

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

4. aufs neue verb. Ausg.

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1825

1. Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-56462

1. S u p p e n.

1. Eine Schnecken-Suppe.

Die Schnecken lasse samt ihren Häuslein so lange als ein hartes Ey im Wasser sieden, darnach thue sie heraus, ziehe die schwarze Haut herab, schneide den Kopf und den hintern Theil davon und wasche sie mit heißem Wasser recht ab. Wenn man will, kann man sie auch zuvor mit Salz abreiben; allein sie bleiben kräftiger, wenn man nur mit heißem Wasser das schleimige davon wohl abwäscht. Hierauf lasse sie noch ein wenig im Wasser, oder welches besser ist, in Fleischbrühe sieden, damit sie weich werden. Hacke sie recht klein zusammen bis auf etliche, so man ganz läßt. Die zerhackten thue in einen Topf, röste ein wenig Mehl in Butter ganz gelb, thue es auch dazu, gieße siedende Fleischbrühe oder Wasser darüber, würze sie mit ein wenig Muskatblüthe und Pfeffer, lasse es noch eine Viertelstunde kochen und richte sie über weißes gebähtes Brod an. Die noch übrig behaltene Schnecken lege mitten in die Suppe, decke alles zu, auf daß das Brod recht weich werde. Man kann auch ein wenig fein gehakte Petersilie dazu thun und mit Brühe aufsieden lassen; es bekommt einen desto bessern Geschmack. Für zwey Personen nimmt man 12 Schnecken und eine halbe Maas Fleischbrühe, oder am Fasttag Wasser; nur muß alsdann mehr Butter genommen werden.

2. Erdäpfel- (Kartoffel-) Suppe.

Schabe 6 Erdäpfel, schneide sie in vier Theile und lege sie in frisches Wasser. Nimm süße Butter von der Größe eines halben Hühner-Eys und lege sie in einen Topf, schneide eine ganze Zwiebel rein, und laß sie in der Butter

weich aber nicht gelb werden. Nimm einen Kochlöffel voll Mehl und wirf es in die Butter, rühre es ein wenig durch einander, schütte anderthalb Maas Wasser mit Salz oder Fleischbrühe darüber; nimm die Erdäpfel und laß sie darin weich kochen, schneide Petersilien und Schnittlauch, von jedem eine kleine Hand voll, und laß es zusammen kochen. Nimm sodann sechs Schnitten gebähtes Weisbrod, und laß es, aber erst wenn die Erdäpfel weich sind, in der Brühe kochen; endlich nimm zwey Eyerdotter, schabe ein wenig Muskatnuß darein, verklopfe sie mit ein wenig Wasser und gieße die Suppe darüber.

3. Krebs-Suppe.

Für sechs Personen nimm 24 kleine Krebse, wasche sie sauber, koche sie mit Wasser, schäle die Schwänze davon und lege sie besonders; das übrige zerstoße rein in einem Mörser. Nimm süße Butter von der Größe eines Hühner-Eys, thue sie in eine Casserolle mit den zerstoßenen Krebsen und röste sie eine kleine Viertelstunde, schütte Fleischbrühe daran so viel zur Suppe nöthig ist, und einen Schoppen Wasser. Laß es eine halbe Viertelstunde kochen, dann schütte es durch einen Haarsieb oder eine Serviette, drücke die Krebse so gut wie möglich aus, nimm halb so viel Butter als das erstemal, und röste die Krebse wieder wie vorhin. Nachdem man von der durchgeseihten Brühe den obern rothen Theil (Krebs-Butter) weggenommen, so schütte man das übrige über die nochmals gerösteten Krebse, laß es nochmals wie vorhin kochen und seihe es auf gleiche Weise durch. Hierauf nimm ein kleines Stück frische Butter, laß dieselbe vergehen, thue die Krebschwänze nebst einem halben Kochlöffel voll Mehl darein, und röste alles zusammen bis das Mehl sich roth gefärbt hat. Alsdann gieße die sämtliche Brühe nebst der vorhin abgeschöpften Krebs-Butter darüber, laß es mit einander ein paar Ball kochen, nimm 8 gebähte Weisbrod-Schnitten und laß es ein wenig ko-

chen. Thue in die Schüssel zwey Eyerdotter und etwas Muskatnuß, verklopfe sie mit einem Löffel voll Wasser und gieße die Suppe darüber.

4. Weiße Zwiebel-Suppe.

Nimm eine kleine Hand voll ganz kleine Zwiebeln, röste sie in frischer Butter von der Größe eines Hühner-Eys, thue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl hinzu, das aber nur gedischt werden muß; schütte Wasser oder Fleischbrühe für sechs Personen dazu, nebst Pfeffer und Salz, bähe sechs Schnitten Weisbrod schön gelb, laß sie ein wenig mit aufkochen, schlage zwey Eyerdotter in die Schüssel mit etwas Muskatnuß, und nachdem sie mit etwas Wasser verklopft sind, so gieße die Suppe darüber.

5. Endivien-Suppe.

Nimm 3 Stauden Endivien; nachdem sie gewaschen und gereinigt sind, so laß sie ein wenig im Wasser kochen, lege sie in frisches Wasser, drücke sie wohl aus und zerhacke sie rein mit ein wenig Petersilie und eben so viel Schnittlauch. Thue ein Hühner-Ey groß süße Butter in eine Casserolle, und nachdem sie zergangen, so wirf das gehackte hinein und röste es eine Viertelstunde lang. Sodann nimm einen Kochlöffel voll Mehl, kehre es darinnen um, gieße eine Maas Fleischbrühe darüber und laß alles ungefähr eine Viertelstunde mit einander kochen. Dann nimm sechs Schnitten gebähtes Weisbrod, laß sie darin weichen und gieße es über Eyerdotter mit etwas Muskatnuß. Man kann die Endivien auch der Länge nach zerschneiden, statt sie zu zerhacken.

6. Suppe mit verlornen Eiern.

Röste würflicht Weisbrod in gesottener Butter schön gelb, nimm es mit einem Schaumlöffel heraus und thue die Butter aus der Pfanne. Darnach gieße nach Belieben Wasser mit Salz in die Pfanne; wenn das Wasser kocht, so thue das Brod darein, laß es noch ein wenig kochen und richte es in eine Schüssel an. Dann schlage

auf eine jede Person ein ganzes Ey darüber, das aber nicht verrührt werden muß; über jedes Ey sprengte etwas Salz, decke die Schüssel wohl zu, stelle sie über ein wenig Kohlen, bis das klare vom Ey ganz weiß, aber ja nicht hart ist, und trage sie auf.

7. Erbsen-Suppe.

Bermenge gut gekochte Erbsen mit Fleischbrühe, zerdrücke die Erbsen und schütte die Brühe durch ein Haarsieb; schneide Weisbrod würflicht, röste es in Butter, gieße die Brühe darüber und laß sie dick einkochen. Man kann auch das gelbe von zwey Eiern, mit Muskatnuß verrührt, dazu thun.

8. Linsen-Suppe.

Wenn man vorräthige Linsen hat, so nimmt man für 6—8 Personen zwey Nuß groß gesottene Butter; nimmt man frische, so muß man mehr nehmen, röstet einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb, dämpft eine kleingeschnittene Zwiebel darin bis sie gelb ist, thut dann die Linsen dazu und so viel Fleischbrühe oder Wasser, und ein wenig Pfeffer und Salz. Laß sie eine Viertelstunde kochen, dann wird sie über fein eingeschnittenes Brod angerichtet. Das Brod kann ein wenig mitgekocht werden, wenn man es liebt.

9. Milchsuppe mit Zwiebeln.

Zu einer Maas Milch nimm eine große oder zwey kleine Zwiebeln, zerschneide sie lang und fein, nimm frische Butter ein halbes Hühner-Ey groß, laß sie in einer Pfanne zergehen, lege die geschnittenen Zwiebeln dazu, und dische sie bis sie weich, aber nicht gelb geworden. Hernach gieße die Milch darüber und laß sie aufkochen; schneide Weisbrod rein, wirf es darein mit etwas Pfeffer und Salz, rühre zwey Eyerdotter in eine Schüssel und gieße die Suppe darüber. Das Eyer gelb muß immer mit ein wenig Wasser wohl verrührt werden.

10. Wasser-Suppe.

Nimm eine Maas Wasser, schütte sie in einen Topf mit Salz, ein wenig Pfeffer und frischer guter Butter. Thue eine Hand voll Petersilie, Schnittlauch (Schnitt-Zwiebeln) so rein geschnitten als möglich, dazu, decke es wohl zu und laß es kochen; dann nimm zwey Eyerdotter, zerrühre sie mit etwas Muskatnuß in einer Schüssel und richte die Suppe darüber an.

11. Fasten-Krebs-Suppe.

Nimm 30 Krebse, siede sie im Wasser, laß sie sauber vertropfen, schäle sie, lege die Schwänze beiseits und zerstoße die Schaaln rein. Nimm ein Achtelsfund süße Butter, thue sie in eine Pfanne und die zerstoßenen Krebse darein, und röste sie bis sie roth sind. Dann gieße einen Schoppen Wasser darüber und laß es kochen, schütte alles durch ein Sieb, zerstoße die Krebse noch einmal und röste sie wieder mit einem Achtelsfund süßer Butter; laß sie abermalen mit einem Schoppen Wasser kochen und seiße sie durch ein Sieb. Nimm die Röhre von dem Wasser oben weg und thue sie zu den Krebschwänzen, schütte eine halbe Maas Milch darüber, laß es kochen, thue Muskatblüthe daran nach Belieben, nimm gebähtes Weisbrod, schütte die gewällte Milch darüber, laß aber ein wenig Milch in der Pfanne, und schütte einen Schoppen Milchrahm dazu nebst den Schwänzen und der Röhre, laß es mit einander kochen, rühre das gelbe von zwey oder drey Eiern mit dem Milchrahm an, und gieße es über die Suppe.

12. Eyer-Gerste.

Nimm einen guten Theil geriebener Brosamen und röste solche in Butter bis sie schön gelb und hart sind, schütte die Butter von dem gerösteten ab und gieße siedende Fleischbrühe darüber. Nimm so viel Eyer als die Suppe erfordert, rühre alles durch einander und laß es

mit der Fleischbrühe kochen, thue aber noch ein wenig frische Butter dazu. Wenn man die Gerste anrichten will, so muß man Muskatnuß darein schaben; auch muß man bis zum Anrichten beständig darin rühren, damit die Eyer nicht zusammenlaufen.

13. Ulmer-Gerste.

Diese kann mit einem Huhn oder mit Rindfleisch auf folgende Art gekocht werden: Das Fleisch oder das Huhn wird in einem Topf mit Wasser zugefetzt, und nachdem es verschaumt hat, wird für sechs Personen ein halbes Pfund Gerste darein gethan. Man bindet einige Petersilienwurzeln, Lauch und Sellerie, in ein Büschelchen, thut noch eine Zwiebel, worein man einige Nägelein (Gewürznelken) gesteckt, daran, und läßt es drey Stunden langsam kochen. Sollte sie zu dick werden, so muß sie mit Wasser, oder besser, mit Fleischbrühe aufgefüllt werden. Eine Viertelstunde, ehe man sie anrichtet, thut man ein Stückchen ohngefehr einer Nuß groß süße Butter und fein zerhackte Petersilie daran; und in die Schüssel, in welche sie angerichtet wird, reibt man ein wenig Muskatnuß.

14. Reis.

Wird zuerst gereinigt, nachher mit siedendem Wasser begossen, gewaschen, und damit verfahren wie mit der Gerste. Nur muß das Fleisch oder das Huhn eine Stunde lang allein, und überhaupt der Reis nicht so lange kochen, als die Gerste.

15. Reis mit Krebsen.

Der Reis wird, wie gewöhnlich, mit Fleischbrühe gekocht, man muß aber kein Fleisch damit kochen. Dann wird eine Krebsbrühe gemacht wie zu einer Krebsuppe, nur darf kein Mehl damit geröstet werden. Die Krebsbutter muß oben abgeschöpft werden; denn thut man sie gleich an den Reis, so wird sie durch das lange Kochen blaß und unangenehm. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten thue die Krebsbrühe an den Reis, und vor dem

Anrichten derselben reibt man ein wenig Muskatnuß dazu. Die Krebschwänze werden in Butter geröstet und auf den Reis gelegt nachdem er angerichtet ist. Diese Suppe ist sehr schicklich bey allen großen Gastmahlen zum Mittagessen.

16. Reissuppe mit Wein.

Für sechs bis acht Personen wird ein halbes Pfund Reis zerlesen, mit siedendem Wasser abgerührt, nach einer Viertelstunde abgegossen, in eine Maas siedendes Wasser gethan, nebst zwey Loth frischer Butter und ein wenig Salz. So läßt man ihn auf Kohlen langsam kochen bis er dick eingekocht ist, thut eine halbe Maas (Bouteille) weißen Wein dazu, die Schale von einer Citrone klein geschnitten, vier Loth Zucker, ein Stück ganzen Zimmet, und läßt dies alles etwa eine Stunde kochen. Sollte die Suppe zu dick werden, so wird ihr mit halb Wein und halb Wasser geholfen, dann muß sie wieder kochen, bis sie nicht mehr nach Wein riecht. Ehe man sie anrichtet, wird das gelbe von zwey Eiern darein gerührt. Man kann nach Belieben noch Zucker und Zimmet dazu thun.

17. Geriebene Gerste.

Schlage ein oder zwey Eyer in eine Schüssel, salze sie ein wenig, zerklöpfe sie wohl, rühre feines Weiszmehl darein, mache einen festen Teig, lege ihn auf ein Brett und wirke ihn noch fester zusammen. Wenn dies geschehen ist, so reibe an einem Reibeisen den Teig so klein, wie geröllte Gerste; nimm zu dem Teig von zwey Eiern eine Maas Fleischbrühe, und schütte ein wenig Wasser dazu, damit die Suppe nicht zu viel gesalzen werde. Wenn die Brühe siedet, so thue die geriebene Gerste mit einem Stückchen frischer Butter hinein, und lasse sie eine Viertelstunde kochen, so ist sie gut.

18. Eine andere Art Suppe.

Nimm einen Kochlöffel voll Mehl, rühre es mit ein wenig Fleischbrühe an, thue ein wenig Salz dazu, und

schlage zwey Eyer eines nach dem andern in das Mehl, daß es ein sehr zarter Teig wird. Alsdann nimm eine Maas Fleischbrühe und ein wenig Butter. Wenn die Brühe kocht oder siedet, so rühre sie langsam in den Teig, und laß sie einige Minuten unter beständigem Umrühren kochen, dann ist sie gut. Zu allen diesen Suppen ist geriebene Muskatnuß sehr gut.

19. Gesponnene Nudeln oder Vermicelli-Suppe.

Zu einer halben Maas Fleischbrühe nimm man ein halbes Viertelpfund Vermicelli, und läßt die Brühe siedend werden. Alsdann verzieht man die Vermicelli und legt sie darein, nebst ein wenig frischer Butter, und läßt sie eine halbe Viertelfunde kochen. In die Schüssel, worein man sie anrichten will, thut man das Gelbe von zwey Eiern verrühren, dann ist die Suppe gut. Auf die gleiche Art wird Gries und Simonille gekocht, nur muß die Simonille länger kochen.

20. Habergrüz-Suppe.

Man läßt eine Maas Wasser und eine Maas Fleischbrühe in einem Topfe kochen, darnach rührt man ein Achtelpfund Habergrüze hinein und läßt sie eine Stunde kochen. Sollte sie zu dick werden, so gießt man Fleischbrühe oder Wasser nach, thut ein wenig Butter dazu, rührt das Gelbe von zwey Eiern in eine Schüssel mit ein wenig Wasser, schüttet die Habergrüze durch ein Sieb-Becken und rührt sie in das Gelbe von den Eiern.

21. Auf eine andere Art.

Nimm gesottene Butter und lasse sie in einer Pfanne heiß werden; nimm 2 Kochlöffel voll Habergrüze und röste sie schön gelb, dann gieße 3 Schoppen Wasser dazu, salze sie und lasse sie auf eine halbe Maas einkochen; dann richte sie über feingeschnittenes Brod an.

22. Grüne Suppe.

Nimm Petersilien, Sauerampfer, Spinat, Körbel und Schnittlauch, von jedem eine Handvoll, nebst zwey Zwie-

keln. Wasche alles zusammen, hacke es recht klein; nimm ein Stückchen frische Butter, und dämpfe alles darin, bis es weich ist. Alsdann nimm einen Kochlöffel voll Weismehl, lasse es noch ein wenig damit dämpfen, gieße eine Maas Fleischbrühe und einen Schoppen Wasser dazu, thue Salz und Pfeffer daran, und lasse es eine Viertelstunde kochen. Bähe Weißbrod, lege es darein, und zerühre ein paar Eyerdotter in die Schüssel, in welche die Suppe angerichtet werden soll. Will man noch ein wenig Muskatnuß dazu nehmen, ist es desto besser.

23. Käse-Suppe.

Reibe ein halbes Viertelpfund Emmenthalerkäse, gieße eine halbe Maas Fleischbrühe und einen Schoppen Wasser darüber, lasse es so lange als ein paar harte Eyer kochen, drücke es durch einen Sieb, thue einen halben Schoppen gute Milch oder Rahm nebst einem Stückchen frischer Butter in der Größe einer Baumaß dazu, lasse es noch einmal kochen oder aufkochen, und richte es über gebackenes Weißbrod an. Man kann auch ein wenig Muskatnuß darein reiben; dergleichen den Rahm oder die Milch weglassen, und anstatt dessen ein paar Eyerdotter gebrauchen.

Diese Suppe kann auch am Fasttag mit bloßem Wasser ohne Fleischbrühe gemacht werden, man nimmt aber alsdann doppelt so viel Butter dazu.

24. Suppe mit grünen Erbsen.

Mache kleine Erbsen aus, nimm 4 Loth frische Butter, lasse sie zergehen, thue die Erbsen darein, nimm eine Hand voll Petersilie, hacke sie fein, thue sie dazu, streue so viel Mehl, als du mit 3 Fingern fassen kannst, darüber, nebst Salz und Pfeffer, wenn dies etwa eine Viertelstunde gedämpft ist, wird die Fleischbrühe darein gethan, lasse sie noch eine Viertelstunde kochen; während dem daß die Erbsen kochen, schneide weißes Brod würflicht, röste es in Butter gelb, dann thue das Brod zu

den Erbsen, lasse die Suppe noch ein wenig kochen, dann ist sie gut. Will man das Gelbe von zwey Eiern und ein wenig Muskatnuß dazu thun, so ist es besser. Auch kann man Krebsbrühe statt Fleischbrühe dazu nehmen.

25. Reissuppe mit Jus oder brauner Fleischbrühe.

Für acht Personen wird ein halbes Pfund Reis angebrüht, mit halb Fleischbrühe und halb Wasser zugesetzt, und nicht gar zu streng gekocht. Es muß immer bey zwey Stunden kochen. Dann gießt man von dem Jus oder braunen Fleischbrühe daran, reibt ein wenig Muskatnuß darein und giebt es auf den Tisch.

Zu der braunen Fleischbrühe nimmt man zwey Pfund mageres Rindfleisch, zerschneidet es in Scheiben einer Hand groß, klopft es stark, thut in eine Casserolle länglicht geschnittenen Speck und Speckschwarte, legt das Rindfleisch darauf, und läßt es auf dem Feuer braun werden. Ist es auf der einen Seite braun, so kehrt man es um, daß es auf der andern auch so werde. Dann gießt man halb Fleischbrühe und halb Wasser darüber, thut Sallery, Petersilienwurzeln und gelbe Rüben dazu, wie auch einige Nägelein (Gewürznelken), läßt diese Brühe eine gute Stunde kochen, schüttet sie durch einen Haarsieb, und verdünnet damit den Reis. Diese Brühe ist zu allen Suppen zu gebrauchen, so man braun haben will.

26. Weinsuppe oder Weinwarm.

Schneide einen halben Teller voll Weißbrod würflicht, röste es schön gelb in ausgelassener Butter, thue es hernach in einen Schaumlöffel und laß es darin liegen, damit alles Fett ablaufe. Hierauf thue in eine Casserolle, die wohl verzinnt ist, eine halbe Maas alten Wein, ein Glas Wasser und ein Stück Zucker, und laß es mit einander kochen bis es nicht mehr nach Wein riecht. Dann lege das gebackene Brod darein, zerklopfe vier Eyerdotter mit ein wenig Wasser, und richte die Suppe darüber an.

27. Weinsuppe mit Mandeln.

Nimm ein Viertelfund Mandeln, siede sie in kochendem Wasser, ziehe die Hülsen davon, stoße sie in einem Mörser recht fein, wie zu einer Mandelmilch, rühre eine halbe Maas guten alten Wein dazu, schütte es durch ein leinenes Tuch, drücke die Mandeln wohl aus, thue diesen Wein in eine Casserolle, ein Stückchen ganzen Zimmet, Zucker, Zitronenschaale, ein Glas Wasser und ein wenig frische Butter dazu, und laß es unter beständigem Rühren kochen, bis es nicht mehr nach Wein riecht; dann richte es über gebähetes Weisbrod an.

28. Sagosuppe mit Wein.

Für 4 Personen nimmt man ein Viertelfund Sago, wascht ihn sauber, brüht ihn mit siedendem Wasser an, und läßt ihn eine Viertelstunde stehen. Hernach schüttet man das Wasser davon, und brüht ihn noch einmal an. Wenn er so noch eine Viertelstunde gestanden hat, wird er noch einmal abgegossen, und in einem Hafen zugesezt mit einer guten Bouteille altem Wein und einer halben Maas Wasser, einem Stückchen ganzen Zimmet, ein wenig Zucker und Zitronenschaale. Man läßt ihn eine Stunde kochen, und gießt ihn durch ein Haarsieb. Zu dieser Suppe kann man Mandelknöpflein oder Makronen, auch gebähetes Weisbrod, brauchen. Gewöhnlich aber giebt man sie den Kranken, ohne daß man etwas dazu thut.

29. Zitronen-Suppe.

Nimm eine schöne saftige Zitrone, schneide sie in dünne Scheiben und eine jede Scheibe in 4 Theile, lege sie auf einen porzellanenen Teller und bestreue sie stark mit Zucker. Nöste eine Hand voll Brosamen in heißer Butter schön gelb, thue die Brosamen in einen Schaumlöffel, damit das Fett wohl ablaufe, thue sie in eine Suppenschüssel, lege die Zitronenscheiben darauf, und bestreue sie noch einmal mit Zucker und Zimmet. Alsdann nimm 2 Gläser Wein

und ein Glas Wasser, lasse beides in einer Casserolle sieden, thue noch ein Stückchen Zucker dazu. Laß es kochen, bis es nicht mehr nach Wein riecht. Darnach rühre zwey Eyerdotter damit an, schütte es über das Brod und die Zitrone, decke es sogleich zu, und trag es zu Tische.

30. Bier-Suppe.

Laß eine halbe Maas Bier mit einem Stückchen Butter siedend werden, zerklopfe zwey Eyerdotter, rühre sie mit dem siedenden Bier an, schütte es über gebähetes Weißbrod, und bestreue es mit Zucker und Zimmet.

31. Schokolade-Suppe.

Setze eine halbe Maas gute Milch zum Feuer, und thue sie, sobald sie anfängt zu sieden, wieder darvon. Alsdann rühre 3 oder 4 Löffel voll Schokolade, auch etwas Zucker darein, laß es unter beständigem Umrühren noch einige Ball kochen. Inzwischen zerklopfe zwey Eyerdotter mit einem Löffel voll frischem Wasser, nimm die Schokolade vom Feuer, rühre die Eyerdotter damit an, und schütte beides über gebähetes Weißbrod.

32. Blinde Schokoladesuppe.

Es wird in einem Stückchen frischer Butter ein Kochlöffel voll Mehl gelb geröstet, mit einer halben Maas Milch, welche vorher siedend gemacht werden muß, angerührt. Darnach wird ein wenig Zucker und Zimmet darein gethan; man läßt es noch eine Weile kochen, rührt zwey Eyerdotter damit an, und schüttet es über gebähetes Weißbrod.

33. Ameletten- oder Eyerluchensuppe.

Thue zweyen Löffel Weismehl in eine Schüssel und ein wenig Salz dazu; rühre es mit ein wenig Milch an, schlage zwey Eyer darein, thue noch etwas Milch daran, daß der Teig läuft. Darnach wird ein wenig gesottene Butter in einer flachen Pfanne heiß gemacht und von dem Teig in die Pfanne gethan, daß es ganz dünne Ameletten giebt.

Wenn sie auf einer Seite gebacken sind, kehrt man sie um, wickelt sie auf und legt sie auf ein Brett. Auf diese Art verfährt man bis kein Teig mehr vorhanden ist. Alsdann werden die Ameletten wie Nudeln geschnitten: Nimm eine Maas Fleischbrühe, laß sie kochen, thue die zerschnittenen Ameletten hinein und laß sie einige Wall aufgehen. Hernach werden in einer Schüssel zwey Eyer mit einem Löffel voll Wasser wohl verklopft und die Suppe darüber angerichtet. Diese Suppe kann man auch an Fasttagen mit Wasser machen, nur muß man süße Butter dazu nehmen.

34. Braune Griesuppe.

Man röstet 2 Kochlöffel voll Gries in heißer Butter schön gelb, schüttet eine halbe Maas Wasser dazu (Fleischbrühe ist aber noch besser) und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Wird sie zu dick, so schüttet man noch ein wenig Wasser dazu. Diese Suppe kann mit oder ohne Brod auf den Tisch gesetzt werden.

35. Sagosuppe mit Fleischbrühe.

Nimm ein Viertelpfund Sago, wasche ihn sauber, gieße kochendes Wasser darüber, laß ihn eine Viertelstunde stehen, schütte das Wasser wieder sauber ab, und brühe ihn noch einmal an. Wenn er so noch eine Viertelstunde gestanden hat, wird er in einem Hafen, wo siedende Fleischbrühe mit halb Wasser ist, zugefetzt, läßt ihn eine bis anderthalb Stunden kochen, und thut ein wenig Muskatblüthe und Salz dazu, wenn es noch nöthig ist. Vor dem Anrichten zerklöpft man zwey Eyerdotter mit einem Löffel voll Wasser, und rührt die Sagobrühe darein. Zu dieser Suppe kann man auch Butterknöpflein in der Fleischbrühe kochen, und sie darein legen wenn sie angerichtet ist.