

Erster Abschnitt.

Von den Brühen und Suppen.

1. Fleischbrühe.

Die Brühen und Suppen werden bey uns für gleich bedeutende Dinge gehalten, ja, in manchen Kochbüchern sogar mit den Soßen (Tunken) verwechselt. Es ist aber gut, ein jedes Ding bey seinem Nahmen zu nennen, um sich verständlich zu machen und andere richtig zu verstehen.

Eine Brühe ist nämlich diejenige Flüssigkeit, in welcher das Fleisch gekocht worden ist, nach dem gewöhnlichen Sprachgebrauche eine klare Suppe; dahingegen die eigentliche Suppe erst dann entstehet, wenn man in die Brühe eine Mehlspeise oder sonst etwas passendes einkocht, durch welches selbe theils nahrhafter, theils schmackhafter und zu einer Speise oder einem Gerichte erhoben wird.

Wir wollen versuchen, aus einem Pfund Fleisch eine Maß Brühe zu erzeugen, um nebst der zu erzielenden Suppe noch so viel Brühe zu erhalten, daß wir anderweitige Bereitungen, zu welchen unerläßlicher Weise Brühe genommen werden muß, vornehmen können, ohne die schon so bedeutenden Auslagen durch den Verbrauch einer größeren Menge Fleisches zu vermehren. Man kocht jedoch das Fleisch nicht, um nur eine gute Brühe zu erzeugen, sondern es muß so verfahren werden, daß dabey auch das Rindfleisch als eine nahrhafte Speise, und zwar als ein Hauptgericht erscheine.

Wenn wir nun annehmen, daß der Tisch mit acht gedecken besetzt werde, so müssen wir, mit Rücksicht auf die Menge der Nahrung, vier Pfund reines Fleisch mit vier

Maß Wasser zusetzen; weil aber mit dem reinen Fleische zugleich Knochen und andere gallerthaltige Zugaben als Zuwage beigegeben werden, so wird es rathsam, statt vier, fünf Pfund Fleisch zu verlangen, und folglich mit fünf Maß Wasser zuzusetzen. Ist das Fleisch rein, so braucht es nicht gewaschen zu werden, weil durch dieses immer ein kleiner Verlust an Extract entstehet, indem dasselbe im Wasser auflöslich ist, und mit dem Waschwasser weggeschüttet wird; ist es aber nicht ganz rein, nun so muß das Aus- oder Abwaschen ohne weiters vorgenommen werden; bey den Zuwagen darf dieses ohnehin nicht unterbleiben. Man gibt das Fleisch in einen angemessenen Topf, so zwar, daß derselbe mit dem Wasser bis auf zwey Finger vom äußeren Rande voll werde, und setzt ihn an das Feuer. Durch das Ansetzen mit kaltem Wasser erzwengt man ein leichteres Eindringen des ersteren in die Fasern; wird das Fleisch aber in kochendes Wasser gethan, so geschieht eine augenblickliche Zusammenziehung der Fasern, und dadurch wird die Auflösung der übrigen Bestandtheile gehindert, so zwar, daß das Fleisch verhältnißmäßig auch länger zu kochen hat.

Im Anfange des Siedens steigt der Schaum an die Oberfläche, und muß von Zeit zu Zeit abgenommen werden, bis derselbe zuletzt nur spärlich und ganz weiß erscheint. Man befördert dieses Reinmachen der Brühe, wenn man gegen das Ende des Abschäumens einige Löffel voll kaltes Wasser nachgießt, und so das Sieden in etwas unterbricht; dieses so genannte Abschrecken begünstiget das Absondern oder Aufwerfen der letzteren Schaumtheilchen. Nun wird ein Eßlöffel voll Salz in die Brühe gethan, und der Topf über ein Bett von glühender Asche an eine Ecke des Feuers gestellt, so daß das Sieden nur sehr langsam vor sich gehe, in Betracht, daß ein starkes Wallen keinen höheren Sitzgrad erzeugt, wohl aber die Verflüchtigung der Brühe und ihrer feineren Bestandtheile nach sich zieht, dahingegen durch ein leises Berlen der Zweck des Kochens vollkommen erreicht wird. Zu diesem Ende pflegt man auch den Topf genau zu bedecken. Nach Verlauf von zwey Stunden werden ein Paar fingerlange Stücke gelbe Rüben,

die Hälfte so viel Petersilienwurzel, eben so viel Pastinak, eine kleine Scheibe Sellerie und ein halbes Häuptel Kohl in den Topf gethan, und noch eine Stunde lang gekocht. Nach diesen drey Stunden des Siedens wird das Fleisch untersucht: man sticht nämlich das Messer durch, und hebt es langsam in die Höhe; läßt es sich auf diese Weise zur Hälfte über die Brühe ziehen, so ist es noch nicht gar, und muß daher noch länger sieden. Drey Stunden lang anhaltendes gleichförmiges Sieden reichen gewöhnlich hin, ein Stück Fleisch von vier Pfund weich zu machen; weil aber das mürbe gelegene vor dem frisch geschlachteten Fleische bedeutend früher weich wird, und in mehrfacher Beziehung demselben vorzuziehen ist, so bleibt es rathsam, darauf zu sehen, daß man auch abgelegenes (oder mürbe gelegenes) Fleisch bekommt, und dann das Garmachen durch wiederhohltes Untersuchen auf einen immer gleichen Punkt zu bringen sucht. Die gebräuchliche Zugabe von roher Zwiebel in den Fleischtopf ist zu widerrathen, weil diese Gewürzpflanze durch das Sieden der Brühe einen faden Geschmack mittheilt; allein da, wo man auf eine höhere Farbe der Brühe sieht (die natürlichste Farbe ist lichtgelb), wird wohl eine Zwiebel mittlerer Größe in der Gluth schwarz abgebraten, davon die äußeren verbrannten Schalen abgenommen, und dann mit den noch schwarzbraunen Schalen in den Topf gethan; diese färbt nun die ganze Brühe röthlichgelb, und macht dadurch ihre Farbe ansprechender, und ist überdies, wenn der Geschmack derselben durch das Abbraten abgeändert worden, für die Brühe Vortheil bringend. Das übrige beygegebene Wurzelwerk bezweckt ein Erhöhen des Geschmackes derselben. So versüßen die mildgelbe Rübe und der süße Pastinak den herben Geschmack, der Sellerie und die Petersilienwurzel ertheilen derselben einen passenden Beygeschmack und erhöhen dessen Frische. Der Kohl, behutsam angewandt, dient dem Ganzen gleichsam zur Vollendung. Man pflegt in einigen Gegenden, wie in Frankreich und den Niederlanden, ein Paar Gewürznelken in die gebratene Zwiebel zu stecken, um dadurch den würzigen Geschmack mehr hervor zu heben.

Diese so bereitete Brühe, von gefälliger Farbe, reiner Durchsichtigkeit und einem erquickenden lieblichen Geschmacke, wird nun abgeseiht, um nach Bedürfniß verwendet zu werden; das Fleisch, welches man nicht gleich anzurichten und aufzusetzen pflegt, weil die Brühe erst zur Suppe umgestaltet werden muß, bleibt in dem Topfe, und zwar unter der Brühe, die man zu diesem Zwecke nicht gänzlich abseihet, weil es von der Einwirkung der Luft braun gefärbt und trocken würde.

2. Kalbsbrühe.

Diese Brühe erscheint in doppelter Gestalt, nämlich als selbstständig, in den Brühen für Kranke oder Convalescenten, wo ihre Bereitung nach der vorhergehenden betrieben wird, mit der Hinweglassung der starkwürzigen Wurzeln und Knollen, als Petersilie, Sellerie und Zwiebel, in Betracht, daß diese medicinische Eigenschaften besitzen. Dieselbe ist schwach an Geschmack, aber reich an Gallerte, welches in dem Fleische selbst begründet ist.

3. Braune Kalbsbrühe.

Diese Brühe ist als Saft oder Junke für andere Gerichte bestimmt, daher im Geschmacke nach Möglichkeit gehoben. Unter dieser Gestalt weicht sie in der Bereitung von der vorhergehenden bedeutend ab, und muß daher beschrieben werden.

Zu diesem Zwecke wird eine Kasserole oder sonst eine schickliche Raine (Tiegel) leicht mit Butter oder reinem Fett von einer Brühe bestrichen, mit einer auf dünne Scheiben geschnittenen Zwiebel und eben so blättrig geschnittenen gelben Rübe, nebst einigen dünnen Blättchen Speck und Schneidschinken belegt, und nun mit zwey bis drey Pfund Kalbfleisch, aus Abfällen von anderweitigen Bereitungen mit demselben und fleischigen Knochen (die Füße und Köpfe ausgenommen) bestehend, überlegt, und über scharf angeglühte Gluth oder Kohlen gestellt. Vom Anfange der Behandlung bildet sich viel Feuchtigkeit, die durch ein fortgesetztes Dämpfen in dem bedeckten Gefäße verdampft (das einfache

Bedecken solcher Gefäße ist nie von der Art, daß der Dampf nicht sich verflüchtigen könnte). Nach einiger Zeit wird dann nachgesehen; ist die wässerige Flüssigkeit so weit gefallen, daß sich nun ein Saft zu bilden anfängt, so wird die Lebhaftigkeit der Gluth gemindert, bis endlich dieser Saft auf Syrup-Dicke gebracht ist, und sich hie und da am Boden zu färben anfängt. Nun werden die Stückchen Fleisch umgewendet, und das Dämpfen fortgesetzt, bis das Ganze eine röthlichgelbe Farbe erhalten; beym Eintreten dieser werden andert-halb bis zwey Maß kochendes Wasser aufgegossen, das Feuer verstärkt, und nun zwey Stunden lang gekocht, während welcher Zeit es auf eine Maß verdampft, und eine angenehme Brühe liefert, die dem vorgesezten Endzwecke vollkommen entspricht.

4. Hühnerbrühe.

Man erzeugt Hühnerbrühe, wie man Kalbsbrühe zu erzeugen pflegt, und zwar auf dieselbe Weise (siehe den vorhergehenden Artikel).

Soll dieselbe als selbstständige Brühe genossen werden, so wird auf ein erwachsenes Huhn, besser aber auf eine alte Henne, ein halbes Pfund Rindfleisch hinzugenommen, mit einer Maß Wasser genäst, und mit einer Zuthat von Wurzelwerk, nach dem Verhältnisse, wie bey der gewöhnlichen Brühe, und nach der dort aufgezeichneten Art behandelt. Die Zuthat von Rindfleisch dient hier, um den etwas faden Geschmack der Hühner zu heben.

Der Gebrauch ist dann, als klare Brühe in Bechern oder Schalen, höchstens mit ein Paar gebähten Semmelschnitten. Oder mit einer Mehlspeise eingekocht, als eine liebliche Suppe von feinem, angenehmen Geschmacke.

5. Hühner-Consommee.

Dieses wird nach Art der Kalbsbrühe (Art. 3) behandelt, mit dem Bemerkten jedoch, daß das Huhn auf kleine Theile zerschnitten, und mit einem halben Pfund Rindfleisch dem Dämpfen unterworfen wird.

Der Gebrauch ist dann in Bechern als stärkendes Con-

sommée, oder bis zur Hälfte eingekocht (abgedampft), als Saft unter andere Gerichte, nach dem jedesmahligen Bedürfnisse.

6. Kapphühnerbrühe

wird wie das Hühner-Consommee bereitet (siehe Art. 5), mit der Zugabe von ein Paar Lorberblättern. Diese Brühe wird dann bis auf einige Löffel voll eingekocht und als Saft unter die Speisen gebraucht.

7. Fasanenbrühe.

Diese Brühe wird der kalbsbraunen gleich bereitet, nur daß man bey dem Dünsten derselben ein Paar Lorberblätter hinzu nimmt. Uebrigens werden diese Brühen immer nur aus Abfällen von Fasanen, als: Krage, Flügeln, Magen und Leber bereitet, dann bis auf einige Löffel voll eingekocht und als Saft unter die betreffenden Speisen gebraucht.

8. Schwarze Brühe.

Schwarze Brühe wird bereitet, wenn die Raine oder eine schickliche Kasserole mit etwas Fett bestrichen, mit zwey blattweise überschnittenen Zwiebeln, eben so viel Speck und Schneidschinken, dann zwey mittelgroßen gelben Rüben, ebenfalls blattweise geschnitten, gefüttert wird, über diese Unterlage werden zwey bis drey Pfund blattweise geschnittenes Rindfleisch gelegt, mit Salz bestreut, und über scharf angebrannte Gluth oder Kohlen gesetzt. Das Dünsten wird so lange fortgesetzt, bis der Saft auf Glase gefallen ist, das heißt, bis derselbe dick geworden, und sich an dem Boden der Kasserole braun färbt; nun wird die Hitze gedämpft, und das Färben der Glase bis zur schönen Schwärze nur langsam fortgesetzt. Nach Erfolg dessen wird die Raine mit einer bis anderthalb Maß kochendem Wasser aufgegoßen und noch zwey Stunden lang gekocht, dann abgefettet, rein durchgeseihet und zu dem beabsichtigten Gebrauche aufbewahrt.

Da diese Brühe nur zur Färbung anderer Brühen und Säfte gebraucht wird, und, wenn sie gut bereitet ist, oft nur einige Löffel voll hinreichen, um dieses zu bewerkstelligen: so brauchet solche nicht alle Tage frisch bereitet zu werden; ja, eine und dieselbe Brühe kann eine ganze Woche lang dauern, wenn man nur die Vorsicht brauchet, sie alle Tage frisch aufzukochen.

Diese Brühe kann zu kräftigem Saft umgestaltet werden, wenn man vier Eßlöffel voll starken Essig auf die Hälfte einkocht, dann mit vier Mahl so viel von dieser Brühe denselben näßt, mit dem gehörigen Salze und etwas wenigem weißen Pfeffer würzt.

Dieser Saft kann nach Bedarf mit andern Gewürzen, als Ingber oder Neugewürz, in Pulvergestalt vermengt; oder über einer Hand voll Bertramblätter, desgleichen über zwey zerquetschten Schalotten, oder zwey kleinen Nokambolen, oder einem Gliedchen Knoblauch aufgekocht werden.

Zu Wildbret wird solch angesäuerter Saft über zwey Eßlöffel voll fein nudlich geschnittenen Limonien- oder Orangenschalen aufgekocht, und als Tunke angewendet.

9. Aspik (Fleischgallerte).

Es werden in einem Topfe zwey Pfund Rindfleisch, ein Pfund Kalbfleisch, vorzüglich Kalbsknochen, eine alte Henne und ein Ochsenfuß mit zwey Maß Wasser zum Feuer gesetzt, und zum Sieden gebracht. Während des Siedens wird es sorgsam und so lange abgeschäumt, als noch etwas von diesem an die Oberfläche getrieben wird; nun wird der Topf bedeckt, über ein Bett von glühender Asche gestellt, und vier Stunden langsam gekocht; nach dieser Zeit wird eine auf vier Theile gespaltene gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel und ein halber Kopf Sellerie nebst vier Lorberblättern zu einer in der Gluth abgebratenen Zwiebel, deren verbrannte Schalen abgenommen worden, hinzu gethan, und noch eine Stunde gekocht; nun wird die sehr klare Brühe abgeseihet, und in einem Löffel über fein gestampftem Eise versucht, ob sie gehörig sulze, welches sich in einigen Minuten zeigt; ist dieses nicht der Fall, so muß sie so lange

abgedampft werden, bis dieses eintrifft; nun werden sechs bis acht Eßlöffel voll in starkem Essig langsam auf die Hälfte eingekocht, mit Salz, einigen Körnern Pfeffer, einem Kaffeelöffel voll Neugewürz, drey bis vier Gewürznelken und einer kleinen Wurzel Ingber, dann einer Hand voll Bertramblätter und zwey bis drey ganzen Eiern vermengt, endlich mit der kalt gewordenen Gallerte abgeschlagen, übers Feuer gesetzt und mit einer Schneeruthe so lange fort geschlagen, bis daß dieselbe kochend heiß wird, oder selbst zu kochen anfängt; nun wird das Gefäß über ein Bett von heißer Asche gesetzt, einige Gluth über den Deckel gethan, und eine Stunde lang ruhig stehen gelassen. Während dieser Zeit wird eine Serviette, oder sonst ein reines, dichtes und naß gemachtes leinenes Tuch über die Füße eines umgestürzten Stuhles aufgebretet und fest gebunden. Nach dem Vorgange muß die Gallerte zwischen den zusammen gestockten Eiern krystallrein durchschimmern; nun wird sie auf das Tuch gegossen und der Durchfluß unten in einem Suppentopfe aufgefangen, dann noch ein Mahl aufgegossen und langsam durchfiltrirt. Wäre diese Gallerte nicht sehr rein und vollkommen durchsichtig, so müßte das Klarmachen mit zwey Eyerklar wiederholt werden. Dieses gibt nach dem Erkalten einen elastisch zitternden, ganz durchsichtigen Kuchen, von stark ausgesprochenem, aber sehr angenehmen Geschmacke, der dazu dient, manche Fleischgattungen unter denselben einzulegen, und ihr Ansehen sehr angenehm und zum Genusse anreizend zu machen.

Den Geschmack dieser Gallerte pflegt man durch eine Beygabe von luftgeselchten Schinken während des Kochens, und den vierten Theil des Gliedchens eines Knoblauchs zu verstärken und abzuändern.

Die letzte Würze gilt jedoch nur für Liebhaber.

Der Gebrauch der Gallerte ist, wie schon oben angedeutet, an kalte, sehr gezierte Fleischspeisen, und zwar in gehackter Form, wo sie um und über das Gericht verständig angebracht wird; oder es werden Formen ein Paar Messerrücken hoch mit derselben aufgegoßen, zum Sulzen gebracht, das vorgerichtete Fleisch darüber gerichtet und nun voll-

gegossen. Die Form wird nach dem vollkommenen Sulzen in heißes Wasser getunkt, schnell abgetrocknet, und über die gehörige Schüssel gestürzt, endlich nach einigen Stößen, damit die Sulze sich überall löse, die Form behuthsam aufgehoben.

10. Fischgallerte.

Diese wird wie die Fleischgallerte bereitet. Es wird nämlich eine Raine mit Butter leicht bestrichen, mit Zwiebelscheiben, gelben Rüben, Petersilienwurzel, Pastinak und Sellerie nach der bey der Kalbsbrühe gegebenen Anweisung gefüttert, mit einigen Schnitten Schleihen und den gereinigten Flossen, Häuten, Gräthen und andern Abfällen von Fischen aller Art belegt, und langsam bis zum Trocknenwerden gedünstet, mit einer Maß Wasser begossen, mit den üblichen Wurzeln, als: Neugewürz, Gewürznelken, Ingber und vier Lorberblättern nebst einem Sträußchen Thimian (Kuttelkraut) und Salz gewürzt, und nun sehr langsam und bedeckt vier Stunden lang gekocht. Das Säuern und Klarmachen hat sie mit der vorhergehenden Fleischsulze gemein. Der Verbrauch geschieht an kalt bereitete Fische.

11. Fischbrühe.

Die allgemeine Fischbrühe wird erzeugt, wenn man eine angemessene Raine mit ein Paar Scheiben geschnittenen Zwiebeln, eben so viel gelben Rüben, Petersilienwurzel, einem halben Kopf Sellerie, vier Lorberblättern, einem Sträußchen Thimian, und zwey bis drey Hände voll durren Erbsen mit ein Paar gereinigten Schleihen langsam gelb abdünstet, dann mit einem Kaffeelöffel voll Neugewürz, vier Gewürznelken, einem Gliedchen Ingber und dem gehörigen Salze gewürzt, mit zwey Maß Wasser näßt, und sie zwey Stunden langsam kochen läßt. Die Verwendung geschieht dann nach Bedarf, der in der Folge angezeigt wird.

12. Braune Fischbrühe.

Diese Brühe unterscheidet sich von der vorhergehenden durch nichts, als durch eine braune Farbe, welche durch ein

längeres Dünsten erzielt wird, so daß man dieselbe licht- oder dunkelbraun haben kann, und durch einen erhöhten Geschmack, mittelst Essigsäure, indem man, nachdem die Zuthaten schon braun gedünst sind, Essig über selbe gießt, und wieder verdünsten läßt. Vier Eßlöffel voll reichen hin, wenn der Essig stark ist.

13. Nudelsuppe.

Die in dem ersten Artikel erzeugte reine, klare Brühe wird nach Bedürfniß durch ein weißes Tuch oder ein feines Suppen-Sieb in einen angemessenen Topf geseiht, und wieder ins Kochen gebracht; während diesem wird ein Sträußchen grüner Petersilie sehr fein geschnitten, nun wird in die kochende und etwas abgefettete Brühe ein Teller voll Nudeln, die einige Stunden früher bereitet wurden, eingekocht. Der Nudelteig, so wie die Art, Nudeln und andere in der Suppe übliche Mehlspeisen zu bereiten, werden in dem Abschnitte der Mehlspeisen ihren Platz finden, und ist daher dort nachzuschlagen. So wie die Nudeln in die kochende Brühe gethan sind, muß dieselbe sogleich umgerührt werden, um zu verhindern, daß die Mehlspeise sich nicht auf einen Klumpen zusammen lege, wo sie leicht zusammen kleben könnte. Die Suppe braucht nur fünf Minuten zu kochen, um den Mehlgeschmack der Mehlspeise zu beseitigen; ein längeres Kochen würde die Nudeln zu viel erweichen, und so weniger angenehm im Genusse machen. Die fein geschnittene Petersilie wird in den Suppentopf gethan, die Suppe sorgsam gesalzen, und in den Topf gegossen, dann aber sogleich aufgetragen. Ein längeres Stehen solcher Suppen zieht zwey Nachtheile nach sich: erstlich wird durch dasselbe die eingekochte Mehlspeise weich, schlüpfrig, und saugt die Brühe in sich, folglich verdickt das Ganze; zweitens verliert die Suppe den frischen, erquickenden Geschmack.

14. Fleckerlsuppe.

Diese Suppe wird der vorhergehenden gleich bereitet, der Unterschied liegt nur in der Mehlspeise.

15. Geriebenes Gerstel in der Suppe.

Das geriebene Gerstel entstehet dadurch, daß man den Nudelteig, statt auf Nudeln zu verschneiden, denselben auf dem Reibeisen fein reibt, dann den Nudeln gleich in die klare Rindsuppe einkocht.

16. Schneckerlsuppe.

Die italienischen Teige werden, weil sie an der Luft getrocknet, und durch längere Zeit und den Transport verschiedenem Staube ausgesetzt sind, vor dem Einkochen in die Brühe erst ins kochende Wasser geworfen, gut umgerührt, und gleich wieder abgeseiht; von da kommen sie nun in die kochende Fleischbrühe (siehe die Artikel 1 und 13), und haben gegen zehn Minuten zu kochen. Da die Mehlspeisen eine jede Brühe schwächen, und die italienischen Teige mehr als die unsern, mit Eyer bereiteten, so muß man Sorge tragen, daß die hiezu bestimmte Brühe kräftig sey, widrigen Falls wäre es rathsamer, Semmel zu nehmen.

17. Hafernudelsuppe.

Von dieser Suppe gilt dasselbe, was wir von der Schneckerlsuppe gesagt haben. Nebst der Würze aus grüner Petersilie wird etwas fein gestoßene Muskatblüthe hinzu gethan.

18. Makaronisuppe.

Makaronisuppen pflegt man höchst selten aufzutischen, übrigens verhalten sie sich wie die Schneckerlsuppe, mit dem Zusatze von acht Loth geriebenem Parmesankäse.

19. Suppe mit Eingetränktem.

Die in einen angemessenen Topf geseigte Brühe (Art. 1) wird zum Feuer gesetzt, und zum Sud gebracht; während dieser Zeit werden fünf ganze Eyer in einen kleineren Topf aufgeschlagen, und mit eben so viel aufgehäuften Eßlöffeln voll Mehl so lange abgerührt, bis es bey Aufhebung des Kochlöf-fels spagatdünn in einen Faden fließt. Dieser Teig wird

nun in die siedende Brühe eingetrauft, das heißt, man hohlt mit einem Löffel den flüssigen Teig, und läßt ihn in die Brühe spinnen, die Fäden sinken zwar unter, kommen aber gleich wieder an die Oberfläche, und wenn diese voll ist, so wird es mit einem durchlöcherten Löffel abgenommen, und in den Suppentopf gethan; das Einkochen wird dann so oft wiederholt, und von der Brühe abgenommen, bis der ganze Teig draufgegangen ist. Nun wird die Brühe über das Ganze gegossen, und aufgetischt. Die passliche Würze bestehet in Salz und fein geschnittener grüner Petersilie.

20. Suppe mit Nockerln.

Auf acht Personen sind acht Loth Butter oder Schmalz zu den Nockerln nothdürftig hinreichend. Das Schmalz wird in einem Weidling mit einem Kochlöffel weiß und schäumig abgerührt; nun werden vier ganze Eyer nach und nach hinein verrührt, und acht Eßlöffel voll Milch und acht Löffel voll feines Mehl hinzugethan und zu einem Ganzen verrührt. Dieser Teig wird nur löffelweise in die kochende Brühe (s. Art. 1) eingelegt, und nach einem viertelstündigen Kochen angerichtet. Die Nockerln müssen zwar fest, aber dennoch locker seyn, zu welchem Ende man sie versucht; wäre dieß nicht der Fall, so müßte man noch ein Ey oder etwas Milch nachgießen, oder im umgekehrten Falle etwas Mehl nachrühren. Solche Abweichungen entstehen hauptsächlich durch das Mehl, welches, trocken oder feucht, alt oder frisch gemahlen, immer etwas anders behandelt werden muß.

21. Suppe mit Griesnockerln.

Diese pflegt selten gegeben zu werden. Die Bereitungsart der Griesnockerln findet sich in der Reihe der Mehlspeisen, in dem zehnten Abschnitte; und sie werden den vorhergehenden gleich in die Brühe (s. Art. 1) eingekocht. Griesnockerln-Suppe verträgt die Würze der Muskatblüthe.

22. Suppe mit Semmelknödeln (Klößen).

Die Semmelknödel werden den Nockerln gleich bereitet. Es wird nämlich ein Bierling Schmalz in einem Weid-

ling weiß und locker abgerührt, dann nach und nach mit vier ganzen Eiern und acht Eßlöffel voll Milch verrührt, endlich mit einer Maß voll klein würfelig geschnittener Semmel, deren harte Rinde abgerieben worden, genau vermengt, und eine Weile ruhig stehen gelassen. Dann müssen solche Knödel erst versucht werden: sie sollen ziemlich fest, aber dennoch locker seyn; wäre dieses nicht, so müßte man mit Eiern oder etwas Milch, oder auch mit der Semmel nachhelfen, weil die Semmel mehrere Tage altbacken seyn kann, folglich die Feuchtigkeit stark einsauget, das Ganze trocknet und schön macht, die frischgebackene aber zu wenig von dieser Flüssigkeit annimmt, und daher die Knödel zu weich werden läßt. Für solche Anrichtungen gibt es keine ganz verläßliche Ausmittelung der Zuthaten, worauf man bey der Bereitung immer Rücksicht nehmen, und stets aufmerksam seyn muß. Diese Masse wird nun mittelst zwey angefeuchter Kochlöffel zu halben Ey kleinen Knödeln (Kugelform) verarbeitet, während dessen wird ein angemessener Topf mit der Brühe (Art. 1) bis auf zwey Drittheile angefüllt, zum Feuer gestellt, und, sobald dieselbe kocht, die Knödel hinein gethan, bedeckt, und noch näher an dasselbe gestellt, damit der unterbrochene Sud sobald als möglich wieder beginne; sonst könnten die Knödel aufgeweicht und unansehnlich werden.

Anderweitige Bereitungen der Knödel sind im zehnten Abschnitte unter den Mehlspeisen nachzuschlagen.

23. Suppe mit Markknödeln.

Diese Knödel unterscheiden sich von den vorhergehenden durch die Beygabe von acht Loth fein würfelig geschnittenen Markes, welches mit der würfelig geschnittenen Semmel in das mit vier Eiern abgerührte Schmalz vermengt wird.

Weil aber das Mark die Knödel für sich schon mürbe und locker macht, so kann man ohne Nachtheil vier Loth oder die Hälfte von dem abzurührenden Schmalze weglassen. Beendigt und eingekocht werden sie den vorhergehenden gleich.

24. Suppe mit Leberknödeln.

Es wird ein halbes Pfund Kalbsleber über einem reinen Schneidbrette mit einem Messer fein geschabt, wodurch die Venen und Adern abgesondert werden können: dieselbe wird noch fein geschnitten und mit der Hälfte fein geschnittenem Mark, in Ermangelung dessen aber mit reinem Rindfett (Kernfett) genau vermengt; nun kommt so viel, als die Leber beträgt, fein geriebene altbackene Semmel hinzu, nebst zwey Kaffeelöffel voll Salz und zwey Messerspitzen voll gröblich überstoßenem Pfeffer, das Ganze wird (ohne Eyer) zu einer gleichförmigen Masse abgerührt, und auf einige Zeit bey Seite gesetzt. Das Beenden und Einkochen haben sie mit den Semmelknödeln (Art. 22) gemein.

Da die Leber viel Extraktstoff und etwas Gallenstoff enthält, so wird die Brühe hiedurch in ihrem Geschmacke kräftig gehoben. Die passendste Würze ist fein geschnittene grüne Petersilie, die jedoch nicht kochen darf, weil ihr erfrischender Geschmack durch das Kochen leicht verloren gehet, dieserhalb pflegt man sie roh in den Suppentopf zu geben, und die Suppe darüber zu gießen.

25. Suppe mit Mehlfanzel.

Zu einem Mehlfanzel werden acht Loth Schmalz oder Butter in einem Weidling durch ein gleichförmiges Rühren weiß und locker gemacht, dann werden fünf bis sechs Eydotter nach und nach hinein verrührt, dann wird das Eyerklar mittelst einer Ruthe zu festem Schnee geschlagen, und in das Abgerührte gemengt; nun werden so viel Eßlöffel voll Mehl, als Eyer waren, in das Ganze gemengt, so daß es einen feinen lockeren Teig gibt; jetzt wird ein halb eygroßes Stückchen Schmalz in einer Raine bis zum Rauchen erhitzt, der Teig hinein gethan, etwas glatt gestrichen, mit dem schicklichen Deckel bedeckt, und stark mit Gluth belegt, dagegen aber die Gluth von unten bis auf etwas wenig weggenommen, so daß das Fanzel von beyden Seiten eine schöne goldbraune Farbe erhalten könne. Nach fünfzehn Minuten muß es vollkommen gar seyn; es wird sonach über ein reines

Tuch gestürzt, zu kleinen Vierecken geschnitten, in den Suppentopf gethan, und die vorgerichtete Brühe (Art. 1) von gehörigem Salze und der Würze von grüner Petersilie darüber gegossen.

Die eigentlichen Schwierigkeiten bey dieser Bereitung sind das Schneeschlagen und das Vermengen desselben; denn ist dieser Schnee wässerig, das heißt, zu viel oder zu wenig geschlagen, so wird das Fanzel speckig, und folglich mißlingen.

26. Suppe mit Griesfanzel.

Das Griesfanzel wird dem vorhergehenden gleich gemacht, statt Mehl kommt Gries; nur daß man etwas weniger Gries als Mehl zu nehmen pflegt.

27. Suppe mit Leberfanzel.

Bey dem Leberfanzel kommt statt Mehl fein geschabte Leber, wie zu den vorerwähnten Leberknödeln, nur daß sie noch überdieß durch ein Sieb gestrichen wird. Es wird dann ganz so wie das Mehlfanzel gebacken, auf verschrobene Vierecke geschnitten, in den Suppentopf gethan und mit kochendheißer Brühe (siehe Art. 1) begossen.

28. Suppe mit Kohlfanzel.

Bey dem Kohlfanzel wird weichgekochter, und durchgestrichener Kohl genommen; da aber das Mehl trocken, wie bey dem Mehlfanzel, der Kohl aber feucht hinzu kommt, so darf man statt vier, sechs Löffel voll von demselben nehmen (siehe das Mehlfanzel Art. 25), dann zusammen während des Rührens mit Salz und mit gröblich überstoßnem Pfeffer gewürzt.

29. Semmelsuppe.

Die Semmelsuppe, obgleich die einfachste, scheint die empfehlenswerthe zu seyn, denn durch die Beylage der Semmel wird die Suppe nahrhafter, und durch die gebähte (über der Gluth geröstete) Semmel schmackhafter. Zu diesem Ende wird das weiße Brot oder die Semmel zu dünnen Scheiben

geschnitten, und über einem sehr reinen Drathroste über der Bluth von beyden Seiten rothgelb möglichst gleichförmig geröstet, dann in den Topf gethan, und die vorgerichtete Brühe (Art. 1), welche mit Salz und etwas fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt ist, darüber gegossen. Bey dem Genusse wird man sich überzeugen, daß der Geschmack einer solchen Suppe der reinste und angenehmste ist.

30. Verkochte Semmelsuppe.

Hiezu wird die Semmel dünnblättrig geschnitten, und ohne erst gebäht zu werden, in die Brühe gethan und mit derselben verkocht, so daß die Semmel in Flocken zerfällt.

31. Semmel-Panadel.

Die vorige verkochte Semmelsuppe wird nach dem Verkochen mit einer Schneeruthe geschlagen, oder mit einem Kochlöffel fein gesprudelt. Beyde unterscheiden sich auffallend von der Semmelsuppe (Art. 29), obgleich die Zuthaten dieselben sind. Es sind Suppen, die man vorzugsweise für Convalescenten gebraucht; für gesunde Personen werden sie gewöhnlich mit etwas weißem Pfeffer und Muskatblüthe gewürzt, um ihren Geschmack zu heben.

Die gebräuchliche Beygabe von Butter zu der letzteren ist verwerflich, weil diese dem Charakter einer Fleischbrühe geradezu widerspricht.

32. Brotsuppe.

Die Brotsuppe der Landleute, wo nämlich eine halbe fein geschnittene Zwiebel in Schmalz oder sonst einem Fett gelb geröstet, dann mit zwey Maß Wasser verkocht und mit dünnblättrig aufgeschnittenem schwarzen Brot aufgekocht, endlich mit fein geschnittener grüner Petersilie, Schnittlauch, Salz und Pfeffer gewürzt ist, gibt ein angenehmes, nahrhaftes Gericht.

Statt Wasser, mit fetter Fleischbrühe aufgekocht, geräth sie ungemein schmackhafter. Da aber die Säure des schwarzen Brotes oftmahls zu vorherrschend wird, so pflegt man in die kochendheiß angerichtete Suppe acht oder auch

mehr frische Eyer aufzuschlagen, und den Suppentopf gleich zuzudecken; nach sechs Minuten sind selbe halbweich gar, und werden dann mit der Suppe dargereicht; durch die Milde des Eyerdotters wird die Brotsäure gemildert und die Suppe dadurch sehr verlieblich.

Man pflegt auch, um den Geschmack auf eigene Weise abzuändern, und den Genuß theils zu erhöhen, theils nahrhafter zu machen, diese Suppe mit abgebratenen kleinen Bratwürsten zu belegen.

33. Kräutersuppe.

Die Kräutersuppen sind im Frühjahre am gebräuchlichsten, weil in dieser Zeit die Kräuter am wohlschmeckendsten und die bey denselben gesuchten Eigenschaften am deutlichsten wahrnehmbar sind; allein auch im Sommer, Herbst und Winter werden Kräutersuppen gegeben, nur daß sie theils durch andere Bestandtheile abgeändert, theils unter andern Nahmen erscheinen.

Unsere vorbenannte Kräutersuppe besteht aus zwey starken Händen voll Sauerampfer, einer Hand voll Kerbelkraut, zwey Händen voll Kochsalat und etwas grüner Petersilie; dieses Grünzeug wird sorgsam geklaubt, von den Stängeln gezupft und fein geschnitten, dann mit etwas von der kochenden Brühe (Art. 1) abgenommenem reinen Fette eine Viertelstunde lang gedünstet, endlich mit zwey Maß der bezeichneten Brühe genäßt, und noch eine Viertelstunde verkocht. Während dieser Zeit werden ein Paar dünnblättrig aufgeschnittene und rothgelb gebähte Semmeln (siehe Artikel 29) in den Suppentopf gethan, und mit der gehörig gesalzenen und nicht abgefetteten Brühe sammt den Kräutern begossen.

Wie die Jahreszeit vorrückt und mehr Grünes darbietet, werden auch noch andere Kräuter zu dieser Suppe genommen, als Fettehenne, Pimpinelle und a. m.

34. Französische Suppe, oder Gesundheitsuppe.

Dieses ist die vorhergehende Suppe, nur unter einer andern Gestalt, einiger andern Zuthaten an Grünzeug und

unter verändertem Nahmen. Die vorbenannten Pflanzen, als zwey Hände voll Sauerampfer, zwey Hände voll Kochsalat und eine Hand voll Kerbelkraut, werden klein gezupft und mit etwas Fett gedämpft; hiezu kommen zwey Hände voll heurige gelbe Rüben, erbsenklein geschnitten, nach einigem Verkochen eben so viel Schneidspargel; wenn alles gehörig verkocht ist, so wird eine Semmel dünnblättrig geschnitten, rothgelb über der Gluth geröstet, in den Suppentopf gethan, und die Brühe sammt den Kräutern darüber gegossen.

Statt der Semmel können auch andere Bestandtheile hinzu kommen, als: Reiß oder Knödel, auch eines der Fanzeln u. dgl.; im Sommer und Herbst pflegt man auch anderes Wurzelwerk, als: Petersilienwurzel, Sellerie, Bury, etwas Kohl, grüne Erbsen, kleine Florentiner-Zwiebeln u. dgl. beyzusetzen.

35. Reißsuppe.

Da wir den Reiß aus anderen Welttheilen beziehen, so müssen wir gefast seyn, denselben mannigfach verunreiniget zu bekommen, und daher ein sorgsames Ausklauben und mehrfaches Waschen nicht unterlassen. Nach diesem Vorgange wird derselbe in dem Verhältnisse von einem halben Pfunde (trocken gewogen) auf zwey Maß Brühe zum Feuer gebracht, und unter manchmahl wiederhohltm Umrühren ganz weich und schleimig gekocht; das Fett der Brühe darf nicht abgenommen werden.

36. Italienische Reißsuppe.

Soll nun der Reiß nach der italienischen Manier gekocht werden, so gibt man auf ein halbes Pfund desselben nur eine halbe Maß Brühe, und läßt diesen, über schwache Gluth gestellt, die Brühe ganz einsaugen; nach einiger Zeit wird man die Reißkörner groß aufgeschwollen, ziemlich trocken und etwas härtlich finden; nun werden die andern drey halben Maß kochendheißer Brühe über denselben gegossen, gehörig gesalzen und angerichtet; ein Teller voll feingeriebener Parmesankäse wird besonders beygesetzt, oder man

gibt ein Viertelfund von diesem geriebenen Käse gleich in die Suppe. Das erstere Verfahren ist jedoch anständiger.

37. Graupensuppe (gerollte Gerste).

Man pflegt die gerollte Gerste einige Zeit mit Wasser verkochen zu lassen, dann wird dieses abgeseiht und mit kochender Brühe ersetzt. Wenn man dem Maße nach vier Mahl so viel Brühe genommen, als die Gerste betrug, so hat dieselbe die Brühe bis zu ihrem völligen Weichwerden völlig eingesaugt. Man verdünnet nun die Gerste mit vorgerichteter klarer Brühe bis zu einer gewissen Flüssigkeit, und die Suppe bleibt klar.

Will man dieselbe aber schleimig haben, so wird die Gerste in noch ein Mahl so viel Brühe unter wiederholttem Absprudeln weich gekocht. Die Würze pflegt in Salz, etwas wenig Muskatnuß und grüner Petersilie zu bestehen.

38. Reißschleim.

Der Reiß wird, wie zu der Suppe, in zweifacher Menge Wasser weich gekocht, welches eine bedeutend dicke Masse gibt; nun wird der ersten Menge gleich frische gute Brühe unter fortwährendem fleißigen Abbrühren zugegossen, und unter oft wiederholttem Sprudeln noch eine Weile gekocht; es bildet sich nun ein Schleim, den man durch ein reines Sieb von dem übrig bleibenden Faserstoffe abzusondern sucht. Dieser Schleim wird sorgsam abgefettet, behuthsam gesalzen, mit etwas wenig Muskatblüthe gewürzt, und gewöhnlich in Bechern aufgetragen.

39. Gerstensschleim

wird dem vorhergehenden Reißschleime gleich bereitet, nur daß man vier Mahl so viel Wasser, als die Gerste oder Gräupchen betragen, zu nehmen hat. Wenn das Wasser ganz eingekocht hat, so wird eben so viel klare Suppe hinzu gegossen und dem Reißschleim gleich beendet.

40. Fasten-Gerstenschleim.

Dieser wird wie der vorhergehende gemacht; nachdem derselbe aber zum zweyten Mahl genäßt oder zum Schleime

abgerührt worden, so wird auf ein halbes Pfund roher Gerste acht Loth frische Butter und ein Seidel saurer Rahm dem Ganzen beigegeben, und unter oft wiederhohlttem Sprudeln noch einige Zeit verkocht; dann, dem vorhergehenden gleich, durch ein Sieb getrieben, und mit dem gehörigen Salze, das jedoch nie vorschlagen darf, und etwas fein geriebener Muskatblüthe gewürzt.

Derselbe muß einen milden und doch etwas anreizenden Geschmack haben.

41. Griesuppe.

Wenn die im schicklichen Topfe zum Feuer gesetzte Brühe (Artikel 1) kocht, so wird aus der linken Hand der Gries ganz fein hineingestreut, und die Brühe mit einem Löffel bewegt, damit sich keine Klümpchen bilden können; fünf kleine Hände voll Gries reichen hin, zwey Maß Brühe gehörig zu verdicken. Dieses hängt übrigens auch von der Länge der Zeit ab, die man anwendet, um den Gries verkochen zu lassen, und welche nie kürzer, als eine Viertelstunde seyn soll.

42. Fasten-Griesuppe.

Der Gries wird vier bis fünf Hände voll in acht Loth Butter oder Schmalz langsam gelb geröstet, nachher mit zwey Maß kochendem Wasser genäßt, mit einer Petersilienwurzel, ein Paar Scheiben Sellerie, zwey Lorberblättern und einem Eßlöffel voll sehr fein geschnittenen gedörrten Schwämmchen, nebst Salz, etwas wenigem weißen Pfeffer und Muskatnuß gewürzt; nach einer halben Stunde des Kochens werden die würzigen Beylagen beseitiget, und die Suppe in den Suppentopf über einen Kaffeelöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie gegossen und aufgetragen.

43. Sagosuppe.

Die Sagosuppe ist zwar wenig gebräuchlich, ausgenommen für Kranke oder Convalescenten, und dieß nur ihrer schleimigen, nährenden und leicht verdaulichen Eigenschaften wegen.

Da das Mark des Sagobaumes sich größten Theils und ziemlich leicht in Schleim umwandeln läßt, und gerade dadurch viel Brühe verschluckt, so muß man bey dem Einfochen hierauf einige Rücksicht nehmen; reicht ein Viertelpfund Reiß hin, um mit einer Maß Brühe eine ziemlich dickschleimige Suppe zu geben, so müssen vier Loth Sago dasselbe hervorbringen, daher auf kleine Portionen berechnet und in Lothe abgetheilt werden. Die Behandlung hat dieselbe mit dem Reiß gemein.

44. Gestoßene Hühnersuppe, Hühner-Kuli.

Es werden zwey in der Brühe (Art. 1) weich gekochte (nicht ausgekochte) Hühner von den Knochen und aus der Haut gelöst, und fein geschnitten, dann mit einem Loth süßen und reinlich abgeschälten Mandeln nebst sechs hart gekochten Eydottern fein gestoßen; dieses muß jedoch zuerst mit den Mandeln vorgenommen werden, und wenn diese fein sind, so kommen die Eydotter hinzu, endlich das Fleisch; während diesem werden von reiner weißer Schmolle vier Loth, oder von zwey kleinen Semmeln, mit zwey Maß Brühe verkocht, nun das Gestoßene damit angefeuchtet, endlich alles zusammen vermengt, und durch ein Haartuch oder ein feines Sieb gestrichen. Dieses gibt nun eine etwas dickflüssige, einer Tunke ähnliche Suppe von feinem Geschmacke, gefälligem Ansehen und von bedeutender Nahrunghaftigkeit. Diese Suppe, der man in Frankreich den Beynahmen der Königin gibt, um ihre Vortrefflichkeit zu bezeichnen, darf, ein Mahl bereitet, nicht mehr zum Kochen kommen, weil sich die Bestandtheile trennen, und dadurch ihren Geschmack so wie ihr Ansehen schmälern würden. Man zieht dem zu Folge einige Zeit vor dem Anrichten dieselbe über dem Feuer mit einem Schöpflöffel in die Höhe, und läßt sie fingerdick in die Kasserole fließen, wodurch die Vermengung noch genauer vor sich gehet, bis dieselbe kochendheiß, über kleinwürflig geschnittene und in Butter geröstete oder in Schmalz gebackene Semmelschnittchen in den Suppentopf gegossen und aufgetragen werden kann.

Statt der gebackenen Semmel kann man auch weichgekochten Reis oder eine der italienischen Mehl- oder Hafernudeln (vermicelli) in dieselbe geben.

45. Nepphühner = Kuli.

Diese Suppe geht ganz nach der vorhergehenden gestoßenen Hühnersuppe oder Hühner = Kuli. Da aber die Nepphühner dunkelfärbig sind, so wird die ganze Suppe diesem gemäß dunkel oder braun gehalten, und zwar durch das Braunrösten der im vorhergehenden Artikel zu verkochenden Semmel und durch eine kleine Nachhülfe der schwarzen Brühe (Art. 8); übrigens ist die Behandlung immer dieselbe, nur daß die Mandeln, die zum Zwecke haben, die Hühner = Kuli weiß zu machen, bey den braunen Suppen weggelassen werden müssen. Die Würze in dieser Suppe ist, außer Salz, weißer Pfeffer und etwas Muskatnuß.

46. Leber = Kuli.

Die Leber, ein Pfund ungefähr, wird mit etwas Fett und einigen Zwiebelscheiben über scharfer Gluth schnell geröstet, welches nur dann Statt finden kann, wenn die Leber früher dünnblättrig geschnitten worden; nun wird selbe fein geschnitten und der Hühner = Kuli (Art. 44) gleich beendet. Mandeln dürfen jedoch nicht hinzu genommen werden, weil diese Kuli braunfarbig seyn muß.

47. Rindfleisch = Kuli.

Das vom vorhergehenden Tage übrig gebliebene Rindfleisch, ob nun gesotten, gebraten oder gedämpft, gleich viel, wird fein geschnitten und dann gestoßen; auf eine Maß fein geschnittenes Fleisch wird eine Maß dünnblättrig überschnittene Semmel mit zwey Maß Brühe verkocht, dann mit sechs hart gesottenen Eydottern und dem gestoßenen Fleische vermengt, und der Hühner = Kuli gleich (Art. 44) durchgestrichen und beendet.

48. Kalbfleisch = Kuli.

Diese Suppe geht gleichfalls nach der Hühner = Kuli (Art. 44), mit der einzigen Abweichung, daß das Fleisch

erst mit etwas blätterig geschnittener Zwiebel und Lorberblättern, dann etwas fetter Brühe weich gedünstet wird. Dieses muß jedoch so geschehen, daß das Fleisch weiß bleibt, indem die Suppe weiß zu bleiben habe.

49. Hirn-Kuli.

Das Hirn, vorzüglich von Kälbern, wird in Wasser eine halbe Stunde hindurch abgekocht, dann abgeseiht und mit acht Loth Butter anpassirt; dann mit zwey Löffel voll Mehl bestäubt, noch eine Weile geröstet, endlich mit zwey Maß kochender Brühe nach und nach genäßt, genau abgerührt und noch eine Stunde lang gekocht; endlich mit sechs hart gesottenen Eydottern, die besonders abgerührt werden, vermengt, und mit dem Kuli durchgestrichen, aufs neue heiß gemacht, mit weißem Pfeffer, Salz und Muskatnuß gehörig gewürzt und über gebackene Semmelschnitten angerichtet.

50. Scheerrübensuppe, oder Kuli.

Die rein geschabten Scheerrüben, eine Maß voll, werden mit etwas fetter Brühe und vier bis sechs Loth Zucker langsam weich gedünstet, jedoch so, daß sie sich mit dem Löffel zermalmen lassen, und bis zu dieser Zeit eine schöne braune Farbe bekommen; nun werden sie mit einem Eßlöffel voll Mehl bestäubt und nach einigem Verrösten mit zwey Maß kochender Brühe (Art. 1) aufgegossen und durch einander gerührt, endlich, nach einem halbstündigen Verkochen mit sechs hart gekochten Eydottern vermengt und durch ein Haartuch gestrichen, endlich aufs neue gehitzt, gezogen und über gebackene, kleinwürfelig geschnittene, und in Schmalz gebackene Semmeln angerichtet.

51. Hascheesuppe.

Alle die vorhergehenden Kulis können als Hascheesuppen erscheinen. Zu diesem Endzwecke werden die Hühner weich gedämpft, dann aber von Beinen und der Haut abgesondert und fein geschnitten. Mittlerweile wird ein kleines Stückchen Butter mit einem Eßlöffel voll Mehl weiß

geröstet, sodann mit der bestimmten Brühe (Art. 1), welche vorläufig in dem Gefäße aufgekocht worden, in welchem die Hühner gedünstet haben, um den Saft, den solche übrig lassen, nicht zu verlieren, nach und nach gleichförmig abgerührt, eine Weile verkocht, dann über das Gehackte gesetzt und über gebähte Semmel angerichtet.

Auf diese Weise haben wir die

52. Hascheesuppe von Kapphühnern.

Zwey bis drey, von dem Vorhergehenden, vom Eingemachten oder Braten übrig gebliebene Kapphühner werden von den Knochen gelöst und fein geschnitten, dann der vorhergehenden Haschee-Suppe gleich beendet.

53. Hascheesuppe von Kalbsleber

wird der vorhergehenden Kapphühner-Hascheesuppe gleich gemacht. Die Leber kann von einem übrig gebliebenen Lebergerichte hergenommen oder frisch abgebraten werden.

54. Hascheesuppe von Rindfleisch.

Das übrig gebliebene Rindfleisch vom vorhergehenden Tage wird von den Häuten und Sehnen befreuet und fein geschnitten, dann mit einem Stückchen Butter geröstet, endlich mit zwey kleinen Löffeln voll Mehl bestäubt, noch ein wenig geröstet, sodann mit zwey Maß kochender Brühe (Art. 1) abgerührt, eine Stunde lang verkocht und über gebähte Semmel angerichtet.

55. Hascheesuppe von Kalbfleisch.

Diese Suppe wird ganz nach der Hascheesuppe (Art. 51) bereitet.

56. Kraftsuppe.

Man erzeugt Kraftsuppe, wenn man eine alte Henne, deren Knochen überschlagen sind, mit zwey Pfund Rindfleisch und Kalbfleisch, nebst dem gebräuchlichen Wurzelwerke, als gelbe Rüben, eine Wurzel Petersilie, den vierten Theil eines Sellerie, etwas Neugewürze, Muskatblüthe und

Gewürznelken in einem angemessenen Topfe mit zwey Maß Wasser begießt, gehörig salzet, genau und fest verpappt, endlich in einen Kessel mit kochendem Wasser setzt, und dieses sechs Stunden lang in ununterbrochenem Sude unterhält. Das aus dem Kessel abdampfende Wasser wird von Zeit zu Zeit mit kochendem Wasser wieder nachgefüllt, nur daß der Topf immer in gleicher Höhe, nämlich bis an den Rand in Wasser stehe. Nach dieser Zeit wird der Topf heraus gehoben, behuthsam aufgemacht, die Brühe rein abgeseiht, und eben so verbraucht, daß sie nicht mehr zu kochen brauche.

In einem Dampfkessel kann diese Operation in einer, höchstens anderthalb Stunden beendet seyn.

57. Suppe mit Schlickkrapseln.

Die vorbenannten Gehacke in feinen Nudelteig eingeschlossen, dann ausgestochen und in kochende Brühe eingelegt, geben so vielartige Schlickkrapsel = Suppen; allein unter dieser Benennung versteht man vorzugsweise das Gehacke von der weichgekochten Kalbs = oder Lammslunge, die dann in einem eygroßen Stück Butter geröstet, mit drey Eydottern vermengt oder gebunden, mit Salz, etwas wenigem weißen Pfeffer und fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt; dann kalt auf Eydotter kleine Häufchen an den Rand einer Platte Nudelteig gelegt, rund herum mit abgeschlagenem Ey bestrichen, mit dem Teig überbogen, rund herum niedergepreßt, und so halbrund mit einem scharfen Ausstecher zu einem Krapsel ausgestochen werden. Dieses wird so fortgesetzt, bis das Muß oder Gehacke aufgebraucht ist; nun werden zwey Maß Brühe (Art. 1) zum Kochen gebracht, diese Schlickkrapsel eingelegt und fünfzehn Minuten lang gekocht; sonach mit etwas grüner Petersilie gewürzt und angerichtet.

58. Suppe mit Lungenstrudel.

Das hiezu nothwendige Gehacke oder Lungenmuß wird dem vorhergehenden ganz gleich gemacht. Während dasselbe kalt stehet, wird ein Strudelteig angemacht, und nach

dem nothwendigen Nutzen äußerst dünn ausgezogen (siehe den zehnten Abschnitt, diesen Teig betreffend). Ueber diesen Teig wird nun das Gehacke einen Messerrücken dünn ausgebreitet und derselbe zusammengerollt, endlich mit einem Kochlöffelstiel, den man in abgeschlagene Eyer tunkt, auf drey Finger breite Stückchen abgedrückt. Diese Strudel werden in zwey Maß Brühe (Art. 1) eingekocht, und fünfzehn bis zwanzig Minuten lang gesotten, dann in den Suppentopf gegeben, mit der Brühe begossen und aufgetischt.

59. Oliosuppe.

Ein frisch gebratener Kapaun, Kalbschultern, Schöpfenschultern und die Hälfte so viel Schinken werden in kleine Stückchen zerhauen, und in einen angemessenen Topf mit einer abgebratenen Zwiebel, zwey blätterig geschnittenen gelben Rüben, einer Pastinake, einem halben Kopf blätterig überschnittenen Sellerie und zwey Lorberblättern eingerichtet, mit einem Kaffeelöffel voll Muskatblüthe, eben so viel Neugewürz und Salz gewürzt, dann mit zwey Maß Brühe (siehe Art. 1) aufgeköstet, und eine Stunde lang gekocht; endlich rein geseiht und in Kaffeebechern, vorzüglich bey lärmender Unterhaltung, als Aufreizungsmittel dargereicht.

Diese Brühe, von stark ausgesprochenem Geschmacke, wird durch eine kleine Beygabe von Reißschleim sehr gemildert und verlieblicht; zu diesem Ende gibt man zu den erstbenannten Zuthaten acht Loth Reiß.

Nach Gartler kommen noch über das Benannte Petersilienwurzel, weiße Rüben, Kohlrüben und Scheerrüben, dann Bury, Knoblauch und Kokamboien, endlich süßes Kraut und Blaukohl. Der Reiß wird durch Schweinsfüße, Ohren und eine Einbreime ersetzt. Das Bonificiren wird durch einen Beysatz von gebratenem Fasan, Nepphühnern oder Hasen, jungen Tauben und Aenten zu erzielen gesucht.

60. Fastenbrühe.

Eine Fastenbrühe muß ihre Nahrhaftigkeit durch Fischgallerte, und den Geschmack durch Grünzeug und Gewürze erhalten. Zu diesem Endzwecke wird eine schickliche Maine

mit Butter leicht bestrichen, mit zwey Häupteln Zwiebel, die abgeschält und auf Blätter geschnitten worden sind, gefüttert; dann mit einer gelben Rübe, einer Petersilienwurzel, einem halben Kopfe Sellerie, gleichweise blätterig überschnitten, und mit zwey reingepuzten, entweideten und von einander geschnittenen Schleihen belegt, mit zwey Händen voll Erbsen bestreut und ganz langsam bis zum Gelbwerden des Saftes gedämpft; endlich wird die Naine mit zwey Maß kochendem Wasser angefüllt, mit vier Lorberblättern, vier Gewürznelken, einem Gliedchen Ingber, einigen Körnern Neugewürz und dem hinlänglichen Salze gewürzt, und so langsam anderthalb bis zwey Stunden gekocht. Bey dem Gebrauche wird diese Brühe noch überdieß mit einer kleinen Messerspiße voll Würze, aus einem Gemengtheile Safran, zwey Theilen Muskatblütthe und vier Theilen weißem Pfeffer bestehend, welches mit etwas weniger abgeriebener Semmelrinde fein gestoßen worden, im Geschmack gehoben.

61. Schildkrötenbrühe.

Die Schildkröten sind zwar zu kostspielig, um sie auf diese Weise zu verwenden, allein bey einer jeden Bereitung, deren sie unterliegen, müssen sie immer zuerst weich gekocht werden, und da sie dem Wasser, in welchem sie kochen, einen lieblichen Hühnergeschmack mittheilen, so muß man dieses kluger Weise zu benützen suchen, um eine köstliche Schildkrötensuppe zu erzeugen. Zu dem Behufe werden diese Thiere, nachdem ihnen die Köpfe und Füße abgehauen worden, in laues Wasser gethan, um das Ausbluten zu befördern; nach einer Stunde werden sie dann (angenommen daß ihrer zwey von mittlerer Größe sind) in einen andern Topf gethan, mit zwey Maß kochendem Wasser begossen, dieses mit einer abgebratenen Zwiebel, einer gelben Rübe, einer Petersilienwurzel, einem halben Kopfe mittelgroßen Sellerie und vier Lorberblättern belegt, mit einem Eßlöffel voll Salz, einigen Gewürznelken, zwölf Körnern Neugewürz und einem Gliedchen Ingber gewürzt, und unter langsamem Sieden zwey volle Stunden ununterbrochen

gekocht, nach welcher Zeit dieselben weich zu seyn pflegen; nun werden sie aus ihren Schilden gelöst, die äußere Haut wird abgezogen, die Thiere dann transchirt und am öftesten mit weißem Ragou als selbstständiges Gericht aufgetischt. Die Brühe wird hingegen durchgeseiht, um als solche verwendet zu werden.

62. Schildkrötensuppe.

Es wird ein Eßlöffel großes Stück frische Butter mit einem schwachen Löffel voll feinem weißen Mehl lichtgelb, aber nur langsam geröstet, endlich, mit der vorhergehenden Brühe begossen, genau abgerührt, und dadurch zu einer lieblichen Fastensuppe verwandelt, welche nach einem halbständigen Kochen, über gebähte Semmel angerichtet, eine eben so schmackhafte als gesunde Nahrung gibt.

Die letzte Würze besteht vorzugsweise aus einer kleinen Messerspiße voll fein gestoßener Muskatblüthe, mit der Hälfte so viel Salz gemengt, und einem halben Kaffeelöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie.

63. Krebsbrühe.

Auf die Anzahl von acht Bedecken müssen vier und zwanzig bis dreißig mittelgroße Krebse in etwas Salzwasser abgekocht werden, welches über lebhaftem Feuer in einer Zeit von fünf Minuten Statt finden kann. Diese Krebse werden nach dem Auskühlen aus ihrem Sude gehoben und sorgsam ausgelöst, so daß die Schweifchen unverletzt heraus kommen; nun werden die Schalen von den Schweifchen und dem Körper nebst den Füßen feingestoßen, dann mit acht Loth Butter vermengt, und in einem Raine langsam gedünstet; sonach wird eine andere und größere Raine mit Butter leicht bestrichen, mit einer blattweise geschnittenen Zwiebel gefüttert, und mit einer gelben Rübe, einer Petersilienwurzel und Sellerie, auch blattweise geschnitten, belegt, das Eingeweide der ausgelösten Krebse nebst einer Hand voll Erbsen über das Ganze gethan, und nun genau bedeckt langsam dünsten lassen, bis der Saft am Boden der Raine sich gelb zu färben anfängt; dann wird es mit zwey Maß

kochendem Wasser, sammt jenem, worin die Krebse schon gekocht haben, aufgegoßen, und noch anderthalb Stunden gekocht. Die während dieser Zeit gerösteten Krebschalen werden nun in diese Brühe gethan, die roth gefärbte Butter steigt sogleich an die Oberfläche, und wird mit einem Löffel abgenommen, und durch ein feines Sieb über einen tiefen Teller geseihet, und als Krebsbutter bey Seite gesetzt. Die Brühe wird dann durch ein reines Tuch geseihet und als Krebsbrühe zum ferneren Gebrauche aufbewahrt.

64. Krebsuppe.

Zur Krebsuppe wird ein Eßlöffel kleines Stück Butter mit weißem Mehl langsam lichtgelb geröstet, dann mit der kochend heißen Krebsbrühe (siehe den vorhergehenden Artikel) nach und nach genau abgerührt, und eine halbe Stunde lang gekocht; dann kommt die aufbewahrte Krebsbutter hinzu, und es wird mit einem Schöpflöffel so lange gezogen, bis die Krebsbutter, genau vermenget, das Ganze lichtroth färbt. Nun wird diese Suppe hinlänglich gesalzen, und mit etwas wenig fein gestoßener Muskatblüthe gewürzt, über dünn geschnittener und gebähter, oder auch kleinwürfelig geschnittener, und in Butter oder Schmalz gebäckener Semmel angerichtet, und sogleich aufgetragen; denn ein langes Stehen würde die Scheidung der Krebsbutter zur Folge haben.

65. Gestoßene Hechtensuppe, oder Fastensuppe à la Reine.

Zu dieser Suppe wird ein Stück Hecht in einer Raine, welche mit etwas Butter bestrichen, und mit einigen Scheiben Zwiebel, gelben Rüben, Petersilienwurzel und Sellerie belegt worden ist, langsam weich gedünstet; auf acht Bedecke soll der Hecht nicht weniger als ein Pfund betragen; hiezu kommen nun, nachdem das Wurzelwerk herausgenommen worden ist, acht Loth Semmelschollen, dünnblättrig geschnitten, und das Ganze wird mit zwey Maß Fastenbrühe (Art. 60) begoßen, und eine Stunde lang gekocht; während dieser Zeit werden vier bis sechs

Eyer hart gekocht, und die Dotter fein abgerührt in die Suppe gethan; nun wird das Ganze durch ein Haartuch oder ein feines Haarsieb durchgestrichen, mit der gehörigen Menge Salz, etwas wenigem weißen Pfeffer und fein gestoßener Muskatblüthe gewürzt, unter fortwährendem Rühren oder Ziehen*) heiß gemacht, und über weich gekochten Reis oder gebackene Semmelwürfel angerichtet.

Der Reis, ein Viertelpfund ungefähr, wird nach dem vorherigen Ausklauben und Auswaschen mit zwey Mahl so viel Wasser und einem eygroßen Stückchen Butter weich gekocht, gehörig gesalzen und in den Suppentopf gethan.

Die Semmel, und zwar nur die Schmolle derselben, wird kleinwürfelig geschnitten, und eine Maß solcher in etwas Butter gelbbraun behuthsam geröstet, oder aus dem Schmalz oder Butter gebacken. Die Suppe muß jedoch zu dem letzten Behufe etwas dünner gehalten werden, weil die Semmel die Brühe einsaugt, und daher die Suppe verdickt.

66. Fasten-Hascheesuppe (Gehacke).

Es wird ein Stück Hecht von zwey Pfund mit vier reingeschälten Champignon weiß abgedünstet, und zum Ausfühlen bey Seite gestellt; während diesem wird ein Eßlöffel kleines Stückchen Butter mit einem Löffel voll Mehl langsam lichtgelb geröstet, und mit zwey Maß Brühe (Art. 60) sorgsam abgerührt, und eine Stunde lang gekocht. Der kalt gewordene Fisch wird nun sorgsam von den Gräthen gelöst, und nebst den Champignon etwas grüne Petersilie mit einem Schneidmesser klein geschnitten, und in dem Saft und der Butter, welche bey dem Dünsten des Fisches übrig geblieben und abgeseihet worden sind, wieder aufgekocht, und nun der durchgeseiheten Suppe beigegeben. Diese Suppe wird über dünnblättrig geschnittener Semmel angerichtet und aufgetischt. Die Würze hat dieselbe mit der vor-

*) Unter Ziehen einer Flüssigkeit wird ein gewisses, sich immer wiederholendes Aufgießen der Flüssigkeit in sich selbst verstanden.

hergehenden gemein. Uebrigens kann das Gehacke aus einer jeden andern Fischgattung bestehen, selbst eine Beygabe von Fisch-Bäuschel, in gehackter Form, bleibt empfehlenswerth.

67. Einbrennsuppe.

Es wird zu diesem Behufe so viel Schmalz erhitzt, als drey Eßlöffel voll Mehl erfordern, um geröstet werden zu können, welches bis acht Loth im Gewichte, oder was man zwey Mahl mit einem Eßlöffel ausstechen kann, betragen mag. Das Rösten des Mehles muß nur langsam von Statten gehen, bis dasselbe gleichförmig dunkelbraun geworden ist; nun werden zwey Maß kochendes Wasser mit dieser Einbrenne zu einer dünnflüssigen Suppe abgerührt und eine Stunde lang gekocht, ohne das aufgestiegene Fett abzunehmen. Während diesem werden ungefähr zwey Semmeln, oder vier Loth derselben dünnblättrig geschnitten, gelb gedörrt und die Suppe von richtiger Würze aus Salz darüber gegossen. Diese Suppe erscheint jedoch höchst selten so ganz einfach, denn man pflegt sie fast immer mit Kümmel, und manchmahl mit Essig zu würzen, um sie in ihrem Geschmacke abzuändern. Der Essig muß jedoch, bis sechs Löffel voll, früher über einem Lorberblatte an die Hälfte einkochen, bevor man ihn in die Suppe gibt, und der Kümmel, den man in die Einbrenne zu werfen pflegt (ein Kaffeelöffel voll), durch das Abseihen von der Suppe absondert werden, so daß man denselben wohl fühlt, aber nicht sieht.

68. Bäuschelsuppe.

Der flüssige Bestandtheil dieser Suppe besteht aus der Einbrennsuppe (Art. 67). Das Bäuschel, gewöhnlich nur von Karpfen, wird in Salzwasser eine Viertelstunde lang gekocht, dann abgeseiht und auf kleine Stückchen gebrochen, in etwas Butter geröstet, und die fertige Suppe darüber gegossen. Die Bäuschelsuppe pflegt man etwas zu säuern, und zwar auf die in Artikel 67 angegebene Art.

69. Schwammsuppe.

Bei der Schwammsuppe wird gleichfalls wie bei der vorhergehenden verfahren. Es werden nämlich die Schwämme, die frischen sogleich, die gedörrten aber erst nachdem sie einige Stunden in vielem Wasser geweicht haben, fein geschnitten, dann mit etwas weniger Butter eine Viertelstunde lang geröstet, endlich die fertige Einbrennsuppe (Art. 67) darüber gegossen, aufgekocht und über gebähte Semmelschnitten angerichtet. Die Würze besteht aus Salz, etwas Pfeffer und geriebener Muskatnuß.

70. Selleriesuppe.

Zur Selleriesuppe wird die Einbrenne nur weiß gehalten, der Sellerie halbweich gekocht, dann klein geschnitten, mit etwas Butter geröstet, endlich mit der Einbrennsuppe aufgegossen, und bis zum völligen Weichwerden desselben gekocht, und über gebähte Semmelschnitten angerichtet. Die Würze kann aus der gehörigen Menge Salz, einer kleinen Messerspitze voll Pfeffer und einem Kaffeelöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie bestehen.

In Betreff der Menge kann man immerhin zwey mittelgroße Knollen Sellerie auf zwey Maß Suppe nehmen.

71. Erdäpfelsuppe.

Zur Erdäpfelsuppe wird die Einbrenne (Art. 67) nur halb so dick gehalten, wie zu den vorhergehenden. Die Erdäpfel werden besonders weich gekocht, geschält, dünnblättrig geschnitten, und noch eine halbe Stunde mit gekocht, endlich mit hinreichendem Salze, etwas weißem Pfeffer, Muskatnuß und grüner Petersilie gewürzt und angerichtet.

In Betracht aber, daß bei dieser Suppe die Erdäpfel die Stelle der Semmel zu vertreten haben, so müssen solche in größerem Quantum, z. B. anderthalb Maß auf zwey Maß Suppe genommen werden. Will man den Geschmack dieser Suppe steigern, so darf man nur die Erdäpfel roh schälen, dünnblättrig schneiden, auswaschen, und

dann nach einigem Abtrocknen in Schmalz rothgelb backen und in die Suppe einkochen. Oder:

Man gießt die Suppe über gut bereiteten Erdäpfel-
schmarn.

72. Niederländersuppe.

Diese Suppe bestehet aus der Zusammensetzung der drey vorhergehenden, in verringertem Verhältnisse, nebst der Beygabe von einer kleinwürfelig geschnittenen Zwiebel, einer starken Hand voll eben so geschnittenem Kohl und Süßkraut, welche zusammen weich gedünstet und dann mit der weiß und dünn gehaltenen Suppe, worin klein geschnittene Schwämme, Sellerie und Erdäpfel sind, verkocht haben; hiezu kommt noch eine Zuthat von würfelig geschnittener und gelbroth abgerösteter Semmel, welche aber nur, wenn die Suppe ganz fertig, in den Suppentopf gegeben werden soll.

73. Erbsensuppe.

Man kocht eine halbe Maß dürre Erbsen in andert-
halb Maß Wasser mit einer gelben Rübe, Petersilienwur-
zel und einem halben Knollen Sellerie vollkommen weich.

Während diesem wird eine Einbrenne von zwey Eßlöf-
fel voll Schmalz mit einem Löffel voll Mehl lichtgelb gerö-
stet, und mit einer Maß kochendem Wasser abgerührt und
verkocht; nun werden die Erbsen durch ein feines Sieb ge-
strichen und mit aller ihrer Flüssigkeit in die Suppe gethan
und genau vermengt, dann mit dem gehörigen Salze und
Muskatnuß gewürzt, und über würfelig geschnittene, in
Butter oder Schmalz geröstete Semmel angerichtet.

74. Grüne Erbsensuppe.

In Bezug auf die Bestandtheile weicht diese Suppe
von der vorhergehenden darin ab, daß statt durren, grüne,
die sogenannten Zuckererbsen, genommen werden, und daß
statt zu kochen, dieselben in Butter weich gedünstet werden.

Die Würze ist dann Salz, etwas wenig Muskat-
blüthe und Zucker.

75. Fasten = Kräutersuppe.

Das Suppenkräutel wird wie zu der Fleischsuppe vorgerichtet (Art. 33), dann mit Fastenbrühe aufgegossen und nach der gegebenen Art beendet.

Die abgegossene Kräutersuppe weicht von der einfachen nur dahin ab, daß man sechs Eydotter in einen Topf schlägt, selbe mit ein Paar Eßlöffel voll von der Suppe sprudelt, endlich die ganze Brühe etwas hoch haltend über diese gießt, aus dem Topfe aber sogleich wieder zurückgießt, und dieses mehrmahlen wiederholt, bis die Vermengung vollkommen ist; dann über die vorgerichtete Semmel anrichtet.

76. Fasten = Kohlsuppe.

Zu dieser Suppe werden ein Paar Häuptel Kohl von den gröberern Blättern entblößt, dann die übrigen feineren Blätter klein gezupft, und vier Hände voll mit vier Loth Butter langsam weich gedämpft.

Während diesem wird eine lichtgelbe Einbrenne aus vier Loth Schmalz und einem Eßlöffel voll Mehl gemacht (Art. 67), mit zwey Maß Fastenbrühe (Art. 60) begossen, genau abgerührt, und nach einigem Versuch über den gedämpften Kohl gegossen und aufgekocht, endlich über Semmelschnitten angerichtet.

77. Fasten = Salatsuppe.

Diese Suppe wird der vorhergehenden gleich bereitet. Statt Kohl werden einige Salathäuptel abgezupft. Es bleibt uns daher nichts besseres übrig, als auf den vorhergehenden Artikel aufmerksam zu machen.

78. Fasten = Brotsuppe.

Es wird eine Zwiebel mittlerer Größe klein geschnitten, und in acht Loth Butter oder Schmalz goldgelb geröstet; zu diesem kommt eine Maß dünnblättrig geschnittenes schwarzes Brot, das gelb gedörret, endlich noch eine Weile mit der Zwiebel geröstet wird. Dieses wird nun mit zwey Maß kochendem Wasser aufgegossen und eine Viertelstunde

lang verkocht; nun wird die Suppe mit Salz, etwas weißem Pfeffer und geriebener Muskatnuß gewürzt, und mit feinem Schnittling bestreut. Man gießt die kochende Suppe in den Suppentopf, schlägt acht bis zehn frische Eyer in dieselbe, und läßt sie genau bedeckt fünf Minuten lang stehen, während welcher Zeit die Eyer gehörig angezogen haben. Nun wird die Suppe aufgetischt. Statt Wasser kann man auch wohl Fastenbrühe nehmen, es geschieht jedoch ohne sonderlichen Vortheil; von größerer Wesenheit ist, daß man das Wasser vor der Anwendung zu dieser Suppe eine Weile koche, weil es dadurch weicher und zu dem vorhabenden Gebrauche geeigneter wird. Empfehlenswerth ist fein geschnittener Schnittling für alle Arten Brotsuppen.

79. Brotsuppe mit Roggen.

Diese Suppe unterscheidet sich von der einfachen Brotsuppe durch die Beygabe von Karpfenrogen, welcher in Salzwasser abgekocht, dann stückweise gebrochen und in Butter geröstet, über dieselbe gestreut wird.

80. Brotsuppe mit gebackenem Fische.

Ueber die angerichtete Fasten - Brotsuppe (Art. 78) wird entgrätheter und gebackener, dann klein gebröckelter Hecht gestreuet, und die Suppe somit aufgetischt.

81. Fasten - Panadel.

Zu Fasten - Panadeln wird die Semmelschmolle klein gezupft und im Verhältnisse von einer Maß Semmel auf zwey Maß kochende Fastenbrühe (Art. 60) zusammen gethan und eine halbe Stunde lang gekocht, dann mit einer Schneeruthe abgeschlagen, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und so ohne andere Zuthat aufgetischt.

82. Französisches Panadel.

Das französische Panadel wird statt der Fastenbrühe nur mit Wasser bereitet, allein in zwey Maß Wasser werden zwölf Loth frische Butter gethan, gehörig gesalzen, mit

weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und zusammen aufgekocht; nun kommt eine Maß gröblich überschnittene weiße Semmel, es wird zusammen fünfzehn Minuten lang gekocht, dann vom Feuer gestellt, sechs Eydotter werden in einem Töpfchen mit ein Paar Löffel voll Suppe gut abgerührt, dann in die übrige Suppe gegossen und genau durch einander geschlagen.

Von zwölf Loth Butter kann man bis sechzehn, und von sechs Eydottern bis acht steigen, und die Suppe wird um so viel lieblicher. Man muß jedoch diese Bereitung nicht unternehmen, wenn man keine frische Butter und etwa saure Semmel nehmen müßte.

83. Schokoladesuppe.

Es wird eine Einbrenne von vier Loth Butter und einem Eßlöffel voll Mehl gemacht, und langsam bis zum Hellwerden geröstet. Dann kommen vier Zettel gröblich überschlagene Schokolade hinzu; wenn nun die Schokolade durch immerwährendes Umrühren mit der Einbrenne vermengt ist, so werden zwey Maß kochende Milch nach und nach in dieselbe verrührt, und eine Viertelstunde lang gekocht. Diese Suppe wird mit ein Paar Eßlöffeln voll Zucker und einem Stäubchen Salz gewürzt, und über gebähte Semmelschnitten angerichtet.

84. Milchsuppe.

Diese Suppe wird auf zweyerley Art gemacht: zuerst die Milch nur aufgekocht, mit etwas Salz und Muskatnuß gewürzt und über gebähte Semmelschnitten gegossen; oder die Milch mit Zucker gewürzt, dann kochend heiß mit sechs Eydottern abgeschlagen, und ohne andere Würze über Semmelschnitten angerichtet.

85. Biersuppe.

Auf zwey Maß Bier werden acht bis zehn Eydotter in einen Topf geschlagen, mit zwey Eßlöffeln voll feinem Zucker, dem Saft von einer Limonie, nebst deren fein geschnittener Schale und zwey Kaffeebecher voll süßen

Obers vermengt; nun wird das kochende Bier hinein gegossen und sogleich wieder zurück gegossen, welches einige Mahl wiederholt wird, bis alles genau vermengt ist, dann wird dieselbe über gebähte Semmel angerichtet.

Allein nicht immer wird diese Suppe süß gemacht, man pflegt auch dieselbe statt des Zuckers mit etwas Salz und weißem Pfeffer zu würzen.

86. Weinsuppe.

Auf eine Maß Wein, welchen man in einem Topfe zum Feuer setzt und ins Kochen bringt, werden sechs Eydotter mit zwey Löffeln voll feinem Zucker abgerührt, und nun mit dem kochenden Weine abgegossen; man muß jedoch, um das Gerinnen der Eydotter zu verhüten, dieselben mit einigen Löffeln voll Wein absprudeln, dann wiederholt hin und hergießen, und die Suppe über gebähte Semmel anrichten.

87. Schodo (Chauveau).

Auf acht Personen, oder sechzehn Kaffeeschalen voll Schodo wird ein großes Seidel ($\frac{3}{4}$ Maß) alter Oesterreicher-Wein mit zwölf Eydottern, dem Saft einer Citrone und einem halben Pfund gestoßenen Zucker in einen zwey Maß haltenden Topf gethan, über die Gluth gestellt, und mit einer Schneeruthe emsig fortgeschlagen, bis die Hitze, die Eydotter verdickend, das Ganze bindet; durch das Sprudeln mit einem Schodo-Sprudel oder das Schlagen mit der Schneeruthe wird eine Menge Luft in die Flüssigkeit gebracht, so daß ihr Umfang wohl sechs Mahl vergrößert wird. Wenn der Schodo dickflüssig geworden ist, welches eine Viertelstunde Zeit in Anspruch nimmt, so wird der Topf ins kalte Wasser getaucht, um das Fortwirken der Hitze zu hemmen, weil sonst leicht eine Zerrinnung Statt finden könnte, und der Schodo dann völlig verunglückt wäre. Man pflegt denselben in Kaffeetassen mit Kaffeelöffeln zu serviren, oder als Tunkte an englische Mehlspeisen (Puding's) zu gebrauchen.

88. Rahmsuppe.

Es wird eine leichte Einbrenne aus vier Loth Butter und zwey kleinen Eßlöffeln voll Mehl gemacht (Art. 67). Diese Einbrenne wird mit drey halben Maß kochendem Wasser abgerührt, aufgekocht, und während einer Stunde immerfort im Sude erhalten; dann wird eine halbe Maß saurer Rahm in diese Suppe gegossen, mit ein Paar Lorberblättern belegt, dem hinlänglichen Salze und Muskatblütthe gewürzt, und noch eine halbe Stunde gekocht, endlich über gebähete Semmelschnitten angerichtet.

89. Schneckenuppe.

Es werden vier und zwanzig Schnecken eine halbe Stunde lang in Wasser gekocht, dann mit der Messerspitze oder einer Dressiernadel aus ihren Gehäuse gehohlt, in ihrer Mitte abgerissen, die Schweifchen beseitiget, die vorderen Theile aber mit einem Schneidmesser fein geschnitten, mit vier Loth Butter, einem Eßlöffel voll fein geschnittenen Champignon und einem Kaffeelöffel voll grüner fein geschnittener Petersilie einige Minuten geröstet, dann mit der vorhergehenden Rahmsuppe aufgegossen, noch eine Weile verkocht, und über gebähete Semmelschnitten angerichtet.

90. Geriebene Gerstelsuppe.

Die Art, das geriebene Gerstel zu machen, ist in dem zehnten Abschnitt enthalten. Dieses Gerstel von ungefähr drey Ebern wird in acht Loth Butter gelbroth geröstet, dann mit zwey Maß kochender Fastenbrühe (wohl auch nur mit Wasser) abgerührt, und eine Viertelstunde lang gekocht, dann mit Salz, Muskatblütthe und etwas grüner Petersilie gewürzt, und sonach angerichtet.

91. Geriebene Gerstelsuppe mit Champignon.

Zu dem vorher zu röstenden geriebenen Gerstel werden vier Eßlöffel voll fein geschnittene und geröstete Champignon gethan, die übrige Behandlung bleibt dieselbe, wie bey der vorigen.

92. Fastensuppe mit Krebsenteer.

Zwanzig mittelgroße Krebse werden in Salzwasser abgekocht, die Schweifchen ausgelöst und das übrige fein gestoßen, dann mit acht Loth Butter langsam geröstet, bis das rothe Pigment der Krebschalen in die Butter übergegangen ist; nun wird eine halbe Maß Wasser darüber gegossen und eine Weile langsam gekocht, bis die Butter ganz an die Oberfläche gestiegen ist, und abgenommen werden kann. Dieses wird nun abgeseiht, und die Butter kalt gestellt; während dessen werden die ausgelösten Krebschweifchen kleinwürfelig geschnitten, und vier bis fünf Loth Semmelschmollen in Milch eingeweicht. Nun wird die Krebsbutter in einen Weidling gethan, und mit einem Kochlöffel durch ein anhaltendes gleichförmiges Rühren flaumig gemacht. Hiezu kommen nun nach und nach fünf Eyer, die ausgepreßte Semmelschmolle und die Krebschweifchen, nebst etwas Salz und Pfeffer; die Masse wird in ein reines, mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Tuch gethan und eingebunden, und eine Stunde lang in der abgeseihten und wieder ins Kochen gebrachten Brühe von den Krebsen gekocht. Unterdessen werden drey halbe Maß Fastenbrühe (Art. 60) kochendheiß gemacht und gehörig gewürzt. Das Euter wird nun aus dem Tuch genommen, in den Suppentopf gelegt, die Krebsuppe zu der übrigen geseiht, beyde zusammen über dasselbe gegossen und mit fein geschnittener grüner Petersilie bestäubt.

93. Fastensuppe mit Hechtenenteer.

Diese Suppe ist nur eine Wiederholung der vorhergehenden; statt der Krebschweifchen kommt abgedünsteter und fein gezupfter Hecht, statt Krebsbutter kommt frische Butter; die übrige Behandlung bleibt dieselbe.

94. Fastensuppe mit Krebsfanzel.

Das Krebsfanzel wird dem Mehlfanzel gleich gemacht (Art. 25), statt der frischen Butter kommt Krebsbutter; die Fastenbrühe (Art. 60) wird dann vorgerichtet, mit der entstandenen Brühe der Krebse bey der Berei-

tung der Krebsbutter vermehrt und über das geschnittene Krebsfanzel gegossen.

95. Gebackene Erbsen in Fastensuppen.

Man bereitet einen flüssigen Teig aus Eyerklar, Mehl und etwas Zucker, so wie man das Eingetränkte zu bereiten pflegt (Art. 19). Ein solches Eingetränkte wird in einen etwas weitlöcherigen Schaumlöffel, oder in ein Reibeisen gethan, und man hält dieses über heiß gemachtes und leicht zu bewegendes Schmalz; so wie nun die Tropfen in dasselbe fallen, bilden sie Erbsen, die man goldgelb bäckt, und so oft diese rothgelb geworden, heraus nimmt, und andere wieder hinein tropft, bis endlich der Teig von fünf bis sechs Eyerklar aufgegangen ist. Nun wird eine beliebige Fastensuppe kochendheiß über dieselben gegossen, und sogleich aufgetischt, damit die Erbsen nicht Zeit haben, zerweicht zu werden.

96. Frösch = Panadel.

Gestosene Fröschsuppe wird nach Art der gestoßenen Hechtensuppe (Art. 65) gemacht, und vorzugsweise mit gebackenen Erbsen (Art. 95) aufgetischt.

97. Eyer = Gerstelsuppe mit Champignon.

Es werden in einem angemessenen Topfe zwey starke Hände voll feine Semmelbröseln mit acht ganzen Eiern und vier Loth zerlassener Butter abgeschlagen; über dieses werden zwey Maß siedendes Erbsenwasser gegossen, durch einander gesprudelt und fortgekocht; hiezu kommen nun sechs bis acht starke Champignon fein geschnitten, und mit etwas fein geschnittener grüner Petersilie in Butter geröstet, endlich mit hinlänglichem Salze und etwas Muskatblüthe (in Pulverform) gewürzt und sogleich angerichtet.

98. Foaserdel in der Suppe.

Das Foaserdel ist der recht dünn gehaltene Eyer Teig zum Eingetränkten, so z. B. daß man drey Eßlöffel voll Mehl auf sechs Eier nimmt, und dieses zusammen fein abrührt. Dieser Teig wird dickströmig in die kochende und mit einem

Löffel stark bewegte Suppe (Art. 60 oder Art. 1) eingekocht, so daß es nach ein Paar Wallungen etwas Geronnenem gleich sieht. Diese Suppe reizt den Gaumen auf angenehme, dem Eingetränkten unähnliche Weise.

99. Bräzelsuppe.

Die stark mit Salz überzogenen, in Wien während eines Theils des Winters üblichen Bräzeln werden stückweise gebrochen, und einige Stunden in kaltem Wasser geweicht; während diesem wird eine fein geschnittene Zwiebel mit acht Loth Butter rothgelb geröstet, sodann mit zwey Maß kochendem Wasser genäßt, und sobald dieses kocht, die Bräzeln aus dem Wasser genommen und hinein gethan; nach einständigem Kochen, wenn die Suppe schleimig geworden, die Bräzeln aber noch in Brocken zusammen halten, wird die Suppe mit etwas Muskatblüthe gewürzt, und ohne andere Zuthat angerichtet.

100. Sauerkrautsuppe.

Zu dieser Suppe werden ein Paar Hände voll saures Kraut in einer Maß Wasser zwey Stunden hindurch langsam weich gekocht, während diesem wird eine Einbrenne von acht Loth Butter und einem Löffel voll Mehl lichtgelb geröstet, sonach mit einer Maß Wasser abgerührt, und eine halbe Stunde lang gekocht; nun kommt das Kraut sammt dem Wasser nebst einem Seidel sauren Rahm zu der Suppe, die nun gehörig gesalzen und mit etwas weißem Pfeffer gewürzt, noch eine halbe Stunde gekocht wird, damit der Rahm gehörig verkoche und mit dem übrigen ein Ganzes bilde. Bey dem Anrichten wird gebähte Semmel in den Topf gethan und die Suppe darüber gegossen.
