

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

I. Suppen

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

I. S u p p e n.

1. Banadel = Suppe.

Man nimmt Weißbrod nach Belieben, ein Stückchen frische Butter, gießt Wasser oder helle Erbsenbrühe daran, und kocht alles in einer irdenen Reine. Beim Anrichten schlägt man 3 Eierdotter hinein, giebt einige Löffel voll Rahm und ein wenig Salz dazu, rührt alles recht un-
tereinander und reibt ein wenig Muskatnuß daran.

2. Besondere Suppe.

Man nimmt von allen Sorten Wurzeln, die eine Küche hat, schneidet sie länglich, dünstet sie in einem Stück Butter mit zerhackten Kalbsbeinen, bis sie einen guten Geschmack und eine schöne Farbe haben, giebt gesalzene Fleischbrühe daran, läßt sie eine Zeitlang kochen, thut sodann die Brühe über gebähte Brodschnitten, giebt einen Löffel voll Jus daran, streut etwas zerschnittenes Grünes darüber und giebt sie heiß auf den Tisch.

3. Bier = Suppe.

Ein Löffel voll Mehl wird mit 2 Eierdotter und einem Schoppen guter Milch angerührt; sodann giebt man einen Schoppen Bier, Zimmt und Zucker nach Belieben dazu, läßt solches unter beständigem Rühren einen Wall thun und richtet es über in Würfel geschnittenes Weißbrod an.

4. Blinde Chokolade = Suppe.

Es wird ein Löffel voll Mehl in einem Stück Butter recht schön gelb geröstet, mit guter Milch aufgekocht, Zucker, Zimmt und Nägelein dazu gethan, etlichemal aufgerührt, und dann über gebähtes Brod angerichtet. Wer es liebt, kann Eiergelb daran rühren.

5. Gebackene Erbsen = Suppe.

Man nimmt 4 Kochlöffel voll Mehl, thut es in eine Schüssel, macht einen Flädleinteig daraus, schlägt 2 Eier in denselben, rührt ein wenig Milch daran, damit der Teig recht zart und nicht zu dünn wird. Dann macht man Luken d. h. Backbutter heiß, läßt den Teig durch einen Schaumlöffel darein tropfen, aber nicht zu viel auf einmal, backt sie blaßgelb, daß sie aussehen wie Erbsen; dann thut man sie in die Schüssel, backt so fort, bis man genug hat, schüttet sodann gute Fleischbrühe daran, salzt sie und giebt sie gleich auf den Tisch, daß sie nicht weich werden.

6. Durchgetriebene Erbsen = Suppe.

Man setzt $\frac{1}{2}$ Maßlein Erbsen mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie ganz weich sieden mit Wurzeln wie man sie liebt; dann treibt man sie durch ein Sieb, brennt sie mit Zwiebeln gut ein, läßt sie noch ein wenig kochen, salzt sie, zerschneidet etwas Grünes daran, und richtet sie über gebähte Brodschnitten an.

7. Erdäpfel = Suppe.

Man nimmt 10 gesottene Erdäpfel, reibt sie auf dem Reibeisen, nimmt Butter, Petersilie, Zwiebeln, Chalotten, welches alle vorher zerschnitten werden muß, in eine Kasserole, dünstet dieses recht, schüttet 1 Maas Wasser oder Fleischbrühe daran, läßt es gut kochen, und richtet es über in Würfel geschnitten gebackenes Weißbrod an.

8. Erdäpfel = Suppe anderer Art.

Es werden 10 mittelgroße Erdäpfel geschält, an einem

Reibeisen gerieben und ausgedrückt; dann läßt man sie in guter Fleischbrühe weich kochen; beim Anrichten thut man 2 Eierdotter, etwas Rahm, Salz und Gewürz nach Gutdünken in die Schüssel, rührt die gekochte Suppe langsam darein, und giebt sie so auf den Tisch.

9. Fisch = Suppe.

Man nimmt gemeine Fische, putzt sie sauber, nimmt ein Stück Butter, Wurzeln, Zwiebeln, gelbe Rüben in eine Schüssel, läßt es gelb dämpfen, schüttet Wasser daran, so viel man gebraucht, kocht es $\frac{1}{2}$ Stunde, thut Salz, Schnittlauch, auch, wenn man es hat, einige Löffel voll Erbsenmark daran, wovon die Fastensuppen alle gut werden, richtet sie sodann über gebähtes Brod an und giebt sie heiß auf den Tisch.

10. Fisch = Suppe anderer Art.

Man belegt den Boden einer Keine mit Butter, legt einige rundgeschnittene Zwiebeln, und dann die Fische in Stückchen geschnitten darauf, giebt Salz und Wurzeln nach Belieben dazu, läßt alles gut dämpfen ohne es zu rühren, bis es recht gelb geworden ist, schüttet sodann Erbsenbrühe daran, läßt es gut auskochen, gießt es durch ein Sieb über gebähte Brodschnitten, streut etwas zerschnittenes Grünes daran, und giebt sie heiß auf den Tisch.

11. Braune Fleisch = Suppe.

Man nimmt gutes Nierenfett und ein mageres Stück Zugabefleisch in eine Keine, giebt Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz nach Belieben dazu, läßt es dämpfen, bis es gelb ist, schüttet einige Löffel voll Fleischbrühe daran, daß es sich besser auflöst, man kann auch Kalbsbeine darin kochen; sodann zerschneidet man etwas Grünes darauf, und gießt die Brühe durch ein Haarsieb über gebähtes Brod. Man kann auch Knöpflein zu dieser Suppe gebrauchen.

12. Flecklein-Suppe.

Man macht den Teig wie zu einer Nudeln-Suppe, aber so dünn ausgewallt wie möglich; dann schneidet man ihn, als wenn man Nudeln schneiden will, kehrt die Nudeln um, schneidet kleine Flecklein daraus und läßt sie in der Fleischbrühe aufkochen, wie die Nudeln.

13. Französische Suppe.

Man nimmt etliche Stücke gelben Wirsching oder Kohl, schneidet diesen nach der Länge, aber nicht gar fein, wie auch dergleichen Zwiebeln, Petersilienkraut; Selleri, gelbe Rüben, Körbelkraut; setzt dieses mit siedendem Wasser oder guter Fleischbrühe zum Feuer, giebt Salz, Pfeffer und frische Butter daran, läßt dieses weich kochen, schneidet dann Weißbrod zu recht feinen Schnitten, legt es in eine Schüssel, wechselsweise eine Lage Brod, eine Lage Käse, bis alles angefüllt ist, schützet alsdann den gesottenen Wirsching sammt dem Uebrigen ganz siedend daran, deckt es zu und giebt es zur Tafel.

14. Geriebene Gerste-Suppe.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl auf ein Nudelbrett, schlägt 3 Eier hinein, macht dieses untereinander zu einem festen Teig, reibt diesen an einem Reibeisen, daß er nicht knollig wird; dann bereitet man eine gute Fleischbrühe und rührt die geriebene Gerste unter beständigem Kochen hinein. Man kann die Suppe $\frac{3}{4}$ Stunde kochen lassen, alsdann fein zerschnittenes Grünes und Salz nach Belieben hinein thun.

15. Gerollte Gerste-Suppe.

Für 1 Person rechnet man einen guten Löffel voll Gerste, setzt sie mit Wasser und einem Stückchen frischer Butter zum Feuer, giebt Acht, daß sie nicht anbrennt, füllt sie mit guter Fleischbrühe auf und kocht sie 3 Stunden lang; dann schüttet man sie durch ein Sieb, läßt sie

noch ein wenig aufkochen, gießt den Schleim in die Tassen oder über gebähte Brodschnitten. Man kann auch die Gerste, wenn sie fein ist, sammt den Kernen geben, nur rührt man 2 Eiergelb hinein und bestreut sie mit Schnittlauch.

16. Geriebene Gipfel-Suppe.

Man reibt 6 Kreuzer-Gipfel (mürbes Brod) am Reibeisen, dünstet dieses in einem Stückchen Butter, rührt es in gute Fleischbrühe, 2 Eierdotter und 1 Löffel voll Rahm dazu, läßt es kochen und reibt etwas Muskatnuß darauf.

17. Suppe von Goldschnitten.

Man schneidet 3 Milchbrode zu Schnitten, verklopert 3 Eier mit ein wenig Rahm, kehrt die Schnitten darin um, backt sie im heißen Schmutz, nimmt gute Fleischbrühe, so viel man zur Suppe gebraucht, läßt die gebackenen Schnitten einige Minuten darin kochen und giebt Salz, Petersilie und Muskatnuß nach Belieben dazu.

18. Gries-Suppe.

Man nimmt gute Fleischbrühe und setzt sie zu Feuer; auf 1 Maas rechnet man 6 gute Eßlöffel voll Gries. Wenn die Brühe kocht, so rührt man das Gries hinein und läßt es 1 Stunde lang kochen; vor dem Anrichten rührt man nach Belieben Eier und Rahm hinein, giebt Salz und Schnittlauch daran, und trägt sie so auf den Tisch.

19. Geröstete Gries-Suppe.

Es werden 6 gute Eßlöffel voll Gries in einem Stück Butter hellgelb geröstet; sodann nimmt man Fleischbrühe oder Wasser, schüttet es an das Gries, und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde länger kochen als die vorhergehende Suppe, und giebt sodann Salz und etwas Muskatnuß daran.

20. Hafergrütz-Suppe.

Man macht ein Stückchen Butter heiß, nimmt 1 Bierl.

Hafergrütze, ein wenig Zucker, 2 Kochlöffel voll Mehl, und röstet dieses hellgelb, sodann gießt man Fleischbrühe oder Wasser darauf, läßt es eine gute Stunde kochen, salzt es nach Belieben und giebt es ohne Brod auf den Tisch.

21. Körbelkraut-Suppe.

Man nimmt eine Hand voll Körbelkraut und eine Hand voll Sauerampfer, wäscht es sauber, wiegt es recht fein und dämpft es in einem Stückchen Butter; wenn es wohl angezogen hat, so schüttet man gute Fleischbrühe und etwas Salz daran, und läßt dann gebähtes oder ungebähtes Brod damit kochen. Beim Anrichten werden 2 Eierdotter und etwas Rahm hineingerührt.

22. Knöpflein-Suppe.

Man macht einen guten Flädleinteig, welcher nicht zu dünn seyn darf, läßt ihn durch den Schaumlöffel in kochende Fleischbrühe laufen, und giebt etwas Grünes und Salz dazu, dann ist sie fertig.

23. Krebs-Suppe.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund Suppenkrebse, löst sie aus, stoßt die Schale in einem Mörser mit einem Stückchen Butter ganz fein, thut es in eine Reine, läßt es so lange kochen, bis die Butter recht roth ist, schüttet dann gute Fleischbrühe oder an einem Fasttag Milch daran, kocht es gut aus, und giebt Salz und Gewürz nach Belieben daran; dann seiet man es durch ein Tuch, aber recht heiß, über gebähte Brodschnitten.

24. Krebs-Suppe anderer Art.

Man kocht Krebse, so viel man braucht, in Wasser ab, löst die Schweife und die Galle aus, nimmt davon nur die Schalen, ein Stück Butter, und stoßt es zusammen, wenn es recht fein ist, kocht man es mit Milch oder Rahm, worin man ein Stückchen Zucker giebt, auf, und schüttet es ganz kochend durch ein Sieb über gebähte

Brodschnitten. Man kann auch die ausgelösten Schweife darauf geben.

25. Leber = Suppe.

Man nimmt 1 Pfund Leber, zieht die Haut ab, stoßt sie in einem Mörser und treibt sie durch ein Haarsieb, verwiegt eine Zwiebel fein, dünstet sie in einem Stückchen Butter und giebt dieses, nebst so vieler Fleischbrühe als man zur Suppe gebraucht, an die Leber, thut in Würfel geschnittenes, in Schmalz gebackenes Brod daran, läßt es mit diesem einige Zeit kochen, rührt alsdann 3 Eierdotter daran, damit die Leber nicht zu hart wird, und reibt ein wenig Muskatnuß hinein.

26. Linsen = Suppe.

Man setzt die Linsen mit kaltem Wasser aufs Feuer, giebt Wurzeln, Petersilie und Selleri daran, brennt einige Zwiebeln mit einem Stückchen Butter und einem Löffel voll Mehl gelb ein, Salz und Pfeffer dazu, und richtet es über gebähte Brodschnitten an. Man kann auch geräucherte Würste darein geben.

27. Mehl = Suppe.

Man macht ein Stückchen Butter heiß, röstet 4 Kochlöffel voll Einbrenn = Mehl mit ein wenig Zucker dunkelbraun, giebt ein wenig Kümmel daran, schüttet alsdann so viel Wasser dazu, als man Suppe gebraucht, läßt es mit Haus- oder Weißbrod auskochen und salzt es nach Gutdünken.

28. Nudeln = Suppe.

Zu 1 Pfund Mehl nimmt man 6 Eier, ist das Mehl zu trocken, so kann man ein wenig Wasser dazu nehmen, reibt alsdann den Teig recht fein, theilt ihn in 4 Theile und wallt ihn recht fein aus, und wenn die Kuchen abgetrocknet sind, so schneidet man sie mit einem Fleiß, daß sie recht gleich werden, und kocht sie in guter, gesalzener Fleischbrühe.

29. Spanische Nudeln = Suppe.

Für 12 Personen nimmt man 1 Pfund Nudeln, macht sie auseinander in recht guter Fleischbrühe und läßt sie $\frac{3}{4}$ Stunde kochen. Ist die Fleischbrühe nicht besonders gut, so rührt man einige Löffel voll Rahm und 2 Eierdotter hinein, salzt sie, streut etwas Grünes darauf und giebt sie heiß auf den Tisch.

30. Omelett = Suppe.

Man backt Omelette, je nachdem man Suppe kochen will; für 6 Personen nimmt man 2 Eier, 4 Kochlöffel voll Mehl, rührt es mit Milch an und backt die Omelette schön gelb; wenn sie kalt sind, so wiegt man sie auf einem Wiegebrett und läßt sie ein wenig aufkochen in guter Fleischbrühe. Wenn man übrige Kraketen hat, so kann man dieselben auch dazu verwenden.

31. Prezlein = Suppe.

Man schneidet Fasten-Prezlein in der Mitte von einander, richtet sie in eine Suppenschüssel, wechselsweise eine Lage Prezlein, eine Lage geriebenen Parmesan-Käse; brennt eine Hand voll feingeschnittene Zwiebeln in Butter bräunlich, giebt siedendes Wasser daran, läßt es mit Salz und Pfeffer gut aufsieden, und gießt es dann über die eingerichteten Prezlein, deckt sie zu und läßt sie an einem warmen Orte stehen, bis die Prezlein recht aufgelaufen sind, und giebt sie dann zur Tafel.

32. Saure Rahm = Suppe.

Man schneidet nach Gutdünken Hausbrod, röstet es gelb mit ein wenig Butter, gießt Wasser daran, so viel man zur Suppe gebraucht, läßt es aufkochen, salzt es, und rührt $\frac{1}{2}$ Schoppen Rahm mit 2 Eiergelb darein.

33. Reis = Suppe.

Für 12 Personen nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, wäscht ihn sauber, setzt ihn mit guter Fleischbrühe zum Feuer,

läßt ihn kochen ohne ihn zu rühren, bis er recht weich ist, verdünnt ihn mit gutem Jus, salzt ihn nach Belieben und streut fein zerschnittenes Schnittlauch oder Petersilie darauf.

34. Reis-Suppe.

Für 12 Personen nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis, wäscht ihn recht sauber, setzt ihn mit guter Fleischbrühe auf das Feuer, läßt ihn sieden, bis er recht weich ist, rührt ihn recht schleimig und giebt Jus und Salz nach Gutdünken daran. Auf diese Art kann man auch die Gerste-Suppe zubereiten.

35. Weiße Reis-Suppe.

Der Reis wird eben in nämlicher Quantität, wie in der vorher beschriebenen Suppe rein gewaschen und in guter Fleischbrühe ganz weich gesotten; dieses kann aber öfters aufgerührt und nach Belieben gesalzen werden; vor dem Anrichten nimmt man 5 Eierdotter in eine Schüssel, gießt einige Eßlöffel voll Wasser darauf, rührt den gekochten Reis langsam hinein, daß die Eier nicht gerinnen, und giebt sie heiß auf den Tisch.

36. Braune Sago-Suppe.

Man nimmt für 12 Personen $\frac{1}{2}$ Pfd. Sago, wäscht ihn recht sauber, gießt gute Fleischbrühe daran und läßt ihn langsam kochen; beim Anrichten nimmt man 3 Eierdotter, etwas guten Rahm, einige Löffel voll Jus, salzt es, reibt etwas Muskatnuß daran, rührt alles recht untereinander und giebt sie recht heiß auf den Tisch.

37. Weiße Sago-Suppe.

Man nimmt, wie oben, für 12 Personen $\frac{1}{2}$ Pfd. Sago, wäscht ihn recht sauber, kocht ihn in guter Fleischbrühe, bis er recht aufgelöst ist; beim Anrichten rührt man Rahm, Eiergelb und Salz nach Belieben darein.

38. Spargel-Suppe.

Der Spargel braucht gerade nicht von dem schönsten zu seyn; man schneidet ihn in gleiche Stückchen, aber

nur das Mürbe, und siedet sie in guter Fleischbrühe, wenn sie weich sind, so giebt man sie über gebähte Brodschnitten, salzt sie, und giebt sie gleich auf den Tisch.

39. Wein-Suppe.

Man nimmt 1 Kochlöffel voll Mehl in eine Schüssel, rührt es zart mit Wasser an, giebt 3 Eiergelb und einen Schoppen guten Wein dazu, rührt es gut um, schüttet es in ein reines Pfännlein, giebt Zucker, Zimmt und Nägelein dazu, rührt dieses auf dem Feuer, daß es nicht überkocht und richtet es über gebähtes oder in Würfel geschnittenes, in Butter geröstetes Brod an, und giebt es sogleich auf den Tisch.

40. Zettele-Suppe.

Man nimmt 1 Kochlöffel voll Mehl in eine Schüssel, schlägt 1 Ei dazu, rührt es recht zart, nimmt noch 1 Ei dazu, daß der Teig recht lauft, und rührt ihn dann in kochende gute Fleischbrühe.

Knöpflein und andere Beilagen zu Suppen.

1. Blumenkohl in die Suppe.

Der Blumenkohl wird sauber gewaschen, gepuht, die weißen Zinklein davon erlesen und in Salzwasser abgekocht; dann macht man einen guten Eierteig, kehrt den Blumenkohl darin um, und backt ihn in Schmalz, d. h. in ausgekochter Butter; beim Anrichten garnirt man die Suppe mit diesem Blumenkohl. Man kann auch Spinat oder andere feine Gemüse damit zieren.

2. Brod-Knöpflein.

Man weicht 1 Kreuzerbrod in kaltes Wasser ein, wenn es weich ist, drückt man es aus, macht 3 Loth

Butter in einem Pfännlein warm, thut das Brod hinein und rührt es auf dem Feuer, bis es recht fein ist, und schlägt 2 Eier hinein; dann kann man die Knöpflein backen oder in Fleischbrühe kochen. Diese Knöpflein können in alle Suppen gegeben werden, auch kann man sie in Pasteten mit Fleisch oder Geflügel geben.

3. Brod-Knöpflein anderer Art.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Bierl. Butter recht weiß, schlägt 2 oder 3 Eier darein, salzt es und thut so viel geriebenes Weißbrod dazu, daß man kleine runde Knöpflein daraus formiren kann, alsdann siedet man sie $\frac{1}{4}$ Stunde in kochender Fleischbrühe.

4. Gefüllte Brödlein.

Man nimmt Bierhefen-Teig, wie zu den Dampfneudeln; wenn man keine Blech-Mödelein hat, so nimmt man ein Kelchglas, macht eine Fülle wie zu einer Kalbsbrust, bringt es mitten in den Teig und läßt es ganz heben; dann kann man sie in einem Ofen auf Blech oder in Schmalz backen. Auf 1 Person rechnet man 3 Stück.

5. Butter-Knöpflein.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter recht leicht, rührt nacheinander 3 ganze Eier und 3 Kochlöffel voll Mehl dazu; wenn dieses recht untereinander gewirkt ist, so läßt man es $\frac{1}{2}$ Stunde in beständig zugedeckter Fleischbrühe kochen.

6. Butter-Knöpflein anderer Art.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Bierl. Butter recht ab, schlägt 2 Eier, eines nach dem andern hinein; dann rührt man es eine Weile und reibt 1 Kreuzer-Gipsel daran, salzt es, und giebt Grünes nach Belieben dazu, der Teig darf aber nicht zu fest werden; dann macht man kleine Knöpflein daraus und kocht sie in Fleischbrühe.

7. Noch eine Art Butter-Knöpflein.

Man schneidet 1 Kreuzerbrod in Würfel, schüttet 3 Loth frische Butter daran, salzt es, giebt etwas Grünes und

Muskatnuß daran, wirkt alles recht durcheinander, macht kleine Knöpflein daraus und kocht sie in Fleischbrühe.

8. Buttermig-Knöpflein.

Man nimmt Buttermig, sticht ihn mit einem Rödelein aus wie zu Pfeffernüssen, setzt sie auf ein Papier und backt sie hellgelb; sie dienen zur Suppe wie andere Knöpflein, nur darf man sie nicht kochen lassen.

9. Verlorene Eier.

Man verschlägt 4 Eier mit guter, heißer Fleischbrühe, giebt Grünes, Salz und Gewürz nach Belieben dazu, rührt alles durch einen feinen Schaumlöffel in ein besonderes Geschirr und läßt es in einem Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde stehen; alsdann legt man den Teig löffelvollweis auf Suppen, worin Brodschnitten sind.

10. Erbsen von Mehl.

Man macht einen Nudelteig, thut ein Stückchen Butter wie eine Nuß groß daran, giebt 2 Eier und so viel Mehl als die Eier aufbrauchen, dazu, arbeitet den Teig recht zart, wallt ihn, wie einen gewöhnlichen Nudelteig, einen starken Messerrücken dick aus, sticht ihn mit einem Rödelchen aus, backt sie in nicht gar heißem Schmalz hellgelb, und läßt sie mit guter Fleischbrühe $\frac{1}{2}$ Stunde kochen; Salz und Grünes giebt man nach Belieben in die Brühe.

11. Erdäpfel-Knöpflein.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 8 Eiern recht leicht ab; dann reibt man 1 Pfd. gesottene mehligte Erdäpfel und 2 Kreuzergipfel auf dem Reibeisen, giebt dieses mit ein wenig Mehl, zerschnittenem Schnittlauch, Petersilie und Zwiebeln dazu, und macht alles recht leicht durcheinander; man probirt eines, und wenn sie noch zerfahren, so nimmt man noch ein wenig Mehl dazu.

12. Fleisch = Knöpflein.

Man nimmt ein Stückchen Hühnerfleisch, ein Stückchen Kalbfleisch und ein wenig Nierenfett, giebt einige Zitronenschalen, Chalotten und etwas Petersilienkraut dazu, und wiegt dieses zusammen; dann reibt man ein Kreuzergipfel und $\frac{1}{2}$ Kreuzerbrod, welches mit Rahm angefeuchtet wird, daran, stößt dies alles in einem Mörser mit 2 ganzen Eiern, etwas Muskatnuß und Salz und macht kleine Knöpflein daraus, welche man in siedender Fleischbrühe kocht.

13. Fleisch = Knöpflein anderer Art.

Wenn es geschwind geschehen soll, Fleisch = Knöpflein zu machen, so nimmt man 2 Bratwürste und zieht die Haut davon ab; dann dämpft man nach Belieben etwas Grünes in Butter, rührt 3 Eier dazu, daß es wird wie eine Art gerührte Eier, arbeitet dieses mit Salz und Gewürz nach Gutdünken in einem Mörser durcheinander, macht dann kleine Knöpflein daraus und siedet sie in der Fleischbrühe. Man kann sie in Suppe oder in der Sauce geben.

14. Gewöhnliche Knöpflein.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl und 2 Eier, giebt ein wenig Salz dazu, macht einen guten Teig davon und läßt ihn durch einen besondern Schaumlöffel laufen; man darf sie aber nicht zu lange kochen lassen, damit sie nicht talgig werden.

15. Gipfel = Knöpflein.

Man verkleppert 3 Eier zu Schaum, läßt ein Stückchen Butter vergehen und schüttet sie daran; dann rührt man Gipfel nebst Salz und etwas Grünes daran und legt ganz kleine Knöpflein davon in siedende Brühe; sollten sie zerfahren, so nimmt man noch ein wenig Gipfel, und sollten sie zu fest seyn, so nimmt man 1 Löffel voll Milch oder Rahm dazu.

16. Gries-Knöpflein.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter, rührt sie recht leicht ab, schlägt 6 ganze Eier und 2 Dotter, eines nach dem andern dazu; dann giebt man 8 Löffel voll Waizengries darein und rührt alles recht untereinander, giebt etwas Salz und Schnittlauch dazu, formirt Knöpflein wie eine welsche Nuß groß daraus, und giebt sie in kochende Fleischbrühe oder Wasser; man kann sie sowohl abschmälzen, wie auch zur Suppe gebrauchen.

17. Gries-Knöpflein anderer Art.

Man läßt 1 Schoppen Milch sieden, rührt 6 Löffel voll Waizengries hinein und kocht dieses recht dick; dann rührt man $\frac{1}{2}$ Bierl. Butter mit 4 Eiern recht leicht, rührt das gekochte Gries nach und nach darüber, giebt ein wenig Salz dazu und macht dann mit einem Messer lange Knöpflein, welche man in kochender Fleischbrühe langsam sieden läßt.

18. Grüne Knöpflein.

Man nimmt Petersilie, Körbelkraut und Sauerkraut, von jedem 1 Handvoll, wäscht es sauber, zerwiegt es klein und dämpft es in einem Stück Butter; dann verkleppert man 4 oder 6 Eier in 1 Schoppen Fleischbrühe, rührt das Gedämpfte darein, thut dieses auf ein Blech oder in eine irdene Schüssel und stellt es in einen Ofen; wenn es gestanden hat, so wird es löselvollweis auf die Suppen gethan.

19. Hefen-Knöpflein.

Man macht einen gewöhnlichen Bierhefenteig, wie zu den Dampfnudeln, macht Kugeln daraus, setzt sie auf ein Blech, siedet sie in kochender Fleischbrühe oder backt sie hellgelb im Ofen; wenn man beim Dampfnudelmachen übrigen Teig hat, so kann man ihn so anwenden.

20. Hirn-Knöpflein.

Man reinigt ein Kalbshirn sauber, kocht es 1 Minute

in siedendem Salzwasser, rührt 4 Loth Butter recht leicht mit 3 ganzen Eiern, reibt das Hirn, nebst Salz, Gewürz und etwas Grünem fein, rührt dann 2 Feingeriebene Kreuzergipfel darunter und formirt Knöpflein daraus, welche man $\frac{1}{4}$ Stunde in guter Fleischbrühe kochen läßt; man kann sie zu allen gebähten Brodsuppen gebrauchen.

21. Knöpflein von Hühnerleber.

Von mehreren Hühnern verwiegt man das Herz und die Leber fein, dämpft etwas Petersilie, Salz, Schnittlauch und 2 Schalotten, welches ebenfalls fein verwiegt seyn muß; dann weicht man 1 Kreuzerbrod in Wasser ein, drückt es aus, giebt 3 Eier und 1 Hand voll geriebene Gipfel daran, rührt alles recht durcheinander und macht runde Knöpflein daraus, welche man in Wasser oder Fleischbrühe kocht.

22. Knöpflein von Hühnerfleisch.

Man wiegt das Fleisch von 1 jungen Huhne recht fein, reibt 2 Kreuzergipfel, feuchtet sie mit süßem Rahm an, nimmt 2 Loth zergangene Butter nebst etwas Grünem, einigen Zitronenschalen und Salz, arbeitet alles recht durcheinander, verdünnt es mit 3 Eiern, welche vorher recht verrührt sind, macht mit einem Löffel lange oder runde Knöpflein daraus und kocht sie.

23. Knöpflein von gebrühtem Teig.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch kochen, rührt Mehl hinein, bis der Teig dick ist, rührt ihn so lange, bis er sich von der Pfanne löst, thut ihn in eine Schüssel, rührt 3 bis 4 Eier hinein, giebt etwas Salz und Muskatnuß daran und macht Knöpflein daraus; man kann sie backen oder kochen.

34. Krebs-Butter.

Von 25 Krebsen werden die Scheeren und die Schweife ausgelöst, die Schalen mit 1 Vierling Butter gestoßen, und das Gestoßene ausgekocht und durch ein Tuch aus-

gedrückt; dann läßt man 1 Schoppen Milch kochen, drückt sie ebenfalls durch das nämliche Tuch, wodurch man die Krebsbutter gedrückt hat, rührt 4 ganze Eier in die Milch, giebt etwas Salz und Muskatnuß dazu und seiet es durch einen feinen Schaumlöffel in eine Schüssel; dann nimmt man kleine Mödel, bestreicht sie mit Krebsbutter, füllt die Krebsmilch darein und läßt sie in einem Ofen gestehen oder im Wasser kochen.

25. Krebs-Knöpflein.

Man siedet 15 Krebse in Salzwasser, thut die Schweife und Scheeren heraus, und wiegt sie klein; die ausgeleerten Schalen stößt man fein, röstet sie mit einem Stückchen Butter und preßt sie durch ein Tuch; hierzu nimmt man die gewiegten Krebse, 2 geriebene Eipfel, Salz, Muskatnuß, welches man zuvor mit einem Löffel voll Rahm anfeuchtet, 3 ganze Eier, macht dieses leicht untereinander, daß der Teig nicht zu dick wird, und legt Knöpflein in siedende Brühe.

26. Krebs-Knöpflein anderer Art.

6 Loth Krebsbutter wird mit 2 Eierdotter und einem ganzen Ei leicht angerührt; dann schneidet man von 1 Kreuzerbrod die Rinde ab, weicht es in gute Milch, drückt es aus und rührt es in die Krebsbutter; dann rührt man noch eine Hand voll geriebene Eipfel nebst Salz und etwas Grünes dazu und kocht sie in siedender Fleischbrühe.

27. Abgerührte Leber-Knöpflein.

Es werden 4 Kreuzer-Eipfel gerieben und mit ein wenig süßen Rahm angefeuchtet; dann wiegt man 1 Pfd. Leber fein, thut dieses zusammen in eine Schüssel, rührt 6 ganze Eier, einige Schalotten, etwas Petersilie, Schnittlauch, Salz, Gewürz und 1 Eßlöffel voll Mehl darein, rührt alles recht untereinander und macht Knöpflein; die zur Suppe werden klein, zum Schmalzen größer gemacht.

28. Mark-Knöpflein.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. Ochsenmark, läßt es zergehen, feiet es durch einen Schaumlöffel, rührt 3 ganze Eier hinein, reibt 3 Kreuzergipfel am Reibeisen, rührt sie, nebst Salz und kleingeschnittenem Schnittlauch zu dem Mark, wirft alles recht durcheinander, formirt Knöpflein daraus und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde besonders in Fleischbrühe aufsieden; wenn die Suppe angerichtet ist, so giebt man sie darauf.

29. Saure Rahm-Knöpflein.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit 4 Eierdotter recht leicht ab, giebt 5 Kochlöffel voll Rahm, welcher nicht wässerig ist, ein wenig Salz und Grünes dazu, rührt dieses recht untereinander, formirt Knöpflein und kocht sie in guter Fleischbrühe.

30. Reis-Knöpflein.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis verlesen, sauber gewaschen und in $\frac{1}{2}$ Maas Milch recht weich und dick gekocht; dann rührt man 4 Loth Butter mit 3 ganzen Eiern ab, giebt den gekochten Reis, ein wenig Salz und Grünes dazu, macht es untereinander und formirt Knöpflein daraus, welche man in Fleischbrühe oder Wasser kocht.

II. R i n d f l e i s c h.

1. Rindfleisch auf gewöhnliche Art zu bereiten.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch nach Belieben, ist es alt, so klopft man es, ist es jung, so ist das Klopfen nicht nöthig; nachdem setzt man es mit kaltem Wasser