

dieser Sauce des Gelees, des eingekochten Saftes oder der Marmelade von dieser Frucht bedienen. Man verdünne etwas davon mit Wasser und Wein, koche es auf und mache es mit etwas verdünntem Kartoffelmehl feimig.

135. Sauce von Aepfeln. Geschälte Aepfel werden in Scheiben geschnitten, mit wenig Wasser, Wein, Citronenschale und einigen feingestoßenen bittern Mandeln weichgekocht, durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag gestrichen, mit Wasser und Wein verdünnt, mit Zucker gesüßt und mit etwas in wenig Wasser klargequirltem Kartoffelmehl zu einer feimigen Sauce gekocht. Ein Zusatz von etwas nach Nr. 24 gereinigten Corinthen ist gut, auch kann man nach Belieben ein wenig Zimmt mitkochen.

136. Sauce von Aprikosen und Pfirsichen. Die Früchte werden geschält und mit ein wenig Wasser und den gestoßenen Kernen der Früchte weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Wasser und weißem Wein verdünnt und übrigens weiter behandelt, wie es in Nr. 133 angegeben ist. Wenn es keine frischen Aprikosen und Pfirsiche giebt, so bediene man sich der Marmelade von diesen Früchten, verdünne sie mit Wasser und Wein, und koche sie mit dem Zusatz von ein wenig Kartoffelmehl feimig.

137. Chocoladen = Sauce. $\frac{1}{4}$ Pfund ($12\frac{1}{2}$ Mth.) Chocolade wird in $\frac{1}{2}$ Quart (rechl. $\frac{1}{2}$ Liter) Milch oder Sahne aufgelöst und gekocht, mit etwa $\frac{1}{4}$ Pfund ($12\frac{1}{2}$ Mth.) Zucker gesüßt und mit 4 Eidottern abgequirlt; oder man nehme 2 Eidotter und einen kleinen Löffel Mehl, quirle dies mit ein wenig Milch klar und ziehe die Chocolade damit ab. Will man die Sauce recht schaumig haben, so schlage man das Weiße von zwei Eiern zu steifem Schnee, und mische denselben, nachdem die Chocolade mit Eidottern abgequirlt ist, durch immerwährendes Aufziehen mit einem Schöpf-
löffel darunter.

IV. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Suppen.

I. Klare Suppen von Fleischbrühe.

Diese bedürfen, wenn sie gut sein sollen, einer kräftigeren Fleischbrühe, als dieselbe nach Nr. 37 erzeugt wird; man setze daher, um etwa 4 Quart ($4\frac{1}{2}$ Liter) kräftige Brühe zu gewinnen, 6 Pfd. derbes Rindfleisch, 2 Pfd. derbes Kalbfleisch und ein altes Huhn mit etwa 6 Quart (knapp 7 Liter) Wasser auf, und koche hiervon nach der in Nr. 37 angegebenen Weise eine Bouillon. Ein sehr langsames Kochen derselben ist durchaus nothwendig, damit sie klar werde. Es versteht sich von selbst, daß das Huhn heraus-

genommen wird, wenn es weich ist. Wenn die Brühe nach 4stündigem ruhigen Kochen durch ein Sieb oder Tuch abgeseiht ist, nimmt man das Fett davon rein ab und läßt sie eine Viertelstunde ruhig stehen, damit die trüben Theilchen, welche jede Brühe in sich hat, zu Boden fallen, gießt sie alsdann in das zur Suppe bestimmte Geschirr behutsam ab, färbt sie mit ein wenig Färb oder Zucker-Färb (siehe Nr. 36) hellbraun, setzt sie wieder zum Kochen an's Feuer und behandelt sie, wie weiter gezeigt wird.

Bisweilen kommt es vor, daß die mit der größten Sorgfalt gekochte Brühe dennoch trübe treibt, was in der Beschaffenheit des Fleisches seinen Grund hat, und da ist kein anderes Mittel, um sie klar zu machen, als sie mit Eiweiß zu klären. Man nehme zu obiger Quantität Brühe 3 Eiweiße, quirle diese mit ein wenig Brühe klar, vermische sie durch tüchtiges Quirlen mit der ganzen Brühe, lasse diese aufkochen, dann eine Viertelstunde langsam von der Seite kochen, und gieße sie durch ein sauber ausgewaschenes leinenes Tuch, damit alle trüben Theile zurückbleiben. — Besser ist es immer, wenn man das Klären vermeiden kann; der feine Wohlgeschmack der Bouillon geht dadurch verloren, auch verringert sich die Quantität derselben. — Obige Quantität Fleischbrühe ist zu einer Suppe für 12 bis 16 Personen hinreichend.

Die in neuerer Zeit aufgetommenen Fleischextracte (besonders das Liebig'sche) werden häufig auch statt des Fleisches oder um die Suppe zu kräftigen, benutzt. Die Anwendung derselben ist jedoch so einfach aus jeder Etiquette an den Gefäßen, in welchen es verkauft wird, zu ersehen, daß es keiner ausführlichen Erläuterung bedarf.

138. Suppe Julienne. Man schneide Mohrrüben, Sellerie, einige weiße Rüben, etwas Porree und einige gelbe Wirsingkohlblätter in feine, zolllange Streifen, thue Alles zusammen in eine Casserole mit etwas Butter und ein wenig Fleischbrühe, lasse es zugedeckt auf gelindem Feuer unter öfterem Umschwenken kurz einschwitzen (es kann ein wenig gelblich werden) und thue es in die nach Angabe der vorigen Nummer bereitete, wieder zum Kochen angesetzte Brühe. Man lasse die Suppe langsam an der Seite des Feuers noch eine halbe Stunde kochen, nehme das Fett von derselben rein ab, würze sie mit dem nöthigen Salz und richte sie mit feingehackten gerösteten Brodscheibchen an. Statt der Brodscheibchen kann man Nockeln (Nr. 57) oder Griestköße (Nr. 61), oder auch Fisch- oder Hühnerköße (Nr. 58) in die Suppe thun.

139. Klare Suppe mit Kräutern und Parmesan-Croutons. Suppenkräuter, bestehend aus Kerbel, einigen jungen Sellerie- und Salatblättern, Portulak, Estragon und ein wenig Sauerampfer, werden in kleinen Blättern gelesen, gewaschen, einige Male durchgeschnitten, in die kochende

Brühe gethan und darin etwa eine Viertelstunde gekocht. Sind die Kräuter nicht mehr jung, so müssen sie in Wasser blanchirt werden, weil sie sonst der Suppe einen strengen Geschmack geben. Zu den Croutons nehme man Semmel, schneide sie in dünne Scheiben und steche mit einem runden Ausstecher von der Größe eines Zweigroschenstückes runde Scheiben davon aus, tauche dieselben in warme Butter, streue Parmesankäse dick darauf, und gebe den Croutons im heißen Ofen oder mit einer glühenden Schaufel eine schöne gelbe Farbe. Wenn die Suppe angerichtet ist, giebt man diese Croutons hinein.

140. Französische Suppe. Man schneidet eine beliebige Menge Mohrrüben, Sellerie, Bohnen, Spargel, Blumenkohl, weiße Rüben oder Wasserrüben, Weißkohl und Wirsingkohl, nachdem dies Alles sauber gepuzt und gewaschen ist, in hübsche Stücke von guter Form, blanchirt es, thut es in die kochende klare Brühe, und fügt noch grüne Erbsen und Saubohnen (letzte müssen von ihrer Haut befreit sein) hinzu. Wenn die Gemüse beinahe weich sind, so thut man noch allerlei Suppenkräuter an die Suppe, läßt die Gemüse vollends weichkochen und richtet die Suppe über runde Semmelscheiben an, welche im Ofen oder auf Kohlengluth geröstet sind.

141. Klare Suppe mit Sauerampfer und verlorenen Eiern. Sauerampfer wird von den Stielen gestreift, einige Mal durchgeschnitten, mit ein wenig Butter weich geschwitz, zum Abtropfen der Brühe auf einen Schaumlöffel geschüttet und dann in die kochende Fleischbrühe gethan. Ist der Sauerampfer jung und zart, so kann man ihn, nachdem er von den Stielen befreit und zerschnitten ist, ohne Weiteres in die kochende Brühe thun. Die verlorenen Eier werden nach Nr. 6 bereitet und warm in einer Afflette zur Suppe gegeben. — Auch kann man Eier und Brod, auf folgende Weise bereitet, zu dieser Suppe geben: Altbackenes Schwarz- oder Weißbrod wird abgeraspelt oder abgeschält und in dünne Scheibchen von der Größe eines Viergroschenstückes geschnitten, die man dann im Ofen trocken röstet. Von diesen Brodscheiben legt man in einen dazu bestimmten Porzellannapf oder in eine tiefe Schüssel eine etwa 2 Finger dicke Schicht, gießt nach und nach so viel fette, gutgesalzene Fleischbrühe darüber, daß das Brod aufquellen kann, läßt dasselbe alsdann in einem mäßig heißen Ofen oben und unten krustig werden, macht dann kleine Vertiefungen in das Brod, schlägt in jede derselben ein Ei, bestreut die Eier leicht mit Pfeffer und Salz, setzt die Schüssel wiederum in den Ofen und läßt die Eier gar, aber nicht hart werden. Man läßt die Schüssel mit dem Brod und den Eiern besonders zur Suppe herumreichen.

142. Klare Suppe mit geschnittenen Nudeln, Fadennudeln oder Macaroni. Alle drei Nudelarten müssen, ehe man sie in die

kochende Brühe thut, zuvor in kochendem Wasser blanchirt, in kaltem Wasser gut abgespült und zum Abtropfen auf ein Sieb gethan werden, damit sie die Brühe nicht trüben. Beim Blanchiren der geschnittenen Nudeln und der Fadennudeln gebrauchte man die Vorsicht, dieselben ganz locker in das stark wallende Wasser fallen zu lassen, weil sie sonst leicht klümperig werden. Die Fadennudeln werden vor dem Blanchiren zerbrochen, die Macaroni hingegen erst nach demselben in beliebig kleine Stücke geschnitten. Gewöhnlich wird zu den Nudelsuppen ein Teller mit geriebenem Parmesankäse besonders herungereicht. Nach Belieben mag man auch Suppenträuter in die Nudelsuppe thun.

143. Klare Suppe mit verlorenem Huhn, Schwemmklößen
 u. f. w. Das nach Angabe der Nr. 72 bereitete und in kleinen Becherformen gargemachte verlorene Huhn wird, nachdem es aus den Formen gestürzt ist, entweder auf einer Assiette mit etwas darunter gegossener Bouillon besonders zur klaren Suppe herungereicht, daß sich ein jeder Gast davon nach Belieben abstechen kann, oder man legt es ganz oder zerschnitten in die Suppe, welche nach der am Eingange dieses Abschnittes gegebenen Anweisung bereitet ist.

Außerdem kann man in eine klare Suppe Schwemmklöße nach Nr. 40, Semmelklöße nach Nr. 41, Eierklöße nach Nr. 42, Fleischklöße nach Nr. 55, Reis, Sago, gebackenes Mark, oder Mark auf Semmelschnitte geben, und zu allem diesem nach Belieben Kräuter und Wurzeln in die Suppe nehmen. — Der Reis wird nach Nr. 25 gereinigt und in einem Töpfchen oder einer kleinen Casserole mit ein wenig Bouillon auf sehr gelindem Feuer recht weichgedünstet. — Der Sago wird nach Nr. 26 gereinigt, und mit ein wenig Bouillon auf heißer Stelle vollkommen klar ausgequollen. — Zum gebackenen Rindermark wird das Mark zuvor in gesalzenem Wasser oder Brühe ein wenig gekocht und zum Verfühlen herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, mit Pfeffer und Salz bestreut, mit Ei und Semmel paniert und in heißer Butter oder Fett ausgebacken.

II. Gebundene Suppen von Fleischbrühe.

Diese Suppen werden entweder mit Eiern, oder Mehl, oder Semmel, oder durch den Mehlstoff der Hülsenfrüchte feimig gebunden. Sie bedürfen keiner so kräftigen Fleischbrühe, als die klaren Suppen, und können von der Bouillon, wie sie nach Nr. 37 gekocht wird, sehr wohlschmeckend zubereitet werden. — Die Bindung mit Eidottern macht die weißen Suppen, bei welchen man sie anwendet, nahrhafter, und giebt ihnen sowohl einen angenehmeren Geschmack, als auch ein besseres Aussehen. — Wenn man die weißen Suppen mit so vielen Eidottern bindet, daß sie feimig werden, bedarf es eigentlich keines Zusatzes von Mehl; da jedoch die nur

mit Eiern gebundenen Suppen sehr leicht gerinnen, so giebt man sowohl aus diesem Grunde, als auch der Ersparniß von Eiern wegen, einer jeden Suppe, welche man mit Eiern abquirlen will, einen, wenn auch noch so geringen Zusatz von Mehl. — Die Schmachthastigkeit der Suppen wird noch erhöht, wenn man ein wenig frische Butter und etwas Sahne zugleich mit der Bindung von Eiern darunter mischt. Eine Anzahl der folgenden Suppen können sowohl mit Eiern gebunden, als auch ohne sie aufgetischt werden, je nachdem mehr oder weniger Werth auf das gute Aussehen derselben gelegt wird. Noch sei bemerkt, daß ein Quart (ein reichl. Liter) Suppe wohl für 3 Personen hinreichend sein dürfte, vorausgesetzt, daß noch mehrere Gerichte nach derselben folgen. Wenn man also (nach Nr. 37) 4 Pfund Rindfleisch mit 4 Quart ($4\frac{1}{2}$ Liter) Wasser aufsetzt und recht langsam kochen läßt, so würde man beinahe 3 Quart (knapp $3\frac{1}{2}$ Liter) gute Brühe davon gewinnen. Nach dieser Berechnung könnte man von 4 Pfund Fleisch eine sehr gute Suppe für 8 Personen kochen.

144. Suppe mit Graupen. Man läßt die mit kaltem Wasser und einem Stückchen Butter aufgesetzten Graupen (auf 1 Quart oder ein reichliches Liter Suppe rechnet man 2—3 Loth [3—5 Mth.]) $1\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen und bewahrt sie vor dem Anbrennen. Wenn sie dabei zu dick werden, gießt man ein wenig kochendes Wasser hinzu. — Dann schüttet man sie in das zum Kochen der Suppe bestimmte Geschirr, schlägt sie mit einem Stückchen Butter gut durch, damit sie weiß werden, gießt die durchgegoßene Brühe (Nr. 37), von welcher man das Fett rein abgenommen hat, darauf, thut ganz wenig Weizmehl nach Nr. 5 hinzu, läßt es durch tüchtiges Quirlen vollkommen auf, und läßt die Suppe kochen. Einige Scheiben von jungem Sellerie, welche man jetzt in der Suppe gar kochen läßt, geben ihr einen vortrefflichen Geschmack. Auch kann man gehackte Suppenträuter, wie sie in Nr. 139 angeführt sind, zusetzen. — Will man der Graupensuppe ein besseres Ansehen geben, so quirlet man sie mit einem oder einigen Eidottern ab; dies darf aber erst im Augenblicke des Anrichtens geschehen (siehe Nr. 20).

Anmerkung. Am weißesten kochen die Graupen in einer gut verzinnnten kupfernen Casserole. In jedem anderen Geschirr nehmen sie eine mehr oder weniger blaugraue Farbe an; ein besonders schmutziges, unappetitliches Aussehen erhalten die in einem eisernen emailirten Gefäß gekochten Graupen, und besonders dann, wenn in diesem Gefäß das Email beschädigt ist.

145. Suppe mit Reis. Man reinigt den Reis nach Nr. 25 und dünstet ihn in einem Töpfchen oder einer kleinen Casserole mit Fleischbrühe und ein wenig Butter weich. Die Brühe zur Suppe wird mit ein wenig Weizmehl glatt gequirlet und eine Viertelstunde gekocht, daß das Mehl gar wird. Nachdem dann der Reis in die Suppe gethan ist, wird dieselbe entweder mit einer Liaison von einigen Eidottern abgequirlet, oder so, wie sie ist, auf den Tisch gegeben. Man kann auch die in der Bouillon gekoch-

ten Wurzeln, als Sellerie und Mohrrüben, in Stücke schneiden und in die Suppe geben, ebenso Suppenträuter, wie in Nr. 139.

146. Suppe mit Gries. Man lasse die zur Suppe bestimmte Fleischbrühe kochen und mache sie mit etwas in Butter geschwitztem Mehl feimig. Dann lasse man etwas Gries unter fortwährendem Rühren oder Quirlen der siedenden Suppe in diese einlaufen, lasse sie noch etwa eine Viertelstunde kochen, bewahre sie dabei vor dem Ueberlaufen, wozu sie sehr geneigt ist, thue nach Belieben Kräuter und Wurzeln, wie in der vorigen Nummer, in die Suppe und quirle diese, wenn sie ein besseres Aussehen erlangen soll, mit einigen Eidottern und etwas frischer Butter ab.

147. Suppe mit geschnittenen Nudeln. Die nach Nr. 7 bereiteten Nudeln schüttet man ganz locker in kochendes Wasser, rührt sie um, damit sie nicht klumperig werden, läßt sie einige Minuten kochen, gießt sie zum Abtropfen in einen Durchschlag, thut sie in die mit ein wenig Weizmehl feimig gemachte kochende Fleischbrühe und läßt sie darin gar kochen. Man kann auch in diese Suppe nach Belieben Wurzeln und Kräuter geben (siehe Nr. 145) und dieselbe, so wie sie ist, oder mit Eiern abgequirlt aufstischen.

148. Suppe mit Faden- oder Façonnudeln oder Eiergräupchen. Alle Nudelarten müssen, ehe man sie in die Suppe thut, in kochendem Wasser blanchirt werden. Wenn man sie unblanchirt in die Suppe schüttet, nimmt dieselbe einen eigenthümlichen, nicht angenehmen Geschmack an, deshalb scheue man die geringe Mühe des Blanchirens nicht. Im Uebrigen werden diese Suppen wie die in Nr. 147 bereitet.

149. Legirte Suppen mit Grieschnitten. Man rührt einige Loth (etwa 5 Mth.) Reis- oder Wiener Gries mit wenig kaltem Wasser ein und schüttet ihn zu etwas kochendem Wasser, Brühe oder Milch, kocht ihn mit ein wenig Butter und Salz unter immerwährendem Rühren zu einem dicken Brei, streicht denselben auf einem reinen Brete oder einem flachen Teller breit auseinander und glatt, und läßt ihn erkalten. Wenn man die Fleischbrühe nach Nr. 37 abgegossen und wieder zum Kochen aufgesetzt hat, macht man sie mit etwas in Butter geschwitztem Mehl ein wenig feimig, läßt sie noch eine Viertelstunde langsam kochen, damit das Mehl gar wird, quirlt die Suppe mit einigen Eidottern ab und reibt nach Belieben ein wenig Muscatnuß daran. Die kalte Griesmasse schneidet man in länglich-viereckige Stücke und legt sie in die angerichtete Suppe.

150. Suppe mit Eierklößen. Die nach Angabe der vorigen Nummer bereitete legirte Suppe richtet man mit Eierklößen, welche nach Nr. 42 bereitet und entweder mit einem Löffel ausgestochen oder mit einem Messer in länglich-viereckige Stücke geschnitten sind, an. Die Klöße dürfen jedoch

nicht mehr kochen, sondern man lege sie in die Suppe, nachdem dieselbe in die Terrine gegossen ist.

Man kann auch die in der Bouillon gekochten und in saubere Stücke geschnittenen Wurzeln nebst Suppenkräutern in die Suppe thun und an Stelle der Eierlöße Schwemmlöße nach Nr. 40 oder Nockeln nach Nr. 57 nehmen.

151. Suppe mit eingelaufenen Nudeln. Wenn die Fleischbrühe mit ein wenig Weismehl versetzt zum Kochen gebracht ist, rühre man auf 1 Quart (1 reichl. Liter) Suppe 1 Ei mit Mehl, ein wenig Muscatnuß und Salz zu einer dickflüssigen Masse ein, lasse dieselbe entweder als feine Fäden vom Löffel oder als Tropfen durch die Löcher eines Schaumlöffels oder Durchschlags in die kochende Suppe laufen, lasse diese noch eine kurze Zeit kochen und quirle sie mit Eidottern ab.

152. Kräuter-Suppe mit gefülltem Kopfsalat. Man verkoche Fleischbrühe mit etwas Weismehl zu einer dünnseimigen Suppe, lasse auch einige in gute Form geschnittene Scheiben von jungem Sellerie darin weichkochen, setze Suppenkräuter, wie in Nr. 139, hinzu, ziehe die Suppe mit einigen Eidottern, ein wenig Sahne und einem Stückchen frischer Butter ab, und gebe den farcirten Kopfsalat in einer Assiette besonders dazu. — Der Salat wird folgendermaßen bereitet: Man blanchire kleine, feste Köpfe Salat, von welchen man die äußeren grünen Blätter beseitigt hat, in kochendem Wasser, lasse ihn in kaltem Wasser verkühlen und lege ihn auf ein Sieb zum Abtropfen. Nun stecke man in jeden Salatkopf ein wenig von der Fleischfarce Nr. 10 oder von dem Semmelteig Nr. 41, decke die Blätter wieder darüber, so daß von der Farce nichts zu sehen ist, und presse den Salat in der hohlen Hand zu schöner Form. Alsdann lege man die Salatköpfe eng aneinander in eine Casserole, gieße etwas gute, fette Fleischbrühe darüber, füge etwas Salz hinzu und lasse sie mit Papier bedeckt auf gelindem Feuer langsam gar- und kurz einkochen. Wenn die Salatköpfe zu groß sind, so kann man sie beim Anrichten halbiren.

153. Suppe mit Macaroni und Parmesan-Käse. Man koche eine hinreichende Menge Macaroni in Wasser weich, kühle sie in kaltem Wasser ab und schneide sie in kleine Stücke. Dann koche man von guter Fleischbrühe mit etwas Weismehl eine dünnseimige Suppe, quirle diese mit einigen Eidottern ab, mische ein wenig Sahne, ein Stückchen frische Butter, etwas geriebenen Parmesankäse und ein wenig geriebene Muscatnuß darunter und thue die Macaroni hinein.

154. Krebs-Suppe. Zu 3 Quart (knapp 3 $\frac{1}{2}$ Liter) Suppe koche man 45 Stück mittelgroße Krebse in Wasser mit Salz ab, nehme die Krebschwänze heraus, putze die Krebsnasen sauber aus, wasche und trockne sie ab und fülle sie entweder mit einer Fische farce nach Nr. 16 und koche

sie in Wasser oder Brühe ab, oder mit einer Krebsfarce nach Nr. 56 und backe sie im Ofen. Alle rothen Schalen der Krebse stoße man in einem Mörser recht fein, schwinde sie mit 12 Loth (20 Mth.) Butter auf gelindem Feuer so lange, bis die Butter ein wenig steigt und recht roth ist, füge dann 1 Quart (1 reichl. Liter) Fleischbrühe, etwas geschnittenen jungen Sellerie und die gestoßenen weißen Unterbäuche der Krebse hinzu, die man zuvor von der Galle und den grauen Fasern befreit haben muß, und lasse dies eine halbe Stunde langsam kochen. Alsdann gieße man die Brühe durch ein feines Sieb in einen Napf, gieße noch ein wenig heiße Bouillon auf die Schalen und presse diese mit einer Kelle aus, daß alle Butter herauskommt. Nach einer Viertelstunde nehme man mit einem Löffel die rothe Butter von der durchgegoßenen Brühe ab und setze sie in einer Casserole auf gelindes Feuer, füge einige Eßlöffel voll Mehl hinzu, lasse dies ein wenig schwinde, gieße die von den Krebschalen abgegoßene Brühe und noch etwa 2 Quart (2 reichl. Liter) andere gute Fleischbrühe hinzu, quirle die Suppe recht glatt, lasse sie eine Viertelstunde kochen, ziehe sie mit 2—3 Eidottern und ein wenig Sahne ab und würze sie mit etwas Muscatnuß. Beim Anrichten gebe man die abgeputzten Krebschwänze, die gefüllten Krebsnasen, Krebsköpfe nach Nr. 56, etwas in kleine Stücke geschnittenen Spargel, Blumenkohl, Morcheln, auch wohl einen Löffel voll grüne Erbsen, welches Alles vorher besonders abgekocht sein muß, in die Suppe. Eine Prise Zucker mildert den Geschmack der Suppe lieblich.

155. Suppe cardinale. Man kocht von guter Fleischbrühe mit etwas in Krebsbutter geschwitztem Mehl eine feimige Suppe, vermischt diese mit Graupen oder Reis (welches man wie in den Nummern 144 und 145 besonders gekocht hat) und quirlt sie mit Eidottern ab. Einige Rübchen von Fisch- oder Krebsfarce mag man in diese Suppe geben.

156. Kalbfleisch-Suppen. Man kann die von Nr. 144 bis 153 beschriebenen Suppen auch von Kalbfleischbrühe bereiten. Sie werden freilich weniger kräftig, als die von Rindfleischbrühe, jedoch auch wohlschmeckend. — Das Kalbfleisch wird gewaschen, in kochendem Wasser blanchirt, in kaltem Wasser abgekühlt, in passende Stücke geschnitten, sauber ausgeputzt und mit dem durch ein Sieb gegossenen Blanchir-Wasser wieder aufgesetzt; nachdem man es dann gut ausgeschäumt hat, thut man etwas Sellerie und Porree, eine Petersilienwurzel und einige Mohrrüben nebst ein wenig Salz daran, läßt das Fleisch weichkochen und gießt die Brühe alsdann durch ein Sieb. Das Fleisch wird noch einmal ausgeputzt und in die von der Brühe bereitete Suppe gegeben.

157. Hammelfleisch-Suppen. Gleichwie von Kalbfleischbrühe kann man auch von Hammelfleischbrühe die Suppen von Nr. 144 bis 153

schmackhaft bereiten, nur muß das Fett von letzterer zuvor sehr rein abgenommen werden. Außerdem kann man sich der Hammelfleischbrühe auch zur Zubereitung der Bohnen- und Kartoffel-Suppe, der Panaden-Suppe Nr. 180 und der Suppen Nr. 161 und 186 bedienen.

158. Suppe von Rälberlungen. Man wäscht die zerschnittenen Lungen und das Herz recht sauber, setzt sie mit hinreichendem Wasser auf's Feuer, läßt sie kochen, schäumt sie gut aus, thut einige Suppenwurzeln, eine Zwiebel und etwas Salz hinzu, und läßt sie langsam weichkochen. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, fügt etwas Weizmehl und Graupen, die wie in Nr. 144 vorher gekocht sind, hinzu, kocht davon eine feimige Suppe, läßt diese mit etwas gehacktem jungen Selleriekraut, Kerbel und Petersilie noch eine Viertelstunde kochen und quirlt sie mit einigen Eidottern ab. Man giebt Semmelkloben nach Nr. 41, oder kleine, rundgeschälte und in Wasser mit Salz weichgekochte Kartoffeln nebst den in kleine saubere Stücke oder Scheibchen geschnittenen Lungen in die Suppe.

159. Hühner-Suppe. Man koche von einem oder mehreren alten Hühnern, welche man gut gereinigt, gesengt und gewaschen hat, mit Wasser oder leichter Rindsfleischbrühe, Salz und Wurzelwerk eine Bouillon und bereite von derselben, wenn sie durch ein Sieb gegossen ist, Suppen, wie sie in den Nummern 144 bis 153 angegeben sind. Die Hühner werden, in saubere Stücke geschnitten, in die Suppe gegeben. — Wenn man Graupen-, Reis- oder Gries-Suppe von dieser Bouillon bereitet, kann man auch gefüllte Krebsnasen, wie in Nr. 154, oder Semmelklobchen nach Nr. 41, und abgekochten Spargel, Blumenkohl und Morcheln dazu nehmen.

160. Tauben-Suppe. Nachdem die Tauben gut gereinigt, gesengt und gewaschen sind, setzt man sie mit kochendem Wasser auf, schäumt sie gut aus, thut Suppenwurzeln und etwas Salz daran und kocht sie weich. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen und mit etwas Weizmehl zu einer dünnfeimigen Suppe gekocht, in welcher man gehackte Suppenkräuter, wie in Nr. 139, garkochen läßt. Klobchen nach Nr. 41, oder Nodeln nach Nr. 57, oder Grieskloben nach Nr. 61 werden in Wasser abgekocht und nebst den in Hälften oder Viertel geschnittenen Tauben in die Suppe gegeben, nachdem man dieselbe mit einigen Eidottern legirt und nach Belieben mit ein wenig geriebener Muscatnuß gewürzt hat.

161. Französische Zwiebel-Suppe. Man schneide kleine weiße Zwiebeln in Hälften und dann in feine Scheiben, schwitze sie mit Butter auf gelindem Feuer gelblich, lasse einige Löffel Mehl damit durchschwitzen, gieße Fleischbrühe oder auch nur kochendes Wasser hinzu, und koche hiervon, nachdem das Mehl klargequirlt ist, eine dünnfeimige Suppe, würze

dieselbe mit ein wenig gestoßenem weißen Pfeffer, Salz und Muscatnuß, und richte sie über geröstete Scheiben von Milchbrod an.

162. Pommerische Suppe mit Bohnen. Man koche weiße Bohnen in Wasser weich, streiche einen Theil davon durch ein Sieb, fülle Fleischbrühe, welche etwas fett sein kann, darauf, und koche hiervon mit ein wenig Weizmehl eine feimige Suppe, thue etwas feingehackten Majoran, Petersilie und Kerbel und die ganzen Bohnen daran, und lasse die Suppe noch eine Viertelstunde kochen. Der in der Brühe weichgekochte und in Stücke geschnittene Sellerie kann auch in die Suppe gegeben werden. Vortrefflich eignet sich Gänselein, als Flügel, Kopf, Hals, Beine, Magen und Herz, zu dieser Suppe. Man koche dasselbe, nachdem man es gut gereinigt hat, mit Wasser, Salz und Wurzeln weich und bereite von der durchgegossenen Brühe die Suppe. Das Gänselein wird ausgeputzt und in die Suppe gegeben.

163. Bohnen-Suppe mit Speck. Man koche ein Stück schwachgeräucherten mageren Speck in Wasser weich, gieße die Speckbrühe durch ein Sieb und nehme von derselben das Fett ab. Zu gleicher Zeit koche man weiße Bohnen in Fluß- oder Regenwasser weich, gieße das Wasser ab, schlage die Hälfte der Bohnen durch einen Durchschlag, füge die Speckbrühe, ein wenig Weizmehl, etwas feingehackten Majoran, Petersilie, Kerbel und junges Selleriekraut hinzu, koche hiervon eine feimige Suppe, thue die übrigen Bohnen hinein und lasse Alles zusammen noch eine Viertelstunde kochen. Der in Stücke geschnittene Speck wird in die Suppe gegeben.

164. Pommerische Suppe mit Kartoffeln und Ente. Man koche eine Ente in Wasser mit Wurzeln, Salz und einer kleinen Zwiebel weich und gieße die Brühe durch ein Sieb. Von derselben mit dem Zusatz von Rindfleischbrühe und Weizmehl koche man eine dünnfeimige Suppe, thue ein wenig feingehackten Majoran, Kerbel, Petersilie und Selleriekraut daran, und lasse kleine, rundgeschälte, in Wasser halb gargekochte Kartoffeln in der Suppe vollends gar kochen. Beim Anrichten gebe man die in hübsche Stücke geschnittene Ente in die Suppe.

165. Kartoffel-Suppe. Man kocht die abgeschälten und abgewaschenen Kartoffeln in Wasser halb gar, gießt das Wasser ab, füllt wiederum siedendes Wasser auf die Kartoffeln und läßt sie vollends gar kochen, doch nicht zerfallen. Nun schüttet man die Kartoffeln zum Abtropfen in einen feinen Durchschlag, reibt sie durch diesen in den Suppentopf, gießt Fleischbrühe oder kochendes Wasser darauf, fügt etwas Butter, etwas feingehackten Kerbel und Petersilie, auch wohl junges Selleriekraut und feingehackten Schnittlauch nebst dem nöthigen Salz hinzu, quirlt Alles gut untereinander und kocht hiervon eine feimige Suppe, welche man mit Eidottern und etwas

Sahne abquirlt, nach Belieben mit geriebener Muscatnuß und Pfeffer würzt und über würfelig geschnittene, gelbgebratene Semmel anrichtet.

166. Sauerampfer-Suppe. Man kocht von Fleischbrühe mit etwas in Butter geschwitztem Mehl eine feimige Suppe, thut eine gute Handvoll Sauerampfer, der von den Stielen gestreift, gewaschen, in schmale Streifen geschnitten und mit ein wenig Butter weichgeschwitzt ist, hinein, läßt die Suppe noch eine kurze Zeit kochen, quirlt sie mit einigen Eidottern, die mit etwas süßer oder saurer Sahne verdünnt sind, ab und mischt noch ein wenig frische Butter darunter. Man giebt entweder Reis, welcher nach Nr. 145 gekocht ist, oder kleine rundliche geröstete Semmelscheiben oder verlorene Eier in die Suppe.

Man kann übrigens auch den Sauerampfer, natürlich in größerer Menge, als oben angegeben, nachdem er in Butter weichgeschwitzt ist, durch ein feines Sieb streichen, das Püree mit der wie oben mit Weizenmehl feimig gebundenen Brühe vermischen und die Suppe wie vorhergehend mit Eiern und Sahne legiren.

167. Suppe mit gebackenen Mehlerbsen. Man kocht von Rindfleisch- oder Kalbfleisch-, Hühner- oder Taubenbrühe mit Weizenmehl eine dünnfeimige Suppe, thut Suppenträuter und die würfelig geschnittenen Wurzeln aus der Bouillon daran und zieht die Suppe mit einigen Eidottern ab. Die gebackenen Erbsen macht man folgendermaßen: Man rührt 2 Eier mit Mehl und ein wenig Salz zu einer dickflüssigen Masse an und setzt Backbutter nach Nr. 21 auf's Feuer. Wenn die Butter heiß ist, gießt man die Masse in einen Durchschlag oder Schaumlöffel, hält denselben über die heiße Butter und läßt die Tropfen, welche durch die Löcher des Durchschlags in die Butter fallen, hellgelb aus, legt sie auf Pöschpapier, damit das Fett herauszieht, und giebt diese gebackenen Erbsen beim Anrichten in die Suppe.

168. Einfache Linsen-Suppe. Gut verlesene und gewaschene Linsen werden in Flußwasser weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Nun kocht man von Fleischbrühe mit etwas Braunmehl (s. Nr. 5) eine dünnfeimige Suppe, thut die Linsen nebst etwas gehacktem Kerbel und Petersilie und dem in Würfel oder Scheibchen geschnittenen Sellerie aus der Bouillon hinein und läßt Alles zusammen noch eine Viertelstunde kochen. Man kann die Linsen-Suppe auch mit Speckbrühe, wie die Bohnen-Suppe in Nr. 163, bereiten.

169. Grüne Saff-Suppe. Um diese Suppe herzustellen, schneidet oder hackt man einige Hände voll Petersilie, Spinat, Kerbel, Schnittlauch, auch etwas Gundermann und Schasgarbe recht fein und zerstampft diese Kräuter Masse in einem Mörser, damit der grüne Saft herausdringt. Nachdem dies geschehen, legt man ein Leinentuch über ein beliebiges

Geschirr, schüttet die zerstampfte Masse darauf und drückt den Saft mit den Händen vollends aus. Ein reichliches Viertel-Quart oder reichliches Viertel-Liter von diesem grünen Saftes wird nun in einen 2 Quart oder 2 reichl. Liter haltenden Topf gethan, 2 Eidotter und einige Löffel Mehl darin zerquirlt und sodann der Topf mit kochender Fleischbrühe vollgefüllt. Diese Suppe sieht sehr schön aus, schmeckt sehr kräftig und wird gewöhnlich mit in Butter gerösteten Semmelschnitten angerichtet. Manche geben oder vermischen sie auch mit gekochtem Reis oder Gräupchen; Andere geben sie mit kleinen Klößchen, Nudeln, Nockeln und dergl. Soll diese Suppe recht schön grün aussehen, so ist die Hauptbedingung dabei, daß man sie nur kurze Zeit kochen lassen darf.

170. Kerbelsuppe. Man schwitze etwas scheidig geschnittenen Sellerie in wenig Butter, lasse ihn aber nicht gelb werden, thue etwas Mehl hinzu, lasse dasselbe noch ein wenig schwizen, fülle Fleischbrühe darauf und koche hiervon eine feimige Suppe, gieße diese durch ein Sieb, daß der Sellerie zurückbleibt, füge etwas feinblättrig gepflückten oder gehackten Kerbels hinzu und lasse die Suppe noch eine Viertelstunde langsam kochen; alsdann ziehe man sie mit einigen Eidottern, etwas Sahne und frischer Butter ab, und richte sie über feine Scheiben von Milchbrod oder Semmel, welche zuvor im Ofen gelbgeröstet oder in Butter gelbgebraten sind, an.

171. Suppe von Graupenseim. Man koche Graupen mit Wasser und ein wenig Butter recht weich, streiche sie durch ein Sieb, verseze den durchgestrichenen Seim mit Fleischbrühe und ein wenig Weizmehl und koche eine feimige Suppe davon, ziehe dieselbe mit einigen Eidottern, Sahne und ein wenig frischer Butter ab, und richte sie über feine Würfel von Milchbrod an.

172. Hamburger Nal-Suppe. Für 12 Personen koche man nach der in Nr. 37 gegebenen Anweisung von 8 Pfund Rindfleisch eine Bouillon. Einen Nal von etwa 3 Pfund streife man ab, nehme ihn aus, schneide ihn aus den Gräten und in Stücke von etwa zwei Finger Breite, und koche diese in etwas Wasser mit Essig, einer Zwiebel, Gewürz, Salz, ein wenig Salbei und einem Lorbeerblatt gar. Eine Viertelmetze (knapp 1 Liter) Birnen schneide man in Viertel, nehme die Kerngehäuse heraus, schäle die Birnen ab und koche sie mit Rothwein, Wasser, Zimmt und Zucker weich. — Sellerie, Petersilienwurzeln und Mohrrüben schneide man in erbsengroße Würfel und koche diese nebst zwei Obertassen voll feiner grüner Erbsen in Fleischbrühe weich. — Etwas Spargel putze man, schneide ihn in kleine Stücke und koche ihn in Wasser weich. — Schwemmflöße oder Nockeln bereite man nach den Nummern 40 oder 57 und koche sie in Fleischbrühe gar. — Kräuter, wie Petersilie, Kerbels, Majoran, Salbei, Estragon, Basilikum, Thymian und Sellerieblätter, hacke man

fein und koche sie in etwas Brühe gar. — Nachdem man alle diese Vorbereitungen gemacht hat, lasse man die durchgeseihete Fleischbrühe kochen, füge die ebenfalls durchgeseihete und rein abgesehtete Kalbrühe nebst einer halben Flasche weißem Wein hinzu, mische so viel Braunnmehl (Nr. 5) darunter, daß die Suppe feimig wird, lasse diese eine Stunde langsam an der Seite des Feuers kochen, nehme Fett und Schaum von derselben ab, thue die Kräuter, die Wurzeln und grünen Erbsen, den Spargel, die Birnen mit der Brühe, den Kal und die Klöße hinein, und würze die Suppe, die einen süß-säuerlichen Geschmack haben muß, mit dem nöthigen Salze und etwas geriebener Muscatnuß.

173. Eine andere Kal-Suppe. Man streife einen Kal ab, schneide ihn aus den Gräten und in großwürfelige Stücke, und koche diese mit Wasser, Essig, Salbei, Zwiebel, Salz und Gewürz ab. Wenn der Kal verkühlt ist, nehme man ihn aus der Brühe, gieße diese durch ein Sieb, entfette sie, vermische sie mit guter Fleischbrühe, thue Weißmehl daran und koche hiervon eine feimige Suppe. In derselben koche man feinsadig geschnittenen Wurzelwerk, als: Sellerie, Mohrrüben und Petersilienwurzeln, und einen guten Tassenkopf voll grüner Erbsen weich, thue feingehackte Kräuter, als: Thymian, Basilikum, Sauerampfer, Selleriekraut, Kerbel, Petersilie, Salbei, daran, legire die Suppe mit Eidottern und saurer Sahne, und richte sie mit dem Kal und mit Fischklößen, die man von der Farce Nr. 16 gemacht und zur Hälfte in der Suppe gargekocht, zur anderen Hälfte aber in Backbutter gelbgebacken hat, an.

174. Fisch-Suppe. Man putze Hechte oder Zander oder Barsche ab, nehme sie aus, wasche sie recht rein, schneide sie aus den Gräten und in kleine runde Stücke, koche die Hälfte derselben in gesalzenem Wasser gar, die andere Hälfte aber salze man ein, panire sie mit Ei und geriebener Semmel, und brate sie in Butter zu schöner hellbrauner Farbe. Von den von den Kiemen befreiten Köpfen und Gräten der ausgeschnittenen Fische und einem guten Theil kleiner Fische, welche ebenfalls gepuzt, ausgenommen und gut gereinigt sind, koche man folgendermaßen eine Bouillon: Man thue etwas Butter in eine Casserole, belege den Boden derselben mit scheibig geschnittenem Wurzelwerk und Zwiebeln, lege die Fische hinein, füge ein Lorbeerblatt, einige Gewürznägel und ein wenig Wasser hinzu, setze die Casserole auf nicht zu starkes Feuer und lasse die Fische so lange schmoren, bis die Flüssigkeit kurz eingeshmort ist und sich eine weißliche Glace auf dem Boden der Casserole gebildet hat. Dann gieße man Wasser darauf, thue ein wenig Salz daran, lasse die Brühe etwa eine Stunde langsam kochen und gieße sie durch ein feines Sieb. Nun schwinde man etwas scheibig geschnittenen Sellerie in Butter gelblich, thue Mehl hinzu,

lasse dies noch ein wenig schwoizen, fülle die entfettete Fisch-Bouillon darauf, koche hiervon eine feimige Suppe, streiche diese durch ein Sieb, lasse sie mit etwas gehacktem Kerbel, Petersilie und jungem Selleriekraut noch eine kurze Zeit kochen, quirle sie mit einigen Eidottern und etwas frischer Butter ab und richte sie mit den gekochten und gebadenen Fischstücken an. Nach Belieben kann man auch einige von der Farce Nr. 16 bereitete Fischflöße in die Suppe geben.

175. Eine andere Fisch-Suppe. Man koche geschälte Kartoffeln in Wasser gar, reibe sie durch ein Sieb, fülle Fisch-Bouillon, nach Nr. 174 bereitet, darauf, thue ein wenig Weismehl daran, quirle Alles gut untereinander und lasse es kochen, füge etwas gehackten Kerbel und Petersilie hinzu und quirle die Suppe, welche gut feimig sein muß, mit einer Liaison von Eidottern und Sahne ab. Nach Belieben kann man etwas würfelig geschnittene und in Butter gelbgebratene Semmel in diese Suppe geben.

176. Mod-Turtle-Suppe. Man nimmt hierzu einen recht weissen, sauber abgebrühten Kalbskopf, trocknet denselben gut ab, sengt ihn auf einer Spiritusflamme, schneidet ihn unten und oben der Länge nach auf, löst mit einem scharfen Messer die fleischige Kopfhaut von dem Knochen los, läßt die Kopfhaut in lauwarmem Wasser recht weiß wässern, blandirt sie und kocht sie in fetter Fleischbrühe oder in Wasser mit etwas Fett von der Fleischbrühe, einer Zwiebel, Salz, Wurzelwerk und ein wenig Gewürz weich. Man läßt den Kalbskopf in der Brühe verkühlen, legt ihn auf eine flache Schüssel, deckt ein nasses Tuch darüber, legt ein mit einigen Gewichten beschwertes Bretchen darauf und läßt den Kopf erkalten. Die Brühe seiht man durch ein Tuch. — Die Hirnschale des abgehäuteten Kopfes haut man auf, nimmt das Gehirn heraus, legt dasselbe in kaltes Wasser, befreit es von den Häuten, kocht es in Wasser mit Essig und Salz eine Viertelstunde und läßt es erkalten. Die Zunge schneidet man heraus, blandirt sie und kocht sie mit dem Kalbskopf weich. Die Knochen des Kalbskopfes zerhackt man, legt sie in eine Casserole, deren Boden mit etwas Butter, scheidig geschnittenen Suppenwurzeln und Zwiebeln bedeckt ist, fügt etwas Petersilie, einige Blättchen Basilikum, ein wenig Thymian, ein Lorbeerblatt und ein Weinglas voll Wasser hinzu, läßt dieses auf nicht zu starkem Feuer zugedeckt so lange schmoren, bis sich auf dem Boden der Casserole eine braune Glace gebildet hat, gießt etwas Wasser darauf, läßt die Brühe einige Stunden sehr langsam kochen und seiht sie durch ein Tuch. — Von Rindfleisch und Kalbfleisch kocht man während der Zubereitung des Kalbskopfes eine recht gute Bouillon und seiht diese ebenfalls durch ein Tuch. Alsdann schwitzt man Butter und Mehl gelblich, füllt die Fleischbrühe, die Flüssigkeit von den Knochen und die Brühe von dem Kalbskopf (Alles gut entfettet)

darauf, kocht hiervon eine feimige Suppe, läßt sie einige Stunden an der Seite des Feuers kochen und nimmt während dieser Zeit den Schaum und das Fett, welches sich auf der Oberfläche der Suppe sammelt, öfters ab. Wenn die Suppe von der Knochen-Züs nicht braun genug werden sollte, so färbt man sie mit wenig Fleisch- oder Zucker-Züs. Ein wenig Cayenne-Pfeffer (Linsengroß auf eine Suppe für 12 Personen oder 3—4 Quart [3 $\frac{1}{2}$ bis 4 $\frac{1}{2}$ Liter]) wird ebenfalls an die Suppe gethan. — Während die Suppe nun klarkocht, schneidet man den erkalteten Kalbskopf und die abgezogene Zunge in fingergliedlange und halbfingerbreite saubere Stücke, oder sticht mit einem Ausstecher von 1 Zoll (rechl. 2 Centim.) Durchmesser runde Stücke daraus und kocht dieselben mit etwas Madeira und guter Fleischbrühe kurz ein. Von der Hühnerfarce Nr. 15 formt man mittelst zweier Theelöffel kleine Kneffs (Seite 10), kocht diese in Fleischbrühe gar und bereitet dann noch andere runde Klößchen, welche Schildkröten Eier vorstellen sollen, auf folgende Weise: Die Dotter von 3 hartgekochten Eiern streicht man durch ein Sieb und vermischt sie mit etwas Hühnerfarce oder in Ermangelung derselben mit ein wenig Salz, Muscatnuß, einem nußgroßen Stückchen Butter, etwas Mehl und einem rohen Eidotter, dreht hiervon sehr kleine runde Klöße und kocht diese ebenfalls gar. Das gekochte Gehirn trocknet man auf einem Tuche ab, schneidet es in kleine Stücke, panirt diese mit Ei und Semmel, und bäckt sie in Backbutter gelbbraun aus. — Ist nun Alles so weit vorbereitet, so gießt man eine halbe Flasche guten Madeira an die Suppe, würzt sie mit dem nöthigen Salze, thut den Kalbskopf, die Kneffs, die Eierklöße und das gebackene Gehirn hinein und richtet sie an. — Wenn man der Suppe die grünliche Farbe geben will, welche der echten Schildkröten-Suppe eigen ist, so blanchirt man ein paar Hände voll Sauerampfer, streicht ihn durch ein Sieb und mischt das Püree unter die Suppe.

177. Russische Suppe. Etwas Sauerkohl kocht man mit einem Stück ungesalzenen Schweinebauch in Fleischbrühe weich, legt einige Bratwürste dazu, läßt diese gardämpfen, nimmt die Würste und das Schweinefleisch heraus und thut den Kohl zum Abtropfen in einen Durchschlag. — Nun kocht man von guter Fleischbrühe mit der entfetteten Kohlblühe und etwas in Butter geschwitztem Mehl eine feimige Suppe, schneidet den Kohl einige Male durch, thut ihn in die Suppe und zieht dieselbe mit einigen Eidottern und etwas saurer Sahne ab. Das Schweinefleisch, ein Stück Rindfleisch aus der Bouillon und die abgehäutete Bratwurst schneidet man in kleine Stücke und thut sie in die Suppe. — Wenn diese Suppe mit recht kräftiger Brühe bereitet ist, schmeckt sie vortrefflich.

178. Suppe Potrod. Mohrrüben, Sellerie und Petersilienwurzeln schneidet man in feine Fäden und blanchirt sie in Wasser; saure Gurken

schält man und schneidet sie in eben solche Fäden. Von kräftiger Fleischbrühe, welche von Rindsfleisch, Kalbfleisch und einem alten Huhn bereitet ist, kocht man mit etwas Weizmehl (Nr. 5) eine feimige Suppe, thut die geschnittenen Wurzeln und Gurken hinein und läßt sie weichkochen. Etwas Camerampfer schwitz man in Butter weich, streicht ihn durch ein feines Sieb, mischt das Püree nebst etwas saurer Gurkenbrühe unter die Suppe, zieht diese kurz vor dem Anrichten mit Eidottern und saurer Sahne ab, und thut das in saubere Stücke geschnittene Huhn, nach Belieben auch Fischflöße von der Farce Nr. 16, hinein.

179. Grünkohl-Suppe. Einige Hände voll Hafergrütze werden mit kochendem Wasser abgebrüht, einigemal mit kaltem Wasser nachgespült und mit Wasser gekocht. — Grünkohl wird verlesen und blanchirt, dann feingehackt und in Fleischbrühe weichgekocht. — Echte Kastanien werden abgeschält, durch Abbrühen von der Haut befreit und mit etwas Fleischbrühe, ein wenig Butter, Salz und Zucker weichgeschmort. — Sobald die Hafergrütze feimig ist, streicht man sie durch ein feines Sieb, gießt den Seim in den Suppentopf, vermischt ihn mit Fleischbrühe, fügt den Grünkohl hinzu, läßt die Suppe kurze Zeit kochen, würzt sie mit dem nöthigen Salz und etwas Zucker, thut die Kastanien hinein und richtet sie über Scheibchen oder Würfel von Schweinesfleisch oder Bratwurst an. Statt der Kastanien kann man auch kleine Kartoffeln, die abgekocht, rundgeschält und in Butter gelbgebraten sind, in diese Suppe geben.

180. Fränkische Panaden-Suppe. Man schält alte Semmel ab, reibt sie auf einem Reibeisen, siebt sie durch einen großlöcherigen Durchschlag, bratet sie in Butter schön gelb und schüttet sie zum Abtropfen der Butter auf ein Sieb. Dann läßt man Fleischbrühe kochen, thut die gebratene Semmel hinein, läßt sie kurze Zeit kochen und quirlt die Suppe mit einigen Eidottern und etwas Sahne ab.

181. Rumford'sche Suppe. Man zerhackt Bratentknochen oder rohe Knochen, setzt sie mit Wasser auf's Feuer, thut Wurzelwerk und ein Stück Speck oder Schweinesfleisch hinzu, läßt dieses so lange langsam kochen, bis der Speck oder das Fleisch weich ist, gießt die Brühe durch ein Sieb, entfettet sie und läßt sie wieder kochen. Auf 2 Quart (rechl. 2 Liter) Suppe kocht man 4 Loth (knapp 7 Mth.) Graupen mit etwas Wasser weich und feimig und thut sie in die kochende Brühe; dasselbe geschieht mit 2 bis 3 Händen voll gelber Erbsen, die durch einen Durchschlag gerieben werden müssen, im Fall sie zu dickflüssig sind. Geschälte und in Stücke geschnittene Kartoffeln kocht man in Wasser halbgar, thut sie in die Suppe und läßt sie vollends gar kochen, fügt noch etwas gehackte Petersilie und die in Stücke geschnittenen Wurzeln aus der Brühe hinzu, würzt die Suppe mit Salz und

richtet sie über das in Stücke geschnittene Fleisch und geröstete Semmelscheiben an.

III. Püree-Suppen.

182. Suppe à la reine. Von 4 Pfund Rindfleisch, 2 Pfund Kalbfleisch und einem alten Huhn, welches gut gereinigt und gewaschen ist, kocht man mit 6 Quart ($6\frac{3}{4}$ Liter) Wasser und Wurzeln, wie in Nr. 37, eine Bouillon. Wenn das Huhn weich ist, nimmt man es heraus, läßt es verkühlen, löst das Fleisch davon ab und schneidet das weiße Brustfleisch in fingergliedlange und federkielbreite Stücke. Das übrige Fleisch stößt man mit 2 Loth (rechl. 3 Mth.) abgeschälten süßen Mandeln in einem Mörser fein, fügt 4 Loth (knapp 7 Mth.) in Bouillon weichgedünsteten Reis und die Dotter von 6 hartgekochten Eiern hinzu, stößt Alles recht fein, streicht es durch ein feines Sieb und verdünnt es mit etwas Sahne. Wenn die Bouillon durchgegossen und entfettet ist, setzt man sie wieder aufs Feuer, läßt sie bis zu etwa 3 Quart (knapp $3\frac{1}{2}$ Liter) einkochen und vermischt sie kurz vor dem Anrichten mit dem durchgestrichenen Hühnerfleisch und etwas frischer Butter. Nachdem man dann die Suppe hinlänglich gesalzen hat, richtet man sie an und thut das geschnittene Hühnerfleisch nebst Semmelschnitten, welche wie das Hühnerfleisch geschnitten und in Butter schön gelb gebraten worden, hinein.

183. Suppe mit Püree von Geflügel. Zu dieser Suppe kann man die Reste von gebratenen Hühnern, Kapaunen oder Putern sehr gut verwenden. Das weiße Fleisch dieser Reste wird von Haut und Sehnen befreit, feingehackt, mit ein wenig Semmelsbrei, welchen man von abgeschälter Semmel und Milch gekocht hat, im Mörser feingestoßen, mit ein paar rohen Eidottern vermischt, durch ein feines Sieb gestrichen, mit süßer Sahne verdünnt und bis zum Anrichten bei Seite gestellt. Die Knochen des Geflügels werden im Mörser gestoßen oder zerhackt und mit so viel Fleischbrühe, als man zur Suppe braucht, eine Stunde langsam ausgekocht; die Brühe wird dann durch ein Tuch geseiht, mit ein wenig Weizmehl zu einer ganz dünnseimigen Suppe verköcht und beim Anrichten mit dem durchgestrichenen Hühnerfleisch und einem Stückchen frischer Butter abgezogen. Man giebt weichgekochten Reis oder Hühnerlöße von der Farce Nr. 15 in diese Suppe.

184. Suppe mit Püree von Wurzeln, weiß oder braun. Man schwinde etwas in Scheiben geschnittenen Sellerie und einige weiße Rüben in Butter mit einer guten Schnitte Schinken auf gelindem Feuer weich und weiß, thue einige Löffel Mehl daran und schwinde es noch 5 bis 10 Minuten, lasse es aber nicht braun werden. Dann fülle man gute entfettete Bouillon darauf, quirle das Mehl recht klar, lasse die Suppe kochen, streiche sie durch

ein Sieb, würze sie mit Pfeffer und Salz, und lasse sie wiederum kochen. Beim Anrichten ziehe man sie mit einigen Eidottern ab und gebe gebratene Semmelschnitte, wie in Nr. 182, hinein. — Will man die Suppe braun haben, so schwitze man einige geschnittene Mohrrüben mit den Wurzeln weich, fülle mit der Bouillon etwas Fleisch-Jüs darauf, oder färbe die Suppe mit Zucker-Jüs, und ziehe sie nicht mit Eiern ab.

185. Suppe à la Crécy mit Ente. Man kocht eine gut gereinigte Ente mit Wasser, Wurzeln, einer Zwiebel, ein wenig Gewürz und etwas Salz weich und gießt die Brühe durch ein Tuch. Eine gute Handvoll recht rothe Mohrrüben und einige weiße Rüben schneidet man in feine Scheiben, setzt sie mit etwas Butter, einer Schnitte magerem Schinken und ein wenig Wasser auf gelindes Feuer, läßt sie zugedeckt weichdünsten, fügt etwas in Butter weißgeschwitztes Mehl, die entfettete Entenbrühe und andere gute Fleischbrühe hinzu, quirlt Alles gut untereinander, läßt die Suppe aufkochen und streicht sie durch ein feines Sieb. Man läßt nun die Suppe, welche gut feimig, aber auch nicht zu dick sein muß, wiederum aufkochen und dann an der Seite des Feuers sehr langsam etwa eine halbe Stunde kochen, und nimmt dabei öfters den Schaum und das Fett davon ab, würzt sie mit Salz und Zucker, nach Belieben auch mit etwas Pfeffer und richtet sie mit Reis, der wie in Nr. 145 gekocht ist, oder mit Parmesan-Croutons (Nr. 139) und mit der in kleine saubere Stücke geschnittenen Ente an.

186. Suppe mit Purée von weißen Rüben. Zu 4 Quart ($4\frac{1}{2}$ Liter) Suppe pugt man etwa $\frac{1}{2}$ Meße (knappe 2 Liter) weiße Rüben, schneidet sie in Scheiben, Blanchirt sie, dünstet sie mit Wasser oder Fleischbrühe und ein wenig Butter weich, streicht sie durch ein Sieb, vermischt sie mit Fleischbrühe, fügt ein wenig in Butter geschwitztes Mehl hinzu, kocht hiervon eine feimige Suppe, und richtet dieselbe, nachdem man sie mit Salz, nach Belieben auch mit Pfeffer und Muscatnuß gewürzt und ein wenig Sahne oder frische Butter darangethan hat, über würfelig geschnittene und gelbgebratene Semmel an.

187. Suppe von Linsen-Purée mit Rebhuhn. Man kocht ein sauber vorbereitetes Rebhuhn in Fleischbrühe weich, gießt die Brühe durch ein Sieb und läßt das Rebhuhn erkalten. Ebenso kocht man zuvor gewaschene Linsen in Wasser weich und streicht sie durch ein Sieb. Dann schwigt man etwas scheinig geschnittenen Sellerie und eine Schnitte Schinken in Butter, fügt ein wenig Mehl hinzu, läßt dieses gelb schwitzen, füllt gute Fleischbrühe nebst der Brühe von dem Rebhuhn darauf, läßt dies kochen, gießt es durch ein Sieb, vermischt es mit den durchgestrichenen Linsen, färbt die Suppe, welche gut feimig sein muß, mit etwas brauner Fleischbrühe oder mit einigen Tropfen Zucker-Jüs bräunlich, läßt sie an der Seite des Feuers noch

etwa eine halbe Stunde langsam kochen, nimmt den Schaum und das Fett von derselben ab und würzt sie mit dem nöthigen Salz. Das Rebhuhn wird in Filets geschnitten, wie das Huhn in Nr. 182, und nebst in Butter gelbgebratenen Semmel-Croutons beim Anrichten in die Suppe gegeben. Statt des Rebhuhns kann man auch gepökelte Schweinsohren, die in Wasser weichgekocht und nach dem Erkalten in etwa zoll- oder reichlich 2 Centimeter lange und federkiel-breite Streifen geschnitten sind, oder Bratwürst, welche gargedünstet, abgehäutet und in dünne Scheiben geschnitten ist, in die Suppe geben.

188. Suppe mit Püree von grünen Erbsen. Zu 3 Quart (knapp $3\frac{1}{2}$ Liter) Suppe kühlt man $1\frac{1}{2}$ Mäße (5 Liter) Schoten aus, kocht sie mit Wasser und ein wenig Butter weich, streicht sie mit einer Hand voll Kerbel und Petersilie, welches man in Wasser recht grün blanchirt hat, durch ein feines Sieb, gießt Fleischbrühe darauf, thut ein wenig Weizmehl, Salz und Zucker dazu, und kocht hiervon eine feimige Suppe. Man läßt diese an der Seite des Feuers eine gute halbe Stunde sacht kochen, nimmt den Schaum und das Fett davon ab, richtet sie an und thut würfelig geschnittene und in Butter gebratene Semmel oder Krebsklöße (Nr. 56) hinein.

189. Suppe von Erbsen-Püree mit Schweinschnauze. Die gelben Erbsen wäscht man, kocht sie mit einer Mohrrübe und etwas Sellerie in Wasser weich und streicht sie durch ein Sieb. Eine gepökelte Schweinschnauze senkt man, kocht sie in Wasser weich und schneidet sie nach dem Erkalten, wie das Schweinsohr in Nr. 187, in feine Streifen. Auf die durchgestrichenen Erbsen füllt man Fleischbrühe, nach Belieben auch etwas von der Brühe, in welcher die Schweinschnauze gekocht ist, fügt ein wenig in Butter geschwitztes Mehl hinzu, kocht hiervon eine feimige Suppe, läßt diese eine halbe Stunde sacht an der Seite des Feuers kochen, nimmt den Schaum davon ab, würzt sie mit einer kleinen Prise feingeriebenem Majoran, mischt im Augenblicke des Anrichtens ein wenig frische Butter darunter und thut die geschnittene Schweinschnauze nebst in Butter gebratenen Semmel-Croutons hinein.

190. Erbsen-Suppe auf eine andere Art. Schwach geräucherter magerer Speck wird in Wasser weich gekocht; Erbsen werden verlesen, gewaschen und in Wasser weichgekocht; die Häute derselben wird durch ein Sieb gestrichen und mit Fleischbrühe, etwas von der entfetteten Speckbrühe und ein wenig Weizmehl zu einer dünnfeimigen Suppe gekocht; alsdann schüttet man die ganzen Erbsen dazu, fügt ein wenig feingehackten Majoran und Petersilie, auch kleinwürfelig geschnittenen Sellerie aus der Bouillon hinzu, und läßt die Suppe noch eine Viertelfunde kochen. Der Speck wird in kleine Stücke geschnitten und in die Suppe gegeben.

191. Suppe von Sellerie-Püree. Man schneide Sellerie in Scheiben, blanchire ihn in Wasser und schwitze ihn mit Butter und einem Stück Schinken weich, thue einige Löffel Mehl daran, schwitze es noch ein wenig, fülle Fleischbrühe darauf, koche hiervon eine feinige Suppe, streiche diese durch ein Sieb und lasse sie noch einmal kochen. Beim Anrichten thue man etwas Reis, der mit Fleischbrühe weichgedünstet ist, in die Suppe und ziehe diese mit einigen Eidottern und etwas frischer Butter ab.

192. Suppe von Maronen-Püree. Man schält die Maronen, brüht sie mit kochendem Wasser, zieht die braune Haut davon ab, setzt sie mit etwas Fleischbrühe auf gelindes Feuer, läßt sie weichdämpfen, streicht sie durch ein feines Sieb, vermischt sie mit guter Fleischbrühe, fügt etwas Weismehl, Salz und Zucker hinzu, und kocht hiervon eine feinige Suppe. Man färbt dieselbe mit etwas Fleisch-Jüs oder gebranntem Zucker bräunlich, läßt sie an der Seite des Feuers eine halbe Stunde oder noch länger langsam kochen, damit sie recht klar wird, und nimmt dann und wann den Schaum ab, der sich auf der Oberfläche der Suppe sammelt. Beim Anrichten giebt man Rebhühnerfleisch, welches wie das Hühnerfleisch in Nr. 182 in kleine längliche Stücke geschnitten ist, und ebenso geschnittene gebratene Semmel in die Suppe; auch kann man von den gedämpften Maronen einige, die ganz geblieben sind, zurücklassen und ebenfalls in die Suppe thun.

193. Suppe von Wild-Püree. Zu dieser Suppe eignen sich die Vorderblätter, der Hals und die Brust vom Reh oder Hirsch. Man dämpfe ein Blatt in Butter weich, lasse es verkühlen, schneide das beste Fleisch davon ab, hacke es fein, stoße es mit ein wenig Brühe im Mörser ganz fein und streiche es durch ein Sieb. Vom kleingehauenen Halse und von der Brust, wenn beides noch frisch ist, bereite man eine Jüs nach Nr. 36. Wenn diese ausgekocht, durchgegossen und entfettet ist, schwitze man geschnittene Wurzeln und ein Stück Schinken in Butter, thue einige Löffel Mehl daran, schwitze dies gelblich, fülle die Wild-Jüs, etwas Rindfleischbrühe, den entfetteten und durchgegossenen Fond vom gedämpften Blatt und eine Flasche Rothwein darauf, koche hiervon eine dünnfeinige Suppe, lasse diese zur Seite des Feuers eine Stunde langsam kochen, nehme dann den Schaum und das Fett davon ab, gieße die Suppe durch ein Sieb, würze sie mit Pfeffer und Salz, und vermische sie kurz vor dem Anrichten mit dem durchgestrichenen Fleisch. Mit dem Fleische vermischt darf die Suppe nicht mehr kochen, weil sie sonst kraus wird. Man richtet sie mit gebratenen Semmel-Croutons und etwas in feine Filets geschnittenem Wildfleisch an. — Von Hasen wird die Suppe ebenso bereitet.

194. Suppe mit Rebhühner-Püree. Man schabe das Brustfleisch eines alten Rebhuhnes aus der Haut und den Sehnen, und bereite davon

eine Farce wie die Kalbfleischfarce Nr. 10 oder 11. Mehrere alte Rebhühner dämpfe man in Butter so weich als möglich, schneide das Fleisch davon ab, hacke es fein, stoße es mit ein wenig Bouillon im Mörser ganz fein und streiche es durch ein Sieb. Dann stoße man die Knochen sämmtlicher Rebhühner in einem Mörser fein, setze sie mit Fleischbrühe und Wurzelwerk auf's Feuer, lasse sie eine Stunde langsam kochen, seihe die Brühe durch ein Tuch, vermische sie mit etwas Fleisch- oder Zucker-Zus, füge etwas Weiszmehl hinzu und koche hiervon eine dünnseimige Suppe. Man lasse diese an der Seite des Feuers langsam kochen, nehme kurz vor dem Anrichten den Schaum davon ab, vermische die Suppe durch gutes Quirlen oder durch Aufziehen mit der Suppentelle mit dem durchgestrichenen Rebhühnerfleisch und mit etwas frischer Butter, und würze sie mit dem nöthigen Salz. Die Suppe muß gut seimig, hellbraun und recht glatt sein, und darf, wie die Suppe in der vorigen Nummer, nach der Vermischung mit dem durchgestrichenen Fleische nicht mehr kochen. Von der Farce macht man kleine Klöße, kocht diese in Fleischbrühe gar und legt sie beim Anrichten in die Suppe. — Von **Krammetsvögeln** wird eine Suppe ebenso bereitet, doch gebe man an Stelle der Klöße gebratene Semmelschnitte in die Suppe, und hüte sich, daß durch die zerstoßenen Knochen die Suppe nicht bitter werde; man koche sie deswegen, statt mit Bouillon, mit Wasser aus; man verliert dann, im Fall die Brühe sehr bitter werden sollte und man nicht viel davon gebrauchen kann, wenigstens keine Bouillon.

195. Suppe mit Kalbfleisch-Püree. Hat man Reste von Kalbsbraten, so kann man dieselben sehr passend zu dieser Suppe verwenden. Man schneide das Fleisch von den Knochen ab, putze es sauber aus, hacke es fein und stoße es mit etwas Brei, den man von einem abgeschälten Milchbrod und Milch gekocht hat, in einem Mörser recht fein, vermische es mit einigen rohen Eidottern und streiche es durch ein Sieb. Die Bratenknochen zerhacke man, setze sie mit Wasser und etwas Wurzelwerk auf's Feuer, lasse sie 2—3 Stunden sacht kochen und seihe die Brühe durch ein Tuch. Etwas Sellerie schneide man in dünne Scheiben, lasse ihn mit etwas Butter auf gelindem Feuer ein Weilchen schwitzen, füge etwas Mehl hinzu, lasse dies noch ein wenig schwitzen, gieße die Brühe von den Kalbsknochen und etwas gute Rindfleischbrühe darauf, koche hiervon eine dünnseimige Suppe, gieße dieselbe durch ein Sieb und lasse sie bis zum Anrichten an der Seite des Feuers sacht kochen. Alsdann vermische man das durchgestrichene Fleisch nebst etwas Sahne und ein wenig frischer Butter durch tüchtiges Quirlen mit der Suppe und richte diese mit Hühnerklößen von der Farce Nr. 15 oder mit in Brühe weichgekochtem Reis an.

196. Suppe mit Blumenkohl-Püree. Recht weißen Blumenkohl putzt man ab, wäscht ihn, kocht ihn in Wasser und Salz halb gar, gießt

das Wasser davon ab und kocht den Kohl mit etwas Fleischbrühe und ein wenig guter Butter vollends gar; die besten kleinen Rosen läßt man dann zurück, um sie in die Suppe zu geben; den übrigen Kohl streicht man durch ein feines Sieb. — Von guter Fleischbrühe und etwas Weißmehl (Nr. 5) kocht man eine dünnseimige Suppe, vermischt diese mit dem durchgestrichenen Blumenkohl und zieht sie kurz vor dem Anrichten mit einigen Eidottern, etwas Sahne und ein wenig frischer Butter ab. Den zurückgelassenen Blumenkohl und Hühnerfleisch, welches in kleine saubere Stücke geschnitten ist, giebt man in die Suppe.

197. Suppe chasseur. Man schneide etwas Sellerie, einige Mohrrüben und eine Petersilienwurzel in Scheiben, schwitze dies mit einer guten Schnitte magerem Schinken in Butter gelblich, füge einige Löffel Mehl hinzu, lasse dies ebenfalls gelblich schwitzen, fülle gute Rindsfleischbrühe und Fleisch-Züs nebst einer halben Flasche Rheinwein darauf und koche hiervon eine seimige Suppe. Einige Rebhühner brate man in Butter gar, lasse sie erkalten und schneide die Brüste derselben aus. Die Gerippe der Rebhühner stoße man in einem Mörser so fein, als möglich, thue sie in die kochende Suppe, rühre Alles gut untereinander, streiche die Suppe durch ein feines Sieb, setze einige Gläser Madeira, hirsekorngroß Cayenne-Pfeffer und das nöthige Salz hinzu, und mache sie wiederum siedendheiß, lasse sie aber nicht kochen. Die Brüste der Rebhühner werden in feine Scheiben geschnitten und beim Anrichten in die Suppe gegeben.

198. Windsor-Suppe. Man koche von 4 Pfd. Rindsfleisch, 2 Pfd. Kalbfleisch mit 6—7 Quart (7—8 Liter) Wasser, einigen Suppenwurzeln und wenig Salz eine Bouillon, gieße diese ab, koche darin einen kleinen Puter weich und gieße die Brühe, welche jetzt bis zu 4 Quart (4½ Liter) eingekocht sein wird, durch ein Tuch. Dann schneide man etwas Wurzelwerk in Scheiben, schwitze es mit einer Schnitte Schinken in Butter, füge einige Löffel Mehl hinzu, mische Alles gut untereinander, lasse es noch ein wenig schwitzen, fülle die entfettete Brühe und eine halbe Flasche Rheinwein darauf, setze einen Stengel Thymian und ein wenig Majoran hinzu, koche hiervon eine dünnseimige Suppe, gieße dieselbe durch ein Sieb und lasse sie an der Seite des Feuers wiederum langsam kochen. Von dem weißen Brustfleisch des Puters schneide man kleine Filets (s. Nr. 182); das übrige weiße Fleisch des Puters stoße man in einem Mörser fein, vermische es mit etwas Bouillon und einigen rohen Eidottern und streiche es durch ein feines Sieb. Kurz vor dem Anrichten gieße man ein Glas Madeira in die Suppe, quirle sie mit dem durchgestrichenen Puterfleisch ab und richte sie mit dem in Filets geschnittenen Brustfleisch und mit Macaroni, die in Wasser weichblanchirt und in kleine Stücke geschnitten sind, an.

IV. Wasser=Suppen.

199. Brod=Suppe. Man schwigt etwas in feine Scheiben geschnittenes Wurzelwerk mit ein wenig Butter auf dem Feuer gelblich, füllt Wasser darauf, fügt ein paar Hände voll geeriebnes Schwarzbrod und etwas Salz hinzu, kocht hiervon eine feimige Suppe, reibt diese durch ein Sieb, läßt sie mit etwas gehackter Petersilie noch einmal aufkochen und zieht sie mit einigen Eidottern, die mit ein wenig Sahne oder Milch klargerührt sind, ab.

200. Kartoffel=Suppe. Man schäle Kartoffeln, schneide sie in Stücke, wasche sie gut, koche sie in Wasser weich und streiche sie durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag. Man vermische nun die Kartoffeln durch gutes Quirlen mit so viel kochendem Wasser, daß es eine feimige Suppe wird, lasse diese kochen, thue Salz und Butter, sowie auch etwas feingehackte Petersilie und Kerbel daran (nach Belieben kann man auch ein wenig feingehackten Majoran hinzufügen), quirle die Suppe kurz vor dem Anrichten mit einigen Eidottern und Sahne ab, und richte sie über würfelig geschnittene gebratene Semmel an.

201. Einfache Kartoffel=Suppe. Die sauber geschälten und gewaschenen Kartoffeln kocht man in Wasser mit Salz gar, gießt das Wasser davon ab, stampft die Kartoffeln sehr fein, gießt siedendes Wasser hinzu, kocht hiervon eine feimige Suppe, fügt das nöthige Salz, gehackte Petersilie, auch Porree, der in Würfel oder Streifen geschnitten und in gesalzenem Wasser weichgekocht wurde, nebst einem guten Stück Butter hinzu und läßt die Suppe nur noch kurze Zeit kochen. Statt der Butter kann man Speck, welcher würfelig geschnitten und gelbbraun gebraten wurde, an die Suppe thun.

Würfelig geschnittene und in Butter gelbgebratene oder im Ofen geröstete Semmel kann man in die angerichtete Suppe legen.

202. Kerbel=Suppe. Man schwige etwas Mehl in Butter weiß, fülle siedendes Wasser darauf, quirle Alles recht klar, koche hiervon eine dünnfeimige Suppe, salze dieselbe und thue eine Handvoll gut verlesenen und gewaschenen Kerbel, entweder blättrig oder feingehackt, hinzu. Wenn der Kerbel noch ein wenig gekocht hat, so quirle man die Suppe mit einigen Eidottern und ein wenig frischer Butter ab, und richte sie mit feinscheibig geschnittenem Milchbrod an. — Von Petersilie läßt sich eine ähnliche Suppe bereiten.

203. Graupen=Suppe. 4 Loth (knapp 7 Mth.) feine Graupen kocht man mit Wasser und Butter weich, gießt 1 Quart (1 reichl. Liter) Wasser darauf, thut Salz daran (nach Belieben auch gehackten Kerbel und Petersilie), quirle die Suppe recht glatt, läßt sie kochen und zieht sie mit einigen Eidottern und frischer Butter ab.

204. Reis-Suppe. 4 Loth (knapp 7 Mth.) gutgereinigten Reis dünstet man mit ein wenig Wasser und Butter weich. Dann schwißt man etwas Mehl in Butter weiß, fügt 1 Quart (1 reichl. Liter) kochendes Wasser hinzu, quirlt Alles gut untereinander, kocht hiervon eine dünnseimige Suppe, würzt diese mit Salz, zieht sie mit einigen Eidottern ab und thut den weichgedünsteten Reis hinzu.

205. Gries-Suppe. Man näßt 4 Loth (knapp 7 Mth.) Gries mit kaltem Wasser, gießt dasselbe ab und füllt unter beständigem Quirlen 1 Quart (1 reichl. Liter) kochendes Wasser auf den Gries, thut Salz und ein Stück Butter daran und läßt ihn kochen. Nachdem die Suppe eine Viertelstunde gekocht hat, zieht man sie mit einigen Eidottern ab.

206. Mehl-Suppe. Ein Quart (reichl. 1 Liter) Wasser läßt man mit Salz und Butter kochen, mischt drei Eßlöffel voll Mehl, welches mit etwas kaltem Wasser klargerührt worden ist, unter stetem Quirlen darunter und läßt die Suppe etwa 5 Minuten kochen. Wenn man diese Suppe klümpig haben will, so streut man das Mehl unter beständigem Rühren trocken in das siedende Wasser, oder man thut das Mehl auf ein Bret, gießt eine Kleinigkeit kochendes Wasser darüber und hackt Alles mit einem Messer geschwind durcheinander, wodurch kleine Klümpchen gebildet werden, die man in das kochende Wasser thut und darin gar kochen läßt. Nach Belieben kann man die Mehlsuppe mit einem Eidotter abziehen und etwas Milch darunter mischen.

207. Rümmele-Suppe. Man schneide Schwarzbrod in kleine Stücke, gieße Wasser darauf, thue einen Theelöffel voll reinen Rümmele (Karbe) hinzu, lasse das Brod zu Brei kochen, reibe die Suppe, welche gut seimig sein muß, durch ein feines Sieb oder einen Durchschlag, thue Salz und Butter daran, und ziehe sie mit einigen Eidottern und etwas Sahne ab. — Man kann auch auf folgende Weise eine Rümmele-Suppe bereiten: Man schwiße 3 gehäufte Eßlöffel voll Mehl in 6 Loth (10 Mth.) Butter auf gelindem Feuer braun, lasse das Mehl etwas verkühlen, löse es mit etwa 2 1/2 Quart (ziemlich 3 Liter) warmem Wasser glatt auf, füge eine Zwiebel, eine kleine Mohrrübe und ein Stück Sellerie in Scheibengesehnitten, nebst etwas Petersilie, Rümmele, Pfeffer und Salz hinzu, und lasse die Suppe ungefähr eine halbe Stunde langsam kochen. Während dieser Zeit schneide man etwas Schwarzbrod in dünne Scheibchen, röste es im Ofen gelblich, thue es in die Terrine, und gieße die Suppe, welche dünnseimig sein muß, durch ein Sieb darüber.

208. Hasergrütz-Suppe. Auf 1 Quart (1 reichl. Liter) Suppe rechnet man eine gute Handvoll Hasergrütze, brüht sie mit kochendem Wasser einige Male gut ab, thut etwas Citronenschale und ein paar gestoßene bittere Mandeln dazu und läßt sie mit 1 1/4 Quart (1 1/2 Liter) Wasser recht seimig kochen. Alsdann reibt man den Seim durch ein feines Sieb, thut ein

wenig Butter, Salz und Zucker hinzu, kocht ihn wieder auf, zieht die Suppe mit einer Raison von einigen Eidottern und etwas Sahne ab und richtet sie über gutgereinigte kleine Krostnen und kleinwürfelig geschnittene und gebratene Semmel an.

209. Panaden-Suppe. Man schneidet abgeschälte Semmel oder Milchbrod in Scheiben, gießt kochendes Wasser darauf, läßt es kochen, bis die Semmel zu Brei geworden ist, quirlt Alles gut untereinander, thut etwas Butter, ein wenig Salz, nach Belieben auch etwas Zucker daran, reibt die Suppe, welche gut feinig sein muß, durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag, läßt sie noch einmal kochen und giebt sie entweder so, wie sie ist, oder mit einigen Eidottern und etwas Sahne abgequirlt auf den Tisch.

210. Suppe von grünen Erbsen. Man kochte ausgehülste grüne Erbsen mit Wasser und Butter weich und streiche sie mit Petersilie, welche man in Wasser recht grün blanchirt hat, durch ein Sieb, gieße kochendes Wasser darauf, thue etwas Weizmehl (Nr. 5) dazu, quirle Alles gut untereinander, thue Salz und Zucker daran, kochte hiervon eine feinige Suppe und richte diese über würfelig geschnittene, in Butter gelbgebratene Semmel an.

211. Bischofswerder Suppe. Einen halben, in feine Scheibchen geschnittenen Selleriekopf schwinde man mit etwas Butter gelblich, füge 2—3 Eßlöffel voll Mehl hinzu, lasse dies ein Weilchen schwinde, gieße 2 Quart ($2\frac{1}{4}$ Piter) siedendes Wasser darauf, quirle das Mehl klar, lasse die Suppe eine halbe Stunde sacht kochen und streiche sie durch ein Sieb. Man lasse die Suppe von Neuem kochen, thue 5 Minuten vor dem Anrichten etwas kleinblättrig gepflückten Kerbel und Petersilie, die man in siedendem Wasser blanchirt hat, hinein, ziehe die Suppe mit einigen, mit Sahne oder Milch klargerührten Eidottern ab, mische ein wenig frische Butter darunter und richte sie mit in kleine, feine Scheiben geschnittener Semmel an.

V. Milch-Suppen.

212. Milch-Suppe mit Mehlsümpfchen. Auf 1 Quart (1 reichl. Piter) Suppe rührt man ein Ei und etwas Mehl nebst einer Prise Salz zu einer dickflüssigen Masse ein, läßt diese in die kochende Milch tröpfeln (siehe Nr. 151) und thut zuletzt etwas Salz, Zucker und Zimmt daran. Oder man nimmt zu 2 Quart ($2\frac{1}{4}$ Piter) Suppe 5—6 Eßlöffel voll Mehl, thut es auf ein Bret, gießt sehr wenig kochende Milch darüber und haakt dies mit dem Messer untereinander, so daß sich kleine Klümpchen bilden, die man unter beständigem Rühren in die kochende Milch streut und nur kurze Zeit kochen läßt. Schließlich thut man ein wenig Salz und Butter an die Suppe.

213. Milch-Suppe mit Nudeln. Man läßt die Milch aufkochen und streut Fadennudeln oder nach Nr. 7 bereitete Nudeln unter beständigem

Umrühren hinein, läßt sie langsam eine Viertelstunde kochen, und thut etwas Salz und Zucker daran.

214. Milch-Suppe mit Brod. In. Man kocht von feingeriebenem Brod mit Wasser einen ziemlich dicken Brei. Dann kocht man Milch auf, thut ein wenig Butter und Salz daran, vermischt sie mit dem Brei von Brod und zieht sie mit einigen Eidottern ab.

215. Milch-Suppe mit Mandellöfzen. Man kocht Milch mit Zimmt, Citronenschale und Zucker auf, macht sie mit etwas Mehl, welches mit wenig Milch klargerührt ist, ein wenig feimig, quirlt sie mit einigen Eidottern ab und thut auch eine Prise Salz daran. Dann gießt man die Suppe durch ein Sieb und richtet sie mit den nach Nr. 71 bereiteten Mandellöfzen an. Mit Reisklößen oder Reiskriessklößen, nach Nr. 59 und 60 angefertigt und in Milch abgekocht, schmeckt diese Suppe auch sehr gut.

216. Milch-Suppe mit Kartoffelmehl. Man reibt einige abgezogene bittere Mandeln mit ein wenig Milch in einem Reibenapf zu einem feinen Brei, thut sie so zerrieben in die zur Suppe bestimmte Milch, fügt Zucker, Zimmt, Citronenschale und eine Prise Salz hinzu, läßt die Milch kochen, rührt zu einem Quart (einem reichl. Liter) Suppe einen Löffel voll Kartoffelmehl mit etwas kalter Milch klar, gießt es zur kochenden Milch und läßt diese noch ein wenig damit kochen. Vor dem Anrichten nimmt man den Zimmt und die Citronenschale heraus.

217. Gebrannte Mehl-Suppe. Auf 1 Quart (1 reichl. Liter) Milch nimmt man 2 bis 3 Löffel voll von dem nach Nr. 29 trocken gerösteten Mehl und rührt es mit etwas kalter Milch zu einem flüssigen Brei. Die Milch läßt man mit Zucker, Zimmt, Citronenschale und einer Prise Salz kochen, gießt das eingerührte Mehl unter fortwährendem Quirlen hinzu, läßt es noch ein wenig kochen und zieht die Suppe nach Belieben mit einigen Eidottern ab. Der Zimmt und die Citronenschale werden vor dem Anrichten herausgenommen. Noch wohlschmeckender wird die Suppe, wenn man in die kochende Milch eine halbe Stange Vanille wirft und den Geschmack davon ausziehen läßt. In diesem Falle nimmt man aber weder Zimmt noch Citronenschale.

218. Milch-Suppe mit Graupen. Auf 1 Quart (1 reichl. Liter) Milch kocht man 4 Loth (Knapp 7 Mth.) feine Graupen in Wasser mit ein wenig Butter weich, schlägt sie mit einem Holzlöffel recht weiß, thut sie in die kochende Milch, die mit Zimmt und Citronenschale gewürzt ist, fügt etwas Zucker und eine Prise Salz hinzu, und läßt die Suppe noch eine Viertelstunde langsam kochen.

219. Hafergriete in Milch. Sie wird ebenso bereitet wie die Hafergriete in Wasser (Nr. 208), doch kocht man sie, statt in Wasser, in Milch weich.

220. Milch-Suppe mit Mehlsloß. Man quirlt 4 ganze Eier mit 6 Eierschalen voll Milch und 4 Eßlöffeln voll Mehl nebst etwas Zucker

recht klar, läßt in einer Cass. in Stück Butter zergehen, gießt die eingequirlte Masse hinzu und rührt auf gelindem Feuer so lange, bis sie sich von der Casserole loslöst und durch und durch gar ist; dann thut man die Masse auf eine Asflette, gießt r mittelst eines Holzlöffels eine glatte, runde Form, gießt Milch, w mit ein wenig Zucker und Salz abgekocht ist, in die Terrine und beides auf den Tisch, wo dann ein Jeder von der Milch und dem Klose nach Belieben nehmen kann.

221. Kürbis-Suppe. Man schneidet den Kürbis in kleine Stücke und kocht ihn mit Milch oder Wasser zu Brei, streicht diesen durch ein Sieb oder einen Durchschlag und vermischt ihn mit kochender Milch, in welche man Zimmt und Citronenschale, ein wenig Butter, Zucker und Salz gethan hat. Beim Anrichten zieht man die Suppe mit einigen Eidottern ab.

222. Milch-Suppe mit Gries, Buchweizengrütze, Schwaden und Hirse. Der Gries wird mit Wasser abgespült, ehe er in die kochende Milch gethan wird, die Grütze, Schwaden und Hirse werden mit warmem Wasser mehrere Male abgerieben und mit kaltem Wasser abgespült, ehe man sie in die Milch thut, auch müssen die letztgenannten Zuthaten eine halbe Stunde langsam in der Milch kochen, ehe sie gar werden, während der Gries höchstens 10 Minuten dazu bedarf. Man kann diese Suppen nur mit ein wenig Salz gewürzt aufstischen, man kann sie aber auch mit Zucker, Zimmt und Citronenschale wohlchmeckender machen.

223. Schaum-Milch-Suppe. Man kocht eine halbe Stange Vanille in 2 Quart ($2\frac{1}{4}$ Liter) Milch aus, thut einige feingeriebene bittere Mandeln, Zucker und einige Eßner Salz hinzu, und zieht die Milch kurz vor dem Anrichten mit 4 Eidottern ab, welche man mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißen von 4 Eiern vermischt hat. Man zieht diese Eiernischung mittelst einer Schneeruthe unter die Milch, welche in dem Augenblicke, wo man sie legirt, siedendheiß sein muß, aber nicht kochen darf, weil sie sonst gerinnt und grieselig wird. Man giebt kleine Biscuits zu dieser Suppe.

224. Chocoladen-Suppe. 2 Quart ($2\frac{1}{4}$ Liter) Milch kocht man mit einer halben Stange Vanille auf, thut 6—8 Loth (10—13 Mth.) Zucker, 8 Loth (rechl. 13 Mth.) geriebene Chocolate und eine kleine Prise Salz hinzu, läßt die Suppe noch einige Minuten kochen und zieht sie mit einigen Eidottern ab. Zu dieser Suppe giebt man kleine Biscuits oder Schneeklöße, welche letztere man wie folgt bereitet: Das Weiße von einigen Eiern schlägt man zu einem recht steifen Schnee, vermischt denselben mit 2 Eßlöffeln voll gestoßenem Zucker und streicht ihn fingerdick auf eine Schüssel. Nun läßt man Milch mit etwas Zucker aufkochen, nimmt sie vom Feuer und sticht mit einem Eßfel Klößchen von dem Eiweißschnee in die Milch, deckt einen Deckel darüber und läßt die Klößchen gar dünsten.

Kochen dürfen die Schneeflöße nicht, weil sie sonst zusammenfallen und unbrauchbar werden.

225. Milch-Suppe mit Zwiebeln. Sauber geschälte kleine weiße Zwiebeln schneidet man in Hälften und dann in kleine Scheibchen, schwigt sie in Butter weich und weiß und thut sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Nun kocht man Milch auf, thut etwas Salz, ein wenig feinen weißen Pfeffer, ein Stückchen Zucker und die Zwiebeln hinein, läßt die Suppe ein Weilchen kochen, zieht sie mit einigen Eidottern ab und richtet sie über in feine Scheiben geschnittenes Milchbrod an.

226. Milch-Suppe mit Grützloß. Man kochte grobkörnige Buchweizengrütze, nachdem dieselbe zuvor gut gewaschen ist, mit Wasser, etwas Butter und ein wenig Salz etwa 10 Minuten lang, so daß sie einen ziemlich steifen Teig bildet, mische noch etwas Butter darunter, setze sie gut zugedeckt in einen mäßig warmen Ofen und lasse sie so trocken ausquellen, daß die Körner einzeln von einander fallen. Dann streiche man eine runde Form mit Butter aus, drücke die Grütze fest hinein, stürze sie auf eine Schüssel und gebe gute kochende Milch, welche ein wenig gesalzen und nach Belieben mit Zucker versüßt ist, dazu.

227. Buttermilch-Suppe. Damit die Buttermilch beim Aufkochen nicht gerinne, mischt man stets etwas mit wenig Milch recht klar gequirktes Mehl darunter und läßt sie dann auf starkem Feuer unter stetem Rühren kochen. — Man kann diese Suppe mit Graupen oder Buchweizengrütze, auch wohl mit Brod aufstischen und würzt sie mit Salz und Zucker. Die Graupen und die Grütze werden, ehe man sie der siedenden Buttermilch beimischt, mit Wasser und ein wenig Butter weichgekocht. — Zur Buttermilch-Brod-Suppe wird das Brod mit Wasser, ein wenig Butter, Zimmt, auch wohl mit ein wenig Anis zu Brei gekocht, dieser durch ein Sieb gerieben und mit der siedenden Buttermilch kurz vor dem Auftragen vermischt. Ein Zusatz von etwas weißem Wein, Corinthen, auch Apfelmuß oder weichgekochten getrockneten Pflaumen oder Rosinen ist für die letztgenannte Suppe passend. Nach Gefallen kann man dieselbe auch mit Eidottern abziehen.

VI. Wein- und Bier-Suppen.

228. Wein-Suppe mit Brod und Corinthen. Man läßt weißen Wein mit etwas Wasser, Zimmt und Citronenschale einmal aufkochen, thut etwas feingeriebenes Roggenbrod, Zucker und gereinigte kleine Rosinen hinzu, und läßt ihn damit noch ein wenig kochen.

229. Wein-Suppe mit Biscuit. Man kocht drei Theile weißen Wein mit einem Theil Wasser nebst Citronenschale, Zucker und Zimmt auf, fügt ein wenig mit etwas Wasser klargerührtes Kartoffelmehl hinzu, damit

der Wein ein wenig feinnig wird, quirlt ihn mit einigen Eidottern ab (4 Eidotter auf eine Flasche Wein), nimmt Citronenschale und Zimmt heraus und richtet die Suppe mit Biscuit an.

230. Wein-Suppe mit Sago. Man setze 4—6 Loth (7—10 Mth.) nach Nr. 26 gereinigten Sago mit einem Viertelquart (rechl. $\frac{1}{4}$ Liter) Wasser, etwas Zucker, einem Stückchen Zimmt und der Schale einer halben Citrone auf gelindes Feuer und lasse ihn zugedeckt langsam klar ausquellen. Dann lasse man 1 Flasche weißen Wein aufkochen, füge 12 Loth (20 Mth.) Zucker, den Saft einer halben Citrone und den Sago hinzu, nehme den Zimmt und die Citronenschale heraus, und ziehe die Suppe mit einer Liaison von 4 Eidottern ab.

231. Wein-Suppe mit Brod. Scheiben von Roggenbrod röste man im Backofen oder auf Kohlen bräunlich, setze sie mit Wasser, Zimmt, Citronenschale und einigen Gewürznelken auf's Feuer, koche hiervon einen Brei, streiche denselben durch ein Sieb und mische so viel davon unter Wein, den man mit Zucker aufgekocht hat, daß es eine feinnige Suppe wird. Kurz vor dem Anrichten ziehe man die Suppe mit einigen Eidottern ab und drücke den Saft einer halben Citrone daran.

120
gr. **232. Wein-Schaum-Suppe.** Man thut 4 ganze Eier und 4 Eidotter in eine Casserole, fügt die auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone, 12—16 Loth (20—27 Mth.) Zucker, einen Tassenkopf voll Wasser und eine Flasche weißen Wein hinzu, quirlt Alles gut untereinander und quirlt oder schlägt es mit einer Drahruthe auf gelindem Feuer so lange, bis es schaumig geworden ist und im Begriffe steht zu kochen. Diese Suppe darf nicht lange vor dem Anrichten zubereitet werden, weil sonst der Schaum verschwindet. Man giebt kleine Biscuits besonders dazu.

233. Berg-Suppe. Feingeriebenes und in Butter gelbgebratenes Roggenbrod wird mit etwas Zucker, abgeriebener Citronenschale und gutgereinigten Corinthen vermischt. Man drückt diese Masse warm in einen Trichter und stürzt denselben in die Suppenterrine so um, daß, wenn man den Trichter behutsam abhebt, das Brod unversehrt als ein Berg in der Terrine steht. Nun bereitet man eine Wein-Suppe nach Angabe der Nr. 229 oder eine Bier-Suppe nach Nr. 238 und gießt dieselbe behutsam in die Terrine, ohne den Berg zu vernichten.

234. Graupen-Suppe mit Wein. 6 Loth (10 Mth.) Graupen kocht man mit einem Quart (1 rechl. Liter) Wasser und ein wenig Butter auf gelindem Feuer weich, fügt eine halbe Flasche weißen Wein, die Schale und den Saft einer halben Citrone, ein Stück Zimmt, hinlänglich Zucker und 4 Loth (knapp 7 Mth.) gutgereinigte Corinthen hinzu, läßt Alles zusammen noch eine Viertelstunde sacht kochen, nimmt den Zimmt und die Citronenschale heraus und quirlt die Suppe mit einigen Eidottern ab.

235. Türkische Wein-Suppe. Man dünstet 6 Loth (10 Mth.) gutgereinigten Reis mit ein wenig Wasser und Wein weich. Dann schwitz man einen Eßlöffel voll Mehl in Butter weiß, setzt eine Flasche weißen Wein, eine halbe Flasche Wasser, die abgeriebene Schale und den Saft einer halben Citrone hinzu, quirlt Alles gut untereinander, läßt es kochen, thut 4 Loth (knapp 7 Mth.) Sultanrosinen und 4 Loth (knapp 7 Mth.) Corinthen, welche zuvor gut gereinigt und in etwas Wasser mit Zucker weich- und rundgekocht sind, nebst dem Reis und dem nöthigen Zucker hinzu, läßt die Suppe noch einige Minuten kochen und zieht sie mit 4 Eidottern ab. Nach Belieben kann man das aus den Zellen geschnittene Fleisch einiger sauber geschälten Apfelsinen in die angerichtete Suppe geben.

236. Wein-Suppe mit Kartoffelmehl. Man läßt 1 Quart (rechl. 1 Eiter) Wein mit einem Tassentopf voll Wasser, einem Tassentopf voll Pfirsichblüthenwasser, dem Saft einer Citrone, Zucker und Zimmt aufkochen, gießt $1\frac{1}{2}$ Löffel mit etwas kaltem Wasser klargerührtes Kartoffelmehl hinzu, quirlt Alles gut untereinander und läßt es noch einmal aufkochen.

237. Weißbier-Suppe mit Kartoffelmehl. Man läßt 1 Quart (rechl. 1 Eiter) Weißbier mit Citronenschale, Zimmt, dem Saft einer Citrone, Zucker und ein paar Körnern Salz aufkochen, rührt 1 Löffel voll Kartoffelmehl mit Wasser klar, gießt es unter beständigem Umrühren hinzu und läßt es noch einmal aufkochen.

238. Weißbier-Suppe mit Semmel. Man läßt 1 Quart (rechl. 1 Eiter) Weißbier mit Zucker, einer Prise Salz, Zimmt, Citronenschale und dem Saft einer halben oder ganzen Citrone kochen. Dann schwitz man einen Löffel voll Mehl in etwas Butter weiß, macht damit das kochende Bier etwas feimig, läßt die Suppe noch einige Minuten kochen und quirlt sie mit einigen Eidottern und etwas Sahne ab. Abgeschälte und feinwürfelig geschnittene Semmel wird in die angerichtete Suppe gethan. — Man kann die Suppe auch mit Kartoffelmehl, welches mit etwas Wasser oder Bier klargerührt ist, feimig machen, dann muß man aber noch ein wenig Butter hinzufügen.

239. Weißbier-Suppe mit Sago. Man quirlt 4 Loth (knapp 7 Mth.) nach Nr. 26 gereinigten Sago mit Wasser und Weinausz. Alsdann bereitet man eine Weißbier-Suppe nach Nr. 238 und mischt den Sago darunter.

240. Weißbier-Suppe mit Gries oder Reisgries. Man kocht wie in Nr. 238 von Weißbier mit Zucker, Zimmt, Citronenschale, Citronensaft und mit etwas in Butter geschwitztem Mehl eine dünnfeimige Suppe, läßt in derselben etwas Gries oder Reisgries etwa 10 Minuten langsam kochen, und zieht die Suppe mit einigen Eidottern, welche mit etwas Sahne oder Wein klar vermischt sind, ab,

241. Polnischer Thee. Man läßt 1 Quart (1 reichl. Liter) Weißbier mit einem Stückchen Zimmt aufkochen und mischt unter stetem Umrühren einen Büffel voll Kartoffelmehl, welches mit etwas Wein oder Bier klargestührt ist, darunter. Dann setzt man eine halbe Flasche weißen Wein, etwa 12 Loth (20 Mth.) Zucker und den Saft einer halben Citrone hinzu, läßt das Ganze noch einmal aufkochen, quirlt es mit 4 Eidottern, die mit ein wenig Wein klargestührt sind, ab und mischt zuletzt noch die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und ein Glas Marasquin darunter. Man servirt dieses wohlschmeckende Getränk in Tassen.

242. Bier-Suppe mit Brod und Rümmele. Man nehme zu dieser Suppe, weil das Braunbier nach dem Aufkochen gewöhnlich zu bitter wird, halb Braun- und halb Weißbier. Man lasse das Bier aufkochen, thue etwas Citronenschale, Zucker, ein wenig Butter, einen Theelöffel voll Rümmele, ein wenig Ingwer, eine Prise Salz und etwas geriebenes Schwarzbrod hinzu und koche hiervon eine feimige Suppe. Nachdem dieselbe durch ein Sieb oder durch einen feinen Durchschlag gestrichen ist, lasse man sie noch einmal aufkochen und ziehe sie nach Belieben mit einigen Eidottern ab.

243. Bier-Suppe mit Milch. Man lasse 1 Quart (reichl. 1 Liter) Bier kochen, mache es mit etwas in Butter geschwitztem Mehl gut feimig, füge ein wenig Salz, gehörig Zucker und etwa 6 Loth (10 Mth.) gutgereinigte Corinthen hinzu, lasse Alles zusammen etwa 10 Minuten sacht kochen, mische etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale und gestoßenen Zimmt nebst 1 Quart (reichl. 1 Liter) kochender Milch darunter, und ziehe die Suppe mit einigen Eidottern ab. Nach Belieben kann man auch noch das zu steifem Schnee geschlagene Weiß einer Eier mittelst einer Schneeruthe unter die Suppe mischen. Man richtet dieselbe über würfelig geschnittene, in Butter gelbgebratene Semmel an.

VII. Obst-Suppen.

244. Hagebutten-Suppe. Frische, von Stielen, Blüthen und Stacheln befreite, ausgekernte Hagebutten werden gewaschen und in Wasser mit Zimmt, Citronenschale und etwas abgeschältem, in Stücke geschnittenem Milchbrod langsam weichgekocht. Man quirlt sie dann zu Brei, streicht sie durch ein Haarsieb, vermischt sie mit Wein und Zucker, und läßt sie wieder aufkochen. Die Hagebutten-Suppe muß gut feimig sein und wird über gerösteten Zwieback angerichtet. Sollte die Suppe zu dünn sein, so fügt man ein wenig mit etwas Wasser klargestührtes Kartoffelmehl hinzu und läßt sie damit noch einmal aufkochen. — Auch von trockenen Hagebutten kann man die Suppe bereiten; die Bereitungsweise ist dieselbe wie oben.

245. Schwarze Besings- (Heidelbeeren-) Suppe. Die Besinge werden verlesen, reingewaschen, mit Wasser, Citronenschale, Zimmt und zerschnittenem Milchbrod gekocht, durch ein Sieb gerieben, mit Zucker vermisch, noch einmal aufgekocht und über gerösteten Zwieback oder Milchbrod angerichtet. — Einfacher behandelt, werden die Besinge nicht durchgestrichen, sondern mit würfelig geschnittenem Milchbrod und den übrigen oben angeführten Zuthaten gekocht und so angerichtet. Nach Belieben kann man auch etwas Wein unter die Suppe mischen.

246. Kirsch-Suppe. Man steine saure Kirschen aus, stoße die Steine im Mörser fein, lasse sie mit ein wenig Wasser aufkochen und gieße die Flüssigkeit durch ein Sieb. Den vierten Theil der ausgesteinten Kirschen kochte man mit ein wenig Wasser und Zucker weich. Die übrigen Kirschen kochte man mit Wasser, Zimmt, Citronenschale, der Flüssigkeit von den Steinen und etwas feinscheibig geschnittenem Milchbrod weich, streiche die Suppe durch ein Sieb, lasse sie wieder aufkochen, thue Zucker, etwas Wein und die ganzen Kirschen hinzu, und richte sie über Mandellöke nach Nr. 71, bittere Matronen oder kleine Biscuits an. — Will man diese Suppe von trockenen Kirschen bereiten, so kocht man dieselben in Wasser mit Zimmt und Citronenschale so weich als möglich, nimmt sie aus der Brühe, stößt sie in einem Mörser fein, vermischte sie wieder mit der Brühe, streicht sie durch ein Sieb, läßt sie mit etwas Wein und Zucker wieder aufkochen, und macht sie mit ein wenig mit Wasser klargerührtem Kartoffelmehl feimig.

247. Pflaumen-Suppe. Eine halbe Meze (knapp $1\frac{3}{4}$ Liter) ausgesteinte Pflaumen kocht man mit 2 Quart ($2\frac{1}{4}$ Liter) Wasser, etwas Zimmt, Citronenschale und etwas in Scheiben geschnittenem, gelbgeröstetem Milchbrod weich, streicht die Suppe durch ein Sieb, vermischte sie mit Zucker und etwas Wein, läßt sie einmal aufkochen und richtet sie über geröstete Semmel oder Zwieback an. Man kann die Suppe auch von geschälten Pflaumen bereiten und nimmt dann zu obiger Quantität Wasser etwa $\frac{3}{4}$ Meze ($2\frac{1}{2}$ Liter) Pflaumen.

248. Hollunderbeer- (Fliederbeer-) Suppe. Man thut die frischen Hollunderbeeren, welche gut reif, von den Stielen gepflückt und gewaschen sein müssen, in einen irdenen Topf (nicht in eine Casserole, weil sonst die Suppe eine bläuliche Farbe erhält), gießt so viel Wasser darauf, daß sie damit bedeckt sind, thut etwas Zimmt und Citronenschale hinzu, läßt die Beeren eine halbe Stunde kochen, streicht sie durch ein Sieb, thut das Durchgestrichene wieder in den Topf, fügt etwas Wasser, weißen Wein, Zucker, ein wenig Salz und etwas Butter hinzu, läßt die Suppe kochen, mischt ein wenig mit Wasser klargerührtes Kartoffelmehl darunter, so daß die Suppe gut feimig wird, läßt sie noch einige Minuten kochen, und richtet sie mit würfelig geschnittener, in Butter gebratener Semmel an.

Von getrockneten Hollunderbeeren, die man für den Winter aufhebt, ist die Suppe weniger schmackhaft. Dagegen ist es empfehlenswerth, die Beeren im Herbst dick einzukochen und diesen Extract im Winter zu dergleichen Suppe zu benutzen.

249. Himbeeren-Suppe. Auf 2 Quart ($2\frac{1}{4}$ Liter) Suppe nimmt man eine halbe Meße (knapp $1\frac{3}{4}$ Liter) Himbeeren, kocht sie mit Wasser und zerschnittenem Milchbrod zu einer Suppe, streicht sie durch ein Sieb, thut Zucker daran und richtet sie über gerösteten Zwieback an. Oder man kocht die Himbeeren nur mit Wasser, streicht sie durch ein Sieb, setzt sie mit Zucker wieder auf, rührt etwas Kartoffelmehl mit kaltem Wasser klar, und gießt so viel davon zu den Himbeeren, daß es eine feinnige Suppe wird.

250. Erdbeeren-Suppe wird ganz auf dieselbe Weise bereitet, wie Himbeeren-Suppe, weshalb die Bereitung derselben dort nachzusehen ist.

251. Birnen-Suppe. Man schäle $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Meße (2 bis $2\frac{1}{2}$ Liter) saftreiche Birnen, zerschneide sie und koche sie mit Zimmt, Citronenschale, 2 Quart ($2\frac{1}{4}$ Liter) Wasser und in Scheiben geschnittenem Milchbrod ganz weich, streiche sie durch ein Sieb, thue Zucker und ein Glas Wein, auch wohl den Saft einer halben Citrone daran, lasse die Suppe noch einmal aufkochen und richte sie über gerösteten Zwieback an.

252. Aepfel-Suppe. Diese wird von Borsdorfer Aepfeln oder Reinetten auf dieselbe Weise bereitet wie die Birnen-Suppe in voriger Nummer; einige feingestossene süße und bittere Mandeln, welche man mitkochen läßt, geben der Suppe einen angenehmen Geschmack.

Anmerkung. Wenn man die Obstsuppen von getrocknetem Obst oder Obstmuß kochen will, so ist die Bereitungsweise dieselbe, wie die der Suppen von frischen Früchten, nur muß das getrocknete Obst länger kochen, ehe es sich durchstreichen läßt.

VIII. Kalteschalen.

253. Bier-Kalteschale. Man vermische 1 Quart (reichtl. 1 Liter) Weißbier mit $\frac{1}{4}$ Pfund ($12\frac{1}{2}$ Mth.) Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund ($12\frac{1}{2}$ Mth.) gutgereinigten, in etwas Wasser mit wenig Zucker weich- und rundgekochten Corinthen, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, einem Tassenkopf voll geriebenem Schwarzbrod und dem Saft oder den von Kernen befreiten feinen Scheiben einer abgeschälten Citrone, und lasse die Kalteschale im Keller oder auf dem Eise recht abkühlen. Nach Belieben kann man auch etwas weißen Wein hinzuthun.

254. Apfelsinen-Kalteschale. Man schäle 2 Apfelsinen sauber ab, schneide sie in dünne Scheiben und streue Zucker darüber. Dann löse man 16 Loth (knapp 27 Mth.) Zucker, auf welchem die Schale einer Apfelsine abgerieben ist, in einem halben Quart (reichtl. $\frac{1}{2}$ Liter) Wasser auf, füge

eine halbe Flasche weißen Wein und den durch ein reines Tuch gepreßten Saft von 3 Apfelsinen und einer Citrone nebst den Apfelsinenscheiben hinzu, mische Alles gut untereinander und lasse die Kalteschale im Keller oder auf Eis gut abkühlen. Beim Anrichten thut man feinwürfelig geschnittenes Milchbrod oder glacirte Croutons in die Kalteschale, oder man giebt kleine Biscuits dazu. — Die glacirten Croutons werden auf folgende Weise bereitet: Man schneidet Milchbrod in dünne Scheiben, sticht davon mit einem Ausstecher kleine runde Scheiben aus, bestreut diese mit feingestoßenem Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel recht blank.

255. Reis-Kalteschale. Man löst 16—20 Loth (27—32½ Mth.) Zucker, auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben ist, in einem halben Quart (rechl. ½ Liter) kaltem Wasser auf, setzt eine Flasche weißen Wein und den Saft von 2 Citronen hinzu, mischt Alles gut untereinander und läßt es an einem kühlen Orte oder auf Eis erkalten. ¼ Pfund (12½ Mth.) Reis wird in Wasser sehr langsam weichgekocht, in kaltem Wasser klar abgespült, zum Abtropfen auf ein Sieb gethan und in die Kalteschale gegeben.

256. Kalteschale von Citronen. 1 Quart (1 rechl. Liter) Weißbier oder Wasser wird mit einer Flasche weißem Wein und 20—24 Loth (32 bis 39 Mth.) Zucker aufgekocht. Dann rührt man 6 Eidotter mit 1 Löffel voll Mehl und etwas Wein oder Wasser recht klar, quirkt damit die kochende Masse ab, gießt sie durch ein Sieb, fügt die auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft von 2 kleinen Citronen hinzu, mischt Alles gut untereinander und läßt es im Keller oder auf Eis erkalten. Man giebt kleine Biscuits oder Matronen dazu; letztere müssen kurz vor dem Auftragen in die Kalteschale gethan werden, damit sie erweichen können.

257. Kalteschale von Sago. Auf ein Quart (1 rechl. Liter) Kalteschale quillt man 4—6 Loth (7—10 Mth.) nach Nr. 26 gereinigten Sago mit etwas weißem Wein und Wasser, Zucker, Zimmt und Citronenschale auf gelindem Feuer recht klar aus, daß er wie ein Gelee wird, nimmt dann den Zimmt und die Citronenschale heraus, schüttet den Sago in eine Assiette und läßt ihn erkalten. Dann vermischt man ½ Quart (rechl. ½ Liter) weißen Wein mit ½ Quart (rechl. ½ Liter) Wasser, 16—20 Loth (27—32½ Mth.) Zucker, auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben ist, und dem Saft einer oder zweier Citronen, und läßt dies auf Eis erkalten. Beim Anrichten sticht man von dem erkalteten Sago runde Klobchen in die Kalteschale.

258. Eine andere Kalteschale von Sago mit rothem Wein. Den gereinigten Sago läßt man mit etwas Wasser, Rothwein, Citronenschale, Zimmt und Zucker recht klar ausquellen, mischt etwas Rothwein darunter, damit er nicht zu sehr gallert, thut ihn in eine Terrine und läßt ihn zugedeckt erkalten. Eine Flasche Rothwein vermischt man mit

etwas Wasser, 16 Loth (knapp 27 Mth.) Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone, läßt dies recht kalt werden und vermischt es mit dem erkalteten Sago.

259. Kalteschale von Sago oder Reis mit Sahne. Man quelle etwa 12 Loth (20 Mth.) Sago, der nach Nr. 26 gereinigt ist, in Milch mit Zucker recht klar aus und lasse ihn erkalten. Dann quirle oder schlage man $\frac{1}{2}$ Quart (reicl. $\frac{1}{2}$ Liter) dicke süße Sahne zu Schaum, verdünne sie mit etwas Milch, füge Zucker und etwas Drangenblüthenwasser hinzu, und vermische hiermit den Sago. Auf dieselbe Art läßt sich auch eine Kalteschale von Reis bereiten.

260. Kirichen-Kalteschale. Man steine saure Kirichen aus und koche den vierten Theil davon mit ein wenig Wasser und Zucker ein. Die übrigen Kirichen koche man mit Wasser, Zimmt und Citronenschale recht weich und streiche sie durch ein Sieb. Die Steine stoße man fein, koche sie mit ein wenig Wasser aus, gieße die Flüssigkeit durch ein feines Sieb zu den durchgestrichenen Kirichen, mische Wein, Zucker und die eingekochten Kirichen darunter und lasse das Ganze recht kalt werden. Beim Anrichten gebe man geröstete Milchbrod- oder Zwiebackscheiben hinein, welche man mit ein wenig feinem Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glacirt hat. — Auch kann man die Kirich-Suppe Nr. 231 kalt werden lassen und sie als Kalteschale geben.

261. Pflaumen-Kalteschale wird ebenso bereitet wie die Kirichen-Kalteschale, und man kann ebensovohl geschälte, als ungeschälte Pflaumen dazu nehmen.

262. Erdbeeren-Kalteschale. Man lese aus etwa einem Quart (1 reicl. Liter) schöner rother Erdbeeren, nachdem dieselben gewaschen worden sind, die besten aus und bestreue sie mit Zucker. Die übrigen Erdbeeren streiche man durch ein feines Sieb und vermische das durchgestrichene Muß mit $\frac{1}{2}$ Quart (reicl. $\frac{1}{2}$ Liter) Wasser, einer Flasche weißem Wein, etwas Citronensaft und 16 bis 20 Loth (27 bis 32 $\frac{1}{2}$ Mth.) Zucker, füge die ganzen Erdbeeren hinzu und lasse das Ganze auf Eis erkalten. Man gebe kleine Biscuits hinzu.

263. Himbeeren-Kalteschale wird ebenso bereitet wie die Erdbeeren-Kalteschale.

264. Pfirsich-Kalteschale. Man schäle etwa 6 Pfirsiche sauber ab, schneide sie in feine Scheiben und streue 8 Loth (reicl. 13 Mth.) feinen Zucker darüber. Dann löse man etwa $\frac{3}{4}$ Pfund (37 $\frac{1}{2}$ Mth.) Zucker in $\frac{3}{4}$ Quart (1 knappes Liter) Wasser auf, setze 1 Flasche weißen Wein, den Saft von 1 $\frac{1}{2}$ bis 2 Citronen und die Pfirsichscheiben hinzu, lasse die Kalteschale auf Eis recht erkalten und gebe kleinwürfelig geschnittenes Milch-

brod oder glacirte Croutons wie in Nr. 254 hinein. Man kann auch kleine Biscuits dazu geben. — Noch wohlgeschmeckender wird diese Kalteschale, wenn man einige Pfirsiche mehr dazu nimmt, diese durch ein feines Sieb streicht und das durchgestrichene Muß darunter mischt. — Ebenso bereitet man

265. Aprisosen-Kalteschale.

266. Besings- (Heidelbeeren-) Kalteschale wird bereitet wie die Besings-Suppe Nr. 245 und kalt gestellt.

267. Kalte Milch mit Reis. Man koch 4 Loth (knapp 7 Mth.) nach Nr. 25 gereinigten Reis in einem Quart (1 reichl. Liter) Milch mit einer halben Stange Vanille oder Zimmt und Citronenschale recht weich, gieße dann noch $\frac{1}{2}$ Quart (reichl. $\frac{1}{2}$ Liter) kochende Milch hinzu, nehme die Vanille oder den Zimmt heraus und ziehe die Milch, nachdem sie mit 12 Loth (20 Mth.) Zucker versüßt ist, mit 3 Eidottern ab, thue ein paar Rörner Salz daran und lasse sie gut erkalten.

268. Kalte Milch mit Eierflößen. Man bereitet nach Nr. 42 Eierflöße und läßt die Masse erkalten. $1\frac{1}{2}$ Quart (reichl. $1\frac{1}{2}$ Liter) Milch kocht man mit einer Prise Salz und 12—16 Loth (20—27 Mth.) Zucker auf, zieht sie mit 4—6 Eidottern ab, gießt sie durch ein Sieb, läßt sie erkalten und mischt etwas Marasquin darunter. Von der erkalteten Eiernasse schiebt man mit einem Rößel kleine Klöße ab und thut diese in die Milch.

269. Kalte Mandelmilch mit Schneeflößen. Man häute $\frac{1}{4}$ Pfd. ($12\frac{1}{2}$ Mth.) süße und 6 Stück bittere Mandeln ab und reibe sie in einem Mörser oder Reibenapf mit ein wenig Milch recht fein, thue sie mit einer halben Stange Vanille in $1\frac{1}{2}$ Quart (reichl. $1\frac{1}{2}$ Liter) kochende Milch, und lasse sie vom Feuer entfernt zugebedt eine halbe Stunde stehen. Dann streiche man die Milch durch ein Sieb, lasse sie von Neuem aufkochen und thue 12 Loth (20 Mth.) Zucker und ein paar Rörner Salz hinzu. Nun bereite man Schneeflöße wie in Nr. 224, dünste diese in der siedendheißen Milch gar, lege sie auf eine Schüssel oder ein Sieb und lasse sie erkalten. Die Milch ziehe man mit einigen Eidottern ab, setze sie zum Erkalten auf Eis oder in den Keller, richte sie dann an und lege die Schneeflöße hinein.

270. Kalte Milch mit Erdbeeren. $1\frac{1}{2}$ Quart (reichl. $1\frac{1}{2}$ Liter) Milch wird mit 12 Loth (20 Mth.) Zucker und ein paar Rörnern Salz aufgekocht, mit einigen Eidottern abgezogen und kalt gestellt. Die Erdbeeren werden verlesen, gewaschen, mit Zucker gemengt und in die kalte Milch gegeben.

271. Kalte Flieder- (Hollunderblüthen-) Milch. Die von den Stengeln abgepflückten Flieder- oder Hollunderblüthen wirft man in kochende Milch, läßt sie kurze Zeit ziehen, gießt die Milch durch ein Sieb, thut Zucker und ein paar Rörner Salz daran, zieht sie mit Eidottern ab, läßt sie erkalten und giebt Schneeflöße, welche wie in Nr. 224 bereitet sind, hinein.