

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1835

I. Suppen

[urn:nbn:de:bsz:31-106880](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106880)

O
Journal u. Zeit-
schriften.
O

verfertigt, innwendig, nach Verhältniß ihrer Größe, einen durchlöchernten Boden haben, auswendig aber mit einem 2 Fingerbreiten Rand und einem Deckel versehen seyn müssen. Will man nun in diesen Maschinen kochen, so stellt man die Formen, in welchen Ausläufe, Knöpfe und dergleichen gegossen sind, in diese Maschine, deckt sie zu, stellt sie auf den dazu passenden Topf, den man zuvor halb voll mit heißem Wasser füllt, und wenn dieses auf gleichem Feuer 1/2 Stunde fortwährend siedet, so ist es gewöhnlich genug.

Bei grünen Gemüsen ist es sehr gut, wenn man statt Wasser eine reine helle Sehlauge in den Topf gießt, die Dampfmaschine darauf stellt, und es so anstatt auf dem Wasser kochen läßt, weil sie auf diese Weise schöner grün und geschwinder fertig werden, nur muß man frühzeitig darnach zusehen, damit das Gemüse nicht verkoche. Kartoffeln mit der Schale werden auch sehr gut in diesen Maschinen und zerfallen nicht.

Wenn das Wasser gesalzen wird, worauf man die Maschine stellt so wird das Gemüß schneller weich und bleibt grün.

1. S u p p e n.

1. **Aepfel-Suppe.** Etliche Borsdorfer-Aepfel schält man und dämpft sie in einem Stückchen Butter weich, treibt sie durch ein Haarsieb, rührt das durchgestriebene Mark mit Wein an, daß es aber weder zu dick noch zu dünne wird, nimmt Zucker und Zimmt dazu, läßt es noch einige Minuten kochen und richtet es über im Schmalz gebackene Brodschnitten an.

2. **Aprikosen-Suppe,** kalt zu geben. Von einer verhältnißmäßigen Anzahl Aprikosen wird die Hälfte geschält und nachdem die Steine herausgenommen, in weißem Wein gekocht, daß sie weich werden, jedoch ganz bleiben. Dann nimmt man die Hälfte der Kerne aus den Steinen, schält sie, schneidet sie klein und mischt sie hinzu. Die andere Hälfte der Aprikosen zerdrückt man, treibt

sie
eine
es
auf
und
3
Per
Sal
Käse
brod
läßt
man
mit
die
drück
rühr
es
man
berci
Käse
4.
Aust
ganz
Kalb
stößt
lange
Niere
heiß
liche
daran
langsa
von
sieb d
Würf
um;
Supp
der
nen a
5.

sie mit Wein durch ein Haarsieb, thut Zucker, an dem eine Zitrone abgerieben, bis es süß genug ist, hinzu, gießt es an die abgekochten Aprikosen und läßt alles miteinander aufkochen; dann richtet man die Suppe in die Schüssel und läßt sie erkalten.

3. Artischocken-Suppe. Zu einer Suppe für 6 Personen werden 6 mittlere Artischocken geputzt, und im Salzwasser gesotten, dann von Allem gereinigt und die Käse in Salzwasser gelegt; nun schneidet man von Milchbrod runde Scheibchen, bakt sie in heißer Butter, und läßt sie auf Fließpapier rein ablaufen; hernach nimmt man recht gute Fleischbrühe, so viel als nöthig, läßt sie mit etwas Jus und dem gebackenen Brod sieden und legt die Artischockenkäse hinein; aus den Spizen der Blätter drückt man das Mark mit einem Messer rein heraus, verührt dieses mit dem Gelben von 2 bis 3 Eiern und rührt es vor dem Austragen an die Suppe. — Im Winter kann man auch von getrockneten Artischocken die gleiche Suppe bereiten, nur muß man dann 2 bis 3 gesottene Artischockenkäse verwiegen und sie mit Eiergelb an die Suppe rühren.

4. Austern-Suppe. Es werden verhältnißmäßig Austern wie gewöhnlich gebraten, doch dürfen sie nicht ganz fertig seyn; nun verwiegt man ein halb abgesottenes Kalbriebesele, nebst Zwiebeln und Petersil ganz fein, und stößt dies mit der Hälfte von den Austern im Mörser so lange, bis es ein Brei wird; dann läßt man verhacktes Nierenfett, so groß wie ein Hühnerrei, in einer Casserolle heiß werden, dünstet das Verwiegte darein, legt nun etliche gebähte Brodschnitten dazu, gießt gute Fleischbrühe daran, und läßt dies zusammen eine gute halbe Stunde langsam kochen; beim Anrichten verrührt man das Gelbe von 5 bis 6 Eiern, und gießt die Suppe durch ein Haarsieb daran; die zurückgelassenen Austern, die in kleine Würfel geschnitten werden, legt man auf der Suppe herum; hat man Jus, so kann auch ein Löffel voll mit der Suppe aufgekocht werden; am Fasttage kann man statt der Fleischbrühe Erbsenbrühe nehmen. Die Austern können auch ganz in die Suppe gelegt werden.

5. Baumwoll-Suppe. Für 4 Personen thut

Journal
u. Zeit-
schriften.

man eines Hühnercies groß frische Butter in eine messin-
gene Pfanne, läßt solche zergehen, aber nicht heiß werden,
rührt einen starken Löffel voll Mehl darein, läßt es am
Feuer nur ein wenig anziehen, und dann abkühlen, bis
man es mit dem Finger darin auszuhalten vermag, schlägt
3 ganze Eier dazu, schüttet kalte Fleischbrühe daran, und
läßt es auf dem Feuer unter beständigem langsamen
Rühren aufkochen.

6. Bettler-Suppe. — Es werden 2 Eßlöffel voll
gute Kollgerste, 1 bis 2 Eßlöffel voll Erbsen, 2 geschälte
und fein geschnittene Erdäpfel, eine große Selleriewurzel,
2 in Rädchen geschnittene Zwiebeln, 2 starke Hände voll
so fein als möglich geschnittenes Roggen- oder sonst gutes
Hausbrod, mit Fleischbrühe aufgefüllt, ein Stückchen aus-
gelassene Butter hinzugelegt, und auf Kohlen oder bei
schwachem Feuer 3 bis 4 Stunden immer langsam gekocht;
während dem Kochen füllt man die Suppe immer wieder
auf, und wenn nichts mehr an Salz fehlt, richtet man
sie an, und reibt ein wenig Muskatnuß darauf. Auch
kann man noch einige frische Eier darauf schlagen.

7. Bier-Suppe. Man läßt einen Eßlöffel voll
Mehl in einem Stückchen frischer Butter anziehen, dann
nimmt man einen Schoppen recht guten, süßen Rahm,
3 Schoppen weißes Bier, schüttet dieses daran, legt Zucker,
bis es süß genug ist, dazu, läßt es unter beständigem
Rühren einige Mal aufsieden, verrührt das Gelbe von 3
bis 4 Eiern, rührt die Suppe langsam daran, und richtet
sie über gebähte Brodschnitten an.

8. Blumenkohl-Suppe. Diesen schneidet man zu
kleinen Blümchen, schält solche sauber ab, wäscht sie, thut
sie mit einem Stück Butter in einen Topf, gießt etwas
gute Fleischbrühe daran, legt eine gelbe Rübe und Petersil-
Wurzel dazu, und läßt dieses zusammen dämpfen. Wenn
er weich ist, streut man einen Löffel voll Mehl darüber,
schüttelt ihn öfters um, gießt dann gute Fleischbrühe dar-
an, so viel zur Suppe nöthig ist, und läßt es so lange ko-
chen, bis sich der Blumenkohl zerdrücken läßt. Dann
thut man das Gelbe von 2 bis 3 Eiern in die Suppen-
schüssel, rührt die Suppe langsam daran, und thut in

Wü
dara
9.
reini
salze
ten v
abgek
gesot
alles
brühe
einan
Stüc
10
brod
Butte
sie au
Supp
11.
über
Täfel
Zucker
noch
gebäht
Gelbe
die
geröste
12.
einem
gießt
ein w
läßt d
die
selbe
13.
sonen
damit
mit ein
wiegt,
brühe

Würfel geschnittenes und im Schmalz gebackenes Brod darauf.

9. Blumenkohl-Suppe auf andere Art. Man reinigt den Blumenkohl recht sauber, und siedet ihn in gesalzenem Wasser nicht gar zu weich, macht dann Schnittten von Sago, (s. Beilagen zu Suppen), nimmt dazu abgekochte Kalbsbriesele, Krebschwänze und etliche hartgesottene Eier, die in Blättchen geschnitten sind, dämpft alles in einem großen Stück Butter, gießt gute Fleischbrühe und auch etwas Jus dazu, und läßt es gut mit einander aufkochen. Vor dem Anrichten legt man ein Stück Krebsbutter und auch etwas Muskatblüthe dazu.

10. Geriebene Brod-Suppe. Ein Semmelbrod reibt man am Reibeisen, röstet es in einem Stück Butter schön gelb, schüttet gute Fleischbrühe daran, läßt sie aufkochen, verrührt das Gelbe von 2 Eiern, rührt die Suppe langsam daran, und reibt Muskatnuß darauf.

11. Chocolate-Suppe. Man thut $\frac{1}{2}$ Maß Milch über das Feuer, und wenn sie siedet, rührt man 2 kleine Täfelchen geriebene Chocolate darein, thut nach Belieben Zucker dazu, und läßt dieses unter beständigem Umrühren noch eine Zeitlang aufkochen; dann richtet man sie über gebähte Brodschnitten an, nachdem man aber vorher das Gelbe von 2 oder 3 Eiern daran gerührt hat. Wenn man die Chocolate sparen will, kann ein wenig Mehl darein geröstet werden.

12. Blinde Chocolate-Suppe. Man röstet in einem Stück Butter einen Löffel voll Mehl hellgelb, und gießt gute Milch daran; dann wird ein Stückchen Zucker, ein wenig gestoßene Nägelein und Zimmt dazu gethan, läßt dies zusammen noch eine Zeitlang kochen, und wenn die Suppe mit 2 oder 3 Eiern angerührt ist, wird dieselbe über gebähte Schnitten angerichtet.

13. Hartgesottene Eier-Suppe. Für 6 Personen siedet man 6 Eier hart, legt sie in kaltes Wasser, damit sie sich gut schälen lassen; das Gelbe verrührt man mit ein wenig Fleischbrühe fein, das Weiße wird zart verewiegt, thut beides in einen Topf, und schüttet so viel Fleischbrühe daran, als man zur Suppe braucht; eine Hand-

voll Körbelkraut, etwas abgekochter Wirsing, ziemlich Petersilkrant verwiegt man zusammen recht fein, dünstet es in einem Stückchen Butter, thut es mit gebähten Brodschnitten in die Suppe, und läßt sie aufkochen.

14. Verlorne Eier-Suppe. Man macht Schnitten von weißem Brod, backt sie im Schmalz schön gelb, thut sie in einen Topf, füllt sie mit guter Fleischbrühe auf, und läßt sie gut aufkochen. Man setzt in einem messingnen Pfännchen Wasser übers Feuer, thut ein wenig Salz und einen Eßlöffel voll Essig darein, läßt es sieden, schlägt ein Ei in einen Schöpflöffel, legt es ganz langsam in das kochende Wasser, richtet die Suppe in die Schüssel, legt das Ei darauf, und fährt so fort, bis man die Portion hat. So viel Personen, eben so viel Eier legt man auf die Suppe. Das Gelbe darin muß weich bleiben.

15. Eierflädel-Suppe. Zwei Löffel voll Mehl nimmt man in eine Schüssel, rührt es mit siedender Milch glatt an, schlägt 2 Eier dazu, thut ein wenig Schnittlauch darein, salzt es gehörig, und macht einen ganz dünnen, geläufigen Teig mit Milch daraus; thut ein wenig Schmalz in eine Pfanne, läßt es heiß werden, thut einen Löffel voll von dem Teig darein, läßt es so dünne als möglich in der Pfanne herumlaufen, backt es auf beiden Seiten schön gelb, fährt so fort, bis alle gebacken sind, schneidet sie wie Nudeln, füllt sie mit guter Fleischbrühe auf, und läßt sie aufkochen.

16. Erbsen-Suppe. Es werden gute Erbsen erlesen, und mit lauem Wasser zugesetzt; man läßt sie langsam sieden, ohne viel darin zu rühren; wenn sie weich sind, treibt man sie durch einen Durchschlag, verdünnet das Durchgetriebene mit guter Fleischbrühe, stellt es zum Feuer, läßt es aufkochen, röstet in Würfel geschnittenes Brod und eine fein geschnittene Zwiebel in Schmalz schön gelb, thut es in die Suppenschüssel, und richtet die Suppe darauf an. Man kann auch Sellerie, Petersil und gelbe Rüben, oder ein Stück mageres geräuchertes Schweinefleisch mit den Erbsen kochen.

17. Erbsen-Suppe auf eine andere Art. Schön erlesene Erbsen setzt man mit lauem Wasser zum Feuer,

salzt sie gehörig und läßt sie langsam kochen; wenn sie recht weich sind, treibt man sie durch einen Durchschlag in einen Topf, füllt diesen mit Wasser auf, legt ein Stück frische Butter darein, läßt es kochen, verrührt das Gelbe von 3 Eiern mit einem halben Schoppen guten, süßen Rahm, rührt es langsam an die Suppe, und richtet diese über gebähte Brodschnitten an.

18. **Grüne Erbsen-Suppe.** Einen starken Schoppen grüner Erbsen, eine Handvoll Petersil, eben so viel Sellerie-Blätter, und eine Handvoll junge gelbe Rüben wäscht man etlichemal im Wasser, kocht sie recht weich, läßt sie durch einen Seier ablaufen und stößt sie dann mit einem Stück Butter in einem Mörser zu einem Teig. Nun verwiegt man ein Stückchen Schinken und etliche Zwiebeln recht fein, röstet es auf dem Feuer mit einem Stückchen Butter etliche Minuten, thut das Gestoßene dazu, gießt so viel gute Fleischbrühe daran, als man zur Suppe nöthig hat, um diese nicht zu dick und nicht zu dünn zu machen, läßt es noch eine Viertelstunde kochen, und richtet sie über gebähte Brodschnitten an.

19. **Besondere Erbsen-Suppe.** Die Erbsen werden sauber erlesen und mit lauwarmem Wasser zum Feuer gesetzt; man läßt sie recht weich kochen, und füllt sie öfters mit Fleischbrühe auf, daß sie nicht ansitzen; wenn sie recht weich sind, treibt man sie durch einen Durchschlag, und füllt sie mit Fleischbrühe auf, daß die Suppe weder zu dünn noch zu dick wird; nun rührt man 4 bis 5 starke Eßlöffel voll sauern Rahm mit einer Handvoll Petersilkraut und etwas Schnittlauch an die Suppe, salzet sie und läßt sie mit diesem eine Zeitlang kochen; dann werden Knödel von Griesmehl oder Reis gemacht, und die Suppe darüber angerichtet.

20. **Suppe von Zuckererbsen.** Von Zuckerschoten nimmt man die Kerne, thut sie sammt einem Stück Butter in eine Rachel, thut feingeschnittenes Petersilgrün und Zwiebeln dazu, gießt einige Löffel voll Fleischbrühe daran, läßt sie weich dämpfen, treibt sie durch ein Haarsieb, thut das Mark in einen Topf, gießt Fleischbrühe daran, damit die Suppe nicht zu dünn oder zu dick

werde, und legt etliche gebähte Brodschnitten darein. Wenn es mit diesem noch ein wenig aufgekocht hat, nimmt man das Gelbe von 2 Eiern und einen halben Schoppen süßen Rahm in eine Schüssel, und rührt die Suppe daran.

21. Erdäpfel-Suppe. Es werden 4 bis 5 mittlere Erdäpfel roh geschält und zu kleinen Schnittchen geschnitten, $\frac{1}{2}$ Vierl. Rindermark zerschneidet man ebenfalls, legt das Mark in eine Kachel, wäscht die Erdäpfel aus mehreren Wassern sauber heraus, legt sie auf das Mark, thut fein geschnittenen Schnittlauch, Petersilfraut und Zwiebelgrün dazu, sammt einem kleinen Stückchen geräucheretes mageres Fleisch, gießt nur wenig Fleischbrühe daran, und läßt dies weich dünsten; thut dann Salz dazu, treibt es durch ein Sieb, thut es wieder in die Kachel, gießt Fleischsuppe daran, läßt sie noch ein wenig aufkochen, und richtet sie über geröstetes Brod an. Man kann auch einen Löffel voll sauren Rahm darin verrühren.

22. Erdbeeren-Suppe. Die Erdbeeren treibt man mit einem neuen hölzernen Löffel durch ein enges Haarsieb, rührt sie zuerst mit süßem Rahm glatt und dann nach und nach heißen Wein daran, in welchem Zucker, Zimmt und Zitronen abgekocht wurden, doch darf die Suppe nicht zu dünne werden. Man belegt sie mit gebackenen Brodschnitten.

23. Fisch-Suppe. Gemeine Weißfische putzt man sauber, wäscht sie mit frischem Wasser, trocknet sie mit einem reinem Tuch, dünstet sie mit einem Stück Butter, Salz, ein wenig Petersilkraut und einer Zwiebel, legt sie dann auf eine Platte, ließt die meisten Grätbe heraus, sößt dies zusammen in einem Mörser fein, treibt es durch ein Haarsieb in eine Kachel, und gießt einen schon dazu bereiteten Gerstenschleim daran; kleine Hirnknödel legt man in die Suppenschüssel, und gießt die kochende Suppe darüber.

24. Froschschenkel-Suppe. Für 6 Personen nimmt man 25 Froschschenkel, schneidet die vordern Gelenke weg, putzt die spitzigen Beinchen in der Mitte her-

aus,
schen
Wurz
und
läßt
gedän
Platt
einem
und t
ein H
an,
der a
Schüf
und g
25
Man
ter, C
legt n
von d
gen.
Salz
Frösch
kocht
werden
durch
getrieb
mal a
26.
sche od
zeigt,
daran
dann l
ein, a
haben
fortkoc
eine S
Rahm
und rei
27.

aus, thut ein Stück Butter in eine Kachel, legt die Froschschenkel, eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, eine Sellerie-Wurzel, auch etwas Petersil, zerschnittene gelbe Rüben und das gehörige Salz dazu, deckt das Geschirr zu und läßt es langsam dämpfen. Wenn die Froschschenkel gut gedämpft sind, werden sie herausgenommen und auf eine Platte gelegt, daß sie abkühlen; man stößt sie dann in einem Mörsel sammt den Wurzeln so zart als möglich, und treibt sie mit dem Saft, worin sie gedünstet, durch ein Haarsieb in eine Kachel, gießt gute Fleischbrühe daran, thut gebackene Schnitten darein, läßt es mit einander aufkochen, thut das Gelbe von einem Ei in eine Schüssel, verrührt es mit einem Löffel voll kalt Wasser, und gießt die Suppe daran.

25. Froschschenkel = Suppe auf andere Art. Man dämpft die Froschschenkel in einem Stückchen Butter, Salz und Zwiebeln, aber nicht ganz weich; dann legt man sie auf einen Teller zum Auskühlen, macht sie von den Knöchlein frei, doch ohne das Fleisch zu beschädigen. Dann macht man von einem Ei, etwas Mehl, Salz und Milch einen Teig, wie zu Klädlein, wendet die Frosche darin um, backt sie aus heißem Schmalz, und kocht sie dann in guter Fleischbrühe auf. Die Knöchlein werden im Mörsel gestoßen und mit etwas Fleischbrühe durch ein Haarsieb getrieben; man thut sodann das Durchgetriebene zu dem Uebrigen, und wenn alles noch einmal aufgekocht ist, kann man die Suppe anrichten.

26. Frosch- oder Fischsuppe mit Reis. Fische oder Froschschenkel werden behandelt, wie schon gezeigt, gestoßen, durchgetrieben und so viel Fleischbrühe daran geschüttet, als man zu der Suppe nöthig hat; dann legt man gut und weich gekochten Reis soviel darein, als zur Dicke erforderlich ist, wie man die Suppe haben will; läßt dies eine halbe Stunde noch langsam fortkochen, thut dann das Gelbe von 1 oder 2 Eiern in eine Suppenschüssel, einige Eßlöffel voll guten süßen Rahm dazu, rührt die Suppe nach und nach daran, und reibt Muskatnuß darauf.

27. Gebrannte Suppe. Man macht ungefähr

1 1/2 Maß Fleischbrühe siedend, läßt Schmalz in einer Pfanne heiß werden, röstet zwei Löffel voll Mehl dunkelbraun darin, löscht es mit einem Löffel voll kalt Wasser ab, damit das Eingebraunte die Farbe nicht verliere, thut es in die kochende Suppe und läßt es eine Stunde zusammen kochen; dann röstet man in Würfel geschnittenes Brod im Schmalz schön gelb, und richtet die Suppe darüber an.

28. Gebrannte Habermehl = Suppe. Man brennt das Habermehl in zerlassener Butter hellgelb, gießt gute Fleischbrühe darauf, läßt es in einer Casserolle eine Stunde langsam kochen, und legt ein Stückchen Schinken, eine gelbe Rübe, nebst Sellerie, Petersil und eine Zwiebel dazu. Während dem Kochen muß aber ein wenig Fleischbrühe nachgegossen werden.

29. Gerste = Suppe von Kollgerste. Auf jede Person nimmt man einen starken Löffel voll Kollgerste, thut sie in einen saubern Hasen, thut dazu ein Stück frische Butter, brüht sie mit siedendem Wasser unter beständigem Umrühren an, und stellt sie an das Feuer, giebt aber sehr Obacht, daß sie nicht anbrenne, füllt sie immer mit guter Fleischbrühe auf, und kocht sie 3 bis 4 Stunden fort. Dann schüttet man sie durch ein Sieb, läßt sie noch einmal ein wenig aufkochen, und gießt den Schleim über gebähte Brodschnitten an.

30. Gerste = Suppe auf andere Art. Die Gerste wird ebenfalls wie oben behandelt; man treibt sie, nachdem sie genug gekocht hat, durch ein Haarsieb, stellt sie nochmals auf Kohlen, verrührt unterdessen das Gelbe von 2 bis 3 Eiern mit einem Glas voll süßen Rahm, rührt es langsam an die Suppe, läßt es nur noch wenig anziehen, legt in Würfel geschnittenes und im Schmalz gebackenes Brod in die Schüssel und gießt die Suppe darüber. Es können auch in die Suppe, statt dem Brod, Butter- oder Hirnfödel gelegt werden.

31. Geriebene Gerste = Suppe. Man nimmt einen gehäuften Löffel voll Mehl auf das Nudelbret, macht eine Höhlung in die Mitte, schlägt das Gelbe von einem Ei und 1 ganzes Ei darein, salzt es gehörig, und wirkt den Teig recht zusammen; er muß aber recht fest und

wohl gearbeitet seyn, wird dann am Reibeisen gerieben, und in kochende Fleischbrühe gerührt; man thut ein Stückchen Butter darein, läßt sie noch einkochen, richtet sie dann in eine Schüssel, reibt Muskatnuß darauf und trägt sie auf.

32. Gries-Suppe. Man setzt $1\frac{1}{2}$ Maß gute Fleischsuppe in einem Topf ans Feuer, und wenn sie siedet, rührt man 4 gute Eßlöffel voll Gries darein, legt ein wenig Zus darein, läßt es eine Stunde kochen, verrührt das Gelbe von 2 Eiern und rührt die Suppe langsam daran.

33. Hirn-Suppe. Zu einer Portion für 6 bis 8 Personen nimmt man zwei Kalbshirn, legt sie in warmes Wasser, thut die Haut sauber davon, wäscht sie in frischem Wasser, aus und verrührt sie fein. Eine Zwiebel und etwas Petersilgrün verwiegt man fein, dünstet es in einem Stück Butter, läßt das Hirn damit anziehen, gießt gute Fleischbrühe, so viel man zur Suppe braucht, daran, läßt es eine Zeitlang aufkochen und richtet sie, nachdem man das Gelbe von 2 Eiern daran gerührt hat, über gebäthe Brodschnitten an.

34. Hopfen-Suppe. Wenn die Hopfen noch recht jung sind, werden sie sauber gereinigt und in gesalzenem Wasser abgesotten, dann schüttet man sie in einen Seier und läßt sie ablaufen. Nun wird die Hälfte Hopfen sehr klein geschnitten, und mit einem Stückchen Butter, 2 ganzen Eiern, 3 Eßlöffel voll süßen Rahm, etwas Salz und Muskatnuß angerührt und auf dem Feuer, unter fortwährendem Rühren, dick gekocht, nur darf es nicht sieden, damit es nicht gerinne; die zurückgelassenen Hopfen werden so fein als möglich verwiegt und in guter Fleischbrühe aufgekocht; dann verrührt man das Gelbe von 2 Eiern, richtet sie über gebäthe Brodschnitten an, schneidet die mit Eier angerührten Hopfen zu beliebigen Stückchen und legt sie in die Suppe. Man muß die Hopfen sehr warm verwiegen, sonst nehmen sie einen fremden Geruch an.

35. Italienische Suppe. Man nimmt von allen Sorten Wurzeln, als: gelbe, weiße, Pastinat, Petersil und Sellerie, sammt einer Zwiebel; dies alles wird

zu Rädlein geschnitten, in eine Casserole mit Fleischbrühe gethan und darin gekocht, bis es weich ist; dann drückt man es durch ein Haarsieb, thut so viel Fleischbrühe, als man zur Suppe nöthig hat, und Reis, welcher schon in Fleischbrühe gekocht ist, daran, und läßt dieses mit einander eine Stunde kochen, bis der Reis recht weich ist.

36. *Zus-Suppe.* Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pf. Rindfleisch, von einem fleischigen Stück, eben so viel Kalbfleisch, ein Stückchen mageren Schinken, schneidet alles in kleine Stückchen, belegt eine Rachel mit frischem Rindermark, legt das Fleisch darauf, thut eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, eine Petersil-, eine Sellerie- und eine Pastinat-Wurzel, nebst einer gelben Rübe dazu, salzt es gehörig, deckt es gut zu, und läßt es recht dunkelbraun, aber nicht bitter werden, gießt nun ein wenig Fleischbrühe daran, und wenn es sich aufgelöst hat, wird es mit Fleischbrühe aufgefüllt. Man läßt es so lange kochen, bis das Fleisch recht weich und die Kraft herausgesotten ist. Dann gießt man die Brühe ab, richtet sie an, und legt Butter- oder Hirnknödelchen darein.

37. *Käs-Suppe.* Man reibt $\frac{1}{4}$ Pfund Käs, und setzt halb Fleischsuppe und halb Zus zum Feuer, so viel als man Suppe machen will. Es kann auch statt der Fleischsuppe Wasser zu dem Zus genommen werden; dann legt man gebähte Brodschnitten sammt dem Käs darein, läßt es eine kleine Weile miteinander aufkochen, verrührt das Gelbe von 2 Eiern mit 2 starken Eßlöffeln voll saurem Rahm, rührt es an die Suppe, und läßt sie noch ein wenig anziehen.

38. *Käs-Suppe auf andere Art.* Man reibt $\frac{1}{4}$ Pf. guten Schweizer Käs am Reibeisen, rührt diesen nebst einem Löffel voll feinem Mehl und einem Stückchen zerlassener Butter in einer Casserole ganz glatt, worin man es nun ein wenig anziehen läßt. Verdünnt es mit guter Fleischbrühe, daß es in der Dicke wie ein dünner Gerstens Schleim wird. Wenn sie eine Viertelstunde gekocht hat, verrührt man das Gelbe von 2 Eier mit einem Trinkglas voll süßem Rahm und rührt die kochende Suppe langsam daran.

39.
Rin
Sch
de fo
thut
dazu,
das
Mild
40
1 Pf
Stück
dämp
ein,
stoßen
Eiern
zusam
Salz
aufgek
mit K
bener

41.
mit W
Seller
Lauch
Butter
Fleisch
noch g
halbe
von d
hartae
Muska
treibt
Schüss
so muß
misch

42.
nimmt
Handv
zwei K

39. Eine Banaden-Suppe. Man schneidet die Rinde vom Semmel weg, läßt das weiße, wenn es in Schnitten geschnitten ist, mit guter Fleischbrühe eine Stunde kochen, dann treibt man es durch ein enges Haarsieb, thut die Suppe in eine Casserolle, legt ein Stückchen Butter dazu, thut etwas Muskatnuß darauf, dann verrührt man das Gelbe von etlichen Eier, mit einem Glas voll süßer Milch und rührt die kochende Suppe daran.

40. Kastanien-Suppe. Man schält und reinigt 1 Pf. Kastanien, setzt sie mit Fleischbrühe und einem Stück Butter über das Feuer und läßt sie zugedeckt weich dämpfen; dann thut man ein geschnittenes Milchbrod hinein, und wenn alles weich gedämpft und im Mörser gestoßen ist, verrührt man das Gelbe von 2 hart gesottenen Eiern mit etlichen Löffeln voll sauerem Rahm, treibt alles zusammen durch ein Haarsieb, nimmt Fleischbrühe, nebst Salz und Muskatnuß dazu, und wenn es noch ein wenig aufgekocht hat, richtet man die Suppe an und belegt sie mit Kastanien, welche man aber zuerst in Eier und geriebener Semmel umwendet und sie im Schmalz backt.

41. Kraft-Suppe. Man setzt ein altes Huhn mit Wasser zum Feuer, und legt folgende Wurzeln bei: Sellerie, Petersil, Schwarzwurzeln, Pastinawurzeln, auch Lauch; alles klein geschnitten, dämpft man in einem Stück Butter, bis es etwas weich ist, dann füllt man es mit Fleischbrühe, in welcher das Huhn gesotten ist, auf, nimmt noch geschnittene Semmel dazu, und läßt es auch eine halbe Stunde mit kochen; nimmt dann das Brustfleisch von dem Huhn und stößt es mit dem Gelben von 3 hartgesottenen Eiern im Mörser fein, nebst Salz und Muskatnuß in die Suppe, rührt alles gut untereinander, treibt es durch ein Haarsieb, bringt es in die Suppen-Schüssel, und erhält es warm. Ist es Zeit zum Anrichten, so muß etwas gerösteter und gekochter Reis darunter gemischt werden.

42. Kräuter-Suppe. Für 6 bis 8 Personen nimmt man zwei große Handvoll Sauerampfer, eine starke Handvoll Körbel- und eben so viel Petersil-Kraut, nebst zwei Köpfen Salat, wascht alles zusammen sauber, ver-

wiegt es fein, thut so groß als ein Hühner-Butter in eine Kachel und dünstet die Kräuter darein; dann schneidet man ein Semmelbrod zu Würfel, backt sie im Schmalz, thut sie in einen Topf, füllt sie mit guter Fleischbrühe auf, thut die gedünsteten Kräuter dazu, und läßt sie aufkochen. Dann thut man von einer Maß dicker Milch den Rahm in eine Schüssel, das Gelbe von 3 bis 4 Eiern dazu und rührt die Suppe langsam daran; man kann auch die Suppe über gebähte Schnitten anrichten.

43. Kräuter-Suppe auf andere Art. Einen Wirsing- oder Weißkraut-Kopf schneidet man wie Nudeln, ebenfalls gelbe Rüben, Petersil, Sellerie, Schwarz- und Pastinatwurzeln. Ist alles klein geschnitten, so siedet man es im Wasser weich, thut dann ein großes Stück Butter in eine Casserolle, dämpft eine Handvoll verwiegte Zwiebeln darin, thut die abgekochten Kräuter hinzu, bestäubt sie mit Mehl und läßt sie wieder aufkochen, füllt sie mit gutem Jus oder Fleischbrühe auf, und läßt sie wieder ein wenig aufkochen. Zuletzt richtet man sie über gebähte oder im Schmalz gebackene Brodschnitten an.

44. Krebs-Suppe. Es werden 18 kleine Krebse im Salzwasser mit einem Eßlöffel voll Essig und etwas Petersilgrün abgesotten, und denselben die Schwänze herausgebrosen; das Uebrige wird in einem Mörser gestossen, und in einem Bierl. Butter so lange geröstet, bis die Butter schön roth ist; man thut einige Brodschnitten, welche im Schmalz gebacken sind, dazu, gießt so viel Fleischbrühe daran, daß sie wohl darüber geht, läßt alles recht durchkochen, treibt es durch ein enges Haarsieb sauber aus, gießt so viel Fleischbrühe daran, als man zur Suppe braucht, legt gebähte Brodschnitten darein, läßt es zusammen aufkochen, thut das Gelbe von 3 Eiern in die Schüssel, verrührt es mit einem Löffel voll kalten Wassers, und rührt die Suppe langsam daran. Die Krebschwänze werden oben auf die Suppe gelegt.

45. Krebs-Suppe auf eine andere Art. Die Krebse werden gesotten, die Scheren und Schwänze herausgebrosen, das Uebrige im Mörser fein gestossen, und in einem Stück Butter eine Zeitlang geröstet, eine Hand-

voll a
sem
mit
Kach
in W
men
ern z
Milch
sam
ren u

46

nimm
den m
schneit
Löffel
daran
durch
verrüh
halber
und r

47.

den eb
Bierl.
gestreu
schön
damit
Topf
nöthig
dämpf
lein un
nig B
Brod
Kräute
das Ge
ein we
daran.

48.

Bon 2
ausgeb

voll geriebenes Brod darauf gestreut; man läßt es mit diesem auch anziehen, schüttet Fleischbrühe daran, läßt es mit dieser aufkochen, treibt es durch ein Haarsieb in eine Rachel, schüttet die benöthigte Fleischbrühe dazu, thut in Würfel geschnittenes Brod daran und läßt es zusammen aufkochen. Das Gelbe von 4 hart gesottenen Eiern zerdrückt man fein, rührt von einer Maß gestockter Milch den Rahm dazu, schüttet die kochende Suppe langsam unter beständigem Rühren daran und legt die Scheeren und Schwänze darauf.

46. Krebs-Suppe noch auf andere Art. Man nimmt 12 bis 16 Krebse, die wie die vorigen zubereitet werden müssen, dünstet sie ebenfalls in einem Stück Butter, schneidet für einen Kreuzer Brod dazu, läßt einen kleinen Löffel voll Mehl darin anziehen, schüttet gute Fleischbrühe daran, läßt es mit dieser recht durchkochen, treibt sie durch ein Haarsieb in eine Rachel, läßt sie aufkochen, verrührt das Gelbe von 3 bis 4 Eiern mit einem starken halben Schoppen süßen Rahm, rührt es an die Suppe, und richtet sie über gebähte Schnitten an.

47. Krebs-Kräuter-Suppe. Die Krebse werden ebenfalls abgesotten, im Mörser fein zerstoßen, in $\frac{1}{2}$ Bierl. Rindermark geröstet, ein Löffel voll Mehl darüber gestreut, und mit diesem noch so lange geröstet, bis alles schön roth ist; man gießt Fleischbrühe daran, läßt es damit aufkochen, treibt sie durch ein Haarsieb in einen Topf und thut gute Fleischbrühe daran, so viel man für nöthig findet. Nun verwiegt man einen Löffel voll abgedämpften Wirsing, etwas Petersilkrout, Zwiebeln-Röhrlin und Schnittlauch, dämpft dies zusammen in ein wenig Butter, röstet auch eine starke Handvoll geriebenes Brod im Schmalz gelb, thut es sammt den gedünsteten Kräutern in die Suppe, läßt es zusammen aufkochen, thut das Gelbe von 3 Eiern in eine Schüssel, verrührt sie mit ein wenig kaltem Wasser und rührt die Suppe langsam daran.

48. Krebs-Suppe mit Milch und Mandeln. Von 25 abgesottenen Krebsen wird, nachdem die Schwänze ausgebrochen, eine gute Krebsbutter gemacht; die ausge-

preßten Schalen setzt man mit so viel Milch, als zur Suppe nöthig ist, über das Feuer, läßt sie sieden und preßt sie durch ein Tuch; nun stößt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln, sammt den Häutchen, so fein als möglich und preßt sie wie eine Mandelmilch durch, verrührt das Gelbe von etlichen Eiern mit der Krebsbutter, rührt die Mandelmilch daran, schüttet dieses an die Krebsmilch, thut das nöthige Salz und Muskatnuß dazu, und läßt die Suppe, unter beständigem Rühren sieden; richtet sie dann über gebähte Brodschnitten an und legt die Krebschwänze hinein.

49. Krebs-Suppe mit Morcheln. Sauber gewaschene Morcheln siedet man im Wasser ganz weich, gießt sie zum Ablausen in einen Seier, schneidet sie ganz klein, dämpft sie in Butter, verwieget Petersil und geriebener Semmel, und läßt sie mit guter Fleischbrühe recht aufkochen. Unterdeß rührt man eines Hühnereies groß Krebsbutter mit 2 Eiern ab, thut etwas Muskatnuß und das nöthige Salz hinzu, mischt so viel in Milch geweichten Semmel darunter, daß es nicht zu fest und nicht zu locker wird, nebst noch etwa 20 ausgelösten und klein verschnittenen Krebsen, macht daraus kleine Knödel, läßt sie in kochender Fleischbrühe aufkochen, legt sie in die Suppe und gießt Fleischbrühe darüber.

50. Leber-Suppe. Die Leber stößt man in einem Mörser, nachdem die Haut abgezogen ist, und treibt sie durch ein Haarsieb. Eine Zwiebel wird fein verwiegt, man dünstet sie in einem Stückchen Butter, gießt gute Fleischbrühe, so viel man zur Suppe braucht, daran, thut in Würfel geschnittenes und im Schmalz gebackenes Brod darein und läßt es mit diesem eine Zeitlang kochen. Das Gelbe von 2 hart gesottenen Eiern verrührt man mit der Leber fein, rührt es langsam an die Suppe, läßt es aber nicht lange sieden, damit die Leber nicht hart werde, und reibt etwas Muskatnuß dazu.

51. Leber-Suppe auf andere Art. Eine halbe Kalbsleber häutelt man sauber ab, verwiegt sie klein, thut 4 Loth zerschnittenes Rindermark in einen Topf, eine Zwiebel, ein Büschel Petersilgrün und die Leber dazu, läßt es kochen, gießt dann gute Fleischbrühe daran, läßt sie eine

gute
ein
dazu,
auf.
rühre
mach
52
erleser
lerie,
recht
getrie
läßt
Brod
gelb,
über
53.
Hand
gestoß
ner n
Milch
wenig
aufkoc
ern, r
über g
54.
über d
sehr n
kochen
gießt d
der üb
rühren
gebäht
55.
zer-Mi
diese ir
um un
man v
wendet
vorige,

gute Viertelstunde lang fortkochen, treibt sie dann durch ein Haarsieb in einen Topf, thut gebähte Brodschnitten dazu, läßt sie damit aufkochen, und reibt Muskatnuß darauf. Wer will, kann noch das Gelbe von 2 Eiern daran rühren; oder es können auch Butterknödelchen daran gemacht werden.

52. Linsen-Suppe. Man setzt 1 Schoppen schöne erlesene Linsen mit lauem Wasser zum Feuer, thut Sellerie, Petersil-Wurzeln und gelbe Rüben dazu; wenn sie recht weich sind, werden sie durch einen Durchschlag getrieben, dann verdünnt man sie mit Fleischbrühe und läßt sie nochmals aufkochen. In Würfel geschnittenes Brod röstet man sammt einer Zwiebel im Schmalz recht gelb, thut es in eine Schüssel und richtet die Suppe darüber an.

53. Süße Mandeln-Suppe. Man stößt eine Handvoll geschälte Mandeln recht fein, thut eine Handvoll gestoßenen Zucker dazu und röstet dies zusammen in einer messingeneu Pfanne hellgelb; alsdann schüttet man Milch daran, so viel man Suppe haben will, thut ein wenig Zimmt dazu und läßt es mit diesem eine Zeitlang aufkochen; dann verrührt man das Gelbe von etlichen Eiern, rührt die Suppe nach und nach daran, und richtet sie über gebähte Brodschnitten an.

54. Milch-Suppe. Man thut 1 Maß Milch über das Feuer, Zucker, ein Stückchen Zimmt und nur sehr wenig Zitronenschale dazu, und läßt es mit einander kochen; dann verrührt man das Gelbe von 3 bis 4 Eiern, gießt die siedende Milch nach und nach daran, thut sie wieder über das Feuer, und läßt sie unter beständigem Umrühren noch einmal aufkochen; dann richtet man sie über gebähte Brodschnitten an.

55. Milchbrod-Suppe. Man schneidet Kreuzer-Milchbröddchen zu acht langen eckigten Schnitzen, stößt diese in süße Milch, wendet sie in geschwungenen Eiern um und backt sie aus heiß gemachtem Schmalz; oder man verrührt etliche Eier mit ein wenig süßem Rahm, wendet das Brod trocken darin um, backt es wie das vorige, und kocht es in der Fleischbrühe auf.

56. Milz-Suppe. Man klopft die Milz recht stark mit einem Messer, schneidet vorn ein wenig davon, und drückt mit dem Messerrücken das Innere heraus, bis die Milz ganz leer ist; dann thut man das Herausgedrückte in eine Schüssel, Muskatnuß und Salz, auch eine Messerspitze voll gestoßene Nägelein dazu, nebst etwas verwiégtem Petersil und einer kleinen verwiégten Zwiebel; thut dann zwei Eßlöffel voll geriebenes Brod und 1 Ei dazu, und rührt alles untereinander, bis sich der Teig vom Löffel schält; dann streicht man es auf weiße Brodschnitten, und kocht sie in guter Fleischbrühe auf.

57. Nudeln-Suppe. Man legt zwei Löffel voll Mehl auf's Nudelbrett, thut Salz und 2 ganze Eier dazu, wirkt dies zu einem Teig, und arbeitet ihn, bis er glatt ist; dann schneidet man 3 Theile, waltet sie so fein wie möglich aus, legt sie auf ein sauberes Tuch, und läßt sie abtrocknen; dann überstreut man sie mit Mehl, wickelt sie zusammen, und schneidet daraus Nudeln so fein wie ein Faden, kocht sie im Wasser, legt sie in Fleischbrühe, und läßt sie noch einmal aufkochen.

58. Gefüllte Nudeln-Suppe. Von übriggebliebenem Geflügel verwiégt man das Fleisch mit Petersil, Zwiebeln und Zitronen sehr fein, stößt es noch im Mörser zu einem Teig, nimmt es heraus, rührt das Gelbe von 2 hart gesotteneu Eiern und 2 ganze Eier, nebst einem Eßlöffel voll süßen Rahm dazu, und mischt etwas Salz und Muskatnuß bei. Nun macht man von 2 Eiern, Mehl und ein wenig Salz einen gewöhnlichen Nudelteig, walt ihn so dünn als möglich aus, bestreicht ihn zuerst mit Eiweiß, dann mit der vorbeschriebenen Fülle, rollt ihn zusammen, wickelt ihn in eine Serviette, umbindet solche mit Bindfäden, und läßt ihn eine Stunde in gesalzenem Wasser kochen. Dann schneidet man sehr dünne Scheibchen daraus läßt sie in kochender Fleischbrühe aufkochen, verrührt das Gelbe von 2 Eiern mit einigen Löffeln voll Jus, und richtet die Suppe daran an.

59. Saure Rahm-Suppe. Man schneidet nach Gutbefinden gemeines Hauëbrod würfelweis, röstet es mit einer fein geschnittenen Zwiebel im Schmalz schön gelb, gießt

Wasser daran, so viel man zur Suppe braucht, läßt es aufkochen, salzt sie, thut ein wenig fein zerschnittenen Schnittlauch dazu, und rührt von einer Maß gestandener Milch den Rahm dazu.

60. Reis-Suppe. Für 4 bis 5 Personen erliest man $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis, und brüht ihn mit siedendem Wasser; wenn es eine kleine Weile daran gestanden, schüttet man es ab, wäscht den Reis aus frischem Wasser nochmals sauber aus, setzt ihn mit guter Fleischbrühe zum Feuer, läßt ihn eine gute Stunde langsam fortkochen, legt ein Stückchen Butter darein, thut ein wenig fein verwiegten Schnittlauch dazu, läßt es noch eine kleine Weile kochen, richtet es in die Schüssel, gießt noch Fleischbrühe hinzu, daß die Suppe nicht zu dick und nicht zu dünn wird, und reibt ein wenig Muskatnuß darauf. Es kann auch statt der Fleischbrühe Jus genommen werden.

61. Reis-Suppe, kalt zu geben. Man setzt $\frac{1}{2}$ Pf. sauber erlesenen Reis, nachdem er mit kochendem Wasser abgebrüht ist, über das Feuer, gießt guten süßen Rahm daran und läßt ihn damit kochen, bis er weich ist, legt ein Stückchen Vanille und ein Stück Butter hinzu und läßt es zusammen recht weich kochen. Während dem Kochen muß immer Rahm oder gute Milch nachgegossen werden. Nimmt dann Zucker nach Gutbefinden dazu, läßt alles zusammen recht kochen, richtet die Brühe sodann durch ein Haarsieb an, und stellt sie in den Keller. Vor dem Auftragen backt man zierlich geschnittenes Brod in Butter, wendet es in gestoßenem Zucker um und garnirt oben die Suppe damit.

62. Reis-Suppe mit grünen Erbsen. Erlesenen und abgebrühten Reis $\frac{1}{4}$ Pf. thut man mit siedender Fleischbrühe in eine Casserolle, legt 2 große Selleriewurzeln und ein Stück Butter dazu, und läßt es so lange kochen, bis der Reis ganz weich und recht dick ist. — Nun wird er mit einer starken guten Fleischbrühe aufgefüllt, und eine starke Handvoll grüne Erbsen, die aber zuvor in Butter recht weich gedämpft sind, dazu gethan; dann

treibt man es durch ein Haarsieb und reibt Muskatnuß darauf.

63. Reis-Suppe mit Wein. Wenn der Reis gereinigt und gebrüht ist, setzt man ihn mit Wasser zum Feuer. läßt ihn eine Stunde kochen und füllt die Suppe mit gutem altem Wein immer wieder auf, thut Zucker, an welchem eine Zitrone abgerieben ist, daran, bis sie süß genug ist; dann richtet man sie an und belegt sie oben mit gebackenen Erbsen. (siehe: Beilagen zu Suppen.)

64. Rüben-Suppe. Man schneidet 4 weiße und etwa 10 bis 12 junge gelbe Rüben, setzt sie mit $\frac{1}{4}$ Pfd. in kleine Stückchen geschnittenem Schinken und einem Stückchen Butter zum Feuer, und läßt sie schön hellgelb dämpfen; wenn alles recht weich ist, füllt man es mit guter Fleischbrühe auf, und läßt es eine volle Stunde kochen. Dann treibt man es durch ein Haarsieb, thut das nöthige Salz dazu, und läßt es mit einer Handvoll gebackenen Brodbröcklein aufkochen.

65. Sago-Suppe. Der Sago wird sauber erlesen und mit siedendem Wasser angerührt; man schüttet das Wasser wieder ab, wäscht ihn aus mehreren heißen Wassern heraus, setzt ihn mit guter Fleischbrühe zum Feuer, läßt ihn während 3 Stunden langsam kochen, macht Butter- oder Leber-Knödel, und richtet die Suppe darauf an.

66. Sago-Suppe mit süßem Rahm. Der Sago wird gebrüht, gewaschen und mit lauwarmem Wasser ans Feuer gestellt; man läßt ihn 2 bis 3 Stunden langsam kochen, füllt ihn dann mit gutem süßen Rahm auf, läßt ihn wieder eine kleine Zeit kochen, verrührt das Gelbe von 2 Eiern und rührt die Suppe langsam daran. Ein Stückchen Butter und das nöthige Salz muß auch mit der Suppe gekocht werden.

67. Sago-Suppe mit Wein. Man wäscht den Sago recht sauber, setzt ihn mit halb Wasser und halb Wein zum Feuer, läßt ihn 2 Stunden lang langsam fortkochen und thut Zucker, Zimmt und ein wenig Zitronenschale dazu; wenn die Suppe ausgekocht, richtet man sie über gebähte Brodschnitten an.

68. Schäppel-Suppe. Man rührt einer Baum-
nuß groß Butter, 3 Löffel voll sauern Rahm, und das
Gelbe von 2 Eiern und 2 ganze Eier mit einander ab,
thut Salz dazu, eine starke Handvoll geriebenes Brod dar-
unter, bestreicht ein Blech mit Butter, streut es mit gerie-
benem Brod aus, füllt das Abgerührte darein, und läßt es
zwischen Kohlen aufziehen; wenn es genug ist, stürzt man
es in die Suppenschüssel, schneidet an verschiedenen Stellen
darein, doch daß es nicht ganz von einander fällt, und
gießt Zus-Suppe oder Fleischbrühe kochend daran.

69. Schnecken-Suppe. Für 8 bis 10 Personen
siedet man 25 bis 30 Schnecken in gesalzenem Wasser so
lange, bis sie sich aus den Häuschen leicht herausziehen
lassen; dann putzt man den Kopf, die schwarze Haut und
den hintern Theil sauber davon, wäscht sie sauber aus etli-
chen warmen Wassern, siedet sie dann in Fleischbrühe so
lange, bis sie weich sind, nimmt sie mit einem Schaum-
löffel heraus, und verwiegt sie so fein als möglich. In
einer Kachel läßt man ein Stück Butter zerfließen, dünstet
eine verwiegte Zwiebel und etwas Petersil darin, streut ein
wenig Mehl darauf, thut die zubereiteten Schnecken hin-
ein, wendet sie etliche Mal um, legt einige Schnitten
im Schmalz gebackenes Brod dazu, schüttet die Fleisch-
brühe, worin die Schnecken gesotten wurden, nebst noch so
viel anderer, als zur Suppe erforderlich ist, dazu, läßt sie
 $1/2$ Stunde auf Kohlen kochen, und richtet die Suppe
durch ein Haarsieb über gebähte Brodschnitten an; einige
ganze Schnecken, welche man zurück behält, werden oben
auf der Suppe herumgelegt.

70. Falsche Schnecken-Suppe. Man macht ei-
nen Teig vom Gelben von Eiern, Mehl und Salz und
einem Stückchen Butter, wie einen lockern Nudelsteig.
Wenn er recht gut ausgearbeitet ist, wallt man ihn etwas
aus, schneidet lauter kleine Blättchen daraus, drückt sie
über ein dazu gemachtes Schneckholz, backt sie aus hei-
ßem Schmalz nur hellgelb, und kocht sie dann in der
Fleischbrühe.

71. Schöne Suppe. Man verrührt 3 ganze Eier,
rührt nach und nach $1 1/2$ Schoppen gute süße Milch oder
Constz. Kochb. 4. Aufl. 2

Rahm daran, thut etwas Zucker dazu, bestreicht eine breite, flache Platte mit Butter, gießt das Gengerührte darauf, stellt es auf einen Topf mit kochendem Wasser, und läßt es fest werden; stürzt dann die Platte auf ein Bretchen um, sicht mit einem Mödelchen Blumen daraus, richtet diese sorgfältig in Fleischbrühe, und trägt sie auf.

72. Schwämme und Morcheln-Suppe. In einem ziemlichen Stück Butter dünstet man eine Handvoll Petersil; dann schneidet man eine große Portion Morcheln und Schwämme, die aber sehr sauber gewaschen seyn müssen, damit sich kein Sand mehr daran befindet, siedet sie mit Salzwasser, schneidet sie zu kleinen Bröcklein, thut sie zu der Petersil, gießt gute Fleischbrühe darüber, kocht sie noch ein wenig, verrührt das Gelbe von 3 bis 4 Eiern daran, und richtet sie über gebähte Brodschnitten an.

73. Sellerie-Suppe. Dazu nimmt man etliche gute geschälte und rein gewaschene Sellerie, schneidet sie in Blättchen und thut sie mit einem Stückchen leicht geräucherten in kleine Würfel geschnittenen Schweinesfleisch in eine Casserolle und dämpft sie mit einem Stück Butter, bis alles weich genug ist; dann streut man einen Eßlöffel voll Mehl darüber und dämpft es noch eine Zeitlang, füllt es dann mit der nöthigen Fleischbrühe auf, treibt es durch ein Haarsieb, rührt das Gelbe von etlichen Eiern langsam daran, und richtet die Suppe über gebähte Brodschnitten an. Eine abgefottene Selleriewurzel schneidet man zu kleinen Bröcklein und legt sie auf der Suppe herum.

74. Spargel-Suppe. Von den dünnsten Spargeln nimmt man ein Büschel, putzt und wäscht sie sauber, läßt sie mit halb Wasser und Fleischbrühe nicht ganz weich sieden, schüttet dann die Brühe in einen Topf, gießt noch so viel gute Fleischbrühe daran, als zur Suppe nöthig ist, legt gebähte Brodschnitten darein, und läßt sie damit aufkochen. Den Spargeln schneidet man die Köpfe ab, thut das Uebrige, so weit es grün ist, fein verwiegt, mit etwas Butter in die Suppe, läßt sie noch ein wenig aufkochen, klopft dann von einer Maß gestockter Milch den Rahm und von 3 Eiern das Gelbe in eine Schüssel, rührt die Suppe lang-

sam daran, und reibt ein wenig Muskatnuß darauf. Die Spargelköpfe werden oben auf die Suppe gelegt.

75. Tauben-Suppe. Man setzt die Tauben in kochendem Wasser mit Salz zu, und läßt sie, nebst einigen Wurzeln und einem Stückchen Butter dämpfen; dann schneidet man die gedämpften Wurzeln in kleine Stückchen, dünstet sie, nebst einem Löffel voll verhackter Petersil, in einem Stück Butter, gießt gute Fleischbrühe, nebst der Brühe, worin die Tauben gedämpft wurden, dazu, und läßt es aufkochen; dann zerbricht man, so viel man nöthig hat, feine Nudeln, läßt sie damit aufkochen, legt die Tauben in die Suppenschüssel, und richtet die Nudeln und die Suppe darüber.

76. Suppe von Thaumesseln. Von diesen zupft man die jungen Blättchen ab, wäscht und siedet sie in gesalzenem Wasser nicht zu weich, verwiegt sie so fein als möglich, dünstet sie in einem Stück Butter und streut nur sehr wenig Mehl darauf; wenn es mit diesem noch ein wenig angezogen hat, so gießt man so viel gute Fleischbrühe daran, als zur Suppe erforderlich ist, legt gebähte Brodschnitten darein, verrührt das Gelbe von 2 Eiern mit etlichen Löffeln voll süßem Rahm und gießt es an die Suppe.

77. Suppe von gestoßenen Vögeln. Für 8 Personen werden 4 Krammetsvögel gebraten, wozu man ein Stückchen Mark, ein kleines Stückchen geräuchertes mageres Fleisch, eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, ein Zitronen-Rädlein, etwas Petersil, sammt einigen Schnittten Brodrinde legt; wenn die Vögel weich sind, thut man alles zusammen auf eine Platte zum Erkalten, stößt sie dann im Mörser so klein wie möglich, treibt das Gestoßene mit guter Fleischbrühe durch ein Sieb in eine Kachel, gießt die rechte Portion Fleischbrühe daran, legt 8 gebähte Brodschnitten hinzu, läßt es aufkochen, thut das Gelbe von 2 Eiern in eine Schüssel, und gießt die Suppe langsam daran.

78. Suppe von gestoßenen Vögeln auf andere Art. Wenn die Vögel, von was immer für einer Art, mit Butter, Schweinefleisch, Zwiebeln und mehreren

Arten Wurzeln gedämpft sind, so werden sie herausgelegt und Mehl in die Sauce gerührt; dann läßt man diese etliche Minuten anziehen, füllt sie mit so viel guter Fleischbrühe, als zur Suppe nöthig ist, auf, legt etliche Stückchen Semmel dazu und läßt sie kochen. Indessen stößt man die Vögel im Mörser so fein als möglich und läßt sie ebenfalls mit der Suppe aufkochen, treibt diese dann durch ein Haarsieb, und richtet sie über in Schmalz gebackene Brodschnitten an.

79. Wein-Suppe. Man vermischt 1 Schoppen Wein und $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser, nimmt das Gelbe von 4 Eiern, und $\frac{1}{2}$ Vierl. gestoßenen Zucker, rührt den Wein langsam daran, röstet etwas in Würfel geschnittenes Brod in einem Stückchen frischer Butter schön gelb, gießt den Wein daran, thut ein Stückchen Zitronenschale, ein paar Nägelein und ein Stückchen Zimmt dazu, läßt es unter beständigem Rühren aufkochen, richtet die Suppe an, und reibt Muskatnuß darauf.

80. Wein-Suppe auf eine andere Art. Zu 1 Schoppen guten alten Wein rührt man das Gelbe von 4 Eiern und 1 Schoppen guten süßen Rahm, thut Zucker dazu, bis es süß genug ist, legt ein Stückchen Zitronenschale und ein Stückchen Zimmt darein, rührt es zusammen auf dem Feuer, bis es anfängt zu kochen, und richtet es über gebähte oder im Schmalz gebackene Brodschnitten an.

81. Wurzel-Suppe. Man pußt und wäscht 2 gelbe Rüben, 3 Petersil-, 2 Sellerie-, auch eine Pastinat-Wurzel, schneidet sie zu ganz dünnen länglichten Stückchen, dünstet sie mit einem Stück Butter und etlichen Kalbsknochen, bis sie weich sind, thut Salz und ein wenig geriebenes Brod dazu, gießt Fleischbrühe daran, läßt es zusammen noch eine Zeitlang kochen, thut dann einige Löffel voll Jus dazu, nimmt die Knochen heraus, und richtet die Suppe über im Schmalz gebackene Brodschnitten an.

82. Gestoßene Wurzel-Suppe. Man schneidet 1 Pf. Kalbfleisch und $\frac{1}{4}$ Pf. Schinken in kleine Blättchen, mischt eine gehackte Zwiebel darunter, dämpft es in einem großen Stück Butter ganz weich und hellgelb,

nimmt dann eine Handvoll junge gelbe Rüben, eben so viel gepuzten Blumenkohl, 2 bis 3 Handvoll ausgemachter grüner Erbsen und etwas Antivie dazu, stößt damit das Gelbe von 4 hart gesottenen Eiern und das Gedämpfte in einem Mörser zu Teig, nimmt das nöthige Salz und Muskatnuß, und läßt alles mit Semmelschnitten aufkochen, und richtet die Suppe durch ein Haarsieb an.

83. Suppe von Zieger oder grünem Käse. Man röstet einen starken Kochlöffel voll Mehl in einem Stück Schmalz recht schön hellgelb; dann schüttet man halb Wasser und halb Fleischbrühe, so viel als zur Suppe nöthig ist, daran; thut dann in Würfel geschnittenes und im Schmalz gebackenes Brod dazu, läßt es mit diesem eine Zeitlang aufkochen, reibt $\frac{1}{4}$ Pf. grünen Käse oder Zieger, läßt ihn einige Mal in der Suppe aufkochen; dann verrührt man das Gelbe von 2 Eiern mit 2 starken Eßlöffeln voll saurem Rahm, und rührt die kochende Suppe langsam daran.

84. Aufgezogene Suppe. Man rührt 6 Loth Butter mit 4 ganzen Eiern und 3 Eßlöffel voll saurem Rahm recht schaumig. Nun rührt man 3 Eßlöffel voll feines Mehl darein, thut Salz und Muskatnuß dazu, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form und läßt es zwischen Kohlen oder im Deselein gelb backen; dann stürzt man es heraus.

85. Consommé, oder Jus zum Aufbewahren. Man nimmt ein altes Huhn, 2 Pf. Rindfleisch, einen Ochsenfuß, welcher klein verhackt wird, ein Stück Kalbfleisch, 2 bis 3 Kalbsfüße, die ebenfalls zerschnitten werden, 1 oder 2 Krammetsvögel, ein Stück Rinderleber, thut alles in einen großen Topf, gießt 6 Maß Wasser darüber, und salzt es, aber nicht gar zu stark; eine mit Nägelcin besteckte Zwiebel, Selleriewurzel, Peterzil, gelbe Rüben und Pastinat-Wurzeln werden oben darauf gelegt. Man deckt den Topf zu, läßt es auf Kohlen langsam 4 bis 5 Stunden kochen, gießt die Brühe in eine Schüssel, nimmt das Fett davon, läßt das Uebrige durch ein Tuch laufen, stellt es an einen kühlen Ort,

läßt es gestehen, stürzt es um, und trocknet es an einem temperirten Ort langsam. Man gebraucht in Suppen und Saucen davon.

Beilagen zu Suppen.

1. Brodknödel. Für 2 Kreuzer Milchbrod zerschneidet man zu Schnitten; die eine Hälfte schneidet man in gewürfelte Bröckelchen, die andere Hälfte weicht man in Milch ein, röstet die Bröckelchen in einem Stückchen Butter schön gelb, thut sie auf einen Teller, und läßt sie erkalten; rührt dann ungefähr 4 Lth. Butter mit 3 ganzen Eiern schaumig ab, drückt das eingeweichte Brod fest aus, thut dieses mit den gerösteten Bröckelchen, auch Salz, ein wenig Muskatnuß und fein verwiegten Schnittlauch darunter, bricht Knödelchen aus, legt sie in siedende Fleischbrühe oder Wasser, und läßt sie schön durchkochen.

2. Butterknödel. Man rührt $\frac{1}{2}$ Bierl. Butter schaumig ab, schlägt 2 Eier, eines nach dem andern, darein, rührt es recht schaumig mit einander, thut 2 Eßlöffel voll Mehl und ein wenig Salz dazu, rührt es ganz langsam unter einander, thut Fleischbrühe in eine Pfanne oder einen Topf, legt mit einem Eßlöffel schöne runde Knödel darein, und läßt sie langsam sieden; man darf nur mit einer eisernen Gabel hineinstecken, und wenn kein Teig daran kleben bleibt, sind sie genug gekocht.

3. Butterknödel mit Brod. Dazu rührt man $\frac{1}{2}$ Bierl. Butter mit 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 1 Ei nach und nach schaumig ab, reibt für 1 Kreuzer Milchbrod, rührt so viel darunter, bis es nicht mehr zerfährt, thut Salz und ein wenig Muskatnuß dazu, bricht Knödel aus, und legt sie in kochende Fleischbrühe, bis sie durchaus gut sind.

4. Baiersche Knödel. Man läßt 1 Schoppen Milch und ein Stückchen Butter sieden, dann rührt man das nöthige Mehl so schnell als möglich hinein, rührt

es mit etlichen Eiern glatt, thut eine Handvoll verwiegeten Schinken, etwas feine Zwiebel und Petersil darunter, und setzt sie gehörig; dann setzt man mit einem Löffel große runde Knödel in kochende Fleischbrühe, deckt sie zu und läßt sie langsam auskochen.

5. Eierkäs. Zwei ganze Eier schlägt man in eine Schüssel, thut Salz und Muskatnuß dazu, rührt einen starken $\frac{1}{2}$ Schoppen warm gemachte Fleischbrühe daran, stellt dieses in kochendes Wasser, deckt es zu und läßt das Wasser so lange kochen, bis der Käs fest ist, stürzt es dann auf einen Teller, und schneidet viereckige Stückchen davon auf die Suppe.

6. Grüner Eier-Käs. Man verwiegt Petersil, Körbelkraut, Sauerampfer, Schnittlauch und etliche Zwiebelröhrlein recht fein, und dämpft es in einem Stück Butter; verrührt 3 — 4 Eier mit einem Trinkglas voll süßer Milch oder auch mit Fleischsuppe, thut das grüne Gedämpfte hinzu, schüttet es in ein schickliches Geschirr, stellt es in kochendes Wasser und läßt es fest werden; dann bricht man es mit einem Löffel Stückchenweis aus und legt es auf der Suppe herum.

7. Gebackene Erbsen. Man nimmt 2 bis 3 Löffel voll Mehl in eine Schüssel, läßt frische Butter in der Größe eines halben Hühnereies zergehen und schüttet sie an das Mehl, thut 1 Löffel voll sauern Rahm und 1 starken Löffel voll Bierhefen dazu, schlägt das Gelbe von 1 Ei darein, salzt es ein wenig, macht den Teig mit lauer Milch an, daß man ihn auswirken und walzen kann, nimmt ihn auf das Nudelbret und wirkt ihn, wälzt ihn Messerrücken dick aus, und läßt ihn an einem temperirten Orte gehen; wenn er gegangen ist, wälzt man ihn wieder dünner, sticht ihn mit einem Erbsenmördelchen aus, backt die Erbsen langsam im Schmalz, bis sie schön gelb werden, und kocht sie dann mit guter Fleischbrühe auf. Die Erbsen können auch im Ofen gebacken und in der Suppe hernach aufgekocht werden.

8. Erbsen-Knödel. Recht sauber erlesene Erbsen setzt man mit Wasser zum Feuer, und läßt sie recht weich sieden; dann treibt man sie durch ein Haarsieb,

thut ein Stückchen recht fein verwiegten Speck in eine Casserolle, dünstet etwas Petersil darin, mischt einen starken Eßlöffel voll Mehl und die durchgetriebenen Erbsen hinzu, läßt es zu einem sehr dicken Brei kochen und dann erkalten; nun rührt man das Gelbe von 3 Eiern dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee und rührt es, nebst Salz und Muskatnuß, auch darunter; alsdann probirt man, ob die Knödel nicht zerfahren, und läßt sie durchkochen.

9. Erdäpfel-Knödel. Man nimmt 3 mittlere gesottene Erdäpfel, schält sie, und wenn sie recht kalt sind, reibt man sie am Reibeisen ab, rührt 4 Lth. Butter mit 2 ganzen Eiern leicht ab, thut die Erdäpfel mit Salz und fein geschnittenen Schnittlauch dazu, und probirt mit einem Löffel in kochendem Wasser oder Fleischbrühe, ob die Knödel nicht mehr zerfahren; wenn sie noch zu locker sind, thut man ein klein wenig Mehl darunter, legt sie dann in kochende Fleischbrühe oder Wasser, läßt sie gut werden, braucht sie zur Suppe, oder schmalzt sie nach Belieben.

10. Gefüllte Erdäpfel. Wenn kleine Erdäpfel gesotten und geschält sind, so werden ihnen oben Deckel abgeschnitten und sie dünn ausgehöhlt. Nun verwiegt man etwas Petersil und Zwiebeln, dünstet es in etwas Butter, läßt es verköhlen, rührt etliche Löffel voll süßen Rahm und etliche Eier hinzu, thut dann sehr wenig geriebene Semmel darunter, läßt es auf dem Feuer ein wenig anziehen, füllt die ausgehöhlten Erdäpfel damit, thut die Deckel wieder darauf, wendet sie in einem Flädleinsteig um, und backt sie in heißem Schmalz; dann legt man sie in der Suppe herum.

11. Fischknödel. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pf. Hecht, thut die Haut und die Gräthe sauber davon, verwiegt das Fleisch mit etwas Schnittlauch recht fein, rührt $\frac{1}{2}$ Bierl. Butter mit 2 Eiern ab, thut das verwiegte Fleisch, 1 Löffel voll geriebenes Brod, eben so viel Mehl, und das nöthige Salz, auch etwas Muskatnuß dazu, bricht Knödel, legt sie in kochende Fleischbrühe, und läßt sie langsam durchkochen.

12. Kalbfleisch
dasselbe
Loth g
Schnitt
lich,
mit ein
sel, sch
nuß de
riebene
in koch
ren;
sie du
gefüllt

13. nach G
chertes
dieses
bel, r
Eiern
voll sa
bis es
von in
darin

14. stellt r
man f
rührt
der Pf
Bierl.
kochte
katnuß
in koch

15. wenig
man z
roh v
lau ge
ganzer

12. Fleischknödel. Man nehme ungefähr $\frac{1}{2}$ Pf. Kalbfleisch vom Schlegel, hacke es recht fein, und stoße dasselbe dann wie Teig in einem Mörser; verwiege 6 Loth geräucherten fetten Speck mit ein wenig Petersil, Schnittlauch und einer halben Zwiebel so fein als möglich, und lasse dieses in einem Pfännchen auf Kohlen mit einander dünsten; nimmt das Fleisch in eine Schüssel, schüttet den gedünsteten Speck, Salz und Muskatnuß daran, schlägt 2 ganze Eier dazu, thut so viel geriebenes Brod darein, bis die Knödel, wenn man eines in kochender Fleischbrühe probirt hat, nicht mehr zerfahren; legt sie dann in kochende Fleischbrühe, und läßt sie durchaus kochen. Man kann sie zur Suppe oder zu gefüllten Pasteten brauchen.

13. Fleischknödel auf andere Art. Man nimmt nach Gutfinden gebratenes Kalbfleisch, ein wenig geräuchertes und gekochtes mageres Schweinesfleisch, verwiegt dieses mit Petersil, Schnittlauch und einer kleinen Zwiebel, rührt $\frac{1}{2}$ Vierl. Rindermark mit 2 bis 3 ganzen Eiern ab, thut das verwiegte Fleisch sammt 1 Löffel voll sauern Rahm, Salz und geriebenem Brod darunter, bis es ein nicht gar zu fester Teig ist, legt Knödel davon in kochende Fleischbrühe oder Wasser, und läßt sie darin aufkochen.

14. Griesknödel. Einen kleinen Schoppen Milch stellt man auf das Feuer, und wenn sie siedet, rührt man so viel Kernengries darein, daß es recht fest wird, rührt es so lange auf dem Feuer, bis es sich ganz von der Pfanne losschält, thut es auf einen Teller, rührt $\frac{1}{2}$ Vierl. Butter mit 3 ganzen Eiern gut ab, rührt das gekochte Gries nach und nach darunter, thut Salz und Muskatnuß dazu, schlägt mit einem Messer länglichte Knödel in kochende Fleischbrühe, und läßt sie langsam sieden.

15. Grüne Knödel. Eine Handvoll Spinat, ein wenig Petersil, Körbelkraut und Schnittlauch dünstet man zusammen in einem Stückchen Butter; nachdem es roh verwiegt ist, weicht man für 1 Kr. Milchbrod in lau gemachte Milch ein, rührt $\frac{1}{2}$ Vierl. Butter mit 2 ganzen Eiern recht schaumig ab, drückt das Brod wie

der fest aus, rührt es sammt den gedünsteten Kräutern unter die Butter, salzt es, bricht Knödel in kochende Fleischbrühe, und läßt sie schön durchkochen.

16. Hefenknödelchen. Man thue 4 große Eßlöffel voll Mehl in eine Schüssel, schlage 1 Ei dazu, nehme 4 Lth. Butter, lasse sie zergehen, gieße sie auch daran, und thue noch Salz und einen starken Eßlöffel voll Bierhefen dazu. Man nimmt den Teig auf ein Nudelbret heraus, wirkt denselben und waltet mit der Hand Fingersdicke lange Streifen daraus, schneidet Bröckelchen davon, macht sie mit der Hand rund, legt sie auf ein Bretchen und läßt sie recht gehen, legt sie dann in siedendes gesalzenes Wasser und läßt sie durchsieden.

17. Hirnknödel. Ein Kalbshirn legt man in warmes Wasser, reinigt dasselbe sauber, wäscht es noch aus frischem Wasser, verwiegt es recht fein, rührt $\frac{1}{2}$ Bierl. Butter mit 2 ganzen Eiern ab, rührt das Hirn darunter, und thut geriebenes Milchbrod darein, bis sie nicht mehr auseinander fahren, wenn man eines davon in kochende Fleischbrühe legt; thut fein gewiegten Schnittlauch, Salz und Muskatnuß dazu, legt die Knödel, welche mit einem Löffel schön rund ausgebrochen werden, in siedende Fleischbrühe, und läßt sie langsam kochen.

18. Hühnerblutwürstchen. Wenn Hühner oder sonstiges Geflügel abgestochen wird, so muß das Blut recht fleißig gerührt und durch einen engen Seier gelassen werden. Man mischt eben so viel oder noch einige Löffel voll mehr süßen Rahm bei, thut die sehr fein verwiegte Schale einer Zitrone, Petersil, auch Salz und Muskatnuß dazu, schneidet oder verwiegt eines Hühner- eies groß fetten Speck, mischt diesen auch darunter, füllt alles in dünne Därme, und siedet solche, wenn sie zugebunden sind, sehr behutsam; dann befreit man die Würstchen von den Därmen und legt sie in die Suppe. Sie taugen am besten auf Gerste, Reis und dergleichen.

19. Hühnerleberknödel. Von Hühnern nimmt man die Leber, das Herz und das Fleischige vom Magen, wiegt dieses mit etwas Petersil und Schnittlauch so fein als möglich, rührt eines halben Hühner- eies groß But-

ter mit dem Gelben eines Eies und einem ganzen Ei schaumig ab, rührt das Verwiegte darunter, reibt von einem Semmelbröddchen die Rinde, thut die Brosamen, nebst Salz, Muskatnuß und Mehl, so viel man mit 3 Fingern fassen kann, dazu, legt Knödel davon in kochende Fleischsuppe, und läßt sie langsam durchkochen.

20. Hühnerzieger. Von 2 bis 3 jungen Hühnern nimmt man die Leber, das Herz und das Fleischige vom Magen, verwiegt es mit etwas Schnittlauch so fein als möglich, thut es in eine Schüssel, thut 3 Löffel voll geriebenes Brod, Salz, Muskatnuß, 1 Löffel voll sauern Rahm, 1 Schoppen Milch und den Saft von einer halben Zitrone daran, thut es in einem messingenen Pfännchen auf das Feuer, läßt es unter beständigem Umrühren gerinnen, schüttet es in Mödelchen oder enge Schaumlöffel, und läßt es ablaufen.

21. Kalbfleisch-Würstchen. Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Pf. Kalbfleisch, befreit es von allen Fasern, klopft es zu einem Teig, so fein als möglich, thut die fein verwiegte Schale einer Zitrone hinzu, macht es mit süßem Rahm und dem Gelben von 2 Eiern zu einem flüssigen Teig, thut $\frac{1}{4}$ Pf. verwiegten frischen Speck, Salz und Muskatnuß hinzu, füllt die Masse in ganz dünne Schweinsdärme, setzt sie mit frischem Wasser zum Feuer, nimmt sie, bevor sie ganz zum Sieden kommen, heraus, thut die Därme davon und läßt die Würstchen in frischer Butter leicht gelb braten; nachdem sie zu halb Fingerslangen Stückchen geschnitten sind, legt man sie auf der Suppe herum.

22. Käsknödel. Von $1\frac{1}{2}$ Schoppen süßem Rahm und einem Kochlöffel voll Mehl kocht man einen sehr dicken Brei, thut 4 Loth geriebenen guten Käse und ein wenig Butter hinzu, läßt dieses eine Zeitlang kochen, thut es alsdann in eine Schüssel, rührt, nachdem es ein wenig erkaltet ist, 2 ganze Eier hinzu, und mengt so viel gutes Milchbrod darunter, daß es eine feste Masse bildet; aus diesem macht man runde Knödel und kocht sie in der Fleischbrühe recht dick.

23. Kapannen-Knödel. Wenn der Kapau ge-

putzt und ausgezogen ist, schneidet man das Brustfleisch sauber ab, und schabt es mit einem Messer auf einem Bret, damit alles Adrige und die Fasern davon kommen, verwiegt es fein, mischt auch etwas Zitronenschale darunter, stößt es noch sammt dem Gelben von einem hart gesottenen Ei in einem Mörser, daß es wie ein Brei wird; nimmt es alsdann auf ein mit Mehl bestreutes Bret, macht runde Kügelchen daraus, und siedet dieselben in guter Fleischbrühe, bis sie vollends ausgekocht sind. Sie können zu Suppen oder als Zwischenspeise gebraucht werden.

24. Krebsknödel. Man rührt 6 Loth Krebsbutter recht schaumig ab, und thut das Gelbe von 2 Eiern und 1 ganzes Ei nach und nach darein; reibt von einem Milchbröckchen die Rinde ab, rührt es, nebst dem gehörigen Salze, darunter, legt Knödel davon in kochende Fleischsuppe, worin ein Stückchen Krebsbutter seyn muß, und läßt sie langsam auskochen.

25. Krebsknödel auf andre Art. Man siedet 15 Suppenkrebse, nimmt das Fleisch von den Schwänzen und Scheeren, verstoßt das Uebrige im Mörser und röstet es in einem Stück Butter, bis es recht roth ist; dann preßt man es durch ein Haarsieb, thut die ausgebrochenen, klein zerschnittenen Scheeren und Schwänze, eine Handvoll geriebener Semmel, 2 ganze Eier, Salz und Muskatnuß hinzu, und rührt einen Eßlöffel voll ungezuckerten Alkermesssaft darunter, damit sie recht schön roth werden; dann legt man sie in kochende Fleischbrühe und kocht sie gut durch.

26. Leberknödel. Man häutelt $\frac{1}{2}$ Pf. Kalbsleber sauber ab, stößt sie in einem Mörser fein, treibt sie dann durch ein Haarsieb, rührt $\frac{1}{2}$ Bierl. Rindermark und ein kleines Stückchen Butter schaumig ab, schlägt 2 Eier, eines nach dem andern, darein, rührt es so lange, bis das Mark und die Eier einander angenommen haben, thut geriebenes Milchbrod, die durchgetriebene Leber und das gehörige Salz dazu, probirt ein Knödel in kochender Fleischbrühe oder Wasser, und wenn sie nicht mehr zerfahren, legt man lange, mit einem Löffel ausgebrochene

Knödel
zen ist
27.
mark
und
thut
mit d
koche
28.
sehr s
sie we
verwie
Stück
ganze
und
Eßlöff
nach
29
det n
Rahr
und
in ei
noch
der
und
müß
zu st
wen
schne
30
und
rühr
er n
ist,
mit
Mue
brüh
31
nen

Knödel in kochende Fleischbrühe oder Wasser, das gesalzen ist, und läßt sie langsam kochen.

27. Markknödel. Man verrührt $\frac{1}{2}$ Bierl. Rindermark mit 1 Löffel voll Wasser ganz weiß ab, rührt nach und nach ein ganzes und das Gelbe von 1 Ei darein, thut geriebenes Milchbrod darunter, bis sich der Teig mit der Hand zusammenwallen läßt, legt die Knödel in kochende Fleischbrühe, und läßt sie langsam auskochen.

28. Morchelnknödel. Man wäscht die Morcheln sehr sauber, thut sie mit kaltem Wasser zum Feuer, läßt sie weich sieden, wäscht sie wieder aus mehreren Wassern, verwiegt sie mit etwas Petersil sehr klein, rührt ein Stückchen Butter wie ein halbes Hühnerei groß mit 2 ganzen Eiern und den verwiegten Morcheln, nebst Salz und Muskatnuß, wohl unter einander, und rührt einen Eßlöffel voll Mehl dazu. Man legt dann Knödel davon nach beliebiger Größe in kochende Fleischbrühe.

29. Rahmwürste. Für 1 Kr. Milchbrod zerschneidet man klein, kocht es mit $\frac{1}{2}$ Schoppen guten süßen Rahm und ein klein wenig Butter, rührt fleißig darin und läßt es wie ein dickes Mus kochen, bringt es dann in eine Schüssel, mit ein wenig Salz und 2 Eiern, gießt noch so viel guten Rahm dazu, bis es ein ganz laufender Teig wird, füllt alsdann saubere Rindsdärme damit, und setzt sie mit kaltem Wasser über das Feuer, doch müssen die Därme nur halb aufgefüllt werden, weil es zu stark aufgeht; man läßt sie langsam sieden, und wenn es gut ist, nimmt man die Därme davon, und schneidet die Würste in beliebige Stückchen.

30. Reisknödel. Man setzt $\frac{1}{2}$ Bierl. erlesenen und gebrühten Reis mit 1 Schoppen Milch über Kohlen, rührt öfters darin, und gießt bisweilen Milch nach, damit er nicht ansitze; wenn er weich und ganz dick eingekocht ist, rührt man ein Stückchen Butter und 2 ganze Eier mit einander ab, thut den gekochten Reis, Salz und Muskatnuß darunter, und läßt Knödel davon, in Fleischbrühe oder kochendem Wasser, hinlänglich kochen.

31. Reis-Tafeln. Man reibt 2 Loth wohl erlesenen Reis in einem Tuche sauber ab, stößt ihn im Mörs-

ser, siebt ihn durch ein Haarsieb, kocht ihn mit Milch zu einem dicken Brei, thut ihn in eine Schüssel und das Gelbe von 2 hartgekochten Eiern und einem frischen Ei, nebst einem Eßlöffel voll saurem Rahm, hinzu, salzt es gehörig, legt es auf ein mit Mehl bestreutes Bret, formirt lauter sehr kleine viereckichte Blättchen daraus und backt sie aus heißer Butter.

32. Sago Knödel. Man kocht den Sago, nachdem er gewaschen ist, in Fleischbrühe weich und ganz dick; dann thut man ihn zum Erkalten auf einen Teller, verstoßt das Gelbe von 3 hart gekochten Eiern und einem Stück Butter in einem Mörser, thut dieses und den Sago in eine Schüssel, schlägt noch ein frisches Ei daran und macht es recht unter einander; dann bricht man, wenn es nicht mehr an Salz fehlt, kleine Knödel, legt sie in kochende Fleischbrühe und läßt sie gut durchkochen; damit die Knödel nicht zerfahren, kann auch ein Löffel voll gutes Mehl unter die Masse gerührt werden.

33. Speck Knödel. Ein Stückchen geräucherten mageren Speck siedet man weich, schneidet ihn in kleine gewürfelte Bröckelchen, ein Semmelbrod wird ebenfalls in Würfel geschnitten, die Hälfte in Milch geweicht, so daß das Brod die Milch austrocknet. Nun nimmt man die Hälfte Speck und das Brod nebst einer zerschnittenen Zwiebel und röstet es, bis das Brod gelblich und hart ist. Dann thut man es zu dem in der Milch geweichten Brod, und den übrigen Speck dazu, rührt es mit etlichen Eiern unter einander, thut so viel Mehl dazu, daß sie im Sieden nicht mehr zerfahren, nun legt man sie in kochendes Wasser in der Größe eines Hühnerettes, und läßt sie gut durchkochen. Sie sind als Beilage in die Suppe oder als Zwischenplatte gut.

34. Gebackene Speck Knödel. Man verwiegt ein Stückchen abgekochten Schinken und ein Stück geräucherten, ebenfalls gekochten Speck mit Zwiebeln und Petersil recht fein; dann weicht man ein Stückchen Brod in Milch ein, läßt es wieder austrocknen, thut es dann in eine Schüssel und rührt es mit etlichen Eiern glatt. Hernach

schneide
Würfel
eingem
Löffel
Muska
welche
wenn
besonde

35.
oder
beln re
zerfließ
darin,
ziehen
Eßlöff
es mi
und
zwischen

36.
junger
zenem
lauch
bener
etwas
deckt
dann
chen
dazu,
rührt
man

schneidet man ein Viertel von einem Kreuzerbrode in Würfel, backt diese in Schmalz, mischt sie unter das eingemachte Brod und den Schinken nebst noch einem Löffel voll geschnittenem Speck, thut das nöthige Salz, Muskatnuß und so viel Mehl hinzu, daß die Knödel, welche man daraus macht, nicht auseinander fallen, wenn man sie in heißem Schmalz backt. Sie passen besonders gut zu Ragouts.

35. Schnitten. Man hackt gebratenes Kalbfleisch oder Fleisch von Geflügel mit Petersil und etwas Zwiebeln recht klein, läßt ein Stück Butter in einer Casserolle zerfließen, röstet ein wenig geriebene Semmel leicht gelb darin, und läßt das verwiegte Fleisch auch damit anziehen; dann thut man Salz, Muskatnuß und etliche Eßlöffel voll verwiegten Parmesan-Käs darunter, macht es mit Eiern etwas flüssig, streicht es auf Brodschnitten und backt sie aus heißer Butter, oder man thut sie zwischen Kohlen und läßt sie langsam aufziehen.

36. Spinat-Küchlein. Eine starke Hand voll jungen Spinat wascht man sauber, brüht ihn in gesalzenem Wasser und verwiegt ihn mit Zwiebeln und Schnittlauch sehr klein; nun röstet man eine Hand voll geriebener Semmel in einem Stück Butter leicht gelb, gießt etwas süße Milch daran und läßt es eine Stunde zugedeckt stehen, damit das Brod die Milch austrocknet; dann dämpft man den Spinat in einem kleinen Stückchen Butter, daß er etwas austrocknet, thut das Brod dazu, salzt ihn gehörig, schlägt 3 Eier daran und verührt alles mit einem kleinen Löffel voll Mehl; dann backt man es Löffelvollweis in heißer Butter.