

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

I. Suppen

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

I. S u p p e n.

1. Braune Brühe zu Suppen und auch zu verschiedenen Saucen zu gebrauchen. — Man thut etwas Nierensfett auf den Boden eines Casserolls, etwas Wasser daran, dann wird ein Stück Rindfleisch nebst etwas Kalbfleisch hinein gethan, und läßt es auf beiden Seiten schön braun werden, dann mit Wasser aufgefüllt, wenn es kocht, gut verschäumt, hernach gehörig gesalzen, Lauch, Sellerich, Petersilte, gelbe Rüben, Zwiebeln mit Nelken besteckt, hinein gethan, und so wie gewöhnlich gekocht. Das Fett muß ziemlich abgeschöpft werden.

2. Gute Jus (Schü). — Man thut in ein Geschirr etwas Butter und Speck, läßt es auf dem Feuer anziehen, thut dann in kleine Stückchen geschnittenes Kalbfleisch nebst Knochen dazu, etwas Leber; und wenn man Abfall von Geflügel hat, auch ein wenig Rindfleisch, verschiedene Wurzeln werden dazu gethan, als: gelbe Rüben, Sellerich, weiße Rüben, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, eine Citronenscheibe; dies alles läßt man unter öfterm Umkehren schön braun werden, schüttet dann gute Fleischbrühe daran und läßt es gut zugedeckt eine Zeitlang kochen, damit sich die Kraft herauszieht. Nun wird es durch ein Haarsieb geschüttet, das Fett rein abgenommen.

3. Suppe von Wildenten. — Auf 10—12

Personen wird eine Wildente genommen; dieselbe gut gepuzt, in ein Kasserol gethan, mit Speck, frischem Butter, Zwiebeln, gelbe Rüben und etwas Salz schön weiß gedämpft; ist dies geschehen, so wird sie heraus gethan, und wenn sie kalt ist, das Fleisch davon in dünne länglichte Stücke geschnitten. Die Knochen werden in einem Mörser recht fein gestoßen; das Fett, worin die Ente gedämpft worden, wird zum Theil aus dem Geschirr geschüttet, und in dem Uebrigen in dem Kasserol 2 — 3 Löffel Mehl herumgerührt, die Wurzeln dabei gelassen, mit Fleischbrühe aufgefüllt, das Gestoßene auch dazu, und noch zwei in Scheiben geschnittene Kreuzerbrod. Dies Alles läßt man etwa eine Stunde lang ganz langsam kochen, dann wird es durch ein Tuch oder sehr feines Haarsieb passirt, und bis zum Anrichten recht warm erhalten; aber ja nicht mehr kochen lassen, weil es sonst rauh würde. Die Stückchen Fleisch werden nun hinein gethan, und so mitsammen angerichtet. Die Suppe muß wie ein leichter Schleim aussehen.

4. Braune Suppe mit Makaroni und Parmesankäs. — Die Nudeln werden in leicht gesalzenem Wasser gekocht, doch müssen sie ganz bleiben, dann werden sie auf ein Sieb gethan, sind sie gut abgelassen, so thut man sie in die Suppenschüssel, schüttet von der schon gezeigten braunen Bouillon daran bis es genug ist; reibt Parmesankäs, den man auf ein Teller besonders thut, und trägt dann Beides auf.

5. Suppe à la Reine. — Man stößt Gipfel oder sonst mürbes Brod so fein wie möglich, rührt es in gute kochende Fleischbrühe, und läßt es recht lang kochen, thut Schü daran, und beim Anrichten Eiergelb.

6. Suppe mit Rettig. — Es werden gelbe Rüben, kleine rothe Rettig schön geschnitten, in ein Geschirr gethan, dazu noch ganz junge Erbsen, Spargelspizzen und ein ganz fein geschnittenes Köpfschen Salat, nun wird gute braune Bouillon oder auch nur weiße Fleischbrühe daran gethan, darin weich gekocht, dann über Weißbrod-

kruste, welche in der Größe eines kleinen Thalers geschnitten seyn muß, angerichtet.

7. Griesuppe mit Erbsen. — Den Gries kocht man in guter Fleischbrühe recht lang, nur nicht dick. Zugleich werden ganz junge Erbsen in halb Wasser und Fleischbrühe gekocht, wenn sie recht weich sind durch ein Haarsieb getrieben, dann unter die Griesuppe vermischt, aber nicht mehr mit einander gekocht, ehe sie aufgetragen wird etwas Schü daran.

8. Fasten-Griesuppe. — Man verwiegt etwas Zwiebeln, Petersilie, dünstet es ein wenig in frischer Butter, thut dann den Gries dazu, und läßt es eine gute Weile unter beständigem Rühren mit einander anziehen; schüttet dann kaltes Wasser daran, salzt es gehörig, und kocht sie ziemlich lang, aber nur ganz langsam. Beim Anrichten kann man Eiergelb daran thun.

9. Sago Suppe. — Der Sago wird sauber verlesen, dann einigemal mit kochendem Wasser gebrüht, alsdann mit Fleischbrühe zugesetzt und recht langsam gekocht; bis er ganz durchsichtig ist. Beim Anrichten mit saurem Rahm und Eiern angerührt.

10. Reissuppe mit Linsen. — Die Linsen werden, wenn sie gut gereinigt und gewaschen sind, mit etwas frischer Butter, Selleriewurzel, gelbe Rüben und einer kleinen Zwiebel und Wasser zugesetzt, recht weich gekocht, während dem Kochen mit Fleischbrühe nachgefüllt, dann durch ein Haarsieb getrieben. Der Reis wird, nachdem er ebenfalls gebrüht worden, in Fleischbrühe so gekocht, daß er zwar weich, aber dennoch schön ganz bleibt. Die Linsen werden nun unter den gekochten Reis gerührt, und so eine Weile auf dem Heerd stehen gelassen, daß es sich gut vermischt. Wenn man will, kann man beim Anrichten etwas Schü daran thun.

11. Durchgetriebene Kartoffelsuppe. — Die Kartoffeln werden roh geschält, sauber gewaschen, mit Fleischbrühe zugesetzt, recht weich gekocht, dann durch ein Sieb gedrückt, mit Fleischbrühe verdünnt, einige

Eidotter und etwas sauern Rahm daran gethan, dann über in Würfel geschnittenes und in Butter gebackenes Brod angerichtet.

12. Braune Kartoffelsuppe. — Man läßt einige geschnittene Zwiebeln in Butter langsam schön braun werden, thut dann Fleischbrühe daran; Kartoffeln, welche in Schnitze geschnitten und gut gewaschen sind, werden dazu gethan und so gekocht. Unterdessen bäht man gutes Hausbrod auf dem Rost, thut es auch zu den Kartoffeln, läßt beides recht weich kochen, und streicht es dann durch ein Sieb, verdünnt es mit guter Fleischbrühe, oder wenn man braune Brühe hat ist es noch besser, und so wird sie aufgetragen.

13. Einlaufsuppe. — Man rührt 2 Löffel voll Mehl mit kalter Fleischbrühe (in deren Ermanglung mit Wasser) recht glatt an, schlägt zwei Eier dazu, und rührt es recht durcheinander. Der Teig muß so seyn, daß er läuft. Wenn nun die Fleischbrühe, die man dazu gerichtet hat, siedet, so läßt man den Teig unter beständigem Rühren hineinlaufen, läßt einen Ball aufkochen, richtet sie an, streut fein geschnittenen Schnittlauch darüber, und trägt sie auf.

14. Reissuppe. — Der Reis, welcher einigemal gebrüht seyn muß, wird in einem Geschirr, in welches man ein Stückchen frische Butter und eine sehr fein verwiegte Zwiebel gethan hat, etwas gedünstet, dann mit Fleischbrühe aufgefüllt und recht weich gekocht. Es kann auch Eiergelb daran gethan werden.

15. Geröstete Suppe. — Man läßt Butter heiß werden, röstet dann so viel Mehl schön hellbraun darin, daß die Brühe nicht wässerig wird; nun wird sie leicht gesalzen und ziemlich lang gekocht, dann beim Anrichten etwas sauern Rahm und Eiergelb, welches aber sehr gut verrührt seyn muß, daran gethan, dann über in Würfel geschnittenes und in Butter gebackenes Brod angerichtet.

16. Krebsuppe. — Auf 8 Personen nimmt man 25 Suppenkrebse, wascht sie sauber, siedet sie dann in

ein wenig Essig und Fleischbrühe, thut etwas Petersilie dazu, in ein paar Minuten sind die Krebse gut. Nun läßt man sie kalt werden, bricht die Schwänze aus, und stößt alles Uebrige mit $\frac{1}{8}$ Pfd. frischer Butter recht fein; thut nun in ein Geschirr wieder ein Stückchen frische Butter, läßt sie zergehen, und thut das Gestoßene dazu, rührt es immer auf dem Feuer, bis die Butter eine rothe Farbe angenommen hat. Nun wird Fleischbrühe daran geschüttet, für 3 fr. Brod dazu gethan, alles miteinander recht lang gekocht, dann durch ein Tuch oder feines Haarsieb getrieben. Man kann in diese Suppe kleine Butterklößchen thun. Beim Anrichten werden die Krebschwänze oben auf die Suppe gelegt.

17. Champignonsuppe. — Die Champignons werden gut ausgelesen, geschält und sehr sorgfältig gewaschen, damit kein Sand darin bleibt, dann in ein Sieb geschüttet, damit sie gut ablaufen; ist dies geschehen, so werden sie mit Zwiebel und Petersilie recht fein verwiengt und in frischer Butter gedünstet, etwas Mehl darüber gestreut, läßt sie noch ein wenig unter öfterm Rühren anziehen, dann mit Fleischbrühe angefüllt, eine gute Zeit gekocht, etwas Schü daran gethan, dann über gebähte Brodschnitten angerichtet.

18. Fröschsuppe. — Es werden für 4 Personen 20 Frösche genommen, diese mit gelben Rüben, Petersilie und einer kleinen Zwiebel in frischer Butter gedämpft, nun ein bißchen Salz daran gethan. Sind sie gedämpft, so läßt man sie kalt werden; stößt das alles sehr fein, und treibt's durch ein Haarsieb, thut's in ein Geschirr, und füllt es mit Wasser oder Fleischbrühe auf. Man macht eine geriebene Gerste, wenn sie recht trocken ist, röstet man sie schön gelb, und kocht sie in der Fröschbrüh, dann ist sie fertig. Macht man die Fröschbrühe mit Wasser, so muß man noch ein Stückchen Butter, nebst dem Saft, worin sie gedämpft haben, zur Brühe thun.

19. Wurzelsuppe. — Es werden gelbe Rüben, Sellerie, weiße Rüben, Petersile, Schwarzwurzeln, ein Paar Kartoffelschnitt mit Fleischbrühe, worin man ein Stückchen frische Butter thut, recht weich gekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen, in ein Geschirr gethan, mit brauner Fleischbrühe angefüllt, nur einen Wall aufkochen lassen, dann über geröstete Brodschnitten angerichtet, etwas Schnittlauch darüber gestreut und aufgetragen.

20. Gefüllte Wörstingsuppe. — Man brüht schöne Wörstingblätter, doch nicht zu weich, läßt sie in einem Durchschlag gut abtropfen, trocknet sie noch auf einem Tuch. Nun wird folgende Fülle gemacht: Petersilie und Zwiebeln werden sehr fein verwiegt, in etwas Butter gut gedünstet, dann vom Feuer gethan, etwas sehr fein verwiegtes Kalbfleisch, etwas geriebenes Brod dazu gethan, mit Eier eine Farse gemacht, die nicht zerläuft. Obige Blätter werden nun breit auseinander gelegt, auf jedes Blatt ein kleiner Löffel voll Fars gethan und zusammengerollt; ist man damit fertig, so werden die Würste in ein breites Geschirr gethan, worein man Butter thut, und in einem Deselein oder auf dem Heerd ganz langsam gebacken; während dem Backen müssen sie einmal umgewendet werden. Man muß aber nicht viel Butter nehmen, weil sie sonst zu fett würden. Beim Anrichten werden sie nun in gute braune Fleischbrühe, oder in weiße Fleischbrühe, worin etwas Schii ist, gelegt und aufgetragen. Auch kann man noch Griesflöschchen dazu thun.

21. Artischockensuppe. — Mehrere Artischocken kocht man, nachdem sie sauber gewaschen sind, in leicht gesalzenem Wasser weich, läßt sie wieder kalt werden, zieht alle Blätter heraus, schabt alles Markichte davon. Ein Stückchen frische Butter wird auß Feuer gethan, etwas Mehl darin einigemal umgerührt, dann das Mark der Artischocken dazu gethan, umgerührt und Fleischbrühe daran geschüttet und so eine Weile langsam gekocht, dann Eiergelb und sauern Rahm daran

gerührt, über ein paar Schnitten gebähtes Brod angerichtet. Die Käse der Artischocken werden in Scheiben geschnitten und auf der Suppe herum gelegt.

22. Spargelsuppe. — Man bricht Spargel in ganz kleine Stückchen, denn wenn man sie schneidet, so bemerkt man nicht so leicht, ob sie zähe sind. Diese Stückchen kocht man nun in Fleischbrühe, thut ein Stückchen Butter, worein etwas Mehl geknetet seyn muß, dazu, wenn sie weich sind, füllt man es mit so viel Fleischbrühe (die aber nicht stark gesalzen seyn darf) auf, als zur Suppe nöthig ist, rührt, wenn es kocht, geriebenes Weißbrod hinein, läßt es eine gute Zeit noch kochen, und thut, ehe sie aufgetragen wird, etwas Eiergelb und sauern Rahm daran.

23. Fischsuppe. — Ganz gewöhnliche Fische, oder auch Abfall von bessern Fischen, werden mit frischer Butter, Zwiebeln und etwas Weißbrod gedämpft, bis alles weich aber nicht gelb ist; dann treibt man es durch ein sehr feines Sieb, vermischt es mit schon vorher gekochtem Reis oder Gerstenschleim, thut ganz kleine zurückbehaltene, von allen Gräthen sehr gut befreite Stückchen Fische hinein, und trägt sie auf.

24. Andre Art. — Die Fische werden gesalzen, nachdem sie sauber gewaschen sind, in Mehl umgekehrt und schön rösch gebacken; dann im Mörser sehr fein gestoßen, durch das Haarsieb getrieben. Petersilie und gelbe Rüben sehr fein verwiegt, in Butter weich gedünstet, den Fisch dazu, läßt es anziehen; dann kochen des Wasser daran, das nöthige Salz, ziemlich lang gekocht, und über gebähte Schnitten angerichtet.

25. Schwäbische Suppe. — $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter wird gut gerührt, nach und nach 3 Eier dazu, dann ein bißchen Salz und Mehl, bis der Teig ziemlich dick ist; dann durch einen Schaumlöffel, der etwas große Löcher hat, in siedende Fleischbrühe gedrückt und eine Weile kochen lassen; wenn man etwas Schü hinein thut, ist es noch besser; dann aufgetragen.

26. Krammetzvogel, oder Lerchen-Suppe. — Die Vögel werden mit etwas magerm Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, frischer Butter und ein klein wenig Salz gedämpft; ist dies geschehen, so nimmt man sie heraus, löst die besten Stücke von der Brust ab, schneidet sie in kleine schöne Stückchen; das Uebrige wird mit einander gestoßen, durch ein Sieb getrieben. Geriebenes Schwarzbrot wird schön in Butter dunkelgelb geröstet, mit Fleischbrühe aufgekocht, das Durchgetriebene und die Stückchen Fleisch dazu gethan, dann ist sie fertig.

27. Erbsensuppe. — Man kocht durre Erbsen mit schwacher Fleischbrühe recht weich, treibt sie durch, und schüttet recht kräftige Fleischbrühe daran, läßt es mit einander kochend werden, und richtet sie über folgende Erbsen an: Man nimmt einen guten Löffel voll Mehl, ein klein wenig Salz, macht mit Milch und einem Ei einen Teig an wie zu einem Omelette, thut in eine kleine Pfanne Butter, wenn sie heiß ist schüttet man den Teig in einen kleinen Schaumlöffel, läßt ihn in die Butter laufen, wovon sich Rühelchen in der Größe einer Erbse bilden; wenn diese schön gelb gebacken sind, werden sie in die Suppenschüssel gethan, etwas Schnittlauch darüber und aufgetragen.

28. Kaisergerste. — Man verrührt 4 Eier mit einem Schoppen guter kalter Fleischbrühe recht stark, thut, wenn man es liebt, etwas geriebene Muskatnuß daran, schüttet es in ein Geschirr, kocht es in Wasser bis es fest ist; dann werden mit einem Löffel Stückchen heraus gebrochen und in gute braune Fleischbrühe oder in andre mit Schü vermischte gelegt; dann ist sie fertig.

29. Fastensuppe mit Vermicette. — Es werden Zwiebeln in Butter schön gelb gedämpft, dann Wasser daran geschüttet, weiße Rüben, gelbe Rüben, Lauch und Kartoffel dazu gethan, alles recht weich gekoch, dann durchgetrieben. Etwas Mehl wird in Butter recht schön gelb geröstet, Wasser daran gethan, das

Durchgetriebene dazu gethan, gut mit einander gekocht, dann mit in Wasser und frischer Butter gekochten Vermicette vermischt. Ist die Suppe gehörig gesalzen, so wird sie angerichtet.

30. Endiviesuppe. — Der Endivie wird gut verlesen, gewaschen und in schwachem Salzwasser halb weich gekocht, damit er das Bittere verliert; dann herausgenommen, wenn er ziemlich erkaltet ist, so gut wie möglich ausgedrückt und sehr fein verwiegt; dann wird er in frischer Butter weich gedünstet, etwas Mehl darüber gestreut, gut umgerührt und dann mit Fleischbrühe aufgefüllt, noch eine Zeitlang mit einander gekocht, beim Anrichten mit Eiergelb und süßem Rahm vermischt und über gezopfte Brodknöpschen, welche noch beschrieben werden, angerichtet.

31. Kräuter Suppe. — Man nimmt Sauerampfer, Körbelkraut, Portulak, jedes gleich viel, verwiegt es, nachdem alles recht gut gewaschen ist, ziemlich fein, dünstet es in frischer Butter, füllt es dann mit Fleischbrühe oder Wasser auf, läßt es mit einander eine gute Weile kochen, richtet es, wenn saurer Rahm und Eiergelb daran ist, über in Würfel geschnittenes und in Butter gebackenes Brod an, trägt sie dann gleich auf.

32. Milchsuppe mit Zwiebeln. — Die Zwiebeln werden in ganz dünne Blättchen geschnitten, diese in etwas Butter schön weiß und weich gedämpft, dann gute süße Milch daran geschüttet, Salz und ein wenig Pfeffer daran gethan, läßt es einigemal mit einander aufkochen, und richtet es über Weißbrod an.

33. Wiener Suppe. — Es wird ein gewöhnlicher Omelette-Teig gemacht, aber sehr leicht; dann wird Kalbfleisch so fein wie möglich verwiegt, Schnittlauch wird ebenfalls sehr fein geschnitten unter diese Masse gethan. Eine Pfanne läßt man heiß werden, schmiert sie mit Speckschwarte, läßt ein wenig von dem Teig darin herumlaufen, daß die Omelette so dünn wie Laub werden; wenn sie nun gebacken sind, so werden sie wie

breite Nudeln geschnitten, in brauner Fleischbrühe ein paar Ball aufgekocht, dann angerichtet.

34. Gute Rübensuppe. — Man setzt nach Anzahl der Personen weiße Rüben mit Wasser und Fleischbrühe zum Feuer, läßt sie recht weich verkochen. Unterdeffen schneidet man aus weißen Rüben Schnitzen in der Größe wie der achte Theil eines Borsdorfer Apfels, siedet diese Schnitze in gesalzenem Wasser ziemlich weich, doch daß sie schön ganz bleiben; man nimmt sie nun heraus, läßt sie kalt werden, und backt sie in Butter schön gelb; zugleich macht man einen guten Nudelsteig, wälzt ihn sehr dünn aus, und schneidet lauter viereckige Plätzchen daraus, welche man in Fleischbrühe siedet. Obige Rüben werden nun, wenn sie recht weich sind, durch einen Durchschlag getrieben; das Durchgetriebene wird nun auf schwachem Feuer mit einem Stückchen frischer Butter gut abgerührt, dann von der Brühe, worin die Würfel gesotten, daran gethan, ein wenig noch gekocht, dann zusammen in einen Topf gethan und bis zum Anrichten recht heiß erhalten. Die gebacknen Rüben werden in die Suppenschüssel gethan und das Uebrige darüber angerichtet.

35. Gebackene Klößsuppe. — 4 Loth Butter werden mit 2 Eiern recht schaumig gerührt, nachdem 2 Löffel voll Mehl und ein starker Löffel voll saurer Rahm darunter gerührt, und ein wenig Salz in den Teig gethan ist. Nun nimmt man mit dem Löffel eine Welschnuß groß, und läßt es in heißer Butter langsam backen. Sind nun alle Klößchen gebacken, so werden sie in die Suppenschüssel gethan, Fleischbrühe mit etwas Schü darüber geschüttet und gleich aufgetragen.

36. Panadelsuppe. — Es wird Weißbrod in Butter gebacken, dann mit Fleischbrühe lange gekocht, durch ein Sieb gestrichen, wieder mit Fleischbrühe verdünnt; beim Anrichten mit Eigelb und etwas sauern Rahm angerührt.

37. Falsche Chokoladesuppe. — In einem Stückchen Butter wird Mehl schön gelb geröstet, gute Milch daran geschüttet, sehr fleißig gerührt, damit es keine Klümpchen darin giebt, etwas Zucker und Zimmt dazu, eine gute Weile mit einander gekocht, 2 Eiergelb daran, dann über gebähte Brodschnitten angerichtet.

38. Weinsuppe. — Man siedet einen Schoppen Wein und ein Glas Wasser mit einem Stückchen Zucker, rührt 3 bis 4 Eigelb daran, und richtet es über in Würfel geschnittenes und in Butter schön gelb gebackenes Brod an, dann ist sie fertig.

39. Hirnsuppe. — Man schneidet Weißbrod in ganz dünne Schnitten, backt sie in Butter schön gelb. Nun werden Zwiebeln und Petersilie sehr fein verwiegt, in frischer Butter recht weich gedämpft; ein abgekochtes Kalbshirn wird so zart wie möglich verrührt und mit einem Eigelb unter das Grüne gerührt, ein bißchen Salz und Muskatnuß dazu, recht gut mit einander verrührt und auf obige Brodschnitten gestrichen; diese werden beim Anrichten in einen ganz leichten, mit etwas Schü versetzten Reisschleim gelegt und gleich aufgetragen.

Klöße zu Suppen zu gebrauchen.

40. Gezopfte Klöße. — Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit 5 Eiern ab, zopft zwei mürbe Kreuzerbrod, die zuerst abgerieben seyn müssen, hinein, etwas Salz, rührt es gut durch einander, thut es in ein Geschirr mit etwas Fleischbrühe, stellt es auf den heißen Heerd, oben ein Deckel mit Blüthen; wenn es gebacken ist, mit einem Löffel Klöße daraus gestochen, und in gute braune Fleischbrühe gelegt.

41. Schwammklöße. — 4 Löffel voll Mehl werden mit 2 Eiern und einem halben Schoppen Milch nebst etwas Salz gut verrührt; 3 Loth Butter läßt man in einem Geschirr zergehen, rührt den Teig hin-

ein, und rührt beständig darin, bis sich der Teig vom Geschirr ablöst. Man läßt ihn nun kalt werden, verdünnt ihn mit noch zwei Eiern, thut ihn Löffelvollweise in siedende Fleischbrühe; sobald sie in die Höhe steigen, sind sie fertig. Es ist gut, wenn man sie gleich auf den Tisch giebt.

42. Butterklöße. — $\frac{1}{3}$ Pfd. Butter wird mit 2 ganzen Eiern recht schaumig gerührt, 2 Löffel voll feines Mehl darunter gethan, ein bißchen Salz; dann mit einem Löffel in siedende Fleischbrühe Klöße gemacht, und beinah $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht.

43. Saure Rahmklöße. — Man macht $\frac{1}{2}$ Schoppen sauren Rahm siedend, rührt ungefähr 3 Löffel voll Mehl hinein, rührt darin bis der Teig ganz trocken wird, stellt ihn vom Feuer, wenn er bald kalt ist, mit 2 ganzen Eiern verdünnt; dann wie Obige gesotten.

44. Leberklöße. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Kalbsleber wird gehäutelt und alles Ubrige davon gethan; dann mit etwas Zwiebeln, Petersilie und ein wenig Majoran sehr fein gehackt, 3 Loth Butter werden mit 2 ganzen Eiern abgerührt, das Gehackte dazu gethan, nebst 2 Löffel voll geriebenem Weißbrod und ein kleiner Löffel voll Mehl und etwas Salz, und dann noch eine Zeitlang recht gut gerührt, dann in Fleischbrühe gekocht.

45. Fleischklöße. — Man verwiegt $\frac{1}{4}$ Pfund Kalbfleisch mit 2 Loth Nierenfett sehr fein, salzt es ein wenig, thut ein in Wasser eingeweichtes und wieder sehr fest ausgedrücktes Kreuzerbrod dazu, schlägt ein Ei daran, macht es recht gut untereinander, und formirt mit der Hand, auf die man ein wenig Mehl nimmt, runde Kügelchen daraus, und siedet sie in Fleischbrühe oder nur in Salzwasser.

46. Markklöße. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Rindermark läßt man zergehen, seigt es durch, damit kein Beinchen darin bleibt; rührt es dann mit 3 Eiern ab, salzt es, thut zwei gute Löffel voll Mehl darunter, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, recht gut darunter gerührt,

dann mit einem Löffel gewöhnliche Klöße in nicht zu stark siedende Fleischbrühe gelegt und etwas langsam gefocht.

47. Griesklöße. — $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch wird auf Feuer gethan, wenn sie siedet 3 Loth Butter dazu, dann rührt man 2 Löffel voll Gries hinein, läßt es unter stetem Umrühren eine gute Weile kochen, stellt es dann zum Verfühlen, verdünnt es mit zwei Eiern, salzt es, dann wie die Vorhergehenden gesotten.

48. Klöße von Reis. — Den Reis kann man in Milch oder Fleischsuppe, die aber nur ganz wenig gesalzen seyn darf, kochen, so zwar, daß er weich ist, aber ganz bleibt. Auf $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis rührt man 6 Loth Butter mit 3 Eiern ab, thut den ganz trocken eingekochten und kalt gewordenen Reis dazu, rührt es unter einander, und siedet sie wie die Griesklöße.

49. Klöße von gebratenem Fleisch. — $\frac{1}{2}$ Pf. gebratenes Kalbfleisch wird mit Zwiebeln und etwas Petersilie sehr fein verwiegt, $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter wird mit 3 Eiern gut abgerührt, das Verwiegte dazu, ein geriebenes Kreuzerbrod noch darunter nebst ein bißchen Salz; dann runde oder längliche Klöße daraus gemacht und in Fleischbrühe gesotten.

50. Kartoffelklöße. — Man reibt 3 mittlere Kartoffeln, die schon Tags vorher gesotten worden sind. 6 Loth Butter wird mit 3 Eiern abgerührt, die Kartoffeln nebst etwas fein gebackter Petersilie, ein wenig Salz und ein starker Kaffeelöffel voll feines Mehl darunter, thut dann mit dem Löffel Klöße in kochende Fleischbrühe und läßt sie langsam kochen.

Croquets, statt kleinen Pastetchen zu gebrauchen.

51. Croquet von Kalbfleisch. — Man schneidet gebratenes Kalbfleisch in würfelige Stückchen, macht eine gute Buttersauce, aber etwas dick, ein wenig Mus-

Fatnuß dazu; wenn es eine Zeitlang gekocht hat Eigelb und ein bißchen sauren Rahm daran gerührt, dann vom Feuer gethan, das geschnittene Fleisch darunter und läßt es recht kalt werden. Dann werden lange Würstchen daraus gemacht, wie man gewöhnlich die Fleischwürstchen von übrigem Braten macht; dann in geriebenem Brod und in zerklöpften Eiern und wieder im geriebenem Brod umgewendet und zuletzt in ziemlich viel Butter gebacken und warm auf den Tisch gegeben.

52. Croquet von Hühnern. — Etwas Petersilie und Zwiebeln werden fein vermiegt, in Butter ein wenig gedünstet, Mehl dazu, darin anziehen lassen; dann mit Fleischbrühe angefüllt, daß es eine dicke Sauce wird, ein wenig Wein oder Citronensaft dazu, dann Eigelb daran und vom Feuer gestellt. Das Hübnerfleisch, welches schon gebraten seyn muß, wird in ganz dünne Schnittchen geschnitten unter die Sauce gerührt, und so mit einander kalt werden lassen, dann wie die Vorhergehenden behandelt. Bei den Croquets muß man immer nur eine kurze Sauce machen, weil sie sonst im Backen zerfallen würden, und jedesmal, ehe man sie in Eiern umwendet, zuerst in geriebenem Brod, dann erst in Eiern und wieder in Brod.

53. Croquet von Feldhühnern. — Wenn man übriggebliebenes Fleisch von Feldhühnern, Wildenten, Haasen, Rehen oder Schnepfen hat, wird es in Würfel geschnitten. Ein Stückchen Butter wird aufs Feuer gethan, Mehl darin anziehen lassen, dann mit brauner Fleischbrühe angefüllt, daß es eine dicke Sauce wird, etwas von dem Bratenschü, worin das Geflügel gebraten worden, darunter, das Fleisch dazu gut durchgerührt und kalt werden lassen; dann wie mit Obigem verfahren.

54. Croquet von Stockfisch. — In einem Stückchen frischer Butter läßt man Mehl anziehen, thut etwas sehr fein vermiegte Zwiebeln dazu, und schüttet süßen Rahm oder auch nur gute Milch daran, läßt es eine Weile kochen; es muß ebenfalls, wie bei

den andern Croquets, recht dick seyn. Wenn es vom Feuer gethan wird, so thut man den schon vorher gekochten und gut getrockneten Stockfisch in kleine Stückchen pflücken und darunter, dann recht kalt werden lassen. Unterdessen macht man von Eiern, Mehl und etwas Salz einen Nudelteig, wellt ihn schön dünn und gleich aus, siedet die Kuchen ganz in Wasser, trocknet sie ab, sticht Plätzchen in der Größe eines Kronenthalers daraus, thut auf die Blättchen halben Finger hoch von der Stockfischmasse, ein anderes Blättchen oben darauf, an den Enden wohl zusammen gedrückt, dann in Eiern und Brod gut umgekehrt und gebacken wie schon oft gezeigt.

55. Croquet von Ochsen gaumen und Kalbsmilchling. — Es wird eine sehr dicke Buttersauce gemacht, dann mit etwas Schü und Eigelb verdünnt, klein geschnittene schon abgekochte Kalbsmilchling darunter gethan und kalt werden lassen. Nun werden Ochsen gaumen, die recht weich gekocht und wieder kalt geworden sind, in eben solche Blättchen wie erstere geschnitten. Die Masse wird nun ebenso auf Blättchen gethan und mit einem andern bedeckt, wie bei Obigem.

56. Croquet von Krebs und Gemüse. — Man macht hierzu eine recht steife Krebsbutter sauce, thut in kleine Stückchen geschnittene Krebschwänze, in Salzwasser ziemlich weich gekochte gelbe Rüben, Erbsen, Spargelspizen und ganz kleine Morcheln, welches aber alles gut abgetropft seyn muß, dazu, läßt es wieder mit einander kalt werden, wendet sie dann in Eiern und Brod um, backt sie, und giebt sie gleich auf den Tisch.

57. Croquet von Schinken. — Man backt ganz kleine Omelette; verwiegt Schinken ziemlich fein, rührt ihn unter etwas recht dicken sauern Rahm, bestreicht die Omelette Messerrücken dick damit, rollt sie zusammen, kehrt sie in Eiern und Brod um, und backt sie.