

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände**

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der  
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1861**

I. Von den Suppen

[urn:nbn:de:bsz:31-107234](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107234)

## I. Von den Suppen.

N<sup>o</sup> 1. Eine gute Fleischbrühe oder Bouillon,  
nebst einem Tafelstück Rindfleisch für 12  
Personen zu kochen.

Zu diesem wird man ein Tafelstück von 8 Pfund nothwendig haben, nebst 4 Pfund Rindsknochen. Sollte die Hausfrau, Koch oder Köchin ihre Fleischbrühe oder Bouillon noch besser haben wollen, so kann dieselbe auch noch eine alte Henne dazu geben. Das Fleisch wird nur im frischen Wasser abgewaschen, und in einem 12 — 13 mäßigen Hafen zugesetzt, und wenn man z. B. um 12 Uhr speisen wollte, so ist es nothwendig, daß das Fleisch um 7 Uhr bey dem Feuer stehe. Wenn das Fleisch anfängt zu kochen, muß es wohl und sauber abgefäumt werden, dann gibt man 2 große Zwiebeln, 3 Petersilienwurzeln, 3 gelbe Rüben, 4 Porre- und Seleriewurzeln dazu, welche alle zuvor sauber gewaschen und gepuht worden; dann wirf 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, und eine kleine Hand voll Salz nebst zwei Lorbeerblätter in den Fleischhafen, laß das Rindfleisch langsam kochen, nach einer Stunde schöpfe das Fett in ein sauberes Geschirr ab. Man wird es auch in dem Kochbuch noch finden, wie solches Fett nützlich zu gebrauchen sey. Wenn die Wurzeln weich sind, nimmt man sie heraus; man sieht dann dem Rindfleisch öfters nach, ob es bald weich werde. Wenn das Rindfleisch etwa 2 Stunden lang gekocht hat, schüttet man die Fleischsuppe herunter, und füllet siediges Wasser auf, welches schon bey dem Fleischzusehen zugleich beigeseht wird, und verbraucht die erste gute Fleischbrühe zu den Suppen und Speisen, wie selbige in dem Kochbuch an-gemerkt sind, und wie man sie gewählet hat. Ist das Rindfleisch weich, so seht man es in einem andern Hafen mit Fleischbüh zurück, die übrige Fleischbrüh kann man mit den Knochen noch etwas einsieden lassen.

Die zweite Fleischbrühe wird hernach zu dem Gersten-schleim und andern Speisen zum Abendessen verwendet.

Sollte nach einer andern Ausfuchung der Speisen von



dieser Fleischbrühe auch etwas übrig bleiben, so kann sie auf den andern Tag, wo man statt eines gesottenen Rindfleisches z. B. einen Lendenbraten, oder sauer gedämpftes Rindfleisch geben wollte, ganz füglich verwendet werden. Es könnte auch, wenn man den andern Tag die alte Henne vom vorigen Tag wiederum verwenden wollte, von der übriggebliebenen Fleischsuppe ein Reis gekocht werden; doch ist darauf zu sehen, daß man das alte Huhn von dem vorigen Tag nicht zu weich werden lasse, damit es mit dem Reis könne aufgekocht werden; welches wiederum in dem Kochbuch zu ersehen sein wird.

### N<sup>o</sup> 2. Suppe auf bürgerliche Art.

Es ist zu beobachten, daß, wenn man eine gute Suppe essen will, niemand glauben dürfe, ein fettes Fleisch gebe auch eine kräftige Suppe; die Erfahrung zeigt das Gegentheil. Man muß allzeit trachten, ein Fleisch von den hintern Vierteln zu bekommen, von welchen man eine kräftigere Suppen sieden kann, als von den vordern Vierteln. Wahr ist es, daß das Fleisch von den vordern Vierteln appetitlicher zu essen ist, als das von den hintern; aber zu der Suppe ist es nicht so gut und kräftig. Nimm also 8 Pfund Fleisch, wohlgemerkt, man kann auch ein Stück Ochsenleber und Milz mitkochen lassen, dieses macht die Suppe sehr gut; lege es in einen Hafen von 12 — 13 Maß, fülle es mit frischem Wasser auf, setze es zum Feuer, und säume es wohl ab. So bald es anfängt zu sieden, rücke es vom Feuer hinweg, und glaube nicht, (wie es viele behaupten wollen) wenn das Fleisch nicht stark siede, könne es nicht weich werden. Vielmehr ist es gefehlt, wenn das Fleisch stark siedet; denn, weil es hernach mit Wasser angefüllt werden muß, so ist die Suppe und das Fleisch verdorben, wenn es schon in dem ersten Wasser stark siedet. Die Suppe verliert ihre Kräfte, und das Fleisch hat nicht mehr den Geschmack, den es haben soll; wenn aber das Fleisch eine Stunde gesotten hat, so lege die Wurzeln dazu: als nämlich, 3 gelbe Rüben, 3 Petersilienwurzeln, eine Selleriewurzel, 4 Porree, und 2 große Zwiebeln; laß es hernach stät fortsieden, bis es Zeit wird, die Suppe anzurichten. Dann nimm die Fleischsuppe davon, und mache die Mittagsuppe. Hernach kann es mit siedendem Wasser etwas aufgefüllt werden, welches zur Nachtsuppe zu gebrauchen ist, wie schon vorher gesagt worden.



N<sup>o</sup> 3. Jusuppe (Schüsuppe). (auf einen Fleischtag für 12 Personen).

Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Pfund Nierenfett, schneidet solches würfelartig in einen Tiegel oder Kastrol; dann nimmt man 4 kleine oder 2 große Zwiebeln, 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln, eine kleine Selleriewurzel, püßt und wäscht dieselben sauber, schneidet sie mit dem Messer länglich, und leget sie auf das Nierenfett; alsdann nimmt man 2 Pfund Rind- und 2 Pfund Hammelfleisch, oder in Ermangelung dessen Kalbsknochen, schneidet, solches in Stücke zusammen, wasche es sauber aus, leget es auf die Wurzeln, streuet etwas Salz darauf, gießt einen Schöpffössel voll Wasser daran, und stellet es auf die Kohlen. Man läßt es ein wenig braun werden, so daß der Saft einem starken Bier ähnlich sehe; darauf wird es mit einer guten Fleischbrühe, (wieder nach französischem Ausdruck Bouillon) aufgefüllt, und zwar mit 4 Maß Suppe, damit selbige bis auf 2 Maß langsam einsieden könne. Ist das Hammels- oder Kalbfleisch weich, so nimmt man es heraus, und solches kann für die Mägde und Domestiquen verwendet werden. Wenn man statt der Knochen ordentliche in Stücke geschnittene Portionen von einer Kalbs- oder Hammelsbrust in die Jus geben will, so kann man solche, wenn sie weich und herausgenommen sind, zu einem Eingemachten oder zur Beylage, nachdem sie grillirt, oder auf dem Roste gebraten worden, wiederum gebrauchen; dann wird das Fett von der Jus (Schü) herabgenommen, und die Suppe durch ein Haarsieb oder Haartuch geseiht. Nachher schneidet man etwas weißes Brod länglich oder rund etwa 30 Stückchen von der Größe eines Laubthalers, bähet es auf einem Rost, damit es gelb werde, leget es in einen Suppennapf, gießt kurz vor dem Anrichten ein wenig (Jus) Schü darauf, damit das Brod weich werden. Wenn es Zeit ist zum Anrichten, schüttet man die Schü auf das geweichte Brod, salzet sie, und streuet ein wenig Muskatblüte darauf. Für 12 Personen braucht man 2 Maß Suppe.

N<sup>o</sup> 4. Schüsuppe mit Reis.

Wird eben so angefetzt, wie in dem Vorhergehenden gesagt worden ist. Nun ist aber zu bemerken, daß man für 12 Personen 1 Pfund Reis brauche. Dieser Reis wird sauber



gewaschen, alsdann mit einem kalten Wasser blanchiret (d. i.) man läßt ihn einigemal aufkochen, damit er schön weiß werde, dann schüttet man ihn in ein Sieb oder Seiher, und kühlet ihn mit kaltem Wasser ab. Hernach kömmt er auf ein reines Tuch, und wird sauber gelesen. Hierauf leget man ihn in einen Tiegel oder Kastrol, gießet eine Maß Fleischbrühe daran, und läßt ihn weich kochen, er darf aber nicht länger kochen als eine  $\frac{1}{4}$  Stunde, dann kömmt er in den Suppennapf, oder Suppenschüssel, alsdann wird die Schü darauf angerichtet, und ein wenig Muskatennuß darauf gerieben. Ehe man dieselbe auf den Tisch gibt, muß die Suppe verkostet werden, ob nicht noch einige Körnchen Salz nothwendig sind; alsdann ist sie fertig.

#### N<sup>o</sup> 5. Eine legirte Kräutersuppe (im Frühjahr).

Nimm eine Handvoll Sauerampfer, wie auch soviel Körbel; diese Kräuter werden sauber gepußt und ausgewaschen, dann mit dem Schneidmesser sehr fein geschnitten, alsdann in der Hand ausgedrückt; nebstdem nimm 4 Loth Butter, laß selbe vergehen, lege die Kräuter hinein, und röste sie ein wenig. Wenn sie weich sind, kommt soviel als 2 Maß gute Bouillon darauf, womit man sie etwas kochen lassen muß. Dann schlage für 12 Personen den Dotter von 10 Eiern aus, gieß 2 Eßlöffel voll Wasser darauf, rühre sie mit einem Kochlöffel, und treibe sie durch ein Haarsieb (welches man eine Liaison nennet). — Ferner nimm ein Brod, laß es auf einem Riebeisen abraspeln, damit das braune hinwegkomme, schneide kleine runde Bröddchen daraus, z. B. 16 oder 20, röste dieselben ein wenig in Butter oder Schmalz, und lege sie in den Suppennapf. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieß den Eyerdotter, Liaison in die Kräutersuppe, die aber immer mit einem Löffel gerührt wird, damit sie nicht zusammen läuft, alsdann wird sie auf das Brod angerichtet, und ein wenig Solz und Muskatennußblüte darein gestreut, welche aber fein gestoßen sein muß.

#### N<sup>o</sup> 6. Eine Erbsensuppe (auf einen Fasttag).

Man nimmt 2 Pfund Erbsen, liest dieselben, wäscht sie sauber, und sezet sie in einen Hafen, welcher 5 Maß hält, zum Feuer, dann legt man ein Lorbeerblatt, eine ganze Zwiebel, eine gelbe Rübe, eine Pastinaterübe, eine Selleriewurzel hinein, und läßt diese Erbsen weich kochen, dann treibt man



sie durch ein Sieb oder Seiher, alsdann nimmt man 3 kleine Zwiebel, 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln, diese pußt man sauber, und schneidet sie mit dem Messer (wie schon oben ist gesagt worden); darauf legt man 3 oder 4 Loth Schmalz in ein Kastrol und soviel Zucker, als eine große wälsche Nuß ausmacht, und setzet es auf das Feuer. Wenn der Zucker ganz braun ist, so legt man die geschnittenen Wurzeln hinein, läßt sie etwas weich werden, dazu setz man das Eingeweide von Karpfen, auch kann man 3 Pfund Weißfische dazu nehmen. Wenn dieselben sauber geschuppt und ausgenommen sind, so werden sie in 2 Theile geschnitten, gewaschen, und auch zu dem Eingeweide hineingelegt. Dieß alles läßt man weich dämpfen; dann werden 6 ganze Nägelein, 12 Pfefferkörner hinein geworfen, und das Ganze mit der Erbsenbrühe aufgefüllt. Wenn es allgemach eine Stunde gekocht hat, so nimmt man 6 Loth Butter, läßt sie in einem Geschirr vergehen, nimm 2 starke Kochlöffel voll feines Mehl, läßt es auf dem Feuer etwas anziehen, das heißt; es wird nur eine Minute lang herum gerührt; dann gießt man die obige Masse auf das geröstete Mehl, läßt es wohl verkochen, und schlägt es durchs Haartuch. In diese Suppe wird das Brod würfelartig geschnitten, und in wenigem Schmalz oder Butter geröstet. Darauf thut man es in den Suppennapf, die Coulis darauf, und richtet es an. Doch hat der Koch oder Köchin immer darauf zu sehen, damit sie beim Anrichten 2 Maß von dieser Suppe haben.

### N<sup>o</sup> 7. Panadesuppe.

Nimm 3 Mundlaibchen, welche schon einige Tage alt sind, reibe solche auf dem Reibeisen zusammen; sofort nimm 8 Loth Butter, laß solche zergehen, lege das geriebene Brod hinein, röste es eine Minute lang gieß etwa 2 Maß Schü darauf, aber solche Schü, welche sehr gut und auf die obengemeldete Art gemacht worden ist. Diese Suppe darf aber nicht länger als  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen; alsdann nimmt man den Dotter von 8 Eiern, und machet eine Liaison (wie oben bei No. 5 gesagt worden). Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so wird die Liaison hineingegossen, und mit einem Löffel wohl untereinander gerührt, damit die Suppe nicht zusammenlaufe; aldann wird sie hinlänglich gesalzen und ein wenig Muskatennuß hineingerieben.



N<sup>o</sup> 8. Eine Krebspanadesuppe (auf einen Fasttag).

Nimm 2  $\frac{1}{2}$  Pfund Erbsen, lies und wasche sie sauber, und setze sie in einen Hafen, welcher 5 Maß fasset, an's Feuer; wirf ein Lorbeerblatt darein, und laß sie langsam kochen, bis sie weich sind. Dann werden 24 kleine oder 12 große Krebse in Salzwasser abgesotten, ausgebrochen, die Schweiflein und Scheeren gepußt und die Schalen in einen Mörser zusammen gestoßen mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter. Alsdann läßt man die zusammengesetzten Krebse in einem Kastrol oder Tiegel auf dem Feuer langsam kochen, treibt sie durch ein Haarsieb oder durch ein Tuch. In diese rothe Krebsbutter thue eben so von 3 Mundsemeln geriebenes Brod (wie obengesagt worden) laß es eine Minute rösten, darauf mit 2 Maß Erbsenbrühe aufgefüllt,  $\frac{1}{4}$  Stunde lang kochen, dann wird die Suppe hinlänglich gesalzen, und ein wenig Muskatennuß darein gerieben, eben auch der Dotter von 8 Eiern zum Liaison genommen, endlich die Krebschweife und Scheeren theils die kleinen ganz, die größern aber zerschnitten dazu gethan. Sind es 24 Personen, so wird nochmal soviel dazu genommen.

N<sup>o</sup> 9. Blaue Krebsuppe (auf herrschaftliche Art).

Nimm 1 altes Huhn sauber abgebrühet, sofort 3 Pfund Rindfleisch, 3 Pfund Hammelfleisch; dieses alles wird sauber ausgewaschen, in einem Hafen, welcher 8 bis 9 Maß hält, mit frischem Wasser zugesetzt, und unter dem Kochen rein abgesäumt. Alsdann thut man 2 ganze Zwiebeln, eine weiße und eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel, 6 ganze Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner darein. Diese Suppe läßt man langsam kochen. Alsdann nimm 1  $\frac{1}{2}$  Pfund Krebse siede sie ab, wie schon gemeldet worden, brich sie aus, und stoß die Schale mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter fein in einem Mörser; sofort lege die gestoßenen Krebse in einen Topf, gieß von der angesetzten Bouillon darauf, soviel als 3 Maß, und laß es langsam verkochen etwa  $\frac{3}{4}$  Stunde, schlage sie durch ein Tuch, schneide weiße Mundsemel in 24 — 28 Stückchen in die Länge, und backe sie ein wenig in heißem Schmalz heraus, lege sie in einen Napf, und richte die Suppe, wenn es Zeit ist, darauf an, und salze sie hinlänglich.

Diese Krebsuppe kann auch mit der ordinären Fleischbrühe auf die nämliche Art gemacht werden.



N<sup>o</sup> 10. Grüne Spargelsuppe (herrschastlich).

Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Pfund frischen Speck, schneidet selbigen klein und würfelartig, 3 Pfund mageres Kalbfleisch, auch in Würfel klein geschnitten, und 4 kleine Zwiebeln, Petersilienwurzeln, 2 gelbe Rüben, auch auf diese Art geschnitten, dazu nimmt man 8 Loth Butter, 8 Nägelein, 10 kleine weiße Pfefferkörner und etwas Salz. Dieses alles wird in ein Kastrol oder einen Tiegel gelegt, und weich gedämpft, alsdann mit einer Bouillon, nämlich 2  $\frac{1}{2}$  Maß aufgefüllt, und so lange gekocht, bis  $\frac{1}{2}$  Maß eingekocht ist; alsdann seihe die Suppe durch ein Haartuch, treibe sie mit einem Kochlöffel stark durch, damit alle Kräfte von dem Fleisch und den Wurzeln durchkommen. Alsdann nimm 3 Büschel grünen Spargel, püße ihn, schneide die Köpfe hinweg, den andern schneide wie kleine Erbsen, wasche ihn aus, setze ein wenig Salzwasser auf; wenn es kochet, lege den Spargel hinein, und wenn er weich ist, so schütte ihn in ein Haarsieb, und dann lege ihn in die Suppe, welche mit weißem, würfelartig geschnittenem Brod von einem Mundsemmel angerichtet wird.

N<sup>o</sup> 11. Schwarze Brodsuppe (herrschastlich).

Man nimmt 3 Pfund Rindfleisch, schneidet solches in kleine Theile, und wäscht es sauber; dann nimmt man  $\frac{1}{4}$  Pfund Nierenfett, schneidet es würfelartig, so auch 3 Zwiebeln, eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel. Diese werden in die Länge geschnitten, nachdem sie sauber gewaschen sind. Dann legt man das Nierenfett unten in den Kastrol, auf dasselbe die Wurzeln, und auf diese das Fleisch, und streuet etwas Salz dazu. Weiter nimmt man 12 Pfefferkörner, 8 Nägelein, nebst einen Schöpflöffel voll Wasser, und läßt es auf dem Feuer so langsam angehen, wie bereits gesagt worden, bis es etwas Couleur (Farbe) bekommt; alsdann wird es mit 3 Maß guter Bouillon aufgefüllt, und also langsam bis auf 2 Maß eingekocht; worauf es durch ein sauberes Tuch getrieben, und das Fett herabgenommen wird. Darauf nimm ein nicht gar zu schwarzes Hausbrod, soviel als 2 Mundsemmeln ausmachen, zerschneide es, wie man ein schwarzes Brod einschneidet, röste es ein wenig im Backofen, oder bähe es halb. Eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten lege das gebähte Brod in die Suppe, laß solches mit kochen; alsdann richte



sie an, schlage für 12 Personen 14 Eyer in die Suppenschüssel, laß sie etwas weniges mit der Suppe auf dem Feuer anziehen; röste soviel, als einen starken Kochlöffel voll geriebenes Brod im Schmalz, und streue es oben auf die Suppe.

Statt der Eyer können 6 Bratwürste, welche zuvor gebraten werden, in kleine Stücken geschnitten in die Suppe gegeben werden.

### N<sup>o</sup> 12. Fastensuppe vom Reis.

Nimm  $\frac{1}{4}$  Pfund Reis, lies ihn sauber, 3 Loth Schmalz, laß es in einem Tiegel oder Kastrol heiß werden, dann lege den gelesenen Reis hinein, röste ihn 2 Minuten lang, doch so, daß er nicht braun werde, dann fülle diesen Reis mit 2 Maß Erbsenbrühe auf. Diese Erbsenbrühe wird jederzeit so gekocht, wie schon im Vorhergehenden gemeldet worden ist. Dann laß diese Suppe  $\frac{1}{2}$  Stunde lang kochen, thue darein etwas Salz, und ein wenig Muskatoblüte, dann nimm eine Petersilienwurzel, eine Selleriewurzel, eine gelbe Rübe. Dies alles wird sauber gepußt, gewaschen, und geschnitten, wie Nudeln, dann in einem Salzwasser weich gekocht; worauf das Salzwasser abgeschüttet, und die Wurzeln in die Suppe gelegt werden, welches sehr gut ist.

### N<sup>o</sup> 13. Legirte Milchsuppe (auf einen Fasttag).

Nimm 2 Maß Milch, oder noch besser süßen Rahm, wirf ein kleines Stück Zimmet, dann 8 Loth Zucker darein, und laß die Milch kochen. Dann nimm den Dotter von 10 Ethern, gieß 3 Eßlöffel voll Milch daran, rühre es in einem kleinen Geschirr wohl unter einander, und laß es durch ein Har sieb gehen. Nebstdem nimm 2 Mundsemmeln, schneide 24 Schnitten, lege sie auf den Rost, lege sie in den Suppenapf, gieß einige Löffel voll Milch darein, damit das Brod aufweiche. Wenn es bald Zeit ist zum Anrichten, so legire deine Suppe mit dem ausgeschlagenen Eyerdotter, rühre sie mit einem Löffel wohl herum, damit sie nicht zusammen laufe; alsdann richte sie an.

### N<sup>o</sup> 14 Lebercoulisuppe (herrschaftliche).

Nimm eine halbe Kalbsleber, ziehe die Haut ab, dann schneide sie in Theile zusammen, so, als wolltest du selbige



für eine Beilage brauchen; dann wird solche sauber ausgewaschen, und ein wenig eingesalzen. Wenn die Kalbsleber  $\frac{1}{4}$  Stunde lang im Salz gelegen ist, trocknet man selbe mit einem sauberen Tuch ab, und legt sie in ein wenig Mehl. Dann nimm 4 Loth Schmalz, laß es in einer Pfanne heiß werden, thue die Kalbsleber darauf, und backe sie auf beiden Seiten, daß sie ein wenig gelb werde. Ist sie es, so nimm sie aus der Pfanne, und stoße sie in einem Mörser zusammen, so fein, als möglich ist; dann nimm 3 Mundsemeln, schneide sie in Theile, so fein, als du willst, nimm dann  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz, laß es in einer Backpfanne oder in einem Tiegel heiß werden, und packe das Brod sehr braun; nimm es von dem Schmalz heraus, und stoße es eben in dem Mörser zusammen. Zu dem nimm 3 Pfund Rindfleisch, 3 Pfund Kalbfleisch,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Nierenfett, alles zusammen geschnitten, (wie schon vorher gemeldet worden ist) 3 Zwiebeln, 2 Petersiliawurzeln, 2 gelbe Rüben, laß alles dieses wohl angehen; dann fülle es mit 3 Maß Fleischbrühe auf, und laß es langsam kochen. Wenn diese Suppe soviel, als  $\frac{1}{2}$  Maß eingekocht ist, so lege alles, was oben geschrieben steht, in die Suppe hinein, und laß es noch  $\frac{1}{4}$  Stunde lang mitkochen. Alsdann schlage es durch ein Haartuch, mache aus einem Mundsemmel etwa 16 Schnitten, lege sie in einen Napf, und richte die Suppe darüber an.

N<sup>o</sup> 15. Weiße Coulisuppe (herrschaftliche).

Nimm 3 Pfund Kalbfleisch, 3 Pfund Hammelfleisch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Nierenfett, schneide es würfelartig zusammen in ein Kastrol, dann 2 große Zwiebeln, 2 Petersiliawurzeln, die sauber gepußt, ausgewaschen und geschnitten werden (wie oben gesagt worden). Das Fleisch wird ebenfalls in kleine Theile zusammen geschnitten, auf die Wurzeln und Nierenfett gelegt, und ein wenig gesalzen. Darauf wirf 8 Nägelein und 10 Cardomomen hinein, und setze es auf das Kohlf Feuer, laß es langsam dünsten, aber nur nicht braun angehen. So oft es angehen will, muß man etwas Bouillon daran gießen. Wenn das Fleisch bald weich werden will, gieß 3 Maß Bouillon darauf; dann nimm eine kleine Handvoll süße Mandeln, laß sie im Wasser kochen, so lang, bis die Schalen abgehen, und stoße sie in einem Mörser mit 3 Eßlöffelvoll Milch sehr fein, danu siede 8 Eyer hart, nimm den Dotter heraus, und zer-reibe ihn mit 6 Loth Butter in einem Mörser. Dann nimm



es heraus, und vermische es mit den Mandeln. Hernach nimm 4 Mundsemeln, schneide das Braune davon weg, das Uebrige zerschneide klein würfelartig, weiche es in einem wohl gemessenen Schoppen süßen Rahms ein; wenn es geweicht ist, mische die Mandeln und gestoßenen Eyer dazu, gieß die angefezte Suppe auf die ganze Masse, rühre es wohl durcheinander, schlage es durch ein Haartuch in einen Hasen oder kleinen Kessel. Dann nimm in ein Kastrol 4 Maß Wasser, setze den Hasen oder Kessel, worin die Suppe ist, hinein, und stelle es über das Feuer. Dieses geschieht deswegen, damit die Suppe nicht zusammenlaufe. Alsdann nimm 2 Semeln, schneide 16 kleine Schnitten, lege solche in den Napf. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, gieß deine Suppe darauf, verkostet selbige, ob nicht etwa etwas Salz vonnöthen sei.

N<sup>o</sup> 16. Consommesuppe (nach höherem Gout.  
Herrschaftl.)

Nimm  $\frac{1}{4}$  Pfund frischen Speck, schneide denselben würfelartig (wie schon von dem Nierenfett erwähnt worden), alsdann nimm 3 Zwiebel, 2 Petersilienwurzeln eine gelbe Rübe, puße sie sauber, und schneide sie würfelartig, dann werfe den zusammen geschnittenen Speck in ein Kastrol, allwo du deine Suppe aufsetzen willst. Ferner nimm 1 Pfund rohen Schinken, schneide ihn eben so, wie den Speck, und lege ihn darauf, nebst den zusammen geschnittenen Wurzeln. Dann nimm 3 Pfund Rindfleisch, 3 Pfund Kalbfleisch, schneide solches in Theile, wasche es sauber aus, lege es auf den Speck, den Schinken und die Wurzeln, und laß es auf dem Feuer mit einem Schöpflöffel guter Fleischbrühe langsam anziehen. Streue ein wenig Salz und 8 Nägelein darauf: wenn es  $\frac{1}{4}$  Stunde angegangen ist, so fülle diese Sachen mit 3 Maß guter Bouillon auf, und laß es bis auf  $2\frac{1}{2}$  Maß einkochen. Wenn das Fleisch weich ist, so nimm es heraus, die Suppe schlag durch ein feines Tuch, und schöpfe das Fett herab. Dann nimm  $\frac{1}{2}$  Schoppen von dieser Bouillon, und laß sie kalt werden; dazu 4 Eyer mit dem Weißen und von 4 den Dotter ohne dasselbe, rühre solches in einem Geschirr mit einem Kochlöffel wohl untereinander, dann gieß den halben Schoppen Suppe daran, welcher aber kalt sein muß, weil sonst die Eyer zusammen laufen. Ist alles wohl untereinander gerührt, so streue ein wenig



Salz darein, treibe diese Masse durch ein Haarsieb, und reibe ein wenig Muskatennuß hinein. Dann nimm einige kleine Förmchen, wie du selbe haben kannst, streiche solche mit Butter aus, und gieß dein Consomme darein, thue ein wenig kaltes Wasser in ein Kastrol, setze solche Förmchen darein, setze es auf das Feuer, damit es koche, oben darüber lege einen Deckel mit Kohlen, damit das Consomme oben anziehen, dieß ist aber in einer  $\frac{1}{4}$  Stunde fertig. Nimm sie dann heraus, stürze sie auf einen Teller oder Schneidebret, und wenn sie kalt sind, zerschneide sie in kleine Theile, wie du willst, lege sie in den Suppennapf, nimm 2 Mundsemmeln, mache 16 kleine runde Schnitten daraus, bähle sie auf dem Roste lege sie ebenfalls in den Napf. Wenn es Zeit ist anzurichten, gieß deine Suppe darauf, verkoste sie aber, ob sie nicht noch etwas Salz nöthig habe.

#### N<sup>o</sup> 17. Nudelsuppe.

Nimm 2 ganze Eyer, und den Dotter von viere,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl, mache einen Nudelteig, wie es gewöhnlich ist, und davon 4 Nudelpläße, und drehe solche sehr fein mit einem Nudelholz aus. Wenn die Pläße etwas trocken sind, schneide sie in der Mitte von einander, damit die Nudeln nicht zu lang werden, alsdann lege sie zusammen, und schneide sie sehr fein. Sie werden ebenfalls in einem Wasser abgekocht, wie die Makaroni, alsdann auch mit kaltem Wasser abgeschwemmt, dann in 2 Maß Schü gelegt, und noch ein wenig gekocht. Wenn es Zeit ist anzurichten, wirf etwas geschnittene Petersilie darein, auch etwas Muskatennuß und ein wenig Salz.

#### N<sup>o</sup> 18. Kleine Fleckchensuppe.

Nimm 2 ganze Eyer und den Dotter von dreien, mache eben einen solchen Nudelteig (wie ich schon gesagt habe) treibe ihn auch so fein aus, wie die andern Nudeln. Wenn die Pläße trocken sind, schneide kleine Fleckchen, oder es noch schöner zu machen, zerschneide sie mit einem Backrädchen, dann werden sie blanchirt, oder im Salzwasser abgekocht (wie schon gesagt worden ist). Diese Fleckchen lege in eine Schü, und laß sie ein wenig mitkochen; hernach streue etwas gestoßene Muskatennußblüte und Salz daran, ehe sie angerichtet werden.

#### N<sup>o</sup> 19. Gerstenschleim (eine Nachtsuppe).

Nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund feine Gerste, ließ sie sauber, dann nimm



6 Loth Butter, röste die Gerste ein wenig, gieß 2 Maß gute Fleischbrühe darauf, und laß es langsam kochen, dann kann man eine Selleriewurzel, auch eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel darein legen, auch etwas Salz, und 4 Nägelein. Dieß laß kochen, bis die Gerste sehr weich ist, dann schlage sie durch ein Haarsieb. Wenn die Gerste einkocht, muß sie wieder mit Fleischbrühe aufgefüllt werden, damit bei dem Anrichten 2 Maß bleiben, auch kann man beim Anrichten den Saft von 2 oder noch mehr Zitronen nach Gusto daran träufeln.

#### N<sup>o</sup> 20. Eyergerste.

Setze 2 Maß gute Bouillon mit etwas wenig Butter (bei uns ein Butterweckchen) zum Feuer. Wenn solche siedet, nimmt man zu 4 Eyer 4 Eßlöffel voll Semmelmehl und einen kleinen Eßlöffel voll feines Mehl, rührt solches mit den Eyern und ein wenig kalter Fleischbrühe an, und lasset es unter langsamem Umrühren in die siedende Brühe laufen. Wenn es eine kleine  $\frac{1}{4}$  Stunde lang gekocht hat, wird Schnittlauch in den Suppennapf gelegt, darüber angerichtet, Muskatennuß darauf gerieben, und selbe vollends gesalzen.

#### N<sup>o</sup> 21. Suppe von weißem Brod mit Eyern.

Man macht von 2 Semmeln 24 Schnitten, und bähet sie auf dem Kost. In der Fleischbrühe werden allerhand Wurzeln gesotten, wie schon mehrmal gesagt worden ist. Dann kömmt das Brod in den Napf, und die Suppe wird darübergegossen. Hierauf setze sie ein wenig auf die Kohlen; ist selbige ein wenig abgekühlt, so nimmt man 4 Eyer und 6 Löffel voll süßen Rahm, rührt solches wohl durcheinander, und läße es in die Suppe laufen. Endlich reibet man ein wenig Muskatennuß darein, und salzet sie.

#### N<sup>o</sup> 22. Sagosuppe mit Milch.

10 Loth Sago sauber gewaschen setze mit kaltem Wasser an das Feuer; wenn er einige Male aufgeköcht ist, so schütte ihn ab, kühle ihn mit kaltem Wasser ab; dann wird er zum zweiten und dritten Mal eben so mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, und allezeit einigemal aufgeköcht. Dieß geschieht deswegen, damit der Sago schön hell werde. Dann nimm zu dem Sago 1  $\frac{1}{2}$  Maß Milch (hier braucht man keine 2 Maß, weil der Sago für sich schon viel ausgibt) gieß Milch, welche aber zuvor abgesotten sein muß, auf den Sago, lege ein kleines



Stückchen Zimmt oder Vanille hinein, und laß es darin kochen auch etwa 8 Loth Zucker. Wenn der Zimmt oder Vanille gekocht, und wieder herausgenommen ist; richtet man die Suppe an. Zuweilen kann man auch den Dotter von 10 Eiern nehmen, und die Suppe ein wenig damit legiren, wenn selbe noch besser werden soll.

N<sup>o</sup> 23. Sagosuppe mit Wein.

8 Loth Sago eben so zugerichtet, wie im vorigen Abschnitt gesagt worden ist, laß mit 1  $\frac{1}{2}$  Maß Wein siedend werden, schneide recht fein eine süße Pomeranzen- oder Citronenschale hinein, und laß sie darin kochen. Dann nimm sie wieder heraus, wirf  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker hinein, und laß den Sago etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde mit dem Wein kochen. Hernach mache von 10 Eiern eine Liaison, (wie mehrmal gesagt worden) legire die Suppe, verkoste sie, ob nicht etwa noch mehr Zucker nöthig sei, und gib sie auf die Tafel.

N<sup>o</sup> 24. Jus- oder Schüsuppe.

Gieß 2 Maß von der oben gemeldeten Schüsuppe in einen Topf, schneide einige Wurzeln hinein (wie schon öfters gesagt worden ist) in Form der Nudeln oder auch sehr klein würfelförmig, wasche solche sauber, und reinige sie im Salzwasser, schütte über sie in einem Sieb oder Seiher kaltes Wasser ab, und lege sie in die Suppe.

N<sup>o</sup> 25. Erbsensuppe von Fischrogen.

Wasche den Rogen von 2 großen Karpfen sauber, koche ihn in Salzwasser ab; dann lege ihn heraus, daß er kalt werde. Wenn er kalt ist, so zerschneide ihn in kleine Theile, schlage 2 Eyer aus, verrühre sie, dunke in dieselben die kleinen Theile des Rogens, und darauf in geriebenes Brod, hernach backe solche im Schmalz, und lege sie in das Suppengefäß. Ferner schneide in 2 Maß Erbsenbrühe eine gelbe Rübe, eine Selleriewurzel, eine Petersilienwurzel und etwas Porree; wenn alles sauber gepußt und gewaschen ist, so werden sämtliche Wurzeln geschnitten wie Nudeln, dann nochmal gewaschen, und in die Suppe geworfen. Wenn sie weich sind, und es Zeit ist anzurichten, salze die Suppe hinlänglich, schneide 2 kleine Semmeln in 24 kleine runde Brödchen, gleich einem halben Laubthaler, backe



solche auch im Schmalz, lege sie in den Suppennapf, richte die Suppe darüber an, und reibe, ehe selbige auf den Tisch gegeben wird, ein wenig Muskatennuß darauf.

### N<sup>o</sup> 26. Wurzelsuppe (auf einen Fasttag)

Es werden eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel, eine Selleriewurzel sammt etwas Porree, auch etwas Schnittlauch sauber gepußt, gewaschen, und mit dem Schnittmesser sehr fein zusammen geschnitten. Dann laß 6 Loth frische Butter vergehen, wirf die geschnittenen Wurzeln hinein, und röste sie ein wenig; darauf schütte 2 Maß Erbsenbrühe dazu, laß es  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, salze diese Suppe hinlänglich, streue auch ein wenig Muskatennuß darein, dann schneide von 2 kleinen Semmeln längliche Schnitten, etwa 18 Stück, backe sie ebenfalls aus dem Schmalz, lege sie in das Suppengefäß, und gieß die Suppe darüber.

### N<sup>o</sup> 27. Durchgetriebene Linsensuppe.

Ließ 1  $\frac{1}{2}$  Pfund Linsen, und wasche sie sauber; laß sie in einem 3 mäßigen Hasen kochen, lege ein Lorberblatt, eine kleine Zwiebeln, eine Petersilienwurzel, auch ein wenig Knoblauch und ein wenig sogenanntes Hühnchenskraut dazu; wenn die Linsen recht weich sind, so nimm 4 Loth Schmalz in eine Pfanne; wenn es heiß ist, röste 2 große Kochlöffel voll Mehl ein wenig dunkelgelb hinein, so daß es einer braunen Schü (Jus) gleich sieht, schütte es in die Linsen, rühre es aber wohl ab, damit es nicht Knotenartig werde, salze sie vollends, stoße 6 Nägelein, und wirf sie dazu hinein. Dann treibe deine Suppe durch ein Haarsieb oder Seiher, gieß sie in einen Topf, und lege noch ein wenig geschnittene Petersilie hinein; schneide ein Semmelchen klein und würfelartig, backe solches Brod in 8 Loth Schmalz, lege es in die Suppenschüssel, und richte die durchgetriebene Suppe darauf an. — Wenn man aber diese Linsensuppe nicht durchgetrieben haben will, so kann man es auch, aber dann bleibt das Brod hinweg.

### N<sup>o</sup> 28. Schwarze Brodsuppe. (auf einen Fasttag).

Setze 2 Maß Erbsenbrühe oder auch Wasser zum Feuer, schneide eine Selleriewurzel, eine Petersilienwurzel, auch etwas Porree so, wie man die Nudeln schneidet, wasche solches alles



aus, und lege es in die Suppe, salze dieselbe, und reibe etwas Muskatennuß hinein, dazu ein wenig weißen Pfeffer, welcher auch klein gestoßen werden muß; schneide hierauf etwas von einem weißen Hausbrod (wie schon vorher gemeldet worden) bāhe solches im Backofen, damit es eine etwas gelbe Farbe bekommt.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten legt man das Brod in die Suppe, und läßt es ein wenig damit kochen; dann schneide 2 große Zwiebeln klein, röste sie in 3 Loth Schmalz schön gelb. Wenn es Zeit ist, richte die Suppe an, und streue die Zwiebeln darauf. Auch kann man Eyer, wie bei der Fleischsuppe hinein geben, und statt der Zwiebeln sie mit geröstetem Brod aufschmälzen.

### N<sup>o</sup> 29. Legirte Weinsuppe.

Lege in 2 Maß Wein eine Zitronenschale, ein klein Stückchen Zimmet, soviel als 3 Loth frische Butter und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, laß den Wein kochen, schlage 12 oder 14 Eyer aus, mache eine Liason (wie schon bei No. 5 angemerkt worden) schneide 2 Mundsemeln klein und würfelartig, thue sie in das Suppengefäß. Wenn es Zeit ist, legire die Suppe mit der Liason, hebe sie aber wohl mit einem Löffel auf, damit sie nicht zusammen laufe, dann richte sie über das Brod an, und gieb sie auf die Tafel.

### N<sup>o</sup> 30. Kaffesuppe.

Röste  $\frac{1}{4}$  Pfund Kaffe so, als wolltest du davon Kaffe zum Trinken machen, und mahle denselben; setze ihn dann mit 1  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser zum Feuer, und laß ihn langsam einkochen, hernach rücke ihn vom Feuer hinweg, laß ihn stehen, bis er sehr hell ist, gieß ihn zu 1  $\frac{1}{2}$  Maß abgesottenem süßem Rahm, mische denselben darunter, und wirf 10 Loth Zucker dazu. Dann nimm 2 Semmelchen, schneide das Braune herab, das übrige Weiße schneide klein und würfelartig, thue es in das Suppengefäß, und richte die Suppe darüber an.

### N<sup>o</sup> 31. Chokoladesuppe.

Reibe  $\frac{1}{4}$  Pfund Chokolade auf einem Reibeisen, thue ihn hierauf in 1 Schoppen guten Rahm oder Milch, und laß ihn ein wenig kochen, dann gieß noch 1  $\frac{1}{3}$  Maß Milch darauf, nimm ein wenig Vanille, auch 8 Loth Zucker dazu, und laß



es langsam kochen. Darauf schneide von 2 Mundsemmeln runde Schnitten in der Größe eines halben Laubthalers, bähe solche im Backofen, lege sie in das Suppengefäß, und gieß, wenn es Zeit ist anzurichten, die Suppe darüber.

N<sup>o</sup> 32. Eingetränfelte (eingetropfte) Suppe.

Nimm 4 große Löffel voll feines Mehl in ein Geschirr, schlage 4 ganze Eyer hinein, mische solches wohl untereinander, und gieß einen Anricht-Löffel voll Wasser dazu, damit der Teig durchlaufe. Dann setze 2 Maß von der Schü (Jus) oder an einem Fasttag Erbsenbrühe zum Feuer; wenn solche kocht, so laß den Teig langsam hineinlaufen, und ihn ein wenig kochen; dann salze sie hinlänglich, und reibe ein wenig Muskatennuß darauf; es kann auch etwas Schnittlauch oder Petersilie dazu gegeben werden.

N<sup>o</sup> 33. Grüne Habersuppe.

Leß  $\frac{3}{4}$  Pfund grünen Haber sauber, wasche und lege ihn in einen Topf, gieß 2 Maß gute Bouillon oder Schü daran, und laß ihn langsam kochen so lang, bis er sehr weich ist; dann salze ihn hinlänglich, und streue ein wenig gestoßene Muskatlblüte daran.

N<sup>o</sup> 34. Haberschleim.

Lege  $\frac{3}{4}$  Pfund Haber sauber gewaschen in einen Hasen röste ihn in 4 Loth Butter, dann gieß 2 Maß gute Bouillon daran; ferner laß ein Lorbeerblatt, eine Petersiliawurzel darin kochen. Wenn alles weich ist, schlage ihn durch ein Haartuch oder Haarsieb, dann salze ihn hinlänglich, und reibe ein wenig Muskatennuß darauf.

N<sup>o</sup> 35. Braune Coulisuppe (haut gout).

Schneide  $\frac{1}{4}$  Pfund Nierenfett zusammen, wie ich schon im Anfang gesagt habe, so auch die erste Angabe von Wurzeln, dann eben soviel Fleisch und 1 Pfund Schinken dazu, etwas ganzes Gewürz, welches besteht aus 12 Nägelein, 20 Kardomomen und etwas Muskatlblüte. Dazu gieß einen Schöpf-löffel voll Bouillon, und laß solches auf dem Kohlenfeuer langsam angehen, so daß es einem starken Bier ähnlich sieht. Dann



fülle es mit guter Bouillon auf, laß es langsam kochen, und schöpfe das Fett herab. Hernach nimm 3 Semmelchen, zerschneide sie klein, backe solche in  $\frac{3}{4}$  Pfund Schmalz etwas braun, stoße sie in einem Mörser zusammen, wirf sie in die Suppe, und laß sie wohl darin verkochen. Hierauf schlage es durch ein Haarsieb, gieß diese Suppe in einen Topf, und setze sie an die Kohlen, damit sie heiß bleibe. Ferner nimm 2 Semmelchen, schneide 24 kleine runde Bröddchen, backe sie im Schmalz, damit sie etwas gelb werden, und lege sie in das Suppengefäß. Wenn es Zeit ist anzurichten, verkoste sie, ob nicht noch etwas Salz nothwendig sey.

N<sup>o</sup> 36. Potage à l'Arlequine (Suppe von mehreren Farben).

Weiche ein wenig Tournesol im Weißen von 3 Eiern ein, nimm 3 Kochlöffelchen voll feines Mehl, und mache unterdessen den Teig von unterschiedlichen Farben: als 1) kann man aus dem Weißen von 3 Eiern ein wenig weißen Teig machen, soviel als zu einem Nudelplaz nöthig. 2) Aus dem Gelben von 4 Eiern auch einen Nudelplaz; man kann auch ein wenig Saffran dazu thun, damit der Teig noch gelber werden, daher man etwas mehr Saffran dazu nimmt. 3) Macht man einen grünen Nudelplaz, dazu wird aber nur das Klare von 2 Eiern und etwas Spinatschotten genommen, auch 3 kleine Kochlöffel voll feines Mehl; und um den rothen zu machen, nimm das Eyerklar von oben gemeldetem Tournesol; alle diese Teige werden ausgetrieben, wie der feinste Nudelteig. Hierauf kann man davon ausschneiden oder ausstechen eine Facon oder Form, so man haben will, als z. B. kleine Sternchen, Herzchen ic. ic. Auch kann man sie mit einem Backrädchen zerschneiden z. B. in kleine Vierecke und dergleichen ic. ic. Nach diesem schneide ganz fein eine Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe, auch eine Pastinate, und eine Selleriewurzel, puße und wasche alles sauber, schneide es gleich den Nudeln, und blanchire es; dann lege es in 2 Maß guter Schü oder Bouillon, und setze solche Suppe  $\frac{1}{2}$  Stunde zum Feuer. Vor dem Anrichten müssen alle Sorten Teig blanchiret werden, dann werden sie abgeschüttet, und in die Suppe gelegt; aber die Suppe darf nicht länger als  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde kochen, sonst verliert sich die Couleur oder Farbe der eingelegten Fleckchen. Ganz zulezt pflücket man



Petersilieblättchen ab, und kochet sie ohne Salz im Wasser, damit sie schön grün bleiben. Vor dem Anrichten kommt solche Petersilie in die Suppe. Wenn es Zeit ist anzurichten, so salze sie vollends, und reibe ein wenig Muskatennuß darauf. Diese Suppe kann man bei Souper oder Nachteffen geben.

N<sup>o</sup> 37. Macaronisuppe (auf italienische Art).

Schneide 3 große Rüben klein und länglich wie Nudeln, hernach setze 2 Maß guter Bouillon zum Feuer, lege die Rüben hinein, und laß sie sieden, bis sie halb weich sind. Nach diesem brich  $\frac{3}{4}$  Pfund Macaroni, so dick als ein Finger in kleine Stücke, und  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten in die Bouillon, worin die Rüben sind, wie auch 6 Bratwürste, welche zuvor abgebraten, in Scheibchen geschnitten, und zugleich in die Suppenschüssel gegeben werden. Laß hernach die Macaroni 7 bis 8 Minuten lange sieden, richte diese Suppe über die Bratwürste an, und gib sie zur Tafel. Auch gibt man einen geriebenen Parmesankäse besonders auf einem Assiete (Tellerchen) dazu.

N<sup>o</sup> 38. Geriebene Kastaniensuppe.

Man blanchiret  $\frac{3}{4}$  Pfund Kastanien, oder röstet sie ein wenig in der Pfanne, bis die Haut und Schalen herabgehen. Dann lege sie in ein Kastrol, gib 6 Loth frische Butter, auch eine Petersiliwurzel, eine Selleriewurzel, eine Pastinate, eine gelbe Rübe, alles sauber gepußt, gewaschen und geschnitten dazu; setze alles auf ein stätes Feuer, und laß es nach und nach angehen. Hernach gieß  $2\frac{1}{2}$  Maß gute Schü oder starke Bouillon darüber, schneide soviel als ungefähr 1 Kreuzerbrod in Theile zusammen, backe es in 8 Loth Schmalz, aber nicht sehr braun, und thue es dazu; du kannst auch eine Kalbshäckse hinein legen, und mitkochen lassen, damit die Suppe desto kräftiger werde. Wenn alles wohl verkocht ist, so hebe es vom Feuer, damit das Fett in die Höhe gehe, dann nach sauber abgenommenen Fett dränge es durch ein Haartuch, und setze es auf die Seite, bis es Zeit anzurichten. Hier schneide aus einem Kreuzerbrod 16 kleine runde Stückchen, bähle solche auf dem Roste oder in einem Backofen, und thue es in das Suppengesäß. Ist es Zeit anzurichten, so gieß die Suppe darauf, salze sie hinlänglich, und reibe ein wenig Muskatennuß darauf.



N<sup>o</sup> 39. Braune Suppe (auf gut bürgerliche Art zu machen).

Theile 2 Pfund Rindfleisch in dünne Stücke, schneide ein paar Zwiebeln in große Stücke, lege sie in einen Ziegel oder Kastrol, und das Fleisch darauf, gieb ein paar Petersilienwurzeln, oder etwas Kraut, 2 Pastinatewurzeln, wenn du sie hast, Sellerie, Porree und eine gelbe Rübe dazu, gieß einen Schöpflöffel voll fette Fleischsuppe darauf, setze es hernach auf eine geringe Gluth, und laß es gelinde anziehen, bis es unten eine braune Farbe bekommt wie ein starkes Bier; dann fülle es mit 2  $\frac{1}{2}$  Maß Fleischsuppe auf, und laß es ganz gemach sieden, bis das Fleisch recht ausgesotten, und die Suppe bis auf 2 Maß eingekocht ist; hernach seihe sie durch ein Haarsieb, und nimm davon zur Suppe. Hat man aber, wie es in der Folge noch gelehrt werden wird, von dieser braunen Suppe zu einem Eingemachten oder Gemüse nothwendig, so muß man es mit mehrerer Suppe anfangs gleich anfüllen, und etwas mehr Fleisch oder Knochen dazunehmen.

N<sup>o</sup> 40. Kräutersuppe (im Frühjahr zu machen).

Lege eine Handvoll Sauerampfer wie auch Körbelkraut abgepflückt in frisches Wasser, wasche es sauber, begieß es mit einem Schöpflöffel voll guter Fleischsuppe, welche ein wenig Fett ist, und streue etwas Salz daran. Laß es auf einer Gluth gelinde sieden, bis die Kräuter ganz eingesotten sind. Hernach lege sie in einen Hafen, fülle ihn mit Fleischsuppe halb an, und die Hälfte mit brauner Suppe; laß sie hernach ganz langsam bei dem Feuer sieden, bäh 24 bis 26 Semmelschnitten schön gelb, und lege sie in die Suppenschüssel. Ist es Zeit zum Anrichten, so reibe ein wenig Muskatennuß daran, gieß die Suppe darüber, und koste sie, ob ihr nicht etwas am Salz abgeht.

N<sup>o</sup> 41. Suppe auf eine andere Art.

Schneide eine gute Handvoll Sauerampfer und Körbelkraut, nachdem selbe sauber gepußt und gewaschen sind, fein zusammen in einen Ziegel mit 4 Loth Butter, laß es dünsten, fülle es hernach mit Fleisch, wie auch brauner Suppe an, wenn du willst; laß sie hernach gelinde sieden, schlage den Dotter von 8 Eiern in ein Geschirr, richte die gebähnten Semmelschnitten in die Suppenschüssel, gieß ein wenig Fleischsuppe darüber, stelle



es warm auf einen Dreifuß, damit das Brod weiche, und reibe ein wenig Muskatennuß daran. Ist es Zeit anzurichten, so rühre den Eyerdotter mit der Suppe ab, daß sie nicht zusammen laufe, hernach gieß die Suppe über das Brod, und salze sie, wie sichs gehört.

N<sup>o</sup> 42. Kräutersuppe mit Wurzeln.

Puze etwas Sauerampfer und Körbelkraut sauber in ein frisches Wasser, wie auch eine Staude Salat mit dem Messer durchschnitten; dazu schneide auch 1 Porree, eine gelbe Rübe, eine Selleriewurzel, 1 paar Petersilienwurzeln, eine Pastinatewurzel, klein wie Nudeln zusammen; aus diesen Wurzeln und Kräutern zusammen bereite diese Suppe, so wie es von der Kräutersuppe in No. 5. gemeldet worden ist.

N<sup>o</sup> 43. Suppe mit Wurzeln ohne Kräuter.

Puze 2 gelbe Rüben, 2 Pastinate, eine Selleriewurzel, 2 Petersilienwurzel und eine weiße Rübe sauber, und schneide sie in eine Facon oder Form nach Belieben, laß Wasser mit Salz sieden, lege die Wurzeln hinein, laß sie im Sud ein Paar Mal aufwallen, gieß das Wasser davon, lege sie trocken in einen Ziegel, und ein zuvor gebratenes Hammelsbug dazu, gieß eine gute Fleischbrühe daran, und laß es sieden, bis alles zusammen gelinde ist. Nimm hernach das Fett davon, gieß gute Fleisch- und braune Suppe daran, soviel du vonnöthen hast, richte etwas gebähte Semmel in die Suppenschüssel, und reibe Muskatennuß darüber.

N<sup>o</sup> 44. Wirsingsuppe.

Laß 4 Köpfe Wirsing in einem schon siedenden Wasser ein Paar Mal im Sud aufwallen; gieß dieses Wasser wieder davon, und frisches daran, drücke die Köpfe ganz genau aus, richte sie in einen Ziegel mit 2  $\frac{1}{2}$  Pfund halb geräuchertem Schweinefleisch, schneide es in 12 bis 14 Stücke, nimm dazu eine ganze Zwiebel, eine Selleriewurzel, 1 paar Petersilienwurzeln, 1 Lorbeerblatt, gieß daran Fleisch- und braune Suppe, soviel sich für 12 Personen gehört, setze es auf eine Gluth, laß es langsam sieden, bis alles gelinde ist, richte das gebähte Brod in die Suppenschüssel. Ist es Zeit anzurichten, laß die Schüssel warm werden, richte den Wirsing mit dem Fleisch in die Schüs-



fel, nimm das Fett davon ab, seihe es durch ein Sieb in die Schüssel, und gieß soviel Fleisch- und braune Suppe dazu, als du vonnöthen hast.

Von weißem Kraut kann die nämliche Suppe gemacht werden. Wer kein Liebhaber von Schweinfleisch ist, kann statt dessen ein Stück Hammelfleisch dazu nehmen.

#### N<sup>o</sup> 45. Weiße Rübensuppe.

Schneide 6 gute weiße Rüben in Viertel; wenn sie bitter sind, müssen sie in siedendem Wasser ein Paar Mal im Sud aufwallen; sind sie aber süß, so lege sie sogleich in einen Tiegel mit ein wenig Fett, stelle sie auf die Gluth, laß die Rüben dünsten, bis sie gelblich werden; hernach schütte Fleisch- und braune Suppe dazu, laß sie in einem Hafen, den du für groß genug haltest, langsam sieden, richte die gebähte Semmel in die Suppenschüssel. Ist es Zeit anzurichten, so schöpfe das Fett davon, seihe die Suppe auf die Semmel, und salze sie, wie es sich gehört.

#### N<sup>o</sup> 46. Reissuppe mit grünen Erbsen.

Setze  $\frac{1}{4}$  Pfund Erbsen sauber ausgelesenen Reis im Wasser auf das Feuer, laß ihn sieden, wasche den Reis, schütte ihn in das siedende Wasser, laß ihn ein Paar Mal im Sud aufkochen, gieß ihn ab, und wasche ihn mit frischem Wasser; hernach drücke ihn in einen Hafen, nimm grüne Erbsen  $\frac{1}{2}$  Maß, laß sie auch vorher im Wasser einen Sud aufkochen, hernach lege sie zu dem Reis, gieß eine gute Fleisch- wie auch braune Suppe dazu, laß es hernach langsam sieden, bis der Reis und Erbsen weich sind. Man kann auch einen Kalbsknochen nach Belieben dazu geben.

#### N<sup>o</sup> 47. Suppe mit Wurzel.

Schneide allerhand Wurzeln viereckig, laß sie im siedenden Wasser einen Sud aufkochen. Mit dem Reis verfare eben so. Lege hernach den Reis mit den Wurzeln zusammen in einen Hafen, gieß halb Fleisch- und halb braune Suppe dazu, laß sie langsam sieden, pflücke eine Portion Petersiliekraut Blättchenweise, laß es im Wasser sieden, bis es weich ist, gieß hernach frisches Wasser darüber, und drücke es aus. Ist es Zeit anzurichten, so wirf die Petersilie in die Reissuppe, reibe ein



wenig Muskatennuß hinein, und salze sie, wie es sich gehört. Auf diese Art kann man auch eine Reissuppe machen mit Wirsing, so wie auch mit weißen Rüben.

N<sup>o</sup> 48. Legirtesuppe.

Nachdem der Reis ausgelesen ist, und im Wasser einen Sud gethan hat, so schütte das Wasser ab, lege den Reis trocken in einen Hasen, fülle diesen auf mit guter Fleischbrühe, laß ihn recht langsam sieden, richte den Dotter von etlichen Eyern in ein Geschirr; ist es Zeit anzurichten, so legiere den Reis mit dem Eyerdotter; daß es aber nicht zusammenlaufe, reibe ein wenig Muskatennuß daran, und salze die Suppe soviel als nöthig.

N<sup>o</sup> 49. Erbsensuppe.

Schütte in einen Hasen die Erbsen, soviel du nach Gutdünken vonnöthen hast; um die Erbsen recht gut und gelinde zu sieden, muß der Hasen halb voll sein? gieß daran ein lauliches Wasser, und laß sie sieden. Dazu lege eine gelbe Rübe, eine Selleriewurzel, eine Pastinatenwurzel, und 1 paar Petersilienwurzeln. Wenn alles gelinde gesotten hat, nimm Fleischsuppe, seihe die Erbsen mit der Fleischsuppe durch, setze sie hernach zum Feuer, daß sie heiß werde, bähe die Semmel dazu und richte die Suppe darüber an.

N<sup>o</sup> 50. Erbsensuppe (auf bürgerliche Art mit Wurzeln).

Schneide unterschiedliche Wurzeln fein; als 2 gelbe Rüben, eine kleine Selleriewurzel, 2 Petersilienwurzeln, ein wenig Porree, und 2 Pastinatenwurzel wie die grobe Nudeln, und ein Glied lang, setze diese Wurzeln in einen Tiegel mit 6 Loth frischer Butter auf eine kleine Gluth, laß sie dünsten, gieß die schon beschriebene Erbsensuppe an die Wurzeln, laß die Suppe sieden, bis die Wurzeln weich sind, salze sie, bähe die Semmelschnitten, lege sie in die Schüssel, reibe ein wenig Muskatennuß daran, und gieß die Suppe darüber.

N<sup>o</sup> 51. Ordinaire (gewöhnliche) Erbsensuppe.

Wenn die Erbsen, soviel du glaubst vonnöthen zu haben, halb gesotten sind, so lege sie in einen Tiegel mit 1 fein geschnit-



tener Selleriewurzel, 1 Zwiebel, und 1 Porree, nimm 6 Loth Butter dazu, setze es auf die Gluth, und laß es dünsten. Wenn alles weich ist, schlage es durch, salze es, reibe ein wenig Muskatennuß dazu, bähe die Semmelschnitten, oder nach besser, backe sie in Butter oder gutem Schmalz, und richte deine Suppe darüber an.

### N<sup>o</sup> 52. Suppe mit Kräutern.

Puze und wasche eine gute Handvoll Sauerampfer, wie auch Körbelkraut sauber, schneide es in einem Tiegel mit 6 Loth frischer Butter, laß sie dünsten, gieß die klare Erbsenbrühe daran, laß sie langsam kochen und salze die Suppe. Nachher bähe die Semmelschnitten schön gelb, schlage den Dotter von 8 Eiern in ein Geschirr. Ist es Zeit anzurichten so rühre den Eyerdotter ab, reibe ein wenig Muskatennuß darauf, und richte sie über die Semmelschnitten an. Diese Suppe kann auch mit Wasser gemacht werden, aber dann muß man mehrere frische Butter dazu nehmen, wenn man den Eyerdotter abrühret.

### N<sup>o</sup> 53. Fischsuppe.

Backe ein Pfund Karpfen oder Schleihen, wie auch etliche Semmelschnitten und ein Paar Eier, lege dieses in ein Geschirr mit etwas Wurzeln, als Petersilie, gelbe Rüben, ein wenig Basilie und Thymian (wie schon früher gesagt worden) laß es mit klarer Erbsensuppe angefüllt kochen; wenn alles wohl verköcht ist, treibe die Suppe durch in ein Geschirr, und halte sie warm, salze sie, reibe etwas Muskatennuß daran, bähe die Semmelschnitten, oder backe sie im Schmalz, lege sie in die Suppenschüssel, und gieß die Suppe darüber.

### N<sup>o</sup> 54. Schwarze Brodsuppe.

Schneide das schwarze Brod ganz fein, wie es sich gehört, trockne in der Röhre oder dem Backofen, oder auch auf Gluth schön gelb; Hernach lege es in die Schüssel, streue Salz, etwas Pfeffer und Muskatennuß darauf, fülle sie mit klarer Erbsensuppe an, worin auch Wurzeln gesotten worden sind, röste eine gute Hand voll schwarzes geriebenes Brod mit 2 zusammengeschnittenen Zwiebeln im Butter gelb, gib 12 oder 14 verlorne oder pochirte Eier in die Suppe und das geröstete Brod da-



rüber. Man kann auch diese Suppe statt der Erbsenbrühe mit Wasser anfüllen.

N<sup>o</sup> 55. Eben diese auf eine andere Art.

Nichte das Brod, (wie schon ist gemeldet worden) schneide 6 Zwiebel fein Blättchenweise, lege sie in ein Geschirr mit 6 Loth frischer Butter, laß sie gelb rösten, fülle sie mit klarer Erbsenbrühe oder mit Wasser auf, laß sie auffieden, lege das Brod hinein, salze sie, und gib auch ein wenig Pfeffer und Muskatennuß daran. Wenn sie aufkocht, schlage 6 Eyer hinein, und laß sie noch ein wenig kochen, die Eyer dürfen aber nicht zu hart werden,

Diese Suppe kann auch mit Fleischbrühe gemacht werden.

N<sup>o</sup> 56. Gute Brennsuppe zu machen.

Es können zwar Viele diese Suppe machen, aber Wenige, wie sichs gehört. Man glaubt, wenn nur das Mehl braun gemacht, hernach aufgefüllt und angerichtet ist, so sey die Suppe gut. Solche Suppe aber ist dem Menschen mehr schädlich, als nützlich. Sie muß auf folgende Art gemacht werden. Laß in einem Tiegel 6 Loth Butter oder Schmalz, auf einer Gluth verschmelzen, und 3 starke Kochlöffel voll Mehl langsam darin schön braun werden, thue dazu ein wenig Kümmel, fülle es mit klarer Erbsenbrühe oder Wasser an, (an einem Fleischtag mit Fleischbrühe) gieß sie in einen Hafen, lege Wurzelwerk hinein, (wie schon gemeldet worden ist) auch eine Zwiebel, laß sie zum wenigsten eine halbe Stunde sieden, damit das Mehl wohl verkocht. Wenn es Zeit hat, und kann länger sieden, ist es desto besser, säume sie hernach wohl ab, salze sie, gib etwas Pfeffer und Muskatennuß dazu, schneide die Semmel klein gewürfelt (will man es besser machen, so kann dieses Brod in Butter gelb geröstet werden). Lege es in die Suppenschüssel, seihe die Suppe durch ein Haarsieb darüber; diese wird einen ganz andern Geschmack und eine appetitlichere Farbe haben, als jene, welche in etliche Minuten gekocht wird.

N<sup>o</sup> 57. Milchsuppe.

Lege in 2 Maß gesottener Milch 8 Loth Zucker und etwas Zimmet, auch die Schale von einer Zitrone. Schneide die Semmel in feine Schnitten, bähe sie schön gelb auf dem



Rost, lege sie in die Schüssel, schlage von 8 Eiern den Dotter in ein Geschirr, rühre sie mit etwas heißer Milch ab, aber nicht zu jähe, daß sie nicht zusammenlaufe; gieß sie über die Semmel, und richte sie an.

N<sup>o</sup> 58. Milchsuppe auf ein andere Art.

laß 8 Loth Zucker in einem Hasen mit Milch eine halbe Stunde lang sieden, richte die Semmelschnitten, wie schon gemeldet, legire sie auf Eyerdotter, seihe sie hernach durch ein Haarsieb über die Semmel, und gib sie auf den Tisch.

N<sup>o</sup> 59. Lebercoulisuppe auf bürgerliche Art.

Ziehe von einer halben Kalbs- oder Hammelsleber die Haut ab, schneide dieselbe in Theile, salze sie ein wenig, und trockne sie; darauf tunke sie in ein wenig Mehl, und backe sie in 4 Loth Schmalz, aber nicht zu hart, damit die Leber in der Mitte ein wenig saftig bleibe. Dann stoße die Leber in einem Mörser sehr fein zusammen, mache 6 Loth Butter heiß, lege 3 Kochlöffel voll Mehl darein, röste es ein wenig gelb, tüge die zusammengestoßene Leber dazu, fülle es mit 2 Maß Bouillon (Fleischbrühe) auf, und laß es eine Viertelstunde verkochen. Dann salze und treib es durch ein Haarsieb, schneide von 2 Kreuzerbroden 24 kleine Bröddchen, bähe sie auf dem Rost, lege sie in den Suppennapf, und richte die Suppe darüber an.

N<sup>o</sup> 60. Weiße Rübencoulisuppe.

Diese Suppe wird eben so zugerichtet, wie schon gesagt worden ist. Man bereite nämlich ein Viertelfund Nierenfett, 3 Pfund Hammel- oder Kalbfleisch zu, wie vorher gemeldet worden. Aber wenn die Suppe angehen (bräunlich werden) will, muß man einen kleinen Schöpflöffel voll Wasser darauf gießen, damit die Suppe weiß bleibe. Dann gieß 2  $\frac{1}{2}$  Maß gute Bouillon darauf, laß solche langsam kochen, schäle 6 weiße Rüben, schneide sie würfelartig, gib ein wenig Mehl dazu, und mische sie untereinander. Ferner laß 3 Viertelfund Schmalz heiß werden, backe die weißen Rüben, jedoch daß sie weiß bleiben; dann wirf sie in die Suppe, und laß sie damit kochen; darauf salze sie vollends, und treib sie durch ein Haarsieb oder Haartuch. Endlich schneide von der Brosame dreier Semmeln, (davon das Braune abgenommen ist) 28 Stückchen Brod, lege



es in den Suppennapf, reibe ein wenig Muskatennuß darauf, und schütte die Suppe darüber.

N<sup>o</sup> 61. Wirsingsuppe auf bürgerliche Art.

Schneide aus 3 Stauden schönen Wirsing die Dorschen, wasche ihn sauber, und drücke ihn wohl aus, schneide ihn wie Nudeln, und blanchire ihn im Salzwasser, das heißt: koch ihn etwas weich, dann schütte das Wasser ab, lege den Wirsing in einen Topf, gieße 2 Maß Bouillon darauf, salze ihn, reib ein wenig Muskatennuß daran, laß die Suppe noch eine Viertelstunde kochen, schneide von 2 Kreuzerbroden 24 kleine Brödchen, in der Größe eines halben Laubthalers, bäh sie auf den Rost, lege sie in den Suppennapf, und wenn es Zeit ist, richte die Suppe darüber an.

N<sup>o</sup> 62. Weiße Couisuppe auf bürgerliche Art.

Schneide das Weiße von 4 Semmeln, davon das Braune abgenommen ist, in kleine Theile zusammen, lege sie in ein Geschirr, gieß einen Schoppen Milch dazu, und laß es weichen; dann siede 6 Eyer hart, nimm den Dotter aus, und 4 Loth Butter dazu. Eyer und Butter werden in einem Mörser zusammengestoßen, und zu dem Brod gemischt; gieß 2 Maß Bouillon darauf, und salze sie hinglänglich. Diese Suppe darf aber nicht länger als eine Viertelstunde kochen, sie muß immer mit dem Kochlöffel, damit sie nicht sammelaufe, herumgerührt, und durch ein Haarsieb getrieben werden. Schneide auch 2 Kreuzerbrode in 24 Brödchen, und bäh es auf dem Rost, lege es in das Suppengefäß, und richte die Suppe darüber an.

N<sup>o</sup> 63. Champignonsuppe.

Wasche 3 Hände voll Champignons sauber, röste sie eine Viertelstunde lang in 4 Loth Butter, gieß 2 Maß Bouillon darauf. laß sie ein wenig kochen, und treib sie durch ein Haarsieb. Dann schneide 2 Kreuzerbrode in 24 Schnitten, bäh solche auf einem Rost, lege sie hernach in den Suppennapf, und gieß, wenn es Zeit ist anzurichten, dieselbe darüber, reib auch ein wenig Muskatennuß darauf.

N<sup>o</sup> 64. Kalteschale.

Reib 4 Kreuzerbrode auf einem Reibeisen zusammen in



einen Napf, gib  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Zimmet dazu, nebst  $\frac{1}{4}$  Pfd. sauber gepuhter und ausgewaschener Weinbeeren. Blanchire sie hernach ein wenig, d. i. laß sie einigemal aufkochen, und feihe sie ab. Dann lege sie in den Napf, reib 2 Zitronen auf  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker ab, lege den Zucker sammt dem Abgeriebenen auch dazu, gieß 2 Maß Wein daran, und rühre es untereinander. Sollte etwa noch ein wenig Zucker fehlen, so gib solchen noch dazu.

N<sup>o</sup> 65. Champignonsuppe auf einen Fasttag.

Wasche 3 Hände voll Champignons sauber, schneide sie zusammen, röste solche mit 4 Loth Schmalz; dann gieß  $2\frac{1}{2}$  Maß Erbsenbrühe daran, puße und wasche 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel und 1 Porree sauber, schneide sie wie die Nudeln, lege solche in die Suppe, laß sie eine halbe Stunde kochen, so daß eine halbe Maß einkocht, salze sie hinlänglich, und gib etwas geschnittene Petersilie dazu. Dann nimm 3 Kreuzerbrode, schneide 18 kleine Brödchen, backe solche in Schmalz so, daß sie schön gelb sehen, und lege sie in den Suppennapf. Wenn es Zeit ist anzurichten, gieß die Suppe darauf, und streue ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer hinein.

N<sup>o</sup> 66. Suppe mit Karfiol.

Puße 2 Stauden Karfiol sauber, schneide ihn in kleine Theile, laß Wasser mit ein wenig Salz kochen, wasche den Karfiol heraus, lege ihn in das heiße Wasser, laß ihn weich kochen, schütte ihn ab, und lege ihn in den Suppennapf. Schneide 2 Kreuzerprode in 20 kleine Brödchen in der Größe eines halben Laubthalers, bähe sie auf dem Rost, und lege sie zu dem Karfiol; dann nimm 2 Maß gute Bouillon, oder von der angefesten Schü (wie schon mehrmal gesagt worden ist). Wenn solches kocht, und es Zeit ist anzurichten, gieß es in den Napf, salze die Suppe hinlänglich, und reib ein wenig Muskatennuß darauf, oder gib etwas gestoßene Muskatennußblüte dazu.

N<sup>o</sup> 67. Champignonsuppe auf eine andere Art.

Puße und wasche 3 Hände voll Champignons sauber, und schneide sie fein; dann laß 4 Loth Butter in einem Tiegel oder Kastrol heiß werden, lege die Champignons hinein, und laß



sie eine Viertelstunde dämpfen. Hernach gieß 2 Maß gute Bouillon oder angefeßte Schü darauf, und salze sie hinlänglich; auch kannst du ein wenig Schnittlauch hinein geben. Dann nimm 2 Kreuzerbrode, schneide 18 kleine Schnitten, bähe sie auf dem Rost, und lege sie in den Suppennapf; ist es Zeit anzurichten, so gieß die Suppe darüber, und reib ein wenig Muskatennuß, oder streue ein wenig Muskatенblüte darauf.

N<sup>o</sup> 68. Grüne Suppe auf einen Fasttag.

Wasche 3 Hände voll Spinat sauber, stoß ihn in einem Mörsel, drücke den Saft durch ein Tuch, mache die Schotten, siede 6 Eyer hart, nimm den Dotter heraus, stoße ihn mit 4 Loth Butter, und lege solches zu den Schotten. Dann nimm 3 Kreuzersemmeln, schneide und backe solche in ein Viertelfund Schmalz, gieß 2 $\frac{1}{2}$  Maß Erbsenbrühe daran, und laß es so langsam kochen, bis du glaubst, daß eine halbe Maß eingekocht sei, salze sie, gieß die Schotten sammt den zusammengestoßenen Eyern daran, laß es aber nicht mehr kochen, sondern schlage es gleich durch ein Haartuch. Darauf nimm 2 Brode, schneide 24 kleine Schnitten, bähe solche auf den Rost und lege sie in den Suppennapf. Ist es Zeit anzurichten, so gieß die Suppe darauf, und reib ein wenig Muskatennuß darüber.

N<sup>o</sup> 69. Macaronisuppe.

Wirf 3 kleine Handvoll kleine Macaroni in ein schon heißes oder siedendes Wasser, und laß sie eine halbe Viertelstunde sieden. Dann schütte sie in einen Seiher, und schwemme sie mit kaltem Wasser ab; darauf lege sie in die Schü (wie wir schon gesagt haben) laß sie ein wenig kochen, gib etwas geschnittenen Schnittlauch und Muskatennuß daran, und verkoste sie, ob nicht etwas Salz dazu nothwendig sei.

N<sup>o</sup> 70. Macaronisuppe auf eine andere Art.

Mache aus 3 ganzen Eyern, aus dem Dotter von 3 andern sammt einem halben Pfund feinem Mehl einen gewöhnlichen Nudelteig, und theile selben in 3 Theile; dann koche ein halbes Loth Tournisol mit Wasser sehr kurze Zeit lange, wirke das Rothe unter einen Theil, dann wasche 1 oder 2 starke Hände voll Spinat, stoße ihn in einem Mörsel fein zusammen, nimm den Spinat heraus, und drücke den Saft durch



ein grobes Tuch; dann setze den Saft auf das Feuer, aber nur kurze Zeit lang bis er zusammengelaufen ist, das Zusammengelauene knete unter den dritten Nudelteig; dann hat man dreierlei Farben, mache kleine Schnecken, oder drehe sie aus mit einem Nudelholz, stich kleine Formen daraus; lege solche Macaroni in schon siedendes Wasser, laß sie einigemal aufkochen, dann schwemme sie mit kaltem Wasser ab, und wirf sie in die Schü.

N<sup>o</sup> 71. Erbsenbrühe zuzubereiten auf einem Fasttag, wovon meistens die Fastenspeisen und mehrere Suppen bereitet werden müssen.

Lies und wasche sauber 3 Pfund Erbsen, und setze sie mit heißem Wasser in einem 6 Maß haltenden Hasen zu. Wenn selbe kochen, lege einige Lorbeerblätter und eine gelbe Rübe hinein, laß sie langsam kochen, nimm die Bälge, wenn sie herabgegangen sind, mit dem Faumlöffel ab, und halte den Hasen immer voll mit siedendem Wasser.

Sind die Erbsen ganz weich, so zwänge sie durch einen Seiher; die Brühe wird dann gebraucht (wie schon gesagt worden) nämlich zu allen Fastensuppen und andern Fastenspeisen.

N<sup>o</sup> 72. Geschnittene oder geriebene Suppe als Nachtsuppe.

Schlage 3 Eyer und von dreien den Dotter in eine Schüssel, salze sie ein wenig, zerschlage sie wohl, rühre vom schönsten weißen Mehl ein Viertelpfund hinein, und mache einen festen Teig daraus. Dann lege ihn auf ein Schneidebret, und wirke ihn noch fester zusammen. Wenn dieses geschehen ist, so schneide den Teig mit einem Schneidmesser, oder reib ihn auf einem Reibeisen so klein, wie gerändelte Gerste; alsdann läßt man ihn trocknen, und zerreibet solchen noch ein wenig mit reinen Händen. Wenn man nun die Suppe kochen will, so röstet man den geriebenen oder geschnittenen Teig in 6 Loth Butter, wiewohl man ihn auch ungeröstet lassen kann; setzt 2 Maß von oben beschriebener Erbsenbrühe (wenn es ein Fleischtag) oder auch nur Wasser (wenn es ein Fasttag ist) zum Feuer, läßt sie siedend werden, salzet sie, leget den gerösteten Teig hinein, daß er darin wenigstens eine halbe Stunde siede, reibt ein wenig Muskatennuß darauf, und tragt sie zur Tafel. Man kann auch etwas Petersilie oder Schnittlauch beilegen.



N<sup>o</sup> 73. Coulisuppe von Feldhühnern.

Man dämpfet 2 Feldhühner in einem Tiegel oder Kastrol mit 6 Loth Butter, gibt ihnen etwas Salz, läßt sie so lange dünsten, bis sie weich sind; dann läßt man sie kalt werden, löset die Brüstchen heraus, und stößt das andere in einem Mörser ganz fein. Sofort schneidet man 3 Kreuzerbrode würfelartig, backet sie in  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz etwas braun, und stößt sie in dem Mörser sehr fein. Dann legt man die zusammengestossenen Feldhühner und das Brod in ein Kastrol oder einen Tiegel, gibt 6 gestoßene Nägelein, 1 Lorbeerblatt, 2 ganze Zwiebeln und etwas Salz dazu, und füllet es mit 2  $\frac{1}{2}$  Maß Bouillon oder guter Schü auf, läßt die Suppe langsam eine Viertelstunde verkochen, und schlägt sie durch ein Haartuch. Die Brüstchen werden klein viereckig oder länglich geschnitten, und in den Suppennapf gelegt. Dann nimmt man 2 Kreuzerbrode, reibt das Braune davon ab, schneidet 18 kleine runde Brötdchen daraus, backet solche in 6 Loth Butter, und legt sie auch in den Napf.

Ist es Zeit zum Anrichten, so gießt man die Suppe darüber, und reibt ein wenig Muskatennuß darauf.

N<sup>o</sup> 74. Painadesuppe vom schwarzen Brode.

Reib etwa ein Pfund Hausbrod auf einem Reibeisen, röste es mit 6 Loth Schmalz oder Butter, aber nicht länger als eine halbe Viertelstunde, schneide 2 sauber gepußte und gewaschene Selleriewurzeln recht fein, lege sie in die Suppe, nämlich in 2 Maß Schü oder weiße Bouillon, laß sie einigemal aufkochen, so sind sie weich; dann gieß die Suppe auf das geröste Brod, laß sie nur einige Minuten kochen, damit das Brod sich nicht verkoche; salze sie vollends, und reibe ein wenig Muskatennuß darauf. Man kann sie auch mit einigen Eiern legiren, wenn man will, oder auch ganze Eyer hineingeben; imgleichen gebrauchene Bratwürste.

Will man diese Suppe auf einen Fasttag geben, so nimmt man statt Schü oder Bouillon Erbsenbrühe.

N<sup>o</sup> 75. Habergriesuppe zum Nachtessen.

Röste ein Viertelpfund Habergries in 6 Loth schon verschmolzener Butter eine halbe Viertelstunde lang, laß ihn aber nicht braun werden; dann gieß 2 Maß Bouillon oder Fleisch-



brühe darauf, laß sie eine halbe Stunde kochen, und salze sie vollends. Will man anrichten, so reibt man ein wenig Muskatennuß darauf.

31

N<sup>o</sup> 76. Klare Hopfensuppe.

Ließ 2 starke Hände voll grünen Hopfen sauber, und laß ihn im Salzwasser etlichemal aufkochen; schütte ihn nachher in ein Haarsieb, schwemme ihn mit kaltem Wasser ab, und lege ihn in ein Kastrol oder einen Tiegel mit 4 Loth heiß gewordener Butter. Man kann auch etwa  $\frac{1}{4}$  Pfund rohen Schinken hinein thun, und damit dünsten lassen. Hat dieser Hopfen und Schinken eine halbe Stunde gedünstet, so gib  $2\frac{1}{4}$  Maß gute Bouillon oder Schü darauf, mit ein wenig Salz und Muskatennuß, laß die Suppe bis auf eine Viertelmaß einkochen, so daß 2 Maß bleiben. Dann nimm das Fett ab, und sondere den damit gekochten Schinken. Hierauf schneide ein Kreuzerbrod in 18 kleine runde Bröddchen, bähe sie auf den Rost, und lege sie in den Suppennapf nebst einigen fein geschnittenen Schnittlauch. Ist es Zeit anzurichten, so richte die Suppe darüber an, verkoste sie jedoch, ob nicht noch ein wenig Salz nothwendig sei.

N<sup>o</sup> 77. Suppe von kleinen Zwiebeln.

Man pußet 2 Hände voll kleine Zwiebeln in der Größe eines 3 Kreuzerstücks sauber, und blanchirt sie ein wenig, d. h. man läßt sie einigemal aufkochen. Dann lege die Zwiebeln in ein Kastrol oder einen Tiegel mit 6 Loth Butter, und gib eine halbe Maß fette Bouillon dazu, setze sie auf ein gelindes Feuer, und laß sie weich dünsten. Schneide aus 1 Kreuzerbrod 16 kleine runde Schnitten, und bähe dieselben auf einem Rost, damit sie schön gelb werden, lege sie in den Suppennapf, gieß einen kleinen Schöpflöffel voll von der Suppe auf das Brod, damit es weich werde; dann nimm die Zwiebeln aus dem Fett, und lege sie in den Napf. Man muß aber Acht geben, damit die Zwiebeln ganz bleiben; dann gieß die übrige Schüsuppe darauf, salze sie hinlänglich, reib ein wenig Muskatennuß darauf, und gib sie zur Tafel.

Wohl gemerkt, diese Suppe kann man auch mit schwarzem Hausbrod geben. Das Brod muß klein geschnitten seyn, wie man es gewöhnlich zu einer Suppe zu schneiden pfleget;



man kann es in frischer Butter rösten, oder auch auf einer Tortenpfanne im Ofen trocken rösten lassen.

N<sup>o</sup> 78. Suppe mit klein farcirten Semmeln.

Bestelle bei dem Bäcker kleine Semmeln, (je kleiner je schöner), die schön rund geformt sind ohngefähr in der Größe eines halben Laubthalers, reibe sie ringsherum ganz leicht ab, schneide dann aus jeder ein rundes Blättchen, so groß als ein 12 fr. Stück; nimm die Brosame gänzlich heraus, und lege die ausgeschnittenen Deckelchen recht genau wieder auf jede. Mache ein Ragout, welches man Salpicon nennt, nimm 2 blan-chirte Kalberprieße (Kalbemilch), wie auch ein gesottenes Kalbs-euter, oder auch ein halbweichgekochtes Rüh-euter, welches aber nicht gar zu gelinde seyn darf; diese Prieße und Euter müssen fleingewürfelt geschnitten werden.

Ferner legt man eine kleine Handvoll Morcheln, ein wenig Champignon, ein wenig Spargel und eine kleine Handvoll grüne Erbsen, wenn solche zu haben sind; (gibt es aber keinen Spargel oder grüne Erbsen, so schneidet man etwas Petersiliekraut darunter) in ein Kastrol mit 6 Loth frischer Butter oder Krebsbutter, und würzet es mit Salz und Pfeffer. Dieses läßt man hernach auf dem Feuer passiren oder heiß angehen, und stäubet einen kleinen Kochlöffelvoll feines Mehl, oder gieße statt des Mehls eine Achtelmaß von der angesehten Coulis daran. Hernach gieße eine Viertelmaß guter Bouillon darauf, und laß es kochen, bis alles gelinde ist. Legire es dann mit dem Dotter von 3 bis 4 Eiern und setze es auf die Seite, bis es kalt wird. Fülle hierauf die ausgehöhlten Semmeln damit, decke sie mit den ausgeschnittenen Blättchen wieder zu, bestreiche sie mit einem gelinden Teig von einem Ey und ein wenig Mehl, aber nur soweit bestreiche sie, als sie ausgeschnitten sind, und backe sie in gutem und reinem Schmalz schön gelb.

Will man dieses aber nicht, so muß man die Semmeln mit frischer Butter bestreichen, solche hernach auf eine Tortenpfanne legen, und in einem Ofen schön gelb backen.

Wird es Zeit zum Anrichten, so läßt man eine gute Bouillon in den Suppennapf passiren, leget die gebackenen Semmel hinein, und läßt sie darin eine halbe Viertelstunde vor der Tafel auf einer kleinen Gluth weich werden, jedoch so, daß sie schön ganz und doch durchaus heiß auf die Tafel kommen.



Wohl gemerkt, für 12 Personen sind 12 Semmel und 3 Maß Suppe nothwendig.

Diese Bröddchen kann man auch statt Pastetchen oder Hors d'oeuvres geben.

N<sup>o</sup> 79. Vögelcoulisuppe.

Rupfe und puße 2 Kluppel Halb- oder Ganzvögel sauber, dressire und flammire sie, und laß in einem Kastrol 6 Loth Butter oder Schmalz heiß werden, lege die Vögel hinein, gib etwas Salz dazu, und lasse sie langsam fertig werden; dann lege die Vögel auf ein Schneidebrett, und schneide von den 8 Vögeln die Brüstchen heraus, das übrige, als die Rippen stoße in einem Mörser recht fein zusammen. Dann zerschneide 4 Kreuzerbrode würfelartig, backe sie in 1 Pfund Schmalz recht braun, und stoße sie in einem Mörser recht fein zusammen. Die zusammengestoßenen Vögel und das Brod lege in ein Kastrol, gieße 2 Maß guter Schü darauf, und laß es langsam kochen. Es darf aber nicht mehr einkochen, als ein Viertelmaß. Sonach schlage die Suppe durch ein Haartuch, thue die durchgeschlagene Suppe in ein sauberes Geschirr, und setze sie an einen gemäßigt warmen Ort, damit sie nicht zu stark kochet. Die Brüstchen werden recht fein der Länge nach geschnitten, und in den Suppennapf gelegt. Ferner schneide von 1 Kreuzerbrode 16 kleine Schnitten, backe sie in einem Viertelpfund Schmalz schön gelb, und lege dieselben auch in den Napf. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieße deine Vögelcoulisuppe daren, und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 80. Schneckensuppe an einem Fasttag.

Setze 1 Schock Schnecken mit heißem Wasser zum Feuer, wenn sie einige Walle gekocht haben, so ziehe die Schnecken aus den Häuschen heraus, wasche sie einigemal mit laulichem Wasser sauber aus, damit der Schleim davon komme. Dann lasse in einem Kastrol oder Tiegel 1 Viertelpfund Butter heiß werden, lege 3 Zwiebeln, 3 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe, eine Selleriewurzel welches alles zuvor gepuht, gewaschen und in Scheibchen geschnitten seyn muß, in die Butter, zuletzt auch die Schnecken, gib Salz, ein wenig Muskatennuß dazu, auch 12 Nägelein, und eben so viel weiße Pfefferkörner. Dann lasse die Schnecken eine halbe Stunde dünsten. Wenn sie ein klein wenig gedämpft sind so gieß eine Viertelmaß Erbsenbrühe daran, damit die Schne-



cken weich werden. Sind sie ganz weich, so nimm sie aus dem Saft heraus, und stoße 40 davon in einen Mörser recht fein, von den andern 20 werden die Schweife nebst der Haut abgeschnitten und in den Suppenapf gelegt. Gib hernach in den Saft, in welchem die Schnecken gelegen sind, 2 Kochlöffel voll Mehl, wie auch die zusammengestoßenen Schnecken, und gieß 2 Maß Erbsenbrühe daran, mache alles wohl untereinander, und laß sie eine halbe Viertelstunde kochen; dressire das Fett herab, schlage sie durch ein Haartuch, gib die Suppe in ein reines Geschirr, und setze sie an ein Kohlf Feuer. Ferner schneide von einem Kreuzerbrode 16 kleine Brödcchen, backe sie in  $\frac{1}{4}$  Pfund Schmalz schön gelb, und lege sie in den Apf zu den zusammengeschnittenen Schnecken.

Wird es Zeit zum Anrichten, so gieße die Suppe hinein, verkoste sie, ob nicht noch etwas Salz nöthig sey, und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 81. Froschsuppe an einem Fasttag.

Wasche 1  $\frac{1}{2}$  Schock Frösche sauber aus, dämpfe sie mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, gib Salz dazu auch ein wenig Muskatennuß. Wenn sie einige Minuten gedämpft haben, so lege sie auf ein Schneidbrett, und nimm das Fleisch von den Beinen herab, und schneide dasselbe mit einem Schneidmesser recht fein. Dann nimm 3 Kreuzerbrode, schneide sie klein würfelartig zusammen, und backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, stoße dieselben in einem Mörser recht fein, und gib sie in den Saft in welchem die Frösche gedämpft haben. Auch gieße 2 Maß Erbsenbrühe daran, und lasse das Brod wohl verkochen. Dann schlage die Suppe durch ein Haartuch, und gib sie in ein sauberes Geschirr. Das zusammengeschnittene Fleisch von den Fröschen gib in den Suppenapf. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieße die Suppe darüber, salze sie hinlänglich, reibe etwas Muskatennuß darauf, und gib sie zur Tafel.

Wohl gemerkt, die Schnecken- oder Froschsuppe kann auch an einem Fleischtag gekocht werden, man nimmt aber statt der Erbsenbrühe, gute Fleischbrühe oder Jus.

N<sup>o</sup> 82. Selleriesuppe an einem Fasttag.

Nuße 4 Selleriewurzel, wasche sie sauber im laulichen Wasser aus, damit der Sand und die Erde davon gesondert werde; schneide die Wurzel klein würfelartig zusammen, lege in ein Ka-



Kastrol mit 8 Loth heißer Butter den klein geschnittenen Sellerie, gieße eine Viertelmaß Erbsenbrühe daran, gib das nöthige Salz dazu, wie auch ein wenig Muskatblüthe, und lasse den Sellerie ganz weich dünsten. Ferner schneide 3 Kreuzerbrode eben so klein würfelartig zusammen, und backe sie in  $\frac{1}{4}$  Pfund Schmalz schön hellgelb, dann stoße sie in einem Mörser sehr fein, und gib sie zu den weich gedämpften Sellerie. Gieße hierauf 2 Maß Erbsenbrühe dazu, und lasse die ganze Masse noch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen; dann schlage die Suppe durch ein Haartuch, und gieße sie in ein sauberes Geschirr. Schneide von einem Kreuzerbrode 16 kleine runde Stückchen, backe sie im Schmalz schön gelb, und lege sie in den Suppennapf. Wird es Zeit zum Anrichten, so schütte die Suppe darüber, versuche sie, ob nicht noch etwas Salz nöthig sei, reibe auch etwas Muskatennuß darauf, und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 83. Selleriesuppe auf eine andere Art.

Puße und wasche 4 Selleriewurzeln, schneide sie ebenfalls klein würfelartig, lege dieselben in eine Tortenpfanne oder Schüssel, gib eine Hand voll Mehl darauf, mische das Mehl wohl unter den klein geschnittenen Sellerie sammt dem Mehl in einen Seiher, damit das Mehl wieder durchlaufe. Backe aus 1 Pfund heißen Schmalzes die Sellerie schön gelb, lege die ausgebackene in ein Kastrol, hernach schneide 3 Kreuzerbrode auch klein würfelartig zusammen, und backe sie ebenfalls im Schmalz schön gelb, und gib sie zu der ausgebackenen Sellerie, gieß  $2\frac{1}{2}$  Maß gute Schü dazu, gib auch ein wenig Muskatblüthe und das nöthige Salz dazu, und laß die ganze Masse auf einem Kohlf Feuer so lange kochen, bis  $\frac{1}{2}$  Maß davon eingekocht hat; dann schlage die Suppe durch ein Haartuch, und gieß dieselbe in ein sauberes Geschirr, schneide von einem Kreuzerbrod 16 kleine runde Brödchen, bähe sie auf einem Roste, und lege sie in den Suppennapf. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieß die Suppe darüber, und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 84. Weiße Bohnensuppe an einem Fasttage.

Für 12 Personen hat man  $1\frac{1}{2}$  Pfund weiße Bohnen nöthwendig. Diese lies sauber aus, damit nichts unreines darunter bleibe. Wasche sie einigemal im laulichen Wasser aus. Laß die Bohnen in einem Kastrol mit 6 Loth Butter ein wenig auf dem Feuer dünsten, aber unter beständigem Rühren mit einem



Kochlöffel, damit die Bohnen schön weiß bleiben. Alsdann gieß  $2\frac{1}{2}$  Maß Erbsenbrühe daran, gib das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß dazu. Schneide eine Selleriewurzel und etwas Porree recht fein wie Nudeln, wasche solches sauber aus, lege es auch zu den Bohnen, und laß die Suppe langsam kochen. Wenn die Bohnen weich sind, und die Suppe  $\frac{1}{2}$  Maß eingekocht hat, setze sie vom Feuer, röste in einem Kastrol mit noch 6 Loth Butter einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, aber das Mehl darf nicht braun werden. Gieß von der Suppe daran, und rühre es wohl, damit das Mehl nicht knötig werde; dann lege es in die Suppe, laß sie noch einige Walle thun, damit das Mehl wohl verkoche. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieß sie in den Napf, und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 85. Coulisssuppe von grünen Kernerbsen.

Wasche  $1\frac{1}{2}$  Pfund ausgehülste Kernerbsen sauber, und gib in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Pfund frische Butter und  $\frac{1}{2}$  Pfund rohen Schinken, welcher in kleine Stücke geschnitten sein muß, lege in die heißgemachte Butter die ausgewaschenen Kernerbsen, schwinde sie einigemal herum, und gib das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß daran. Wenn sie eine Viertelstunde lang gedünstet haben, so gib einen Kochlöffel voll Mehl darauf, mische es wohl unter die Erbsen, gieß  $2\frac{1}{2}$  Maß gute Bouillon daran, laß die Suppe so lange kochen, bis eine halbe Maß eingekocht ist; dann schlage sie durch ein Haarsieb in ein sauberes Geschirr, schneide von einem Kreuzerbrod 18 kleine Stückchen, lege sie in den Napf, und gieß die Suppe darüber.

N<sup>o</sup> 86. Suppe mit Portulak.

Puße und wasche 3 starke Hände voll Portulak sauber, laß in einem Kastrol 6 Loth Butter heiß werden, drücke den Portulak mit der Hand wohl aus, damit das Wasser davon komme, gib ihn in die heiße Butter, laß ihn ein wenig dünsten, sonach gieß  $2\frac{1}{2}$  Maß von der guten Schü daran, und laß die Suppe so lange kochen, bis  $\frac{1}{2}$  Maß eingekocht hat; dann nimm das Fett mit dem Löffel ab, salze sie vollends, gib ein wenig Muskatennuß daran, schneide von 2 Kreuzerbroden 28 kleine runde Brödchen, und lege sie auf einem Rost gebäht, in den Suppenapf. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieß die Suppe sammt den Portulak darüber, und gib sie zur Tafel.



Wohlgemerkt, man kann auch bei dem Anrichten den Portulak zurück lassen, denn viele Herrschaften haben ihn nicht gern in der Suppe, sondern nur den Geschmack davon.

N<sup>o</sup> 87. Cosommekraftbrühe zu allerhand Speisen.

Laß eine alte Henne, sauber gepußt, auch 1 Pfund rohen Schinken und 3 Pfund Kalbfleisch mit 2 Maß Bouillon, 1 Maß guter Schü und 2 Maß Wasser, (wozu auch ein Bouquet gegeben wird, welches aus etwas Petersiliekraut, Porree, einer ganzen Sellerie- und Petersilienwurzel, auch einer ganzen Zwiebel besteht) 3 Stunden lange langsam kochen, weil ein Consomme sehr klar sein muß. Hat solches langsam gekocht, so nimmt man das Fett ab, und seihet es durch ein Tuch. Ist es aber nicht klar genug, so nimm von 6 Eiern das Weiße, schlage ein wenig Schnee daraus, thu ihn hinein, setze es auf das Feuer, oben darüber aber einen Deckel mit Kohlen, und laß es  $\frac{1}{4}$  Stunde lang stehen, dann treib es noch zum zweitemal durch ein Tuch. Dieses kann man zu Saucen, oder wozu man will, brauchen, (wie es im Kochbuche vorkommen wird).

N<sup>o</sup> 88. Glace (Glaß).

Glace wird meistentheils zum Aufbewahren gekocht um auf Reisen, oder sonst in einen Nothfall davon zu brauchen. Sie ist sehr gut und nützlich bei allen Speisen, und man kann sich in jedem Falle damit helfen.

Die Verfertigung geschieht so: nimm zu 12 bis 14 M. Wasser, 6 Pfd. Rindfleisch, auch 5 Pfd. Hammelfleisch, 2 Pfd. rohen Schinken, auch 1 altes Huhn, wasche solches Fleisch sauber aus, laß es in einem Kessel oder großen Topf langsam kochen, und säume es sauber ab; dann puße, wasche und lege 3 gelbe Rüben, 2 Pastinatenwurzeln, 2 Selleriewurzeln in den Kessel, auch etwa 2 ganze Zwiebeln, 12 ganze Pfefferkörner, 12 Nägelein und  $\frac{1}{4}$  Loth Muskatblüte. Will man diese Glace sehr gut haben, so läßt man 2 Pfd. frischen Speck mitkochen, welcher hernach zu Speckknödeln verwendet werden kann.

Wenn alles Fleisch bereits langsam ausgekocht hat, nimmt man solches aus; man kann es zu einem Eingemachten verwenden, oder auf dem Rost grilliren, und solches als Beila-



gen geben. Dann nimm das Fett ab, welches sehr gut ist, Gemüse damit zu machen; treib die Brühe durch ein Tuch, und koche sie noch einmal auf dem Feuer sehr kurze Zeit ein; jemehr die Brühe einkocht, desto kräftiger wird sie. Man kann immer kleinere Kastrole nehmen, denn zuletzt wird so sie dick, als ein Syrup. Man muß aber sehr Acht geben, denn sie brennt gern an. Wenn sie nun noch einige Zeit gekocht hat, und noch dicker als ein Syrup ist, so wird das Kastrol etwas zurückgesetzt, und die Glace entweder warm in kleine Forme gegossen, oder wenn sie erkaltet ist, Stückweise herausgerissen, und in ein Papier eingewickelt. Sie hält sich auf diese Art sehr lange, wenn man sie nur an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Wenn man die Glace, nur gute Speisen zu übersehen, oder zu den feinsten Ragouts (Eingemachten) und dergleichen anderen Speisen verwenden will, so ist dabei zu bemerken, daß, wenn man die Speise glaciren will, die Glace in ein kleines Geschirr kommen müsse, und zwar 3 oder 4 Loth davon; dann gieß einen kleinen Eßlöffel voll Wasser daran, damit sich die Glace auf dem Feuer auflöse. Man kann auch ein wenig Krebsbutter darunter mischen, damit sie roth werde.

Auch ist bei dieser Glace zu bemerken, daß, wenn sie vielleicht im Sommer etwas anlauft, man sie in einem kalten Wasser abwasche, in ein Geschirr lege, so viel als 3 Eßlöffel voll Bouillon darauf schütte, sie wieder frisch aufkoche, und in Förmchen gieße.

#### N<sup>o</sup> 89. Krebsbutter.

Siede 1 Pfund Krebse im Salzwasser ab, brühe sie aus, nimm 1 Pfund Butter dazu, stoß solches in einem Mörser sehr fein zusammen, damit die Butter schön roth werde; das Fleisch aber von Schweifen und Scheeren wird allein gethan, welches man in einer Krebsuppe oder in mehreren Ragouts gebrauchen kann. Schütte hierauf das Zusammengestößene in einen Tiegel oder ein Kastrol, laß es auf einem Kohlenfeuer langsam auskochen; dann treib es durch ein Sieb oder Haartuch. Man kann die zurückgebliebenen Schalen noch mit  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser oder ordinairer Fleischbrühe auskochen, und dasselbe durchtreiben. Wenn solches Wasser wieder kalt ist, so kann man die übrige Butter abnehmen; denn sie ist so gut, als die erste.



N<sup>o</sup> 90. Jus (Schü) für Herrschaften anzusetzen.

Schneide 4 Pfund Kalbfleisch, 4 Pfund Hammelfleisch, 2 Pfund mageres Rindfleisch in Theile zusammen, wasche es aus, und schneide eben so 2 Pfund rohen Schinken in kleine Stücke. Dann schneide 1 Pfund Nierenfett würfelartig, lege es in ein Kastrol oder einen Tiegel, schneide 4 Zwiebeln, 4 Petersilienwurzeln und 6 gelbe Rüben länglich, püße und wasche sie sauber, und lege sie auf das Nierenfett, auf welches sofort der Schinken kommt, und dann das ausgewaschene Fleisch; dazu gib ein wenig Salz, 12 ganze Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, etwas Muskatblüte und ein kleines Pfötchen Kardomomen. Setze dieses auf ein Kohlf Feuer, gieß einen Schöpf- löffel voll Wasser hinein; dann laß den Saft angehen, so daß es einen starken Bier gleiche. Dann fülle es mit 4 Maß guter Bouillon oder Fleischbrühe auf, und laß es langsam kochen; säume es sauber ab, und nimm das Fett ab, welches man für die Gemüse oder andere Speisen nützlich verwenden kann.

Ist das Fleisch ausgekocht, so nimmt man es heraus. (Dieses kann auch, wie noch mehrmal die Rede hiervon sein wird, wieder verwendet werden).

Ist von der Schü (Jus) bereits 1 Maß eingekocht, so laß sie durch ein Haarsieb oder Tuch laufen, damit sie rein und heller bleibe. Hiervon kann nun die Mittagsuppe gemacht, und die andere, welche übrig bleibt, zu allen Speisen verwendet werden.

N<sup>o</sup> 91. Braune Coulis.

Wird auf die Art, wie die Schü angesetzt. Wenn sie abgefäumt, das Fett davon abgenommen, und das Fleisch ausgekocht ist, so wird dieses herausgenommen, und von der Schü muß 1  $\frac{1}{2}$  Maß einkochen, damit die Coulis recht stark werde. Dann streuet man in 6 Loth frischer heißgemachter Butter 3 starke Kochlöffel voll Mehl, röstet es etwas gelb, gießt ein wenig Schü darauf, rührt es fein ab, und gibt so nach und nach die übrige dazu. Nun thut man es zusammen, und läßt es wohl verkochen, worauf es durch ein Haarsieb geschlagen wird.

Hiervon werden meistens die Saucen (Sosen) gemacht. Man kann auch diese Coulis zu vielen Gemüsen brauchen.



N<sup>o</sup> 92. Bechamelle herrschaftlich.

Schneide 4 Pfund mageres Kalbfleisch würfelartig klein zusammen; laß sonach  $\frac{1}{2}$  Pfund frische Butter in einem Kastrol vergehen, schneide große Zwiebeln, und gib 1 Pfund rohen mageren Schinken ebenfalls würfelartig geschnitten dazu. Dann lege das Kalbfleisch darauf, würze es mit etwas Salz, 12 Nägelein, 10 weißen Pfefferkörnern, etwas Muskatoblüte und ein wenig Kardomomen; laß solche Masse auf einem kleinen Kohlenfeuer passiren, gieß einen Schöpflöffel voll gute weiße Fleischsuppe darauf, und laß es langsam dünsten. Man muß aber Acht geben, damit es nicht braun werde; denn es muß ganz weiß bleiben.

Ist das Fleisch und der Schinken recht ausgekocht, so streut man 3 große Kochlöffel voll feines Mehl darauf, macht es untereinander, gießt 1 Maß guten süßen Rahm und  $\frac{1}{2}$  Maß gute weiße Bouillon darauf, rührt solches untereinander und läßt das Mehl verkochen. Man muß aber Acht geben, und es immer mit dem Kochlöffel herumrühren, damit es nicht zusammenlaufe.

Ist alles verkocht, so wird es durch ein Haartuch geschlagen. Das Bechamella kann man für viele Speisen brauchen, wie es in dem Kochbuch noch gezeigt werden wird.

N<sup>o</sup> 93. Ollia (Oille, une Sorte de potage) auf herrschaftliche Art zuzubereiten

Zur Ollia werden erfordert 8 Pfund Rindfleisch von einem Schweisstück, 6 Pfund Hammelfleisch, welches ein Schlegel sein kann, 6 Pfund Kalbfleisch gleichfalls von einem Schlegel und 7 Pfund Schweinfleisch vom Bug und Hals, nebst 3 alten Hühnern und 2 alten Gänzen.

Vorbemerktes Fleisch sowohl als Hühner und Gänse werden sämtlich an dem Spieß halb abgebraten.

Indessen wird ein Bouillon zubereitet, mit welcher das obige, halb abgebratene Fleisch aufgefüllt wird.

Zu dieser Bouillon nimm 18 Pfund Rindsknochen, 10 Pfund Kalbsknochen und 8 Pfund Hammelknochen; dieses lege alles zusammen in einem Kessel, fülle denselben mit 34 Maß Wasser auf, laß es kochen, und säume es wohl ab.

Wenn diese Knochen ausgekocht sind, so läßt man die Bouillon durch ein sauberes Tuch in ein Geschirr laufen.



Dann legt man in einen Kessel, der ungefähr 40 Maß hält, das vorhin abgebratene Fleisch, die Hühner und Gänse, welche eben so abgebraten worden, nebst 4 Pfund rohen Schinken, und gießt die von den Knochen ausgesottene Bouillon darüber. Setze dann die ganze Masse zum Feuer, laß sie ganz langsam sieden, und nimm den Faum davon recht sauber ab.

Dann gib 4 Selleriewurzeln, 3 gelbe Rüben, 3 Pastinatenwurzeln, 4 Petersilienwurzeln und 3 bayrische Rüben hinzu, nebstdem 2 Stauden Wirsing, 2 Häupter weißes Kraut und eine Staude Salat, welches Kraut vorher sauber gepuht, gewaschen, und mit Bindfaden zusammen gebunden werden muß. Lege noch 3 Lorbeerblätter hinzu und ein wenig Salz, dann am Gewürz 24 Nägelein, 20 weiße Pfefferkörner und ein wenig Muskatblüte.

Um die Ollia recht klar und hell herzustellen, legt man noch 2 Pfund ungeräucherten Speck hinein, und läßt denselben eine halbe Stunde lang mitkochen, worauf man denselben herausnehmen, und Tags darauf zu Speckflöße verwenden kann.

Ueberhaupt, wenn gemeldete Fleischsorten 4 Stunden gesotten haben, soll man nachsehen, ob nicht von dem Fleische noch etwas für Domestiquen verwendet werden könne, und zwar auf die Art, wie bei der Glace erinnert wurde.

Wenn nun das übrige alles verkocht ist, so nimmt man sämtliches Fleisch heraus, schöpft das Fett, welches zum Gemüse und Eingemachtem für Domestiquen verwendet werden kann, davon ab, und läßt diese allein durch ein sauberes Tuch in ein anderes Geschirr passiren.

Setze dieses Geschirr mit der Ollia hierauf wieder zum Feuer, und laß sie beiläufig bis auf 8 Maß einkochen.

Nimm endlich ein feines Tellertuch, und seihe diese Ollia noch einmal durch, damit sie ganz rein und hell werde.

Diese nun gefertigte Ollia dient zur Nachtsuppe, oder vielmehr zu einem großen Super, bei welchem sie in Schalen getrunken wird. Es wird auch dabei länglich geschnittenes und gebähtes Brod, wie zum Chocolate nach Belieben auf einem Teller dazu herumgegeben.

Die überbleibende Ollia aber kann an den folgenden Tagen zur Suppen, Saucen guten Ragouts, Gemüsen &c. nützlich verwendet werden.



N<sup>o</sup> 94. Ordinäre Ollia.

6 Pfund Rindfleisch, 5 Pfund Schweinfleisch, 4 Pfund Hammelfleisch, 4 Pfund Kalbfleisch, 2 alte Hühner und eine Gans werden an dem Spieß halb abgebraten; lege dann alles nebst 3 Pfund rohen Schinken in einem mit Wasser angefüllten Kessel und, laß es langsam, wie eine Bouillon kochen; säume es in der Zwischenzeit recht sauber ab, gib 3 Selleriewurzeln, 3 gelbe Rüben, 8 Pastinatenwurzeln und 4 Petersilienwurzeln hinein: nimm 4 weiße Rüben, schneide sie würfelförmig zusammen, laß 6 Loth Butter heiß werden, und röste die Rüben schön gelb, und gib sie dann zu dem Obigen. Lege noch 2 Lorbeerblätter, etwas Salz, etwa 24 Nägelein, 20 weiße Pfefferkörner und ein wenig Muskatblüte dazu.

Wenn dieses alles gelinde gesotten, und ganz zusammen gekocht ist, so nimmt man das Fleisch und Geflügel heraus, und läßt diese Bouillon durch ein sauberes Tuch in ein anderes Geschirr passiren.

Dann gieß diese Bouillon wieder in einen kleineren Kessel, und laß sie darin bis auf 6 Maß einkochen; nimm das Fett sauber herab, und seihe die Bouillon noch einmal durch ein sauberes Haartuch, damit sie schön hell werde.

Diese Ollia wird statt einer Nachtsuppe gegeben, oder auch nach einer andern Suppe in Schalen getrunken, wozu man länglichgeschnittenes und gebähtes Brod, wie zum Chocolate besonders gibt.

Da diese Ollia verhältnißmäßig für 12 Personen zubereitet wird, so können die erforderlichen Fleischarten mit 20 Maß Wasser zugesetzt werden.

Von der übergebliebenen Ollia können für den folgenden Tag andere Speisen bereitet werden, z. B. Suppen Saucen oder auch Gemüse &c.

N<sup>o</sup> 95. Weiße Coulis oder Sauce, welche man zu allen Gemüsen brauchen kann. Auf bürgerliche Art.

Laß  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter im Kastrol oder Tiegel heiß werden, gib 3 starke Kochlöffel voll Mehl hinein, eine ganze Zwiebel, welche mit 6 Nägelein besteckt sein muß, rühre das Mehl mit dem Kochlöffel wohl untereinander, gieß eine Maß gute



weiße Bouillon sammt nöthigem Salz dazu, und laß die Sauce verkochen; dann laß sie durch ein Haartuch laufen, und nimm sie zu den Gemüsen.

N<sup>o</sup> 96. Weiße Coulis auf eine herrschaftliche Art.

Schneide 2 Pfund mageres Kalbfleisch und 1 Pfund rohen Schinken würfelartig zusammen, wasche dasselbe im kalten Wasser aus, gib in das Kastrol oder den Tiegel 6 Loth Butter nebst 2 Zwiebel, 1 Petersilienwurzel und 1 gelbe Rübe, welches alles zuvor gepußt, gewaschen, und in kleine Scheibchen geschnitten wird. Lege zu der Butter hernach das Fleisch und Schinken, 6 ganze Nägelein, 6 weiße Pfefferkörner, das nöthige Salz und ein wenig Muskatblüte; laß es auf der Gluth langsam dünsten, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Bouillon daran, damit das Fleisch darin weich koche. Hierauf gib 3 starke Kochlöffel voll Mehl dazu, mache es mit dem Kochlöffel untereinander, gieß 1 Maß gute Bouillon dazu, laß die Coulis verkochen, und sie nachher durch ein Haarsieb oder Haartuch laufen.

Diese weiße Coulis kann man auch zu Saucen gebrauchen.

N<sup>o</sup> 97. Starke Espagnole zu machen.

Schneide  $\frac{3}{4}$  Pfund Nierenfett und eben so viel frischen Speck würfelartig zusammen, lege es in ein Kastrol, schneide 1 Pfund magern Schinken Scheibchenweise, lege ihn auf den Speck und Nierenfett, puße 3 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, und schneide sie Scheibchenweise, welche auch zu dem Speck und Schinken kommen.

Schneide 3 Pfund Kalbfleisch, 3 Pfund Hammelfleisch in kleine Stückchen, und lege es oben auf den Schinken. Setze solches auf die Gluth, laß es langsam angehen, so wie bei dem Ansetzen der Schü gesagt worden ist.

Brate einen Kapaun halb an einem Spieße, und lege ihn dazu, auch 12 ganze Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner.

Fülle zu dem Espagnole 5 Maß gute Bouillon, und laß es langsam bis auf 3 Maß einkochen. Nimm den Saum nebst dem Fett ab, mache 3 starke Kochlöffel voll Mehl in  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter schön gelb, und gib es zu dem Espagnole; laß es mit verkochen, dann schlage es durch ein Haarsieb.

Man kann dieses Espagnole zu allen Speisen gebrauchen.



N<sup>o</sup> 98. Coulis von Fischen auf einen Fasttag.

Schuppe und wasche 4 Pfund Weißfische oder Schleihen, und nimm aus dem Eingeweide die Galle. Gib in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Pfund Schmalz, 1 Loth Zucker, und laß den Zucker in dem Schmalz braun aufgehen; dann 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln und 2 Zwiebeln dazu, welche gepuht, gewaschen, und in Scheibchen geschnitten werden. Lege die Fische darauf, salze sie, gib 12 Nägelein und so viel weiße Pfefferkörner dazu, ein wenig Muskatblüte, und laß die Fische  $\frac{1}{2}$  Stunde lang darin dünsten. Gieß 2 Maß Erbsenbrühe daran, und laß sie bis auf  $1\frac{1}{2}$  Maß einkochen; nimm das Fett nebst dem Faum herab, gib in ein Kastrol 6 Loth Butter nebst 2 Kochlöffel voll Mehl, röste das Mehl schön gelb, und gib es zu den Fischen, daß es sich verkoche. Schlage die Coulis durch ein Haartuch, und nimm sie zum Gebrauch für die Gemüse und Saugen auf einen Fasttag.

N<sup>o</sup> 99. Weiße Coulis auf einen Fasttag.

Gib in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter nebst 3 Kochlöffel voll Mehl, und röste das Mehl ein wenig; man muß aber Acht geben, damit das Mehl weiß bleibe, gib dazu 1 ganze Zwiebel, 6 Nägelein und 6 ganze weiße Pfefferkörner; gieß  $1\frac{1}{2}$  Maß Erbsenbrühe daran, und laß die Sauce verkochen, nimm das Fett nebst dem Faum ab, mache die Sauce durch ein Haartuch, und nimm sie zum Gebrauch für die Speisen.

N<sup>o</sup> 100. Ordinaire Fastenschü (Jus).

Gib 6 Loth Schmalz und 1 Loth Zucker in ein Kastrol, laß den Zucker in dem Schmalz braun aufgehen, gib 3 Zwiebeln, 3 Petersilie- und 2 Pastinatenwurzeln, wie auch 1 Selleriewurzel und 12 gelbe Rüben dazu, welche aber zuvor gepuht, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten werden. Dann nimm von großen guten Fischen die Gräthen und das Eingeweide, welches sonst nicht kann verwendet werden, oder wenn du keine große Fische hast, so nimm 4 Pfund Weiß- oder sonst kleine Fische, und verfare damit, wie beim Ansehen der Fastencoulis ist gezeigt worden.

Wenn die Gräthen oder Fische eine halbe Stunde lang gedünstet haben, so gieß 3 Maß Erbsenbrühe daran, gib etwas Salz dazu, und laß die Schü noch eine halbe Stunde kochen.



Nimm das Fett nebst dem Faum ab, und laß die Schü durch ein reines Tuch in ein sauberes Geschirr laufen.

Man kann auch eine Schüsuppe davon machen, oder auch dieselbe zum Gebrauch für Gemüse und Saugen verwenden.

## II. Einlagen.

### N<sup>o</sup> 1. Krebsknödel in eine Schüsuppe.

Siede 10 große oder mehrere kleine Krebse im Salzwasser, und brich sie aus. Die Schalen werden mit  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter fein in einem Mörser gestoßen, dann läßt man sie auf dem Kohlf Feuer langsam dünsten, damit die Krebsbutter schön roth werde. Hernach treib diese Butter durch ein Haarsieb oder Haartuch, weiche 2 Kreuzerbrode in Milch, drücke sie aus, mische die Krebsbutter unter das Brod, schlage 7 Eyer und den Dotter von zweyen hinein, gib etwas Salz, auch ein wenig sehr fein geriebene Muskatennuß dazu, und stoß es im Mörser untereinander; dann nimm es heraus, schneide die Krebschweifchen klein, mische sie darunter, und mache kleine Knödel daraus. Lege dann dieselben in 1 Maß Bouillon (Fleischbrühe) oder Erbsenbrühe, und laß sie  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, dann kannst du dieselbe in einer Schüsuppe für Fleisch- oder Fasttage brauchen. Diese Fleischbrühe kann für das Nachessen gebraucht werden.

### N<sup>o</sup> 2. Grüne Knödel, welche in einer weißen Suppe können gegeben werden.

Wasche 2 Hände voll Spinat sauber im frischen Wasser, drücke ihn aus, stoß ihn im Mörser recht fein, treib den Saft durch ein Tuch, setze ihn auf das Feuer, aber nicht länger, als eine Minute; dann laß es durch ein Haarsieb laufen, und was nicht davon abläuft, (man heißt es Schotten) das wird zurückbehalten. Dann weiche 2 Kreuzerbrode im Wasser, wenn sie geweicht sind, so drücke sie aus. Schneide das Fleisch von einem gesottenen alten Huhn, oder eben so viel gebratenes Kalbfleisch fein, nimm die Schotten, das Brod und das zusammen-