

lenfeuer in einer Kasserolle auf diesen Betrag ein-  
kochen. Nun wird über die Füße eines umgestürzten  
Stuhles eine reine Serviette gebunden, ein großes  
Gefäß untergestellt, die Brühe aufgegossen, und  
nachdem sie durchgeseiht, welches aber nicht durch  
Umrühren befördert werden darf, in eine porzellanene  
Form gefüllt und an einem kalten Orte gesulzt.

## F a s t e n = S u p p e n .

### Einbrenn = Suppe.

In einem Viertelfund Butter, welches in einer  
Kasserolle heiß gemacht, werden drei Kochlöffel voll  
Mehl schön braun geröstet, mit einer Maß kochendem  
Wasser aufgegossen und Salz, etwas Kümmel nebst  
einer mit ein Paar Gewürznelken besteckten Zwiebel  
darein gegeben. Nachdem sie eine gute halbe Stunde  
gekocht, gibt man sie über würflich geschnittene Sem-  
mel, welche auch früher in Schmalz gebacken wer-  
den kann.

### Hader = Suppe.

In die obige Suppe werden vor dem Anrichten  
drei ganze Eyer gesprudelt.

### Milch = Suppe.

In einer Maß Milch, welche mit Zimmt und  
etwas Zucker gut aufgesotten, werden fünf Eyer-

dötter gesprudelt, und selbe über geröstete Semmel gegeben. Man kann auch ein halbes Viertelpfund Mandeln abschälen, fein stoßen und in der Milch aufsieben lassen, doch muß selbe dann durch ein feines Sieb geschlagen werden.

### Rahm-Suppe.

In ein Seitel guten Rahm werden vier Kochlöffel Mehl wohl verrührt, eine Maß kochendes Wasser dazu gegeben, selbes mit etwas Kümmel und Salz bei gelindem Feuer wohl verkocht, und dann durch ein Haarsieb über würflich geschnittene Semmel angerichtet.

### Milch-Suppe mit Reisknödel.

Man wasche acht Loth Reis rein aus, lasse ihn eine Nacht in Wasser liegen, gieße dasselbe ab, koche ihn mit Milch weich und recht steif, lasse ihn kalt werden, rühre fünf Eyer nebst einem Viertelpfund Butter, gestoßenem Zimmt, recht fein geschnittene Citronenschale und zwei Löffel Zucker darein. Aus diesem Teige werden nun Knödelchen in der Größe eines Eyerdotters gemacht, in einem überkühlten Ofen gelbbraun gebacken und gute Milch-Suppe (siehe diese) darüber gegeben.

### Saft-Suppe an Fasttagen.

Man bestreiche den Boden einer Reine gut mit reinem Fette oder Butter, gebe in Streifen ge-

geschnittene spanische Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilienwurzel und Sellerie blattweis geschnitten, nebst einem Hecht oder einem Paar Schleien, welche in Stückchen geschnitten werden, dann einigen Froschkeulen (welche jedoch entbehrlich sind) darein, und lasse alles schön gelb dünsten, dann gieße man es mit klarer Erbsenbrühe auf und lasse sie gesalzen recht gut verkochen, worauf sie durch ein Haarsieb geschlagen wird.

### Chocolade = Suppe.

Man reibe ein halbes Pfund Chocolade, lasse sie mit einer Maß Milch aufkochen, dann sprudle man vier Eyerdötter darunter, schlage das Weiße zum Schnee, lege ihn Löffelweis darauf, bestreue ihn mit Zucker und Zimmt, und brenne ihn mit einer heißen Schaufel schön gelb.

### Falsche Chocolade = Suppe.

Zwei Kochlöffel Mehl werden in einer reinen Kasserolle auf der Glut braun geröstet, dann unter beständigem Rühren mit einer Maß Milch aufgegossen, mit einer guten Portion Zimmt und Zucker gut aufgekocht und über geröstete Semmel gegeben. Man kann sie auch beim Anrichten mit einigen Eyerdöttern abrühren.

### Wein = Suppe.

Eine halbe Maß Wein und ein Seitel Wasser wird mit Citronenschalen, Zimmt, Zucker und einem

Paar Gewürznelken gut aufgesotten. Dann werden sieben Eyerdötter mit etwas kaltem Obers abgesprudelt, der Wein darein gegeben und über geröstete Semmelschnittchen angerichtet.

### Bier = Suppe.

Eben wie die Obige, nur wird statt Wein Bier genommen und das Wasser bleibt weg.

### Erbsen = Suppe, mit gebackenen Erbsen.

Auf eine Maß Suppe kocht man ein Seitel durre Erbsen so weich, daß sich dieselben ganz zerdrücken lassen, schlägt sie dann durch ein Sieb, daß nur die Schalen zurück bleiben, röstet zwei Kochlöffel Mehl in Butter oder gutem Schmalz schön gelb, läßt etwas klein geschnittene Zwiebel darin anlaufen, gießt es mit der Erbsenbrühe auf, kocht sie mit etwas Muskatblüthe und einigen Gewürznelken eine gute halbe Stunde, und gibt sie über geröstete Semmelschnitten oder gebackne Erbsen. Zu diesem Behufe gebe man in ein Seitel kochende Milch ein Seitel feines Mehl, lasse es auf der Glut abtrocknen, und verrühre, nachdem es ausgekühlt, fünf ganze Eyer und ein Eydotter großes Stückchen Butter wohl darein. Nun treibe man dieses Koch durch einen Schaumlöffel in heißes Schmalz, backe die kleinen Kügelchen, welche dadurch entstehen, schön gelb, und richte die Suppe darüber an.

### Bohnen (Fisolen) = Suppe.

Wird wie die Obige gemacht, nur kommen auf die Maß Suppe drei Eßlöffel voll Essig, welcher wohl damit verkochen muß. Man gibt dieselbe bloß über geröstete Semmelschnittchen.

### Linzen = Suppe.

Erfordert die nämliche Bereitung wie die Bohnen-Suppe, doch kann man, wenn beliebig, die Linzen dabei lassen.

### Suppe mit Schwämmen.

Man wasche zwei Hände voll Schwämme einige Mal in warmem Wasser gut aus, schneide sie fein zusammen und dünste sie mit etwas grüner Petersilie in Butter weich. Dann röste man drei Kochlöffel Mehl in Butter braun, gieße es mit einer Maß kochenden Wassers auf, gebe die Schwämme darein, lasse beides eine halbe Stunde kochen, und gebe sie dann über geröstete Semmel.

### Gerstensuppe mit Schwämmen.

Ein Seitel feine Gerste wird in einer Maß Wasser weich gekocht, dann werden zehn bis zwölf große Champignons oder Pilze fein geschnitten, mit grüner Petersilie in Butter weich gedünstet, in die Gerste gegeben und mit etwas Muskatblüthe und Salz, nochmals aufgekocht.

### Spargel = Suppe mit Fröschen.

Man dünste rein gepuhte Froschkeulen mit in Stücken gebrochenen Spargel, stäube etwas Mehl darein, lasse es anlaufen, gieße dann klare Erbsenbrühe darüber, lasse sie wohl aufsieden, und richte sie über geröstete Semmel an.

### Sellerie = Suppe.

Man schneide zwei große Stücke Sellerie, nachdem sie wohl gepuht und ausgewaschen, in kleine Würfeln, und dünste sie in Butter weich, doch muß dieses langsam geschehen, damit sie ihre eigenthümliche weiße Farbe behalten, dann röste man zwei Kochlöffel Mehl in Schmalz oder Butter blaßgelb, gebe eine Maß Wasser und den Sellerie dazu, salze es, lasse es eine halbe Stunde kochen und gebe sie über geröstete Semmelschnitten.

### Erdäpfel (Kartoffel), Suppe.

Fünf bis sechs große Erdäpfel gekocht, geschält und dann zerdrückt, in einer Maß Wasser mit etwas schöner brauner Einbrenne und einer mit einem Paar Gewürznelken besteckten Zwiebel wohl verkocht, geben diese einfache und doch wohlschmeckende Suppe, welche über geröstete Semmel gegeben wird. Selbe kann auch mit ein Paar Löffel Essig säuerlich gemacht werden.

### Erdäpfel = Suppe auf eine andere Art.

Man wasche fünf bis sechs große Erdäpfel rein aus, schäle sie, schneide sie in Würfeln und dünste sie mit etwas fein geschnittener Zwiebel und grüner Petersilie in Butter oder reinem Fette weich. Dann stäube man zwei Kochlöffel Mehl darein, lasse es anlaufen, gieße dann eine Maß Wasser oder Erbsenbrühe dazu, salze und würze es und lasse es recht gut aufkochen.

### Böhmische Suppe.

Man treibe recht weich gekochte Erbsen durch ein Sieb, dann siede man feine Ulmergerste in Wasser. Nun wird ein Stück Butter heiß gemacht, worin man etwas Mehl mit fein geschnittener Zwiebel und Petersilie, bräunlich anlaufen läßt, die Erbsen nebst der Gerste, Salz und etwas Pfeffer dazu gegeben und nachdem alles gut mitsammen aufgefotten, über geröstete Semmel angerichtet.

### Beuschel = Suppe.

Man siede in halb Wasser halb Essig ein Karpfenbeuschel, nehme es dann heraus, und gebe zu dieser Brühe so viel Wasser, daß es eine Maß wird, eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel, etwas Thymian (Kuttelkraut) ein Lorberblatt, ein Paar Körner Pfeffer, und gieße, wenn es kocht, schön braun geröstete Einbrenne (siehe Einbrenn = Suppe) damit

auf, lasse sie eine Stunde sieden, und setze sie über geröstete Semmelschnitten und das Beuschel. Etwas guter Milchrahm verbessert ihren Geschmack noch um Vieles.

### Klare Schleien-, oder falsche Kind- Suppe.

Man gebe in einen Maßhafen voll Wasser zwei Schleien, eine gelbe Rübe, ein Stück Sellerie, etwas Petersilienwurzel mit dem Grünen davon, eine kleine Zwiebel, ein Paar Gewürznelken und etwas Muskatblüthe, salze es und lasse es ein Paar Stunden sieden. Dann gibt man sie über gebackne Erbsen oder kocht irgend eine Mehlspeise (gewöhnlich Fridata = Nudeln) ein.

### Schleienuppe auf eine andere Art.

Man backe zwei Schleien gelb aus dem Schmalz, stoße sie mit zwei gebacknen Eyern und einigen eben solchen Semmelschnitten klein, gebe sie mit einem Stück Sellerie, Petersilienwurzel, einer gelben Rübe und etwas Muskatblüthe in einen Maßhafen, gieße klare Erbsenbrühe darauf, salze sie und lasse sie eine gute Stunde kochen. Man kann, nachdem sie durchgeseiht, Beliebiges darein geben, oder selbe bloß über gebackene Semmel anrichten.

### Karpfenmilch = Suppe.

Die Milch von zwei Karpfen wird gebacken, mit einem übersottenen Stückchen Sellerie gestoßen,

mit einer Maß Erbsenbrühe aufgegossen, gut versotten, durch einen Durchschlag getrieben, ein Stückchen Butter, drei Eßlöffel Rahm und ein Paar Gewürznelken darein gegeben, gesalzen und bei dem Anrichten mit vier Eyerdottern abgegossen.

### Krebs = Suppe an Fasttagen.

Wird wie jene an Fleischtagen bereitet, nur wird statt der Fleischbrühe, klare Schleien- oder Erbsen = Suppe genommen.

### Hechtenknödel.

Von zwei großen Stücken Hechten werden die Gräten und die Häute rein weggenommen, und selbe mit zwei in Milch geweichten und gut ausgedrückten Semmeln, zwei gebacknen Eiern und grüner Petersilie fein zusammen geschnitten. Nun wird ein halbes Viertelpfund Butter recht flaumig mit zwei ganzen Eiern und zwei Dottern verrührt, das Gehäcke, etwas Muskatblüthe, Salz und ein Paar Löffel Milch darein gegeben und kleine Knödelchen in der Größe eines Eydotters daraus gemacht. Sie werden gebacken und können in jeder beliebigen Fasten = Suppe gekocht werden.

### Gestößene Hechten = Suppe.

Ein Hechtenkopf braun gebacken mit ein paar gebacknen Eiern und Semmelschnitten und einer

Hand voll Mandeln klein gestoßen, wird in einer Maß Erbsenbrühe oder Petersilienwasser gut aufgesotten; ein Stückchen Butter und etwas Muskatblüthe darein gegeben und durch ein Sieb über gebackene oder geröstete Semmel geschlagen. Man kann diese Suppe auch mit etwas gelber Einbrenne verdicken.

### Suppe mit Fröschen.

Man dünste zwanzig Froschkeulen in Butter schön weich, mache dann ein halbes Viertelfund Butter heiß, lasse drei Löffel voll feines Mehl darin anlaufen, gieße sie mit klarer Erbsenbrühe auf, salze sie, gebe die Frösche darein und lasse sie wohl damit aufkochen. Diese Suppe kann über gebackene oder geröstete Semmelschnittchen gegeben werden.

---