
Von Suppen.

Kräutersuppe.

Alle Kräuter, die man zu einer guten Kräutersuppe braucht, als besonders: Sauerampfen, Körbelkraut und ein paar Schampion, wäscht man rein, schneidet sie klein, dann läßt man ein Stück Butter heiß werden, läßt die Kräuter damit angehen, staubt etwas Mehl daran, gießt Suppe darauf, läßt es sieden, sprüdeln sechs oder acht Eyerdotter, einen Milchrahm, und ein gutes Stück Butter mit-sammen ab, gibt es in die Suppe, und läßt sie noch sieden, bis sie dicker wird, salzet und würzet sie nun, und gibt sie über gebähte Semmelschnitten; auch kann man einen Kapaun, eine Kälberne, oder Lämmerne Brust, oder ein Hendl daren gehen.

Weisse Schüe.

Stoffe einen halben Viertel Mandel oder Bürbesnüssel, und befeuchte sie mit Wasser, damit sie nicht öhlicht werden; dann schneide von einem Huhn oder Kapaun das Fleisch, stoffe es mit fünf oder sechs harten Eydöttern klein zusammen, gib ein Stück Butter dazu, laß dann Semmelschmollen in weisser Suppe sieden, bis sie sich durchtreiben lassen, gib das gestoffene hinein, und laß es noch einen Sud aufthun. Jetzt schlage die Suppe durch ein Haarsieb, salze, würze sie mit Muskatblüthe, und gib sie über gebähte Semmeln.

NB. Wenn die Suppe einmahl durchgeschlagen wird, so darf sie nicht mehr sieden, sondern bloß an einem warmen Orte stehen bleiben.

Braune Schüsuppe am Fleischtage.

Schmiere eine Rein mit Butter, lege einige Blattel Speck und blattelt geschnittenes Rindfleisch, wenn das Grüne groß ist, so nimm nur eine Petersilwurze, eine gelbe Kube, und ein Stück Celeri, auch Zwiebel; ist aber das Grüne noch klein, so nimm mehreres davon; nimm nun zu obigen einen halben Schöpflöffel voll Suppe, laß es einsieden, bis es in

der Fette prasselt, schütte nun immer etwas Suppe nach, bis es Kastanienbraun wird. Wenn es braun genug ist, schütte Rindsuppe darauf, so viel du brauchst, dann laß es gut auffieden, seihe es durch ein Sieb, so ist die Suppe fertig. In diese Suppe kann man nicht nur kochen, was man will, sondern sie auch zu verschiedenen Eingemachten gut gebrauchen.

Braune Schüsuppe am Fasttage.

Diese mache man, wie die vorige, nur werden statt des Fleisches, Weißfischel oder Schlein, auch allenfalls zwey Stückel gebackene Karpfen, und statt der Rindsuppe, Erbsensuppe genommen.

Braune Schü am Fasttage auf eine andere Art.

Gepuzte und geschnittene Petersilwurzen, Zwiebeln, gelbe Rüben, Scherrüben und Celeri läßt man im heissen Schmalz so lange angehen, bis alles braun wird, gießt dann Erbsensuppe darauf, gibt einen gebackenen Hechten oder Schlein hinein, läßt es wohl auzsteden, salzt und würzt es dann, und gibt diese Schüsuppe über gebähte Semmeln an, oder man kann diese Schü zu andern Suppen oder Speise gebrauchen.

Saftsuppe.

Diese Suppe wird eben so wie vorher die braune Fasttags- Schüsuppe auf die erste Art gemacht, nur werden nebst dem übrigen Grünen noch Kohlrüben, weiße Rüben, Kohl und blauer Kohl, wenn es einen gibt, dazu genommen.

Haschesuppe an einem Fleischtage.

Schneide einen Kälbernen oder was immer für einen andern Braten, so wie auch grünen Peterfil fein, dünste ihn im Butter, staube zwey Kochlöffel voll Mehl daran, laß ihn ein wenig dünsten, schütte einen Schöpflöffel Rindsuppe darauf; fülle nun einen gehörigen Hasen voll Rindsuppe an, gieb das gedünstete hinein, laß es noch ein wenig sieden, und richte es über gebähte Semmelschnitten an; auch kannst du, um diese Suppe recht gut zu machen, in einem Hefen drey oder vier Dötter, ein Stück Butter, und etwas Milchrahm absprüdeln, und die Suppe damit abgießen.

Haschesuppe an einem Fasttage.

Löse ein Stück gebackenen Hechten oder Karpfen von Gräten ab, puße dann Schampion oder Maurachen sauber, und Schneide

alles mit dem Schneidmesser klein, dünste sie mit grünem Petersil im Butter, staube zwey Kochlöffel Mehl dazu, dünste es, gieße ein gutes Erbsenwasser darauf, soviel nähmlich als du Suppe brauchst, thue es in einen Hafen, nimm Muskatblüthe, laß es gut sieden, und richte die Suppe dann über gepfarzte Semmelschnitten an; auch diese Suppe kann wie die vorige mit Eyerdottern und Milchrahm abgegossen werden.

Suppe mit Kaisergerstel.

Man schlägt in eine Halbe haltendes Häserl neun ganze Eyer, salzt und sprüdelst sie gut ab. Wenn das Häserl mit Eyern zur Hälfte beyläufig angefüllt ist, so füllt man das Häserl mit kalter oder mit warmer Rindsuppe voll an, und stellt das Häserl sammt dem Gerstel in einen mit siedendem Wasser zur Hälfte gefüllten Hafen, bedeckt es mit einem Hafendeckel ganz, und läßt es fest sieden. Nun sticht man es mit einem Eßlöffel heraus, daß es die Form vom Löffel bekomme, und gießt eine Fleisch- oder Fastensuppe darüber. Will man das Kaisergerstel mit Obers machen, so nimmt man in einen Hafen zwey Löffelvoll Mundmehl, rührt es mit einem Seitel Obers wohl ab, giebt ebenfalls neun Eyer hinein

(welche gesalzen und gut abgesprüdelst werden,) und siedet es wie oben. Will man das Gerstel nicht zerstechen, sondern ganz haben so schmiert man ein Häserl mit Butter, giebt das Gerstel hinein, läßt es wie oben kochen, und gießt eine Fastensuppe darüber.

Hirnsuppe.

Man wasche ein ganzes kälbernes Hirn sauber aus, nehme Eyergroß Butter in ein Reindl, und dünste das Hirn, nehme zwey Schöpflöffel Rindsuppe, eine gelblich gepfarzte Semmel, backe zwey Eyer weich in Schmalz, stosse die Dörrer, lasse alles dieß im Reindl kochen, und wenn es gekocht ist, treibe man es mit einer Rindsuppe durch ein Sieb, und thue es in einen Häfen, doch muß es, wenn es durchgeschlagen ist, nicht mehr kochen, sondern nur warm bleiben; dann salze man die Suppe, lege etwas Muskatblüthe darein, und richte sie dann über gepfarzte Semmeln, Hirnwandeln, Consume, Pavesen an.

Hirnsuppe auf eine andere Art.

Nimm ein ganzes oder ein halbes Hirn, schneide es in zwey oder drey Theile, und kehre es in abgeschlagenen Ethern um, wälze es in Mehl, und backe es aus dem Schmalz,

gsfarze Semmelschnitten, soviel man nähmlich Suppe braucht, in Schmalz; stosse dann das Hirn sammt der Semmel im Mörser recht fein, lege es in einen Håfen, giesse Rindsuppe darauf, laß es sieden, und schlage es hernach recht gut durch ein Sieb, daß es dick wird, schütte es wieder in den Håfen, laß es ein wenig sieden, lege ein Stückel Butter, und gestoffene Muskatblüthe daran, und richte die Suppe dann über gepfarzte Semmeln an.

Braune Suppe.

Ein Stück Kernfette, Rindfleisch, Kalbfleisch, Kälberhachsen, auch Celeri und dergleichen schneide man blattelt, thue es in eine Keim, lasse es, nachdem man unten Blut gegeben hat, braun dünsten, doch brauche man die Vorsicht es umzurühren, und einen Saft nachzugeben, bis es braun wird, da es sich sonst anlegt. Wenn es braun ist, giesse man eine Suppe daran, lasse sie ansieden, schlage sie durch ein Sieb, und koche ein, was man will.

Spargelsuppe.

Nimm ein Stück Butter, ein Kochlöffel voll Mehl, abplanschettete Spargel und Frösche in eine Keim, lasse es dünsten, giesse ei-

ne Erbsensuppe darauf, lasse es steden, würze, salze es, und richte die nun fertige Suppe über gebähte Semmeln an.

Suppe mit Hechtenknödel.

Löse drey große Stücke Hechten von den Gräten, und schneide sie roher zusammen, löse die Haut davon, schneide darunter um ein Kr. in Milch geweichte Semmelschmollen und feingeschnittenen grünen Petersil. Ist treibe einen Vierting Butter recht gut ab, gieb drey ganze Eyer und etwas Muskatblüthe hinein, salze es, und mache aus diesem Teig, der doch nicht gar zu fest seyn darf, Knödeln, bache oder stede sie in einer Erbsensuppe aus.

NB. Von diesem nähmlichen Teig kann man auch Würsteln machen.

Gemischte Suppe an einem Fleischtage.

Ueberstede zwey kälberne Briefel und zwey Kälberohren, puße und schneide sie geblattelt so dünn als es seyn kann, überstede gewürfelt geschnittne Spargl oder Kauli. Nun nim in eine Rein einen Vierting Butter, dünste dünne blattlet geschnittene Schampion oder Maurachen mit ein wenig grünen Petersil darein, gieße alles obige hinein, gieb etwas Salz und Muskatblüthe dazu, dünste es,

staube zwey Kochlöffel voll Mehl darein, dünste es abermahls, gieße Rindsuppe darauf, so viel als du brauchst, fülle es in einen Hafen, laß es gut sieden, lege dann ein wenig Safran daran, und richte es über gebähte Semmeln an.

Suppe mit gebackenen Semmelknödeln.

Sechs Loth Schmalz treibt man pflaumig ab, rührt um ein Kr. in Milch geweichte Semmelschmollen, vier Eyer (jedes gut verührt) und Semmelbrösl darein, (doch darf dieser Teig nicht zu fest werden) dann salzt man ihn, macht Knödeln daraus, backt sie aus dem Schmalz, und läßt sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten in der Suppe aufsieden, man kann aber auch Schleim oder klare Erbsensuppe darüber anrichten.

Ein Krebsenteel in der Suppe.

Man weiche die Rinde von einer Semmel in Milch, mache ein Fingerührtes von einem Ey, gebe Petersil, Krebsbutter und Krebschweifsel darunter, schneide alles zusammen, auch ein Stück Fisch, welcher vorher ausgehäutelt, und recht klein geschnitten ist, dann treibe man ein Stück Butter ab, schlage drey Eyer hinein, und rühre das Geschnittene dar-

unter, würze und salze es; dann tunke man ein Tüchel in eine Suppe, gebe die Hälfte des Gerührten darauf, auf dieses lege geschnittene Krebschweifel, und auf diese die andere Hälfte des Gerührten, binde es dann zusammen, und stede es im Erbsenwasser. Wenn es gesotten ist, gebe man es in einen Topf, spicke es mit Mandeln oder Pistazen, und richte eine Suppe darüber.

Wälsche Oli.

Celeri, Petersilwurzen, gelbe Rüben, Scherrüben und Kohlrabi puze man sauber, schneide jedes insbesondere und planschire es, zu diesem gebe man noch rein gepuzte Zwiebeln, Knoblauch, süßes Kraut, Rockbohl und blauen Kohl, gieße eine braune Schü, oder eine andere Suppe darauf, gebe ferner ein Stückel gebratenes Rindfleisch, einen schönen Schlegel oder Schunken, auch einen ganzen Schweinsfuß oder Ohren, welches alles vorher übersotten wird, dann lasse es zwischen sechs und acht Stunden sieden, lasse auch am Ende im Tüchel eingebundenes Gewürz, Saffran, Nägelein, Pfeffer, Muskatblüthe, Ingwer, mitsieden, mache auch eine kleine Einbrenn, damit es dicker werde. Auch kann man, um es noch schmackhafter zu

machen, Hasen, Rebhühner, einen gebratenen Fasan, Kapaun, oder Enten mitfieden lassen. Wenn es nun gefalzen ist, seih man die Oel rein ab, und giebt sie in Bechern.

Weiße Saftsuppe wie eine Oel.

Nimm ein junges Huhn oder ein Paar, je nachdem du viel Suppe brauchst, zergliedere sie, auch kleine Schnitzel von Kalberfleisch; nimm dann noch Kälberne Hachsen, und dünste alles zusammen, daß es schön weiß bleibe. Wenn es nun etwas überdünstet ist, so lege dazu einige Stücke weiße Rüben, ein paar Celeriwurzen, eine gelbe Rübe blattelt geschnitten, und wenn du etwas altes Bratel, Hühnerflügel oder Hühnergerippe hast, gieb sie auch dazu. Alles laß weich dünsten, nimm eine gute Rindsuppe darauf, laß es zugedeckt sieden, thue ein paar gebackene Eyer eine Handvoll geschwellte klein gestoffene Mandeln, laß es sieden, drücke sie durch ein Tuch wohl aus, und würze es. Nun kannst du es über alles anrichten, was du in der Suppe machen willst, du kannst sie auch, wenn die Zeit darnach ist, zum Beyspiel: zur Faschingszeit Abends in Becherln zur Tafel geben.

Braune Suppe.

Man nehme Rindfleisch, zerschneide es blattelweise und klopfe es, nehme Kernfette dazu, laße es auf einer gähnen Blut dünsten, daß es schön braun werde: dann nehme man die grünen Sachen, die zur obigen Suppe erforderlich sind, auch kann man die grünen Sachen als, z. B. Endivien, Celeri, gelbe Rüben und Kohl aparte im Butter dünsten, und dann in die Suppe hineinlegen.

Krebsensuppe.

Auf eine Maasß Wasser nimm fünfzehn, oder (wenn sie klein sind) zwanzig Krebsen, siede sie in einem Salzwasser ab, löse sie aus, schneide die Krebschweifeln länglicht, und nachdem du das Schwarze herausnimmst, laße sie stehen. Nun stosse die Krebschäler fein, thue etwas Butter darunter, und wenn sie gestoßen sind, gieb sie aus dem Mörser in ein Reindel, staube etwas Mehl darauf, und lasse sie dünsten. Ist nimm ein oder zwey gebackene Eyer, einige gepfarzte Semmelschnitten darunter, stosse die gebackenen Eyer, Semmeln in einem Mörser klein, gieße eine Maasß Suppe darein, gieb in selbe ebenfalls die gedünsteten Krebschäler, laß dann alles in ei-

nem Topfe sieden, doch nur so viel, daß es eine schöne Farbe bekömmt, schlage es dann durch ein Tuch, treibe es mit einem Kochlöf-
fel wohl durch, und richte es über gepfarzte oder gebackene Semmeln an, die Krebschweifeln aber lege auf die Semmelschnitten, und gieb es zur Tafel; du kannst es mit einer Fasten- oder Kindsuppe machen.

Krebsensuppe auf eine andere Art.

Man siede fünfzehn Krebsen, löse beyläu-
fig von zehn derselben die Schweifeln aus,
löse auch die Galle davon, und lasse sie ste-
hen; die übrigen Krebsen stosse man sammt
zwey Stücken von einem gebackenen Hechten,
und einer halben gepfarzten Semmel im Mör-
ser gut ab, gebe das Gestoffene in ein Häfen,
und schütte Erbsensuppe darauf; dann nehme
man ein wenig Muskatblüthe dazu, lasse es
sieden, treibe es zuletzt durch ein Tuch gut
durch. Der Ragout, über welchen man die-
se Krebsuppe geben kann, wird auf folgende
Art zugerichtet: Man nehme übersottene Spar-
gellköpfe, gedünstete Maurachen oder Scham-
pion und zwey Stück von einem in Salzwaf-
ser übersottenen und von Gräten gezupften
Hechten, nebstdem die oben aufbehaltenen
klein geschnittenen Krebschweifeln, lege ein

wenig Krebsbutter in ein Reindl, staube einen Kochlöffelvoll Mehl darein. Nun gebe man das Ragout hinein, giesse etwas von der durchgetriebenen Erbsensuppe daran, lasse es aufsteden; dann richte man die durchgetriebene Suppe auf gepfarzte Semmeln an, und gebe das Ragout darauf.

Schokoladesuppe.

Nimm in einen Hasen zwey Kochlöffelvoll Mehl, schlage es mit kalter Milch ab, und seihe es in einen andern Hasen. Nun rühre eine Maß siedende Milch nach und nach hinein, laß es gut aufsteden, Zucker und Zimmet nimmst du nach Gedünken: ferner nimm zwey oder drey Seltel Schokolade, welcher vorher besonders mit siedender Milch abgerührt wird, gebe Zucker und ein Stück Butter dazu, und richte sie auf gebähete Semmeln an.

Falsche Schokoladesuppe.

Diese Suppe wird wie die vorige gemacht, nur wird etwas mehr Zimmet genommen, als bey der vorigen, soviel Zimmet nämlich und Zucker, daß die Suppe süß genug werde; Schokolade kömmt keiner dazu, sondern auf eine Maß werden ungefähr vier Kochlöffelvoll Mehl recht braun geröstet, siedende Milch

darauf geschüttet, eine Viertelstunde lang sied
den gelassen, dann abgeseiht, und über gep
parzte Semmeln angerichtet.

Klare Erbsensuppe mit gebackenen Erbsen.

Siede Erbsen, so viel du brauchst, mit
geputzten Petersilwurzen, Celeri und gelben
Rüben recht gut, seihe eine halbe Stunde
vor dem Anrichten soviel Suppe in ein Häfen,
als du brauchst, mache eine gelblichte Einbrenn
mit Zwibeln, brenne die Suppe damit ein,
salze sie, lege gestoffene Muskatblütze daran,
und lasse sie gut siedn. Die gebackenen Erb
sen richte aber auf folgende Art zu: Gieß in
ein Keindel ein Seitel Wasser und eine Nuß
groß Schmalz, und laß es miteinander sie
den. Nimm in einen Weidling drey gute
Kochlöffelvoll Mehl, rühre das siedende Was
ser mit dem Schmalz nach und nach darein,
mache einen guten Brandteig an, arbeite ihn
mit dem Kochlöffel gut ab, schlage drey ganze
Eyer, jedes gut verrührt, hinein, daß der
Teig schön fein wird, und salze ihn. Nun
laß in einer Pfanne Schmalz heiß werden,
gieb obigen Teig auf ein hölzernes Feller, und
mache Nockerln daraus, backe sie in die Schüs
sel, und gieße die Suppe darüber.

Klare Schleinsuppe.

Puze zwey Schleim oder einen einzigen, schneide sie stückelweis. Ist nimm eine Rind, belege sie mit geschnittenen Zwiebel, einigen Blattel gelben Rüben und Petersil, etwas Butter, lege den Fisch darauf, setze es auf ein Kohlfener, laß es gelblich dünsten, schützte gekochte Erbsenbrühe darauf, so viel man nöthig hat, laß es eine Zeitlang kochen, schlage es durch, so ist sie fertig. Du kannst auch in diese Suppe Mehlspeisen einkochen, oder gebackene Erbsen darein geben, gieb auch etwas Gewürz dazu.

Französische Suppe.

Puze drey oder vier Petersilwurzeln, Celeri, gelbe Rüben und Kohl, schneide alles länglicht, wasche es sauber aus, laß es im Butter weich dünsten, doch so, daß sich es nicht anbrennt, dünste es ein wenig, nimm Salz, Muskatblüthe und Rindsuppe, soviel erforderlich ist, laß die Suppe gut aussteden, und richte sie über gebackene Semmeln an.

Französische Kräuteruppe.

Nimm Kohlrabi, Spargel, gelbe und weisse Rüben, Kauli und dergleichen, schnei-

de alles länglicht, überstede es, dünste es mit grünen Erbsen im Butter, gieß eine Rinds- oder braune Suppe darauf, würze, salze sie, und richte sie über gebähete Semmeln an.

NB. Der Spargel, der zu dieser Suppe genommen wird, muß eher abplanschirt werden, und er wird erst vor dem Anrichten in die Suppe gegeben.

Kaulisuppe.

Man siedet einen Kauli in der Rindsuppe, doch weder zu weich, noch zu hart, macht dann eine Buttersoß, gießt die Rindsuppe vom Kauli daran, giebt auch den Kauli hinein, würzt und salzt die Suppe, und richtet sie auf gebähete Semmelschnitten an.

Gemischte Suppe von allerhand Grü- nen.

Von einem Stück Kalbfleisch, Mark ge-
weichter Semmel, und einem Dotter macht
man einen Fäsch, schneidet ihn klein, sticht
dann von Petersil und Celeri die Kerne her-
aus, und füllt sie mit Fäsch an. Ist läßt
man in eine Reih ein Stück Butter zergehen,
giebt das Fäschirte hinein, läßt es braun wer-
den, gießt eine Rindsuppe darauf, läßt es
sieden, würzt und salzt es, legt ein Stück

Butter hinein, und richtet die so gefertigte Suppe über gebähte Semmeln an.

Gerstensuppe mit Pilsling oder Schampion.

Man setzt eine gerollte Gerste, welche noch nicht ausgewaschen wurde, zu, und läßt sie weich sieden, schneidet dann Pilsling oder Schampion fein, und läßt sie im Butter mit grünen Petersil anlaufen, die gesottene Gerste, Gewürz, Salz und ein Stück Butter dazu, so ist die Suppe fertig.

Gute Brodsuppe an einem Fasttage.

Siede Erbsen, gepuzten Petersil, Celeri, gelbe Rüben, ein gebackenes Ey und ein Stück Fisch in einem Hasen, laß dieß alls eine Stunde oder länger zusammen sieden; dann schneide Brod nach Gedünken, röste es im Butter, gib Gewürz und Salz dazu, wie auch geblattlet geschnittene Schampion, laß es gut auffieden; mache ferner Würstel von einem Stück Fisch, schneide sie geblattlet, gib Eyer darauf, und richte die Suppe darüber.

Linsensuppe an Fleisch- und Fasttag.

Man siede sauber geklaubte und gewaschene Linsen, salze sie, und mache eine braune

Schü. An Fasttagen nehme man einen gebackenen Hechtenkopf, Schlein, oder Karpfen, an Fleischtagen ein gebratenes Rebhühnel; eines oder das andere stoffe man mit einer im Schmalz gebackenen Semmel recht klein, gebe etwas Butter dazu, mache die Schü davon. Ist mache man mit Butter eine Einbrenn, gebe die Linsen und das Gestoffene mit der Schü darauf, lasse es sieden, diese Einbrenn kann wegbleiben, wenn man die Schü mit Schunken oder Kalbfleisch macht: an einem Fasttage aber lasse man sie gut sieden, schlage sie durch ein Haarsieb, salze und würze sie: An einem Fleischtage hingegen kann man sie mit Wildenten, Rebhühnel oder Fason, am Fasttage aber mit Hechtensfisch und gebackener Semmel geben.

Schneckenuppe.

Man siede einige Schnecken, puze sie, thue ihnen die Haut ab, und das Beindel weg, dann schneide man sie klein, und schneide etwas grünen Petersil darunter. Ist nehme man eine Kein, lege ein Stück Butter dar ein, gebe obiges Geschnittenen hinein, lasse es im Butter dünsten, staube einen Kochlöffelvoll Mehl darauf, lasse es noch ein wenig dünsten, und schütte eine Erbsenbrühe daran. Nun

pfarze man einige Semmelschnitten, backe zwey Eyer darauf, lasse dieß etwas mit einander kochen, dann schlage man es durch ein Sieb gut durch, und richte es über gepfarzte Semmelschnitten an.

Einen Fleischfasc in der Suppe zu machen.

Schneide ein Stück Kalbfleisch fein, dann stosse es in einem Mörser, nimm es dann heraus, schabe es, und nimm auch alle Fasern heraus. Ist nimm Mark, eine in Milch geweichte Semmel, thue dieß alles untereinander, stosse alles im Mörser fein; nimm dann ein wenig Butter in einen Weidling, treibe sie schön faumig ab, thu das Geschnittene hinein, schlage zwey ganze Eyer darein, rühre es untereinander und salze es. Nimm dann ein Tuch, beneße es mit Wasser, binde den Fasc ein, mache ihn länglicht, verbinde es, lege es in eine Suppe, und lasse es sieden. Bevor du anrichtest, nimm es heraus, schneide Stückeln, so viel du brauchst, lege sie in den Topf, gebe Schü- oder eine andere Suppe darauf. Von diesem Fasc kannst du auch kleine Knöderln, oder wenn du es mittelst des Reibeisens durch eine siedende Suppe treibst, so wird es wie ein Reis; auch ist dieser Fasc

zu allen zu gebrauchen, zu fälbernen Karbonadeln, fälbernen Bögeln.

Das Consomee an einem Fasttage in die Suppe zu machen.

Nimm zwey Stücke Fisch, backe sie, nachdem du die Gräten ausgelöst hast, und schneide sie klein; nimm dazu drey Schampion, grünen Petersil, um einen Kr. in Milch geweichte Semmel, wovon die Rinde weggenommen seyn muß, alles dieses schneide zusammen; dann nimm eine Rein, bakire ihn, schüttele ein Seitel Suppe daran, laß es ein paarmahl gut aufsteden, bakire es durch ein Sieb gut durch, in diese durchgeschlagene Soff, schlage hernach sechs Eyerdotter, vor ein Kr. Spinatopfen, und schlage das Consomee mit den Döttern und Spinat noch einmahl durch; schmiere nun die Wandeln mit Butter, und fülle sie zur Hälfte an, setze sie in eine Rein mit siedendem Wasser, gieß unten und oben Blut dazu, daß die Wandel stocken. Soll nun angerichtet werden, so richte die Wandel in einen Topf, gieß die Fastensuppe darüber, und gieß sie zur Tafel.

Eine gute Schunkengoli zu machen.

Gieß in ein Kastroll einen frischen Butter,

laß ihn zergehen, und belege, wenn er zer-
gangen ist, das Kastroll mit blattelt geschnit-
tenen Zwiebeln, und richte auch Kalbfleisch
daran; das Kalbfleisch belege icht mit dünn
geschnittenen Schinken, gelben Rüben, und
setze es auf einen Dreyfuß, gieb Feuer dar-
unter, und laß es schön gemacht gehen. Wenn
du siehest, daß das Kalbfleisch sich schön braun
anlegt, so gieb mit einer klaren Suppe oder
Schü einen Saft, und laß es wieder einge-
hen. Wenn die Colli eingegangen ist, so
rühre fünf oder sechs Löffel voll Mehl darun-
ter, schütte eine Schü darauf, laß es wohl
aussieden, thu ganze Gewürznagel und Mus-
katblüthe daran. Wenn solches ausgesotten,
und das Fleisch und die Schuncken schön weich
sind, so seihe die Colli durch ein feines Haar-
sieb in ein Kastroll oder in einen Weidling,
so ist sie fertig.

NB. Wenn Hühner- oder Kapaunerflügel
bey Handen sind, so kann man sie mit gutem
Erfolge zu dieser Colli nehmen, welche zu al-
len Eingemachten oder Zuspeisen brauchbar ist.
