

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

6. Ausg.

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1840

1. Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-56983

1. Suppen.

1. Eine Schnecken-Suppe.

Die Schnecken läßt man samt ihren Häußlein so lange im Wasser sieden als ein Ey Zeit braucht um hart zu werden; man löst sie dann von den Häußchen; zieht die schwarze Haut herab, schneidet den Kopf und den hintern Theil davon, und wäscht 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 läßt man sie noch ein wenig im Wasser, oder was besser ist, in Fleischbrühe sieden, damit sie weich werden. Man hackt sie recht klein zusammen, bis auf etliche, die man ganz läßt. Die zerhackten thut man in einen Topf, röstet ein wenig Mehl in Butter ganz gelb, thut es auch dazu und gießt siedende Fleischbrühe oder Wasser darüber; man würzt sie mit ein wenig Muskateryblüthe und Pfeffer, läßt es noch eine Viertelstunde kochen und richtet sie über weißes geröstetes Brod an. Die noch übrig behaltenen Schnecken legt man mitten in die Suppe, deckt alles zu, damit das Brod recht weich werde. Man kann auch ein wenig fein gehackte Petersilie dazu thun und mit Brühe aufsieden lassen; sie bekommt dadurch einen desto bessern Geschmack. Für 2 Personen nimmt man 12 Schnecken und eine halbe Maas Fleischbrühe, oder an Fasttage Wasser; im letzten Falle muß mehr Butter genommen werden.

2. Erdäpfel- (Kartoffel-) Suppe.

Man schabt 6 Erdäpfel, schneidet sie in vier Theile und legt sie in frisches Wasser. Ein Stück süße Butter von der Größe eines halben Hühnerneys thut man in einen Topf, und läßt eine fein geschnittene Zwiebel darinn weich, aber

nicht gelb werden. Dazu thut man alsdann noch einen Kochlöffel voll Mehl, rührt es ein wenig durch einander, schüttet anderthalb Maas Wasser mit Salz oder Fleischbrühe darein; die Erdäpfel legt man dazu und läßt sie darin weich kochen, ferner auch geschnittene Petersilie und Schnittlauch, von jedem eine kleine Handvoll, und läßt es zusammen kochen. Man nimmt sodann sechs Schnitten geröstetes Weißbrod, und läßt es, aber erst wenn die Erdäpfel weich sind, in der Brühe kochen; endlich nimmt man zwey Eyerdotter, schabt ein wenig Muskatnuß dazu, verklopft sie mit ein wenig Wasser und gießt die Suppe darüber.

3. Krebs-Suppe.

Für sechs Personen braucht man 24 kleine Krebse; man wäscht sie sauber, kocht sie mit Wasser, schälet davon die Schwänze und legt sie besonders; das übrige zerstoßt man rein in einem Mörser. Diese zerstoßene Krebse werden mit einem Stück frische Butter von der Größe eines Hühner-Eys in einer Casserolle während einer viertel Stunde geröstet; man schüttet Fleischbrühe dazu, so viel zur Suppe nöthig ist, und einen Schoppen Wasser. Man läßt es eine halbe Viertelstunde kochen, dann schüttet man es durch ein Haarsieb oder eine Serviette und drückt die Krebse, so gut wie möglich, aus; man röstet die Krebse nochmals aber nur in halb so viel Butter als vorhin. Nachdem man von der durchgeseihten Brühe den obern rothen Theil (Krebs-Butter) weggenommen, so schüttet man das übrige über die nochmals gerösteten Krebse, läßt sie wieder wie vorhin kochen und seihet es auf gleiche Weise durch. Hierauf läßt man ein kleines Stück frische Butter, vergehen, thut die Krebschwänze nebst einem halben Kochlöffel voll Mehl darein, und röstet alles zusammen bis das Mehl sich roth gefärbt hat. Alsdann gießt man die sämtliche Brühe, nebst der vorhin abgeschöpften Krebs-Butter, darüber, läßt es mit einander ein paar Ball kochen, nimmt 8 gehälte Weißbrod-Schnitte und läßt es ein wenig kochen.

Zwey Eyerdotter und etwas Muskatnuß werden dann mit einem Löffel voll Wasser in der Suppenschüssel verklopft und die Suppe darüber gegossen.

4. Weiße Zwiebeln-Suppe

Man nimmt eine kleine Handvoll ganz kleine Zwiebeln, röstet sie in frischer Butter von der Größe eines Hühner-Eys, thut einen kleinen Kochlöffel voll Mehl hinzu, das aber nur gediebt werden muß; man schüttert Wasser oder Fleischbrühe für sechs Personen hinzu, nebst Pfeffer und Salz, bähet sechs Schnitten Weißbrod schön gelb, läßt sie ein wenig mit aufkochen, schlägt zwey Eyerdotter in die Schüssel mit etwas Muskatnuß, und nachdem sie mit etwas Wasser verklopft sind, so gießt man die Suppe darüber.

5. Endivien-Suppe.

Man nimmt 3 Stauden Endivien; nachdem sie gewaschen und gereinigt sind, so läßt man sie ein wenig im Wasser kochen, legt sie in frisches Wasser, drückt sie wohl aus und zerhackt sie rein mit ein wenig Petersilie und eben so viel Schnittlauch. Dann thut man ein Hühner-Ey groß süße Butter in eine Casserolle, und nachdem sie zergangen ist, wirft man das gehackte hinein und röstet es eine Viertelstunde lang. Sodann rührt man ein Kochlöffel voll Mehl darein, gießt eine Maas Fleischbrühe darüber und läßt alles ungefähr eine Viertelstunde mit einander kochen. Dann nimmt man sechs Schnitten gebähretes Weißbrod, läßt sie darin weichen und gießt die Brühe über Eyerdotter mit etwas Muskatnuß. Man kann die Endivien auch der Länge nach zerschneiden, statt sie zu zerhacken.

6. Suppe mit verlornen Eiern.

Man röstet würflicht Weißbrod in gesottener Butter schön gelb, nimmt es mit einem Schaumlöffel heraus und thut die Butter aus der Pfanne. Hernach gießt man nach Belieben Wasser mit Salz in die Pfanne; wenn das Wasser kocht, so thut man das Brod darein, läßt es noch ein wenig kochen und richtet es in eine Schüssel an. Dann

schlägt man auf eine jede Person ein ganzes Ey darüber, das aber nicht verührbt werden muß; über jedes Ey sprengt man etwas Salz, deckt die Schüssel wohl zu, stellt sie über ein wenig Kohlen, bis das klare vom Ey ganz weiß, aber ja nicht hart ist, und trägt sie auf.

7. Erbsen-Suppe.

Man vermengt gut gekochte Erbsen mit Fleischbrühe, zerdrückt die Erbsen und schüttet die Brühe durch ein Haarsieb; man schneidet Weißbrod würflicht, röstet es in Butter, gießt die Brühe darüber und laßt sie dick einkochen. Man kann auch das Gelbe von zwey Ethern, mit Muskatnuß v. verrührt, dazu thun.

8. Linsen-Suppe.

Wenn man vorräthige Linsen hat, so nimmt man für 6 — 8 Personen zwey Nuß groß gesottene Butter; zu frische Linsen muß man mehr nehmen, röstet ein Kochlöffel voll Mehl schön gelb, dämpft eine kleingeschnittene Zwiebel darin bis sie gelb ist, thut dann die Linsen dazu und eben so viel Fleischbrühe oder Wasser, und ein wenig Pfeffer und Salz. Man läßt 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 nimmt man eine große oder zwey kleine Zwiebeln, zerschneidet sie lang und fein; man nimmt frische Butter ein halbes Hühner-Ey groß und läßt sie in einer Pfanne zergehen; dann legt man die geschnittenen Zwiebeln dazu, und discht sie bis sie weich, aber nicht gelb geworden. Hernach gießt man die Milch darüber und läßt sie aufkochen; schneidet Weißbrod fein, wirft es darein mit etwas Pfeffer und Salz, rührt zwey Eyerdotter in eine Schüssel und gießt die Suppe darüber. Das Eyer gelb muß immer mit ein wenig Wasser wohl verrührt werden.

10. Wasser-Suppe.

Man nimmt eine Maas Wasser, schüttet es in einen Topf mit Salz, ein wenig Pfeffer und frischer guter Butter, eine Handvoll Petersilie, Schnittlauch (Schnittzwiebeln) so fein geschnitten als möglich, deckt es wohl zu und läßt es kochen; dann zerrührt man zwey Eyerdotter, mit etwas Muskatnuß in einer Schüssel und richtet die Suppe darüber an.

11. Fasten-Krebs-Suppe.

Man siedet 30 Krebse im Wasser, läßt sie sauber abtropfen, schält sie, legt die Schwänze beiseits und zerstößt die Schalen fein. Man thut ein Achtelspfund süße Butter in eine Pfanne und die zerstossenen Krebse darein, und röstet sie bis sie roth sind. Dann gießt man einen Schoppen Wasser darüber und laßt es kochen, schüttet alles durch ein Sieb, zerstößt die Krebse noch einmal und röstet sie wieder mit einem Achtelspfund süßer Butter; man läßt sie abermalen mit einem Schoppen Wasser kochen und seibet sie durch ein Sieb. Die Röthe hebt man von dem Wasser oben ab, und thut sie zu den Krebschwänzen, schüttet eine halbe Maas Milch darüber und läßt es kochen; man thut Muskatnabläthe daran nach Belieben. Dann nimmt man gehähtes Weißbrod, schüttet die gewälte Milch darüber; in der Pfanne läßt man noch ein wenig von der Milch, schüttet einen Schoppen Milchrahm dazu nebst den Schwänzen und der Röthe; dies läßt man miteinander kochen, rührt das gelbe von zwey oder drey Eiern mit dem Milchrahm an, und gießt es über die Suppe.

12. Lyer-Gerste.

Man röstet einen guten Theil geriebener Brodsamen in Butter bis sie schön gelb und hart sind, schüttet die Butter von dem gerösteten ab und gießt siedende Fleischbrühe darüber. Man nimmt so viel Eyer als die Suppe erfordert, rührt alles durch einander und läßt es mit der Fleisch-

brühe kochen, thut aber zuvor 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 zusammen laufen.

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 auf das Feuer gestellt; wenn es kocht so wird es abgeschäumt für sechs Personen und ein halbes Pfund Gerste darein gethan. Man bindet einige Petersilienwurzeln, Lauch und Sellery in ein Büschelchen, thut noch eine Zwiebel, worin 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, ohngefähr von einer Nuß-Größe 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 verfabren 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 wenn man sie gleich an den Reis thut, so wird sie durch das lange Kochen blaß und unangenehm. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten thut man 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 geleat nachdem er angerichtet ist. Diese Suppe ist sehr passend bey allen großen Gastmälern zum Mittagessen.

16. Reissuppe mit Wein.

Für sechs bis acht Personen wird ein halbes Pfund Reis zerlesen, mit siedendem Wasser abgebrüht, nach einer Viertelstunde abgegossen und 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 Schaale von einer Citrone klein geschnitten, vier Loth Zucker, ein Stück ganzen Zimmet, und läßt dieses 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 darcin gerührt. Man kann nach Belieben noch Zucker und Zimmet dazu thun.

17. Geriebene Gerste.

Man schlägt ein oder zwey Eyer in eine Schüssel, mit ein wenig Salz, verklopft sie wohl, und rührt feines Weismehl darcin; daraus macht man einen festen Teig, und wirft ihn auf einem Brett so fest wie möglich. Wenn dies geschehen ist, so reibt man an einem Reibeisen den Teig so fein ab, wie geröllte Gerste. Zu einem Teig von zwey Eiern nimmt man eine Maas Fleischbrühe, und schüttet ein wenig Wasser dazu, damit die Suppe nicht zu viel gesalzen werde. Wenn die Brühe siedet, so thut man die geriebene Gerste mit einem Stückchen frischer Butter hinein, und stellt sie auf das Feuer; nach einem viertelstündigen Kochen ist sie gut.

18. Eine andere Art Suppe.

Man rührt ein Kochlöffel voll Mehl, mit ein wenig

Fleischbrühe an, thut ein wenig Salz dazu, und schlägt zwey Eyer eines nach dem andern in das Mehl, damit es ein sehr zarter Teig gibt. Alsdann wird eine Maas Fleischbrühe mit ein wenig Butter, auf das Feuer gethan. Wenn die Brühe kocht oder siedet, so rührt man sie langsam in den Teig, und läßt sie einige Minuten unter beständigem Umrühren kochen; dann ist sie gut. Zu allen diesen Suppen ist geriebene Muskatnuß sehr gut.

21. Gespinnene Nudeln oder Vermicelli-Suppe

Zu einer halben Maas Fleischbrühe nimmt man ein halbes Viertelfund 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 Viertelstunde kochen. In die Schüssel, worin man sie anrichten will, verrührt man das Gelbe von zwey Ethern und gießt die Suppe darein. Auf die gleiche Art wird Gries und Simonille gekocht, nur muß die Simonille länger kochen.

20. Habergrüg-Suppe.

Man läßt eine Maas Wasser und eine Maas Fleischbrühe in einem Topf kochen; hernach rührt man ein Achtelpfund Habergrüg 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 Ethern in eine Schüssel mit ein wenig Wasser, schüttet die Habergrüge durch ein Siebbecke und rührt sie in das Gelbe von den Ethern.

21. Auf eine andere Art.

Man läßt gefottene Butter in einer Pfanne heiß werden; röstet darin 2 Kochlöffel voll Habergrüge schön gelb; dann gießt man drey Schoppen Wasser dazu, salzt sie und läßt sie bis auf eine halbe Maas einkochen; dann richtet man sie über fein geschnittenes Brod an.

22. Grüne Suppe.

Man nimmt Petersilie, Sauerampfer, Spinat, Körbel und Schnittlauch, von jedem eine Handvoll, nebst zwey Zwie-

beln,
nimmt
bis es
Weiß
gießt
dazu,
telstun
zerrüb
Suppe
nig W

Man
eine h
darübe
hart
thut e
einem
nuß da
richtet
ein we
oder d
Eyerde

Dies
ohne
dann

Es n
Loth fr
bäck
so viel
über,
telstun
gossen,
die Erb
und rö

best, wäscht alles zusammen, und hackt es recht klein; man nimmt ein Stückchen frische Butter, und dämpft alles darin, bis es weich ist. Alsdann streuet man einen Kochlöffel voll Weismehl darüber, läßt es noch ein wenig damit dämpfen, gießt eine Maas Fleischbrühe und einen Schoppen Wasser dazu, thut Salz und Pfeffer daran, und läßt es eine Viertelstunde kochen. Man bäht dann Weißbrod, legt es darein und zerrührt ein paar Eyerdotter in die Schüssel, in welche die Suppe angerichtet werden soll. Will man noch ein wenig Muskatnuß dazu nehmen, so ist es desto besser.

23. Käse-Suppe.

Man reibt ein halbes Viertelpfund Emmenthalerkäse, gießt eine halbe Maas Fleischbrühe und einen Schoppen Wasser darüber, läßt es so lange, als man Zeit braucht um Eier hart zu sieden; man drückt es dann durch ein Sieb, thut einen halben Schoppen gute Milch oder Rahm nebst einem Stückchen frischer Butter von der Größe einer Baumnuß dazu, läßt es noch einmal kochen oder aufsieden, und richtet es über gebähtes Weißbrod an. Man kann auch ein wenig Muskatnuß darein reiben; desgleichen 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 als dann doppelt so viel Butter dazu.

24. Suppe mit grünen Erbsen.

Es werden dazu kleine Erbsen ausgemacht; man nimmt 4 Loth frische Butter, läßt sie zergehen, thut die Erbsen darein, hackt eine Hand voll Petersilie fein, thut sie dazu, streut so viel Mehl, als man mit 3 Fingern fassen kann, darüber, nebst Salz und Pfeffer; wenn dies etwa eine Viertelstunde gedämpft hat, wird die Fleischbrühe darein gegossen, und noch eine Viertelstunde gekocht; während dem die Erbsen kochen, schneidet man weißes Brod würflicht, und röstet es in Butter gelb; dann thut man das Brod zu

den Erbsen, läßt die Suppe noch ein wenig kochen, worauf sie gut ist. Will man das Gelbe von zwei Eiern und ein wenig Muskatnuß dazu thun, so wird sie noch 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, und nicht gar zu streng gekocht. Es muß unaufhörlich während zwei Stunden kochen. Dann gießt man von dem hienach beschriebenen Jus oder braune Fleischbrühe daran, reibt ein wenig Muskatnuß darein und giebt es auf den Tisch.

Zu der braunen Fleischbrühe nimmt man zwei Pfund mageres Rindfleisch, zerschneidet es in Hand große Scheiben, und klopft es stark; man 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, damit es auf der andern Seite auch so werde. Dann gießt man halb Fleischbrühe und halb Wasser darüber, thut Sellery, Petersilienwurzeln und gelbe Rüben dazu, wie auch einige Nägelein (Gewürznelken); man läßt diese Brühe eine gute Stunde kochen, schüttet sie durch ein Haarsieb und verdünnt damit den Reis. Diese Brühe ist zu allen Suppen zu gebrauchen, so man braun haben will.

26. Weinsuppe oder Weinwarm.

Man schneidet einen halben Teller voll Weißbrod würflicht, röstet es schön gelb in ausgelassener Butter, und thut es in einen Schaumlöffel, worin man es liegen läßt, damit alles Fett abläuft. Hierauf thut man in eine Casserolle, die wohl verzinnt ist, eine halbe Maas alten Wein, ein Glas Wasser und ein Stück Zucker, und läßt es mit einander kochen, bis es nicht mehr nach Wein riecht. Dann legt man das gebackene Brod darein, verklopft vier Eierdotter mit ein wenig Wasser, und richtet die Suppe darüber an.

27. Weinsuppe mit Mandeln.

Man siedet ein Viertelpfund Mandeln in kochendem Wasser; dann werden sie ausgehüllet, und in einem Mörser recht fein gestoßen, wie zu einer Mandelmilch; man rührt eine halbe Maas guten alten Wein dazu, schüttet es durch ein leinenes Tuch, drückt die Mandeln wohl aus; diesen Wein thut man in eine Casserolle, mit einem Stückchen ganzen Zimmet, Zucker, Zitronenschaale, ein Glas Wasser und ein wenig frische Butter, und läßt es unter beständigem Rühren kochen, bis es nicht mehr nach Wein riecht; dann richtet man es über gebähtes Weißbrod an.

28. Sagosuppe mit Wein.

Für 4 Personen nimmt man ein Viertelpfund Sago, wäscht 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 abgeseigt, und in einem Hasen mit einer guten Bouteille alten Wein und einer halben Maas Wasser, einem Stückchen ganzen Zimmet, ein wenig Zucker und Zitronenschaale, zusezt. Man läßt ihn eine Stunde kochen, und gießt ihn durch ein Haarsieb. Zu dieser Suppe kann man Mandelknöpflein oder Makronen, auch gebähtes Weißbrod, brauchen. Gewöhnlich aber giebt man sie den Kranken, ohne daß man etwas dazu thut.

29. Zitronen-Suppe.

Man schneidet eine schöne saftige Zitrone, in dünne Scheiben und eine jede Scheibe in 4 Theile, legt sie auf einen porzellanenen Teller und bestreut sie stark mit Zucker. Eine Hand voll Brosamen wird dann in heißer Butter schön gelb geröstet und nachher in einen Schaumlöffel gethan, damit das Fett wohl abläuft, man thut sie in eine Suppenschüssel, legt die Zitronenscheiben darauf, und bestreut sie noch einmal mit Zucker und Zimmet. Alsdann nimmt man 2 Gläser Wein

und ein Glas Wasser, läßt beides in einer Casserolle sieden, thut noch ein Stückchen Zucker dazu, und läßt es kochen bis es nicht mehr nach Wein riecht. Dann rührt man zwei Eierdotter damit an und schüttet sie über das Brod und die Zitrone, deckt es sogleich zu, und trägt es zu Tische.

30. Bier-Suppe.

Man läßt eine halbe Maas Bier mit einem Stückchen Butter siedend werden, verklopft zwei Eierdotter, rührt sie mit dem siedenden Bier an, schüttet es über gebähtes Weißbrod, und bestreut es mit Zucker und Zimmt.

31. Schokolade-Suppe.

Man setzt eine halbe Maas gute Milch zum Feuer, und thut sie, sobald sie anfängt zu sieden, wieder davon weg. Alsdann rührt man 3 oder 4 Löffel voll Schokolade, auch etwas Zucker, darein, und läßt es unter beständigem Umrühren noch einige Wall kochen. Inzwischen verklopft man zwei Eierdotter mit einem Löffel voll frischem Wasser, nimmt die Schokolade vom Feuer, rührt die Eierdotter damit an, und schüttet beides über gebähtes Weißbrod.

32. Blinde Schokolade-Suppe.

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

33. Ameletten, oder Eierkuchen-Suppe.

Man thut zwei Löffel voll Weißmehl in eine Schüssel und ein wenig Salz dazu; man rührt es mit ein wenig Milch an, schlägt zwei Eier darein, und thut noch etwas Milch daran, damit der Teig laufend wird. Hernach wird ein wenig gesottene Butter in einer sahen Pfanne heiß gemacht und von dem Teig nur so viel darein gethan als nöthig, um

ganz dünne Ameletten zu erhalten. 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: Man kocht eine Maas Fleischbrühe, thut die zerschnittenen Ameletten hinein, und läßt sie noch einige Wall kochen. Hernach werden in einer Schüssel zwei Eier 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.

Man nimmt ein Viertelfund Sago, wäscht ihn sauber, gießt kochendes Wasser darüber, läßt ihn eine Viertelstunde stehen, schüttet das Wasser wieder sauber ab, und brüht ihn noch einmal an. Wenn er noch eine Viertelstunde gestanden hat, wird er in einem Hafen, in welchem siedende Fleischbrühe mit halb Wasser ist, zugefetzt; man läßt ihn eine bis anderthalb Stunden kochen, und thut ein wenig Muskatblüthe und Salz dazu, wenn es noch nöthig ist. Vor dem Anrichten verklopft man zwei Eierdotter mit einem Löffel voll Wasser, und rührt die Sago-brühe darein. Zu dieser Suppe kann man auch Butterknöpflein in der Fleischbrühe kochen, und sie darein legen, wenn sie angerichtet ist.