

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung

Straßburg, 1822

Suppen

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

Suppen.

1. Gesundheits-Suppe.

Man nimmt einen erdenen Topf, in welchen man 3 Pfund Rindfleisch, 2 Pfund Kalbschenkel und eine alte Henne legt, gießt 4 Maas Wasser darüber, schäumt es geschwind, thut alsdann 5 Gelbrüben, 3 weiße Rüben, 4 große Zwiebeln, die eine mit 4 Nägelein gespickt, ein Köpflein Lattich-Salat, mit etwas Korbelfraut dazu, läßt es langsam kochen, bis es gar ist, gießt dieses hernach über eingeschnittenes gebähtes Brod und legt dann die Gemüse darauf.

2. Julienne-Suppe.

Man nimmt weiße Rüben, rothe Gelbrüben, Zellern, dieses alles schneidet man in kleine Nienlein, nebst vielem Sauerampfer, eben so viel Lattich oder Endivien, Lauch und kleine ganze Zwiebeln, grüne Erbsen, kocht dies alles in einer Gesundheits-Brühe, wie die obige, gießt es über gebäht Brod und richtet die Suppe an.

3. Faubonne-Suppe.

Ist ganz die nemliche wie die Julienne, nur daß man die Gemüse würflicht schneidet, etwas in Butter gelblich passirt, dann läßt man es mit guter Suppen-Brühe kochen und gießt es über das gebähte Brod.

4. Weisrüben-Suppe.

Man schneidet verhältnißmäßig weiße Rüben wie Stecken schön rund, etwa einen Finger lang und eben so dick, passirt sie in heißer Butter, bis sie schön gelb, fast braun sind, sondert sie von der Butter ab, gießt von obiger Brühe daran, läßt sie kochen bis sie weich sind und richtet sie über das Suppen-Brod an.

Das nemliche kann man auch mit schönen rothen Gelbrüben machen.

5. Zwiebel-Suppe.

Man nimmt eine gute Menge großer Zwiebeln, schneidet sie radigt, passirt sie in frischer oder ausgelassener Butter bis sie braun sind, gießt hernach schwache Fleischbrühe oder Wasser daran, wenn es Fastensuppe seyn soll, läßt es kochen bis die Zwiebeln weich sind und richtet es über das Brod an. Ist sie mit Wasser gekocht, so kann man 2 oder 3 Eyerdotter darcin schlagen.

6. Sauerampfer-Suppe.

Man nimmt verhältnismäßig Sauerampfer, den man wohl gereinigt und gewaschen hat, hackt ihn, passirt ihn in frischer süßer Butter, kocht ihn in leichter Fleischbrühe oder Wasser; ist er mit Wasser gekocht, so kann man etwas süßen Rahm dazu thun, mit 3 oder 4 Eyerdottern, und gießt es über das Brod.

7. Milch-Suppe.

Man nimmt anderthalb oder 2 Maas gute Milch, läßt sie auf die Hälfte oder auf ein Drittel einkochen, schneidet schön weiß Brod, nicht zu dick und nicht zu dünn, legt es auf ein Plafond, bestreuet es mit Zucker und läßt es im Backofen mit dem Zucker schön gelb rösten, thut hernach eine Vermengung von 3 Eyer gelb, mit süßem Rahm verrührt, und gießt es über das Brod.

8. Krusten-Suppe.

Man nimmt trockene Brodkrusten, an welchen keine Brofsaamen sind, thut sie in eine tiefe Schüssel, die auf das Feuer geht, oder in eine silberne Casserole, gießt etwas Fett darüber, läßt sie kochen bis sie anhängen oder Scharre ziehen, wie ein Brodmus, nimmt 3 oder 4 Brod-Anschnitte, die schön rund geschnitten und die Brofsaamen heraus genommen werden, taucht sie in das Fett des Suppen-Hafens, bestreuet sie mit etwas Salz und Pfeffer, legt sie auf das eingefochte Brod, schüttet das Fett rein davon ab, und servirt alsdann in einer andern Schüssel gute Fleischbrühe, wie bey der Gesundheits-Suppe, daß Jedermann nach Belieben nehmen kann.

9. Kufel-Suppe.

Man nimmt 30 rothe Gelbrüben, eben so viel weiße, eben so viel kleine Zwiebeln, 20 Lauchstöcke, 10 Zellersstöcke, 6 oder 8 Lattichstöcke, der Größe der Suppe angemessen, schneidet es einen Zoll lang, und brühet alles im siedenden Wasser ab, dann läßt man es in kräftiger Fleischbrühe kochen; den Lattich kann man auch besonders zwischen 2 Speckbarden kochen lassen; thut alles dieses ohne Brod in eine Suppenschüssel mit verhältnismäßiger Brühe und trägt es auf.

10. Condé-Suppe.

Man nimmt die Hälfte eines halben Bierlings rothe gedörnte Bohnen, auch mehr nach Verhältniß der Suppe, mit 3 Gelbrüben, 4 Zwiebeln, einem Stückchen Schinken, kocht es in etwas fetter Fleischbrühe; sind diese weich, so passirt man sie durch ein Etamine, daß es ein schönes Durchgestrichenes oder Purée giebt, schneidet alsdann weißes Brod würflicht, das man in Butter schön gelb geröstet hat, gießt das Durchgestrichene darüber und servirt es.

11. Suppe mit durchgestrichenen Linsen.

Die nemliche Menge Linsen ist gewöhnlich genug eine Suppe zu machen; man kocht sie auf die nemliche Art wie die Bohnen, nur passirt man sie durch ein Etamine, läßt die Purée noch etwas kochen, schäumt das Fett wohl davon ab, gießt sie über das würflicht geschnittene Brod und trägt sie auf.

12. Suppe mit durchgestrichenen grünen Erbsen.

Man nimmt einen halben Bierling grüne Erbsen, legt sie in reines kaltes Wasser mit einem Bierling frischer Butter, die man mit den Erbsen im Wasser knätet, läßt sie in einem Becken vertropfen, thut sie in eine Casserole, mit etwas Petersilien und grünen Zwiebeln, nicht auf ein ganz starkes Feuer, rührt sie von Zeit zu Zeit, damit sie nicht anhängen; wenn sie etwa eine halbe Stunde gekocht, so zerstoßt man sie in einem steinernen Mörser, passirt sie durch ein Etamine, daß sie nicht zu dick, und dünn genug zu einer Suppe sind; ist die Purée nicht grün genug, so thut man ein Apparat von grünem Kraut dazu, wovon bey den

Saucen geredet wird, und gießt es recht heiß über geröstetes würfliches Brod.

13. Suppe von kleinen weißen Zwiebeln.

Man bereitet eine kräftige Fleischbrühe, nimmt etwa 60, mehr oder weniger, kleine dürre Zwiebeln, die man rein schälet, ganz glatt, daß die Haut und die Krone ganz bleibt, brühet sie leicht ab; sind sie gut trocken, so setzt man sie mit guter Fleischbrühe zum Feuer, nebst einem kleinen Stückchen Zucker, läßt sie langsam kochen und gießt sie über die angebrühte Suppe.

14. Suppe mit neuen Gelbrüben.

Man schneidet schöne rothe Gelbrüben, etwa anderthalb Zoll lang, in der Dicke eines Fingers, glatt gedreht, brüht sie ab; wenn sie abgetrocknet sind, so schüttet man gute Suppenbrühe darüber, und gießt sie dann über angebrühtes Brod oder Krusten.

15. Lauch-Suppe.

Man nimmt guten Lauch, schneidet das Weiße davon in Zoll lange Stückchen und brühet sie ab, wie die vorigen; man kann auch den Lauch länglicht schneiden, in Butter passiren, ihn etwa drey Viertelstunden kochen lassen und über die Suppe gießen.

16. Spargel-Erbesen-Suppe.

Man schneidet das Grüne von den Spargeln, in etwa zehn Linien lange Stückchen, schabt sie wohl ab und brüht sie leicht, läßt sie etwa zehn Minuten kochen, ebe man sie aufträgt, und gießt sie dann über das Brod.

17. Grüne Erbsen-Suppe.

Hier verfährt man gerade wie bey den vorigen, läßt sie etwa eine halbe Stunde kochen; ebe sie aufgetragen wird, thut man ein kleines Stückchen Zucker dazu, um ihr das Nothe zu nehmen.

18. Suppe mit ganzen Lattich-Köpflein.

Man nimmt schönen ganzen reingewaschenen Lattich, brüht ihn mit etwas Salz, ungefähr eine halbe Stunde, kühl ihn dann

im frischen Wasser wieder ab, daß er schön grün bleibe, bindet ihn mit Faden, daß er ganz bleibe; ist er trocken, so thut man ihn in eine Casserole, mit etlichen Stückchen Kalbfleisch und guten Speckbarden bedeckt, läßt ihn eine Stunde langsam kochen, und wenn er gar ist, so richtet man ihn über die eingeschnittene Suppe an. Man kann auch die nemlichen Köpfein länglicht schneiden, sie etwas in Butter passiren, mit guter Fleischbrühe kochen und anrichten.

Man kann eben so mit welschem Salat verfahren.

19. Fleischknöpflein-Suppe.

Man hact verhältnismäßig zwey Theile frisches Kalbfleisch, davon die Haut wohl abgereint wird, die Hälfte frisches rindern Nierenfett, welches man nach dem Fleisch mithact, weicht hernach in nemlicher Menge weißes Brod in Wasser oder gute Brühe, drückt es gut aus, und hact es auch ganz trocken mit, rührt ganze Eyer darein, daß es Knöpflein bildet, etwas reingehackte Chailotten oder Zwiebeln, Petersilien, auch ein wenig Knoblauch, Pfeffer, Salz und Muskatnuß, läßt es kochen und gießt es über die angebrühte Suppe.

20. Markknöpflein-Suppe.

Man reibt einen oder zwey Butterwecken auf dem Reibeisen, schmelzt einen Theil rindern Mark, daß es aber nicht zu heiß werde, thut 2 bis 3 oder auch mehr Eyer dazu, mit fines herbes, würzt es wie das vorige, macht Knöpflein davon, läßt sie kochen und richtet sie über die Suppe an.

21. Krauskohl-Suppe.

Man nimmt 2 Kohlköpfe oder mehr wenn sie klein sind, schneidet dieselben in vier Theile, brüht sie eine halbe Stunde lang im siedenden Wasser, thut sie dann in kaltes, drückt sie wohl aus, bindet sie daß die Blätter ganz bleiben, legt unten in eine Casserole gute Stückchen Kalbfleisch, mit Speckbarden bedeckt, legt den Kohl darauf, deckt ihn wieder mit Speckbarden zu, thut 2 Gelbrüben, 2 Zwiebeln, 4 Nägelein, und etwas Knoblauch dazu, gießt gute Fleischbrühe darüber, läßt es langsam kochen bis der Kohl gut ist, passirt die Brühe davon durch ein

Lamis, hebt das Fett rein davon ab, gießt sie über die Suppe und legt den Kohl ganz oben darauf. Man kann auch den Kohl in guter Fleischbrühe, mit Fett kochen, auch würzt man ihn gut.

22. Suppe mit durchgestrichenen Gelbrüben.

Man schneidet 30 oder mehr rothe Gelbrüben sehr dünn, nachdem sie groß sind, passirt sie in einem Bierling guter frischer Butter, rührt sie von Zeit zu Zeit um, daß sie nicht anbrennen; wenn sie eine Stunde oder drei Viertelstunden lang gut passirt sind, so gießt man gute Fleischbrühe daran, mit einem Stückchen Zucker, in der Größe eines halbes Eys, läßt es 2 Stunden langsam kochen und passirt es hernach durch ein Lamis oder Etamine; wäre das Durchgestrichene zu dick, so verdünnet man es mit guter Fleischbrühe, hebt allen Schaum und Fett davon ab, gießt es über die Krusten oder Brod, doch gibt man wohl acht, daß es nicht zu dick werde.

23. Suppe mit weißen Rüben.

Hier verfährt man auf die nemliche Art, wie No. 22, nur passirt man die Rüben schön gelb, läßt das Durchgestrichene nicht zu lang kochen, daß es nicht bitter werde.

24. Crech-Suppe.

Man schneidet ebenfalls 6 große Gelbrüben, 4 große weiße Rüben, 6 große Zwiebeln, 4 Lauchstöcke, auch etwas mehr, 3 Zellersstöcke, thut solches in eine Casserole, mit einem guten Stück frischer Butter und einem Stückchen Zucker, in der Größe eines halben Eys, passirt es auf dem Feuer, doch darf es nicht gelb werden, gießt dann gute Brühe darüber und läßt es auf einem gelinden Feuer langsam kochen; wenn es etwa 2 Stunden gekocht hat, so treibt man es durch ein Etamine, läutert es, daß es schön hell und nicht zu dick wird, hebt das Fett wohl davon ab und gießt es über die angebrühte Suppe.

25. Gurken-Suppe.

Man schneidet Gurken länglicht, in der Form eines großen Kaffelöffels, brühet sie etwa zehn Minuten lang im siedenden Wasser, dann kühlt man sie im kalten Wasser wieder ab und

tröcknet sie, legt unten in eine Casserole Speckbarden, die Gurken darauf und wieder mit Speckbarden bedeckt, nebst 3 ganzen Gelbrüben, Zwiebeln, ganzem Pfeffer, etlichen Nägelein, läßt sie etwa eine halbe Stunde in guter Fleischbrühe kochen, passirt hernach die Brühe, worin die Gurken gekocht, durch ein feidnes Tamis, daß kein Fett mitgeht, und richtet die Suppe an wie die vorigen.

26. Suppe von weißen durchgestrichenen Bohnen.

Man benimmt sich dabei wie bey den Erbsen und Linsen, läßt sie aber nicht so lang kochen und unterhält sie etwas hell, und wenn man sie über das geröstete Brod gießt, so rührt man sie ein wenig herum, thut ein gutes Stück feine Butter hinein, und ist sie genug gefalzen, so servirt man sie.

27. Artois-Suppe.

Ist eine Purée oder durchgestrichene grüne Erbsen, wie schon vorher gemeldet, mit würstlichem Brod in der Butter geröstet.

28. Chantilly-Suppe.

Sind wieder durchgestrichene Linsen, wie vorher gemeldet, und mit geröstetem Brod zubereitet. (Siehe No. 11.)

29. Reis-Suppe.

Man nimmt ein halbes Pfund gereinigten Reis, wäscht ihn im lauen Wasser 4 bis 5 Mal, wirft ihn dann in frisches Wasser, daß er den Staubgeschmack verliere, thut hernach einen Theil gute Fleischbrühe daran, daß er nicht zu Pappé wird, läßt ihn 2 Stunden lang auf einem gelinden Feuer kochen, nur daß die Brühe nicht zu gefalzen ist; wenn es eingekocht ist, so thut man etliche große Löffel voll Kalbs-Jus oder andern dazu. Der Carolinische Reis ist der beste. Man kann den nemlichen Reis mit durchgestrichenen weißen oder gelben Rüben, auch Linsen-Purée, oder mit dem durchgestrichenen Krebs-Suppen-Apparat, serviren.

30. Gesponnene Nudeln oder Vermicelli-Suppe.

Man muß acht geben, daß die Nudeln keinen unangenehmen Geruch haben, wie von Schimmel oder dergleichen, nimmt gute

Brühe, welche man durch ein seidnes Tarnis passirt; wenn diese Brühe kocht, so thut man die Nudeln langsam und von einander gemacht darcin, damit es keine Klöße giebt, läßt es eine halbe Stunde kochen, doch ist acht zu geben, daß sie nicht verkochen, auch thut man etwas Jus dazu, daß sie gute Farbe haben. Man verfäbrt auf die nemliche Art mit allen andern italienischen Suppen-Teigen. Die Genueser Nudeln und Teige sind die besten.

31. Gries- oder Semouille-Suppe.

Man verfäbrt auf die nemliche Art wie mit den Nudeln, nur daß man ihn von Zeit zu Zeit herumrührt, damit er nicht anhängt. Gute Brühe ist die Hauptsache, und etwas Kalbs-Jus oder auch anderer; aber nur nicht zu viel gesalzen.

32. Italienische Lasagne-Suppe.

Man nimmt gute Fleischbrühe, wenn diese kocht, so nimmt man ein halbes Pfund Lasagne, mehr oder weniger, nach der Größe der Suppe, läßt sie drey Viertelsstunden kochen, aber nur daß sie genug kochen, doch ganz bleiben und nicht zu Teig werden; wenn man sie anrichtet, so thut man ein wenig ganzen Pfeffer dazu. Man kann sie vorher auch im kochenden Wasser abbrühen. Man servirt sie gewöhnlich mit geriebenem Parmesan-Käs, wie alle italienischen Teige.

Sago. Man hat auch erst kurz in Paris eine sehr angenehme Art Sago von Grundbirnen erfunden, welcher zu sehr billigen Preisen zu haben ist und zu Suppen den nemlichen Dienst leistet, wie die italienischen Teige.

33. Deutsche Nudel-Suppe.

Man nimmt ein halb Messel fein Weismehl, 5 Eyer, ein wenig Salz, verknädet es zu einem Teig, ist dieser dünn gewallt, so schneidet man ihn in dünne Riemelein, doch immer etwas Mehl dazwischen gestreut, damit sie leicht von einander gehen; wenn die gute Fleischbrühe kocht, die man dazu braucht, so kann man Kalbs-Jus oder andern dazu gießen, sie eine halbe Stunde kochen lassen, dann bey'm Anrichten ein wenig Pfeffer und Muscarnuß darauf reiben.

34. Eyergerst-Suppe.

Man kann den nemlichen Nudelteig auf einem Reibeisen reiben, oder auch rein hacken, ihn in guter Fleischbrühe so dick wie Reis kochen. An Fastagen kocht man ihn im Wasser und thut einige Eyerdotter und Gewürz dazu.

35. Xavier-Suppe.

Man nimmt ein Messlein Mehl, 6 Eyerdotter und 3 ganze Eyer, mit ein wenig Fleischbrühe und etwas Salz verdünnet, und so daß es durch einen Schaumlöffel gehe; thut in den nemlichen Teig eine starke Portion feingehakte Petersilien, einen guten Theil Muskatnuß und etwas Pfeffer, füllt hernach die Casserole mit drey Quart guter Fleischbrühe; wenn diese siedet, so nimmt man einen Schaumlöffel und läßt sie durchlaufen, doch so daß sie beständig koche und der Teig Festigkeit bekomme, schäumt es, damit es rein sene, und trägt es dann auf. In der Fastenzeit kann man diesen Teig im Salzwasser kochen oder andere Fastenbrühe dazu nehmen.

36. Knöpflein-Suppe.

Zu dieser dient der nemliche Teig wie der obige, ausgenommen daß keine Petersilien dazu kömmt; man kann ihn ein wenig dicker machen, damit, wenn drey Quart eines Eszlöffels voll in die siedende Fleischbrühe kömmt, es Klößen giebt. Man kann sie rund oder oval machen, läßt sie eine halbe Stunde kochen und servirt sie dann.

37. Pannade, oder Brodmus.

Man nimmt die Brossaamen von frischem oder trockenem Brod, setzt sie zum Feuer, in einem erdenen oder andern Gefäß, mit einem Stückchen Butter, in der Größe eines Eyes, Salz und Pfeffer, läßt dieses eine Stunde langsam kochen; ehe man sie servirt, rührt man 3 oder 4 Eyerdotter hinein und etwas Rahm; sobald aber die Eyer dabei sind, darf es nicht mehr kochen.

38. Krebs-Suppe.

Man nimmt fünfzig Suppen-Krebse, wäscht sie 6 bis 8 Mal, setzt sie auf ein starkes Feuer, mit Wasser, Salz und Pfeffer,

etliche Zwiebeln und ein wenig Muskatnuß; wenn sie gekocht sind, trocknet man sie auf einer Platte, schält sie und stößt das Fleisch allein, läßt dann etwas Reis eine Viertelsunde lang kochen und stößt ihn mit den Krebsen in einem Mörser, thut das ganze in eine Casserole und verdünnet es, entweder mit magerer oder fetter Brühe, und streicht es durch ein Etamine; doch ist zu bemerken, daß es weder zu dick noch zu dünn seye; man stößt hernach die Krebschaalen auch, passirt sie durch ein Etamine mit etwas Jus und Butter, oder mit der Brühe worin sie gekocht wurden; dieses zweite Durchgestrichene soll schön roth seyn, man setzt dann beyde Durchgestrichene auf ein gelindes Feuer, doch ohne daß es kocht, aber sehr heiß seye, nimmt alsdann Brodkrusten oder frische Weißbrodrinde in eine Suppenschüssel, brüht sie mit siedender Brühe an; beym Anrichten nimmt man zuerst das erste Durchgestrichene, und gießt es über das Brod; dann das zweite, dabey gibt man acht, daß es schön roth bleibe. Man kann die Krebschwänze entweder mitstosen oder ganz auf die Suppe streuen.

39. Andere Art.

Man nimmt 30 oder 40 Suppenkrebse, wäscht sie etliche Mal, setzt sie dann mit Wasser, Zwiebeln, Salz und etwas Gewürz, zum Feuer; sind sie gekocht, so nimmt man die Schwänze davon, alles andere, Schaalen und Fleisch, stößt man in einem Mörser, dann nimmt man 3 oder 4 Zwiebeln, kleingeschnittenes Weißbrod, röstet beides mit einander in guter frischer Butter, damit es schön gelb fast braun seye, doch genug Brod daß es Festigkeit habe und das Durchgestrichene Purée-artig ist, streicht es hernach durch ein Etamine, läßt es noch ein wenig mit einander kochen, und hebt das Fett davon ab, das hernach gut zu Krebsbutter dienen kann; man kann diese Krebs-Purée über Brod oder gekochten Reis gießen, und streuet alsdann die geschälten Schwänze besonders auf die Suppe und servirt sie. Diese Art ist einfacher als die erste.

40. Frosch-Suppe.

Man nimmt ein halbes Hundert, oder auch mehr, Froschschenkel, wenn sie abgezogen und einige Male im frischen Wasser abgespült sind, thut man sie in eine Casserole mit einem guten Stück Butter, etliche Zwiebeln und Gewürz; wenn sie etwa zehn Mi-

nuten auf einem starken Feuer gestanden, so thut man sie eine halbe Stunde lang auf ein gelinderes, damit sie völlig kochen können. Wenn sie gekocht und die Brühe, die sie gezogen, abgesehen ist, so werden sie getrocknet und in einem Mörser gestoßen, hernach thut man ein Viertelfund Brossaamen von weißem Brod dazu, das vorher in Milch oder Fleischbrühe eingeweicht werden muß; wenn dieses alles rein mit einander gestoßen ist, so thut man es in eine Casserole, gießt die Brühe dazu, die sie gezogen, und streicht alles durch ein Etamine; wenn es etwa zu dick wäre, so verdünnet man es mit der Brühe die zur Suppe bestimmt ist; das Durchgestrichene setzt man auf ein gelindes Feuer, gibt acht daß es nicht koche; hat man dann die Brodkrusten in die Suppenschüssel gethan, so gießt man siedende Brühe darüber um sie zu erweichen, gießt dann das Durchgestrichene, das nicht zu dünn und nicht zu dick seyn soll, darüber, würzt es wohl und trägt es auf. Man kann dieses mit Fleischbrühe oder magerer Brühe zubereiten.

41. Durchgestrichene Wildpret-Suppe.

Man nimmt eine mittelmäßige Marmite, 3 Pfund Rindfleisch, 4 alte Feldhühner, 1 Pfund Kalbschenkel, einen Fasanen, mit etlichen Gelbrüben, Zwiebeln, 3 Zelleryurzeln, ein garnirtes Bouquet, 2 Knoblauch, auch etwas Fenchel, 4 Nägelein, mit guter Fleischbrühe zugesetzt und gekocht; bratet hernach 3 oder 4 junge Feldhühner am Spieß oder in der Pfanne, sind sie gebraten und kalt, so zerstückt man sie in einem Mörser mit dreimal so viel Brossaamen als ein Ey groß ist, wenn diese gut zerstoßen sind, streicht man sie durch ein Etamine, benezt sie mit der Brühe worein das Brod getaucht war, und wenn sie nicht hinreicht, so nimmt man andere Brühe dazu bis sie in guter Proportion, nicht zu dick und nicht zu dünn ist; man erhaltet sie gut heiß auf einem gelinden Feuer, doch darf sie nicht kochen, gießt sie über das Brod, das dazu bestimmt ist und brüht sie mit siedender Brühe an.

42. Kaiser-Suppe.

Man bratet 3 oder 4 junge Hühner am Spieß, läßt sie kalt werden, heint sie gut ab, nimmt das Fleisch davon ohne die Haut, stößt es mit zwey großen Anrichtlöffel voll Reis, der vorher eine gute Viertelstunde im Wasser gekocht hat. Wann dieses alles miteinander rein zerstoßen ist, so treibt man es mit einer guten

Consommé durch ein Etamine, die ganze Purée mit ähnlichem Consommé verdünnet, daß sie nicht zu dick und nicht zu dünn seye; rüstet dann die Brodschnitten, blos Krusten, welche man mit siedendem Consommé begießt. Im nemlichen Consommé läßt man hernach die Geflügelbeiner und das Abgereinte davon etwa zwey Stunden langsam kochen, die Brühe durch eine feine Serviette laufen, sieht aber darauf daß das Consommé nicht zu viel Farbe habe, auch gut gesalzen und gewürzt ist, und gießt das Durchgestrichene, im Augenblick wo es servirt wird, über das angebrühete Brod oder Krusten.

Man kann das nemliche Durchgestrichene auch mit gutgekochtem Reis serviren, wie die andern Purées.

43. Milchreis-Suppe.

Man nimmt anderthalb Maas Milch, die man auf eine Maas einkochen läßt, dann thut man etliche Körnchen Salz dazu, stellt sie bey Seite, röstet einen Vierling guten Caffe, auch mehr wann es nöthig ist; wenn er braun gebrannt ist, gießt man ihn ganz heiß in die Milch, die sogleich zugedeckt werden muß, damit sie nicht anlaufe, weil sie der heißgebrannte Caffe steigen macht; man läßt hernach etwa drey Vierling guten Carolina-Reis, mit ein wenig Wasser kochen, gießt alsdann die Milch vom Caffe, nachdem dieselbe durch eine Serviette getrieben, nach und nach daran, und läßt den Reis mitkochen; kann dieses in einem silbernen Gefäße geschehen, darin es Scharre ziehet, so ist es besser, und gibt ihm verhältnismäßig Zucker; wenn man ihn anrichtet, so bestreuet man ihn oben mit Zucker, welchen man hernach mit einem glühenden Eisen glaciert, wie eine Creme, und servirt ihn dann.

44. Garbure von Lattich.

Man nimmt ohngefähr 30 Lattich-Köpfe, brüht sie etwa eine halbe Stunde im siedenden Wasser, läßt sie kalt werden, bindet etliche Köpfelein zusammen, legt sie in eine Casserole, worunter man erstlich Abschnitte von Kalbfleisch thut, 3 oder 4 Gelbrüben, eben so viel Zwiebeln, 3 Nägelein, unten dünne Speckbarden, auch oben über den Lattich, begießt ihn mit guter Fleischbrühe, läßt ihn alsdann anderthalb Stunden langsam kochen; nach diesem läßt man ihn abtropfen, schneidet ihn der Länge nach entzwen;

damit

damit es nicht zu dick werde, legt ihn hernach in eine Schüssel die das Feuer ausbält, legt eine Lage Lattich und eine Lage Brod, auf jede Lage kömmt ein wenig ganzer Pfeffer, läßt es miteinander langsam kochen, damit es Scharre ziehe, doch nicht braun werde; man nimmt gewöhnlich die Brühe dazu, worin der Lattich gekocht ist, sammt dem Fett, das man aber wohl wieder davon abnimmt ehe man servirt, auch nicht zu viel Salz, wegen des Eingekochten.

Das nemliche kann auch mit schönem Kopfkohl eben so zubereitet werden, aber ein wenig mehr Pfeffer und etwas Knoblauch, doch nicht zu sehr gewürzt, denn der Kohl wird gern scharf.

45. Polignac-Garbare.

Man nimmt eine Anzahl Castanien die man schält, brüht sie dann im siedenden Wasser, so daß die zweite Haut weggeht, wie bey den Mandeln, thut sie in eine Casserole, in die man unten Abschnitte von Kalbfleisch, 2 Lorbeerblätter, 6 Gelbrüben, eben so viel Zwiebeln und 4 Nägelein, ein garnirtes Bouquet, auch etwas Zellery und Pfeffer legt, unten und oben Speckbarden, wie die vorigen, gießt gute Fleischbrühe darüber und läßt sie drey Viertelstunden kochen; macht alsdann wenn sie ausgetrocknet sind, eine Lage von dünn geschnittenem Brod und eine Lage Castanien, läßt es sehr langsam auf einem gelinden Feuer kochen, bis es Scharre zieht, begießt es mit der Brühe worin die Castanien gekocht wurden, und servirt sie hernach mit einer guten Brühe besonders.

46. Potage au hameau de Chantilly.

Man nimmt eine mittelmäßige Marmite, in welche man 3 Pfund Rindfleisch, etwa einen halben Kalbschlegel, 2 alte Feldhühner und 3 Tauben legt, bindet es wohl, gießt gute Fleischbrühe oder Consommé darüber, läßt alles rein verschäumen, thut hernach eine ziemliche Anzahl rothe Gelbrüben, weiße Rüben, Zellery und 3 ganze Nägelein dazu und läßt es mit einander kochen. Ist dieses nun alles gut gekocht, so nimmt man eine tiefe Platte, legt das Fleisch darauf, das Rindfleisch ausgenommen, und das Gemüse rings herum, in Reihen, ein jedes aber besonders; man schneidet die Gelbrüben ziemlich dick, schön rund, etwa 2 Zoll lang, die

weißen Rüben eben so, daß man etwa 50 Stücke jeder Art hat; die Lauchstöcke müssen auch hübsch ganz bleiben, doch gut gekocht, und ganze mittelmäßige Zwiebeln; man kann diese Gemüse auch besonders kochen; man thut ein wenig Zucker dazu, damit sie nicht zu scharf werden.

47. Capaun im Reis.

Man nimmt einen schönen fetten Capaun, der schon etliche Tage umgebracht und gut mürb ist; wenn er sauber gerupft, so flambirt man ihn leicht auf einem starken Kohlenfeuer, daß nur der Pfäum weggehe, die Haut aber weich bleibe; dann wird er ausgenommen und die Füße einwärts troussirt, wie Tauben à la Crapaudine, befestigt die Füße und Flügel mit Bindfaden, mit Hülfe einer Troussiernadel, und thut ihn in eine Casserole, verhältnismäßig gute Fleischbrühe darüber, schäumt sie wenn es zu kochen anfängt, thut alsdann 3 Gelbrüben, 3 Zwiebeln, etliche Nägelein, ein halb Pfund wohl gereinigten und gewaschenen Reis dazu, läßt solches auf einem kleinen Feuer langsam fortkochen, dann nimmt man die Gemüse davon, zieht die Fäden aus dem Capaun, richtet es mit einander in einer Suppenschüssel an und servirt es mit etwas Pfeffer und Muskatnüz.

48. Fasten - Reis - Suppe.

Zur Fasten-Reis-Suppe bedient man sich der Purée von grünen Erbsen, die statt mit Fleischbrühe, mit Wasser und guter Butter zubereitet wird; man salzt sie gut und thut ein wenig Pfeffer und Muskatnüz dazu.

49. Eine Geschwindsuppe und Brühe.

Man hackt ein halbes Pfund oder mehr Fleisch, wenn es halb gehackt ist, nimmt man eine mittelmäßige Gelbrübe, eine weiße Rübe, Zellery und ein Nägelein in eine Zwiebel gesteckt; wenn dieses alles unter einander verbackt ist, so thut man es in eine Casserole, gießt 3 Schoppen Wasser darüber und etwas Salz, setzt es aufs Feuer und schäumt es rein wie es kocht, läßt es eine halbe Stunde kochen, passirt es durch ein Tamis und gießt es über das Brod.

Will man Reis oder gesponnene Nudeln dazu nehmen, so thut man das eine oder das andere in einen leinenen Sack, setzt es mit

Wasser und Fleisch zum Feuer; ist es gekocht, so bindet man den Sack auf, gießt den Reis oder die Nudeln in eine Suppenschüssel, und die Brühe darüber. Auf diese Art verschafft man sich in einer halben Stunde eine kostbare Suppe.

Nun kommen wir an die Saucen, Consommés, Kraftbrühen, Jus und Coulis, die Hauptsache der französischen Küche, deren erster Grundsatz ist, die Kraft und Quintessenz aus allen Fleischarten zu ziehen; auch ihr Hauptgewürz, die Reduction oder das Einkochen aller Brühen, Saucen oder anderer flüssigen Sachen, die zum Kochen der Speisen gedient haben. Ich werde mir Mühe geben dieselbe faßlich und deutlich zu entwickeln.

Wir fangen mit unserer Marmite oder Suppenhafen an, und werden die beste Art zeigen, wie sie den Grundsätzen nach soll gebraucht werden.

Große Saucen.

1. Die Marmite oder die große Fleischbrühe.

Die Rinds-Brust, das große Nierenstück, die Wadelrüb, der Gansspitzen und der untere Theil der Gans, sind die fünf kräftigsten und schönsten Stücke die auf einer Tafel ein gutes Ansehen haben; wenn diese wohl gebunden sind, damit sie sich ganz erhalten; so hängt man die Marmite über ein starkes Flammenfeuer, oder ist es ein anderer Hafen, so giebt man sich Mühe, daß es so geschwind als möglich zu kochen anfängt, schäumt es dann wenn der Schaum eine Kruste bildet und hebt ihn rein ab; gießt von Zeit zu Zeit ein wenig kaltes Wasser daran, welches den Schaum steigen macht; hat es verschäumt, so hebt man die Marmite von dem großen Feuer herab, stellt sie ganz flach auf die heiße Asche und läßt sie an einer Seite langsam fortkochen; thut hernach verhältnismäßig Salz, rothe Gelbrüben, weiße Rüben, Zellery, Lauch, etliche Zwiebeln, wovon eine mit 4 oder 5 Nägelein gespickt, und etliche Knoblauchzehen dazu; läßt dieses etwa 6 Stunden langsam fortkochen, nachdem das Stück Fleisch groß oder