und zu jedem einen

Löffel voll geriebene Kartoffeln. Das Weiße von den 4 Eiern wird zu Schnee geschlagen und ferner verfahren mit diesen wie mit den Vorhergehenden.

71. Griesflöse-Suppe.

Ein halber Schoppen Milch wird zum Feuer gesetzt; wenn sie gekocht hat, werden 4 Löffel voll Gries hineingerührt und recht aufdämpfen gelassen; alsdann wird wie ein Ei groß Butter hineingerührt, und dann bringt man es in eine Schüssel bis es kalt ist; dann kommen 4 Eiergelb daran; dieses muß glatt verrührt werden und dann kommt das Weiße von den 4 Eiern, das vorher zu Schnee geschlagen wurde, dazu, etwas Muskatnuß, Salz und Schnittlauch und im Weiteren wird damit verfahren wie bei dem Obigen.

72. Baumwoll-Suppe.

Für ungefähr 6 Personen wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht gerührt, hernach 4 Eiergelb hineingeschlagen; sind diese gut gerührt, so werden 5 kleine Kochlöffel voll Mehl, etwas Salz, Muskatnuß und 4 Eßlöffel voll Rahm dazu gethan. Wenn die Fleischbrühe kocht, wird der Teig mit dem Kochlöffel hineingezettelt und gerührt bis es abermals kocht. Nach diesem darf die Suppe nicht mehr lange kochen.

73. Hirn-Suppe.

Es werden 2 Kalbshirne mit heißem Wasser gehäutet, fein gehackt, dann Petersilien und Zwiebeln in Butter weichgedämpft, das Hirn nebst einem Kochlöffel voll Mehl hinein gethan und wenn alles zusammengedämpft hat, so lösche es mit der erforderlichen Fleischbrühe ab, richte es über gebähte Brodschnitte an und legire es mit 2 Eiergelb nebst etwas saurem Rahm.

74. Apfel-Suppe.

Zehn Borsdorfer-Aepfel werden geschält, in Schnitze geschnitten und mit Zucker und Zimmt gedämpft bis sie weich sind, dann treibt man sie durch ein Haarsieb. Nun thut man 2 bis 3 Schoppen Wein und Zucker nach Belieben dazu, läßt sie alsdann noch eine Zeit lang langsam kochen, gibt beim Anrichten noch 3 Eiergelb dazu und schüttet diese Mischung entweder über Zwieback oder Biscuit. Ist dieses alles geschehen, so gibt man sie auf den Tisch.

75. Kirschen-Suppe.

Diese Suppe wird, nachdem man Kirschen ausgesteint hat, auf dieselbe Art gemacht, nur kommt kein Eiergelb dazu, sondern 2 Kochlöffel voll Mehl werden in Butter hellgelb geröstet. Statt des weißen Weines bedient man sich eines rothen, gibt Zucker und Zimmt dazu, man schüttet diese Mischung über Zwieback oder Biscuit und gibt die Suppe alsdann auf den Tisch.

76. Himbeer-Suppe.

Wird auf dieselbe Art gemacht.

77. Erdbeer-Suppe.

Man treibt einen Teller voll Wald-Erdbeere durch ein Haarsieb und versüßt dieselben mit Zucker. Alsdann stellt man eine halbe Maas Rahm an das Feuer und vermischt denselben mit etwas Zimmt oder Vanille, wenn er kocht, so stellt man ihn vom Feuer weg und gibt das Mark hinzu. Nachdem man von drei Eierweiß einen Schnee geschlagen hat, macht man mit einem Löffel kleine Häuflein und setzt diese auf Papier, bringt die Masse in einen Ofen und backt sie schön gelb. Das Gelbe von den drei Eiern verrührt man in einer Schüssel, legt es in einen Teller und legt die Häuflein von Schnee schön darauf, wonach man die Suppe zu Tische bringt.

 Allerlei Klöße.

78. Hirn-Klöße.

Ein ganzes Kalbshirn wird in lauem Wasser gereinigt; hernach läßt man 4 Loth Butter zergehen, verdämpft Zwiebeln darin, thut Petersilie, das verrührte Hirn, 2 Löffel voll geriebenes Brod, 1 Löffel voll Mehl, Salz, Muskatnuß und 3 Eier dazu. Hievon macht man mit einem Kochlöffel kleine Klöschen in die Fleischbrühe.

79. Codiveau-Klöße.

$\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch und $\frac{1}{2}$ Pfund Schweinefleisch wird verhackt und dann mit 2 Eiergelb in einem Mörser fein gestossen. Nun verwiegt man Zwiebeln und Petersilien, verdämpft sie, thut ein wenig Majoran und Muskatnuß, dann noch ein ganzes Ei und Salz daran. Will man diese Klöße zum Garniren gebrauchen, so werden sie länglicht gemacht, in Suppen aber rund.

80. Butter-Klöße.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird zu Schaum gerührt, dann ein Ei und ein Löffel voll Mehl dazu gethan und dieses wiederholt, bis es so 6 Eier und 6 Löffel voll Mehl sind, Schnittlauch, Salz und Muskatnuß ebenfalls dazu. Jetzt werden mit einem Eßlöffel Klöße gemacht und diese in kochende Fleischbrühe gelegt.

81. Mehl-Klöße.

* Ein halb Pfund Mehl rührt man mit kalter Milch glatt,