Erste Abtheilung.

Vorerinnerung.

Reinlichkeit an sich selbst und an dem Geschirre, gesunde Beurtheilungskraft bey Zubereitung der vorhabenden Speisen ohne vieler Künsteley; ein guter richtiger Geschmack; dann häusliche Wirthschaft ohne Kargheit, und endlich flinke Behändigkeit sind die Haupteigenschaften, die jedem Frauenzimmer, das sich der edlen Kochkunst zu widmen Willens ist, vorzüglich zur Empfehlung dienen sollen.

Von Suppen an Fleischtägen.

Allgemeine Rindsuppe.

Um eine gute geschmackhafte und allgemein beliebte Rindsuppe zu erzielen, muß das Fleisch nebst einigen Kraftbeinen in ihrem Gefäße, es mag gleich irrden — oder gut verzinntem Kupfergeschirre seyn, im frischen Wasser, gut gesalzen zum Feuer gesetzt werden; man läßt es ganz gemächlich sieden, wobey es öfters reinlich abzufaumen ist. Wenn es ein Mahl im Sude ist, rücke es vom Feuer, um alle Aufwallung zu verhindern, und lasse es so langsam eine gute Stunde sieden; dann lege nach dieser Frist das sowohl gesunde als Geschmack zu ertheilende Wurzelwerk, als einige gelbe Rüben,

Kohl, Petersillwurze, Zeller, sammt dem Grünen, etwas Porie und Zwiebel daran, verkoste es, ob es hinlänglich gesalzen, und lasse es demnach mit diesen Ingredienzien noch beyläufig zwey Stunden ganz gemächlich fort sieden, bis es Zeit zum Anrichten wird. Alsdann seige sie durch ein Sieb, und du hast eine köstliche Suppe, mit welcher du machen kannst, was du willst; koche darein nach Belieben.

Anmerkung.

Man hüthe sich, so viel möglich, das Rindfleisch vor dem Zusetzen auszuwaschen, weil dasselbe sehr viele Kraft verliert, die sonst der Suppe zu Theil würde; es wäre dann, daß selbes von sich selbst unrein, oder im Sommer lange Zeit in der Sonne gehangen hätte, wo sich das Fliegenschmeiß um selbes gesammelt, und somit durch ihre Unreinigkeiten hätte bemackelt werden können. In diesem Falle handle mit Bescheidenheit; denn wo es die Noth erfordert, da findet auch keine Regel statt.

Abgegossene Suppe.

Reinige grünen Petersill sammt dessen Wurzeln, Zeller, Kohl und Kohlrüben, gelbe Rüben, Pastonat, Zwiebeln, und lege diese Stücke zusammen in das gut gesalzene siedende Rindfleisch, lasse es mit selben kochen. Dann richte dich nach dem Bedürfniß der Anrichtzeit, seige die Suppe durch ein Haarsieb ab, und bereite inzwischen nach Proportion, als du Suppen auf die Tafel geben mußt. Die Eyerdötter, gut abgerührt in einem besonderen Gefäße, von welchen gemeiniglich vier auf eine Maß Suppen genommen werden, lasse die durchgesiegene Suppe noch etwas sieden, gieße die ab-

gerührten Eyerdötter damit ab, schütte sie über gebäete Semmelschnitten, oder auch gepfarzte Semmel, gib etwas Gewürze dazu, und die Suppe wird köstlich seyn. Doch ist die Erinnerung nicht außer Acht zu lassen, sie nicht mehr zum Feuer zu setzen oder sieden zu lassen, wenn sie ein Mahl mit den Eyerdöttern vermenget ist, weil sie sonst gerinnen würde.

Schwarze Brot-Suppe.

Nehmet bey Gelegenheit schwarzes Brot, schneide es sehr dünn, und lasse es sodann, wie immer, dörre werden; denn so hat es vor dem frischen und neugebackenen Brote einen großen Vorzug. Willst du nun eine solche Suppe geben, so kannst du von diesem gedörrten Brote in ein Gefäße thun, so viel du glaubst nöthig zu haben, und selbes in guter Rindsuppe aufsieden lassen; oder man gibt von diesem Brote in eine Schüssel, und gießt die siedende Rindsuppe darüber. Dann wenn es Zeit zum Anrichten wird, schlägt man nach Belieben ganze Eyer daran, belegt sie mit geschnittenen Bratwurststücklein, die die Suppe viel geschmacker machen; als die geselchten Würstlein; mit gedünsten und in kleine Stücke zertheilten Brisen und Aeuterln, dann Pfeffer und Gewürze nach Maßgabe, und so zugerichtet auf die Tafel. Diese Suppe wird Ehre einlegen.

Kalbshirn-Suppe.

Brenne oder koche das Kalbshirn gut ab; alsdann hacke selbes sehr klein mit grünen Peterstil

vermenget, auch etwas Butter und Muskatenblühe. Wenn dieses Gemengsel in ihrer Richtigkeit ist, so schneide Semmel in sehr dünne Stücke, pfarze selbe in Schmalz und streiche das Gehäckel darauf, belege es mit einem anderen Semmelstück, wie man die Pavesen zu machen pflegt, richte sie auf die Schüssel, gieße gute Rindsuppe darüber, gewürze es, so viel als nöthig, lasse es sonach aufsieden, und gib sie auf die Tafel.

Hirnsuppe mit Aeuterl.

Nimm das Hirn, siede es erstens, dann dünste dasselbe im Butter. Mittlerweile stoße 1/2 Viertel geschwellte Mandel und drey gepfarzte Semmelschnitten in einem Mörser, lasse das Gestoßene in guter Rindsuppe sieden, und treibe es alsdann sammt dem gedünsteten Hirn durch ein Haarsieb, gib Gewürznägerl und Mußkatblüh gestossen, und ein Stücklein Butter daran, so hast du dir unterdessen die Suppe bereitet. Dann schreite zu dem Hirn Aeuterl: Siede ein ganzes kälbernes Hirn, reinige selbes von allen Häuten, treibe einen Vierting Butter ab, schlage drey ganze Eyer und drey Dötter darein, und rühre sie mit dem Butter gäh ab, dann weiche die Schmollen von 2 Kreuzer Semmeln in Milch, stoße einen Vierting geschwellte Mandel oder Zierbesnüssel sehr klein, drücke die geweichte Semmelschmollen gut aus, und gib sie sammt den gestossenen Mandeln in den mit Eyern abgetriebenen Butter, salze und gewürze es nach Erforderniß, rühre alles gut durcheinander, schmiere ein Kastrol oder Reindl mit Schmalz,

fülle selbes halb voll, und setze es auf das Kohlfeuer, doch unten weniger Glut als oben, damit es sich nicht anbrenne, und so backe es, wie ein anderes Schöberl, dann gib es, wenn es ausgebacken ist, auf die Schüssel, und richte die oben bereitete Hirnsuppe darüber, so ist das Hirn-Aeuterl und die Suppe, wie es soll.

Gestossene weiße Suppe.

Nimm von einem gesottenen oder auch gebrattenen Kapaun, oder alten Hühne die Hälfte, oder auch ein oder anderes ganz, nachdem du die Suppe mehr oder weniger substanziös machen willst, stoße ihn in einem Möser sehr klein, du kannst auch etliche geschwellte und abgeschällte Mandeln und Pistazien mitunter stoßen, sammt ein paar gepfarzten Semmelschnitten, wenn nun alles zu einem Brey oder Koch zusammgestoßen ist, gieße eine halbe Maß oder drey Seitel gut gewürzte Rindsuppe daran, mische alles gut untereinander, und treib es durch ein Sieb, lasse es in einem Kastrol oder Hafen beim Feuer stehen, daß es warm bleibe, nicht aber siede, und richte es alsdann, nachdem du ein kleines Stückchen Butter darein geleget hast, über gepfarzte Semmelscheiben an.

Eine andere.

Dünste in einem mit Abschöpffette oder auch frischer Butter gut geschmierten Kastrol oder Reine eine alte Hühne sammt kälber- oder lämmernen Fleisch mit gelben Rüben, Zwibel, Petersill und Zeller, alles klein geschnitten, schütte gleich An-

fangs, und so nach und nach immer etwas Rindsuppe, bis das Fleischwerk weich wird daran, damit es sich nicht anbrennen könne Wenn es endlich weich genug ist, so gieße so viel Rindsuppe daran, als du für die Tafel zu bedürfen glaubst; dann nehme die Dötter von 6 hart gesottenen Eyern, und einen Vierting geschwellte abgeschällte Mandel, stoße beyde Stücke sehr klein, und lege sie mit von einer Kreuzer-Mundsemmel geschnittenen Scheiben in das Kastrol oder Rein, lasse alles gut unter einander sieden; dann nehme die Hühne und das Fleisch, stosse es zu einem Koch, seige die gedünstete Suppe ab, und treibe das gestossene Fleisch durch ein Sieb in die Suppe, daß sie etwas dick werde, und stelle es so zum Feuer, lasse es aber nicht sieden, sie würde sonst gerinnen, salze sie nach Erforderniß, und gebe Mußkatblühe auch etwas weniges von anderem Gewürze darein, dann richte sie über gepfarzte Semmel an, und sie wird Beyfall finden.

Gestossene Kapaun-Leber Suppe.

Nimm Kapaunen Leber, mehr oder weniger nach Erforderniß, übersiede sie; dann nimm den Dotter von einem gesottenen Ey und zwey Schnittel von gepfarzter Semmel, stosse sie mit der Leber sehr fein unter einander, gieße ein Seitel gute Rindsuppe daran, schlage alles durch ein Sieb, lege ein Stück Butter, dann Mußkatblühe daran, stelle es zum Feuer, lasse es aber nicht sieden, und so gut gesalzen richte es über gepfarzte gewürfelte Semmel an, und sie ist gut.

Gestossene Suppe auf eine andere Art.

Nimm ein schönes junges Huhn, butze und reinige es, 4 Loth geschwellte und abgeschällte Mandeln, 3 Schnittel gepfarzte Semmel, 2 gebackene Eyer, dann 12 lebendige Krebsen. Dieses alles stosse in einem Mörser zu einem Brey, gib es in ein Kastrol, fülle es voll mit Rindsuppen an, und lasse es gut sieden. Wenn es endlich genug gesotten, schlag es durch ein Sieb, und gib es nochmahl in ein Kastrol, salze und gewürze es nach Erforderniß, und lasse es noch ein wenig versieden, dann richte es an über was du willst, sie wird gut seyn.

Gestossene Suppe mit kleinen Vögerln.

Schwelle einen halben Vierting Mandeln, und schälle sie ab, dann nimm ein fleischiges junges Huhn, backe es in gutem Schmalz, so wie auch einige Semmelschnitten, lasse beyde Stücke aber nicht zu braun werden, und stosse alles klein zusammen. Wenn nun auch dieses geschehen, gib alles in eine gute Rindsuppe, und lasse es mit einander sieden, treib es endlich durch ein Sieb, gewürze und salze es, und richte es so über gebäete Semmelscheiben, oder was dir immer beliebig, an. Unterdessen aber müssen die kleinen Vögerln im Schmalz geröstet werden, die dann auf die Suppe gelegt, und mit einer guten Portion schön gelb gerösteten Semmelbrösel übersäet werden müssen. Die Suppe erhält dadurch ein gutes Ansehen, und reitzet den Gaumen.

Suppe mit Bries.

Du mußt das Bries gut sieden; und dann klein hacken, salze es demnach, und gib etwas Pfeffer, Gewürz, Nägerln und Mußkatblühe, alles gestoßen dazu, thue es in ein Kastrol, schütte gute Rindsuppe darüber, und lasse es noch ein wenig aufdünsten; dann richte es auf eine Schüssel, lege ein klein Stück Butter darein, und gib es so in die Suppe, pfarze klein gewürfelte Semmel dazu, und Bries und Suppe wird schmakhaft befunden werden.

Gestossene Krebs-Suppe.

Nimm 6 Krebse, siede sie, dann löse sie aus, die Schällen davon stosse mit einigen geschwellten und ausgelösten Mandeln sammt einer Schnitte gepfarzter Semmel so klein als möglich, gieße eine gute Rindsuppe daran, dann salze es, was nöthig ist, und lasse es aufsieden, dann schlage es durch ein Sieb, gib Gewürze mit einem Stücke Krebsbutter daran, und richte es so über gepfarzte oder gebäete Semmelscheiben an, und sie wird gut seyn.

Suppe mit Fleischknöderln.

Nimm 1 Pf. Kalbfleisch, löse das Häutige davon, dann 1/2 Vierting Niernfette, und schneide beyde Stücke auf dem Brett sehr klein, stosse demnach grünen Petersillkraut, Kuttelkraut, von jedem nur ein wenig, und ein oder höchstens zwey Schalloten in einem Mörser, weiche eine Kreuzersemmel in Milch, drucke sie aus, und mische alles

wohl unter einander, dann gib Salz, Mußkatblühe und Nägerl klein gestossen sammt etwas Pfeffer dazu, schlage drey Eyerklar zu einem Schnee, und vermenge alles noch ein Mahl; formiere die Knöderln in der Größe einer Muß, siede sie in klarer Rindsuppe, und gib sie auf die Tafel.

Eine andere viel bessere.

Bratte ein junges Huhn, löse das Fleisch von demselben, nimm Mark, und schneide beydes auf dem Brette sehr klein, dann treibe etwas Butter ab, schlag ein ganzes Ey und zwey oder drey Dötter darein, und so rühre besagte Stücke zusammen mit etwas Semmelbröseln in den abgetriebenen Butter, salze es gut, gib ein wenig Pfeffer und anderes Gewürze dazu, vermenge es, und forme Knöderln daraus, dann siede sie in der Rindsuppe, wie bewußt.

Gemischte Suppe.

Fülle ein lämmernes Brüstel, nach Belieben. Dann 1/4 Pf. Reis, reinige ihn, und wasche ihn mit siedenden Wasser, und setze ihn alsdann im warmen Wasser zum Feuer, er darf aber nur ein Paar Mahl überwallen, gieße dieses Wasser ab, und wasche ihn mit kalten Wasser noch ein Mahl aus. Nachdem nimm ein Seitel grüne Erbsen, brühe sie mit siedenden Wasser ab, und lasse sie gut abseigen. Dann thue Reis, Erbsen und das gefüllte Brüstel in ein Kastrol, gieße Rindsuppe darüber, salze und gewürze es nach Bedürfniß, und lasse es so lang sieden, bis alles weich und gekocht ist.

Anmerkung.

Man kann dieses auch in brauner Suppe machen, und sie wird um vieles besser, wenn man Kälberknochen dazu nimmt.

Braune Suppe.

Zu dieser beliebten Suppe nimm nach Erforderniß so viel du brauchest, ein oder auch 2 Pfund mehr mager als fettes Rindfleisch, schneide es in Schnitze, klopfe es, bis sie ganz mürbe sind, und überstreue sie mit Mehl. Zerlasse in einem Kastrol Butter, lege diese Schnitze Rindfleisch hinein, und lasse sie so lange rösten, bis sie ganz braun sind. Dann gieße gute Rindsuppe daran, salze und gewürze es, gib Petersill- und Zellerwurzel, Kohl- und gelbe Rüben, und endlich etwas geraspeltes Hirschhorn dazu, wenn du sie schön klar haben willst, und lasse sie gut sieden, nimm ihr aber von Zeit zu Zeit das Fette ab, und dann seige sie zu deinem Gebrauche durch ein Haarsieb, und koche darein, was dir beliebt. Sie verträgt sich mit jeder Suppenspeise als Schöberln, Reis, Makaronie, ꝛc.

Wurzel-Suppe mit Reis.

Hierzu nehme Zeller- und Petersillwurzen, gelbe Rüben, Kohlrüben und Pastonat, putze sie reinlich, und wenn solche länglicht geschnitten, lasse sie im Wasser aufkochen; inzwischen säubere den Reis, und gib ihn sammt dem Wurzelgemengsel in gute Rindsuppe, lasse ihn gemählich sieden; dann bereite die grünen Petersill, überbrenne ihn mit siedendem Wasser, wasche ihn wieder im kalten

Wasser aus, und lege ihn, wenn es Zeit ist zum Anrichten, in den Reis, dann gut gesalzen und mit etwas gestossener Mußkatblühe oder auch geriebener Mußkatnuß besprenget, gib ihn auf die Tafel.

Eine andere.

Nimm Pastonat, Zeller und Petersillwurzel, eine gelbe und eine weiße Rübe, ein Stück Kohl und eine halbe Kohlrübe, säubere diese Stücke reinlich, schneide sie ganz klein, aber länglicht. Dann schneide ein Kälberbries ganz dünn in Scheiben, und dünste es samt den Wurzeln in einem Kastrol. Wenn du es endlich weich befindest, besäe es mit Mehl, und lasse es abermahl eine kurze Zeit dünsten, dann salze und gewürze es, gib so viel Rindsuppe darauf, als du nöthig zu haben glaubest, lasse es gut versieden, und richte es endlich über gebackene Semmelschnitten an.

Suppe mit Semmelknöderln.

Nimm klein und würflig geschnittene Mundsemmel, gieße etwas fette Suppe darauf, schlage 3 oder 4 Eyer daran, und vermenge es mit fein geschnittenen grünen Petersill, gib Salz und Pfeffer dazu was billig ist, und forme die kleinen Knödel daraus, dann backe sie schön gelb aus heißem Schmalz. Wenn geschehen; thu sie in ein Kastrol, gib Fleischsuppe darüber nach Bedürfniß, und lasse sie langsam sieden, brenne dir aber unterdessen grünen Petersill mit siedenden Wasser ab; und gib ihn, wenn du anrichtest, darein.

Auf eine andere Art.

Siede ein Stück Schünken, das nicht zu fett ist; so lang bis es weich ist, dann zerschneide selbes auf dem Brett zu einer feinen Farse, reibe Semmelbrösel, und schlage etliche Eyer daran, nimm klein geschnittenen Petersill, und vermische ihn mit der Farse und den Semmelbröseln. Dann mache Knöderl, gib sie gut gesalzen in ein Kastrol; und lasse sie sieden, wenn du anrichtest, gib Gewürze hinein, und auf die Tafel.

Geläckel-Suppe.

Nimm kälber- oder lämmernes Fleisch, Leber und Magen von Hühner, oder auch Gänsen, mit einem Wort: von was immer für Geflügel, dünste es, und dann zerhacke oder schneide es auf dem Brett, gib fein zerschnittenen und dann im Butter gerösteten grünen Petersill darunter, rühre etwas Mehl daran, und lasse es nochmahl dünsten, dann schütte so viel Rindsuppe darauf, als du nöthig hast, lasse es gut versieden, und wenn du anrichtest, schlag 3 oder 4 Eyerdötter in ein Geschirre, verrühre sie gut, und gieße mit selben die Suppe ab, und gib es so auf die Schüssel, oder Topf.

Kräuter-Suppe.

Nimm Sauerampfer, Kerbelkraut und Gartengrös von jedem eine Handvoll, und nachdem alles rein gewaschen, thue es von den Stängeln, schneide alles fein zusammen und dünste es im frischen Butter; dann besäe es mit Mehl, und gib etwas Rindsuppe daran, und wenn du es gut un-

ter einander gerührt hast, lasse es verkochen. Dann gib alles in ein Kastrol, und so viel Rindsuppe daran, als du glaubst, und lasse es so gemächlich sieden. Inzwischen schlage 4 Eyerdötter in ein Geschirr, sprudle sie gut ab, gib ein wenig Saffran und Gewürze daran, gieße die Suppe mit den Eyerdöttern ab, rühre sie aber fleißig; daß sie nicht gerinne, und richte sie so über gebäete Semmel an.

Suppe mit Kranewetvögeln.

Stoße so viel Kranewetvögel, als du willst, nachdem sie ausgeweidet und sauber ausgewaschen worden sind, und mit ihnen Semmelbrösel von einer Kreuzersemmel schön gelb, dann stosse sie, das ist: die Kraneweter mit einem Vierting ausgewaschenen Mandeln sammt den Schalen in einem Mörser ganz klein, und röste das Gestossene nochmahls in frischen Butter, gieße ein wenig Rindsuppe daran, und lasse es mit einander sieden, schlag es endlich durch ein Haarsieb, und die Suppe ist bereitet. Unterdessen brate so viel Kraneweter, die aber gänzlich ausgeweidet und gespicket seyn müssen, als du Personen hast; wenn sie nun in Saft gebraten sind, lege sie in die durchgeschlagene Suppe, gib Mußkatblühe, Gewürznägerl und neues Gewürze hinein, und lasse es noch ein wenig in dem Kastrol aufsieden. Dann richte sie an, gib die Kraneweter in die Mitte, und gepfarzte Semmel um sie herum. Diese Suppe wird Beyfall finden.

Schnepfen Suppe.

Wenn der Schnepf reinlich geputzt ist, nimm das Ingeweide mit allem und jeden heraus, schneide es klein, lege selbes in ein Kastrol, und lasse es im Butter anlaufen, gib Semmelbrösel, Limonienschäler, und etwas weniges Limoniensaft darauf, streiche das Schnepfengehäckel auf gebäete, und in Milch geweichte Semmelschnitzeln, lege sie in ein Kastrol, gib unten und oben Glut, und lasse es so schön gelb backen. Inzwischen brate den Schnepfen, löse ihm, wenn er gut ist, die Brust aus, und stosse selbe mit gepfarzter Semmel, Zwiebel, gelber Rübe und Limonienschäler in einem Mörser, gieße gute Rindsuppe darauf; dann gut versoden treibe es endlich durch ein Sieb, und richte sie an, belege den Topf oder die Schüssel mit dem gebäheten und bestriechenen Schnepfengehäckel so wie mit den hinteren Biegeln, und gib es auf die Tafel.

Die braune Schü- oder Saft- Suppe.

Schmiere ein Kastrol gut mit Butter, lege einige dünne Stücke Speck und Schöpsenfleisch, gelbe Rüben, Zeller- und Petersillwurzen, Zwiebel darein, schütte einen Schöpflöffel voll Rindsuppe daran, und lasse alles mit einander so lang sieden, bis von der Suppe nichts mehr vorhanden, und das übrige nur noch in der Fette prasselt. Dann gieße nach und nach Suppe darauf, lasse es fort sieden, bis sie braun ist; dann gib so viel Rindsuppe darein, als du zu gebrauchen vermeinest, lasse

es endlich aufsieden, und seige sie durch ein Sieb, gewürze sie nach Belieben, und koche ein, was dir gut dünkt.

Anmerkung.

Diese Saft-Suppe ist die Würze und zu allen Eingemachten zu verwenden.

Weiße Schü- oder Saft-Suppe.

Schwelle einen halben Vierting Mandel oder Zirbesnüssel, und wenn sie rein abgeschält sind, stosse sie zu einem Brey, du mußt sie aber während diesem mit Wasser bespritzen, daß sie nicht öhlig werden; dann nimm 3 bis 4 harte Eyer, von einem gebratenem jungen Huhn oder Kapaun das Fleisch, gebackene Semmel, und ein Stück Butter, stoße dieses ebenfalls wie die Mandeln, und dann gib alles in ein Kastrol, gieße gute Rindsuppe darauf, und lasse es sieden, bis du sie anzurichten hast, dann treib es durch ein Haarsieb, gewürze es mit Mußkatblüh, und richte sie über gepfarzte Semmel an.

Die sogenannte Kaiser-Suppe.

Nimm zur Zeit, wenn die grünen Erbsen sind, ein Seitel von solchen, ein gebratenes lämmernes Kerndl, oder auch ein gebratenes junges Huhn, etliche geröstete Semmelschnitten, und zerstosse alles in einem Mörser. Dann gib es in ein Kastrol. Inzwischen siede Carviol, Kohlrüben, gelbe Rüben, Kraut, Spargel und eine weiße Rübe, von jedem etwas, länglicht zerschnitten, in

der Rindsuppe, und schütte diese Brühe, wenn alles gut gekocht ist, in das Kastrol über das Gestossene, lasse es alsdann recht stark kochen, und treib es durch ein Sieb, lege ein Stück Butter, Mußkatblüh und das erforderliche Salz daran, und richte sie sonach über gebäete Semmel an.

Eine köstliche Saft-Suppe.

Nehme 1 Pf. Saftfleisch, ohne es auszuwaschen, schneide es zu dünnen Schnitzen, klopfe es mit dem Messerrücken sehr mürbe, und gib es alsdann in ein Kastrol, welches vorher gut mit Abschöpffette geschmiert und mit etlichen Schnitzen Speck belegt seyn muß, hiezu gib zwey geschällte und geschnittene Zwiebeln, Scherrüben, gelbe und weiße, dann Kohlrüben, grünen und blauen Kohl, Zeller und Petersill, setze es zugedeckt auf die Glut, und lasse es braun dünsten, rühre es öfters um, und gieße endlich gute Rindsuppe daran, so viel du brauchest, und wenn es dir scheinet genug gekochet zu haben, schlage sie durch ein Haarsieb, und koche darein, was dir beliebt.

Eine andere.

Lasse einige Scherrüben, klein geschnitten im siedenden Wasser ein paar Mahl aufwallen, gieße das Wasser ab, und wasche sie im frischen Wasser nochmahl gut aus, gib sie in ein Kastrol mit Schöpsen oder Schweinfleisch, belege sie mit Gewürznägerl, gelbe Rüben, Petersillwurzen, Zeller, Zwiebel und Lorberblätter, dünste alles auf einem Kohlfeuer, bis es eine schöne Farbe hat; dann

nimm das Fleisch heraus, und zerstosse das Wurzelwerk, gieße Rindsuppe daran, und schlage es durch das Haarsieb, setze es nochmahl zum Feuer, bis du anrichtest, dann gib das Fleisch in den Topf, lege gebähte Semmel herum, und schütte die Suppe gewürzet und gut gesalzen darüber.

Olio-Suppe.

Diese stärkende Suppe wird auf folgende Art zubereitet: Man nimmt in ein großes Kastrol Speck oder auch Kernfette, dazu legt man Kalbfleisch vom Hals in Stücke zerschnitten, dann auch gebratenes, sowohl von Schöpsen, als anderen Geflügel, welches man will, oder hat; ferner ganzen Zwiebel, grünen und blauen Kohl, ein Stück gelbe und weiße Rübe, große Petersillwurzen, Zeller, ganze Mußkatblüh, setze es auf ein Kohlfeuer, und lasse es mitsammen dünsten, bis es eine schöne Farbe hat, und anfängt zu krachen, dann gib etwas von einer Saftsuppe darüber; hat es endlich die Farbe, die es soll, so gieße das Kastrol mit einer ordinären Fleischsuppe bey 3 oder 4 Maß voll, und lasse es ganz gemächlich fort sieden, bis das Fleisch sammt den Kräutern fast zu einem Koch geworden ist, dann lasse es durch ein Haarsieb in ein anderes Geschirre, und reiche es in Becherln zum Trinken, findest du sie aber zu stark, so gib von einer andern Suppe, sie mag gleich weis oder braun seyn, dazu, bis sie so wird, wie du willst.

Anmerkung.

Man kann von eben dieser Suppe die in guten Kucheln so sehr benöthigte Glasse zubereiten; nur

ist dabey zu beobachten, daß die Fette rein davon abgezogen werden muß. Wenn du davon

die Glasse

Machen willst, so lasse die Suppe kalt werden; dann nimm ein paar frische Eyer, zerdrücke sie, und thue sie sammt den Schalen in die kalte Suppe, setze es auf ein starkes Kohlfeuer, und rühre sie so lang, bis sie zu sieden anfängt; hat sie etlichemahl aufgewallet, so nimm sie vom Feuer, seige sie durch ein feines Haarsieb, und setze sie wiederum auf die Glut, rühre sie aber immer, und lasse sie fortsieden, bis sie so dicke wird, daß sie sich an das Kastrol oder Geschirre anhänget, nur mußt du die Vorsicht gebrauchen, daß es nicht anbrenne. Mit dieser Glasse kannst du die Eingemachten ohne Unterschied bestreichen, sie ertheilt denselben ein schönes Ansehn und macht sie kraftvoll und wohlschmeckend.

Sie dienet auch auf Reisen. Im Falle, daß man gleich einer Suppe benöthiget wäre, so lege man ein Stücklein davon in eine Schalle oder Becherl, und gieße siedend Wasser darüber, so hat man eine gute und kräftige Suppe.

Kraft - Suppe.

Nachdem du eine alte gut gemästete Hähne sauber geputzt und ausgewaschen hast, schneide sie bey allen Gelenken in Theile, und zerschlage alle Mark und Röhrbeine, lege sie mit 2 Pfund Kalb- und Rindfleisch in ein Kastrol oder Hafen, gieße so viel frisches Wasser, als du Suppen zu haben

wünschest, darauf salze sie ganz wenig, gib eine Wurze Petersill, ein Stück Zeller, eine Zwiebel und gelbe Rübe, dann Mußkatblüh, einige Gewürznägerln und Neugewürz darein, und decke sie demnach zu; den Deckel aber mußt du sehr gut verkleben, daß kein Dunst davon entwische, und so lasse es in einem fort fünf bis sechs Stunden ganz wohl sieden. Nach dieser Frist öffne das Geschirre, seige sie durch ein Sieb, und mache Gebrauch davon.

Die Sago-Suppe.

Nimm ein Pfund Rindfleisch in ein mittelmäßiges Kastrol, und wenn selbes halbgesotten ist, gib ein lämmernes Brüstel hinzu, salze es, lege Petersill, Zwiebel, Zeller, Porie und anderes Wurzelwerk mehr, und etwas geraspelten Hirschhorn dazu, und lasse alles mitsamm so lange sieden, bis es kochweich ist, dann seige die Suppe vom Fleisch, und koche den Sago darein, behandle ihn mit dem Sude, wie die gerollte Gersten; es ist eine anfeuchtende Suppe für die Kranken.

Die Ketzer-Suppe.

Nimm ein gut geschoptes junges Huhn, und nachdem du es gereiniget, fülle es mit Reis und klein geschnittenen, gut gereinigt, und abgebrennten Maurachen, und lasse es in einer guten Rindsuppe sieden. Indessen bereite dir so viel Suppen, als du brauchst, nimm ein paar Löffel voll Milchraum, und zwey Eyerdötter, schlag sie mitsamm ab, und wenn es Zeit zum Anrichten ist, lege das

Huhn in die Schüssel, seige ihre Suppe ab, nimm von der zubereiteten dazu, gieße sie mit dem Milchraum und Eyerdöttern ab, dann salze und würze sie nach Erforderniß, und richte sie über das Huhn. Diese Suppe ist gut, und schadet keinem Religionsverwandten.

Die gebackene Leber-Suppe.

Zerschneide die Leber, nachdem du sie reinlich ausgewaschen hast, in dünne Stücke oder Schnitze, salze sie, was recht ist. Dann gib auf den Boden eines Kastrols Zwiebel, grünen Petersill, Limonienschäller und Semmelbrösel, Zwiebel, Petersillgrinn und Limonienschäller, sammt einem Stück Butter, setze es auf die Glut, und lasse es gut dünsten. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so gib in den Suppentopf oder Schüssel gebähete Semmel, und die gedünstete oder gebackene Leber darauf mit allen Ingredienzien, und so viel heiße Rindsuppen darüber, als nöthig ist, sie wird ganz verläßlich Beyfall finden.

Die köstliche Kalbfleisch-Suppe.

Nimm 1 Pf. Kalbfleisch, wasche es rein aus, salze und siede es, dann mache ein Gehäckel daraus, thu es in ein Kastrol, treib unterdessen zwey Eyerdötter im Butter ab, auch wenig Mehl darunter, gib ein wenig Wein dazu, und so dieses zusammen zu dem Gehäckel in das Kastrol, schütte Suppe daran, und lasse es dünsten. Gib alles endlich in den Anrichttopf, auf gepfarzte Semmel, und Rindsuppe mit Mußkatblüh besprengt darüber, so ist es gut.

Die Kaisergerste zu machen.

Rühre frischen Butter in einem Kastrol ab, schlag 4 oder 5 Eyer daran, gib Rindsuppe, aber nicht zu viel, dazu, und salze es ganz wenig. Wenn nun alles gut verrührt ist, gib den Deckel darauf, aber daß er sich gut schließt, und setze das Kastrol in siedendes Wasser, du mußt aber acht haben, daß kein Wasser hineinfließt, noch daß es umfällt, und so lasse es 2 ganze Stunden sieden. Wenn du es endlich geben willst, so gib in das Anrichtgeschirr gute Rindsuppe, setze es auf die Glut, und nimm mit einem Löffel die Gerste stückweise heraus und in die Suppe, je größer die Stücke seyn können, je schöner sind sie, und dann gibs auf die Tafel mit etwas Mußkatblüh besprengt.

Leberknödel in der Suppe.

Nimm Leber, häute sie gut ab, dann Mark und Zwiebel, hacke alles klein untereinander, dann treibe Mark in einem Geschirre ab, schlag 2 Eyer dazu, gib Salz, Pfeffer, Semmelbrösel, Schmalz und etwas Mehl dazu, doch daß sie nicht zu feste werden, und vermische alles gut mitsammen, formire sie ganz klein, und gib sie in die siedende Rindsuppe, wenn sie genug gesotten haben, endlich auf die Tafel.

Die Kaisergerste auf eine andere Art.

Nimm ein halbes Seitel kalte Rindsuppe, schlag ein ganzes Ey darein, sprudle es recht gut ab, und gieße es alsdann in ein Geschirr, salze es was erforderlich ist, und decke es gut zu. Dann

setze es in ein siedendes Wasser, lasse es eine Stunde lang sieden, so ist es gut.

Die köstlichen Markknöderln.

Butze vor 3 kr. Mark rein von den kleinen Beinlein, schneide es in dünne Theile, lasse es ein wenig beym Feuer zergehn, und treibe es pflaumig ab. Dann gib um 1/2 kr. in Milch geweichte Semmelschmolen dazu, rühre es darunter, und auch 4 ganze Eyer, jedes besonders gut eingerührt, salze es, und vermische mit allem vorbesagten noch die Brösel von einer Kreutzersemmel gerieben sammt Mußkatblüh, und formiere die Knöderln; seige in ein Kastrol klare Rindsuppe, salze sie, und lege die Knöderl darein, lasse sie eine Viertelstunde sieden, und sie sind gut.

Suppe mit Leberpfanzel.

Nimm in ein Geschirre einen Löffel Mundmehl, rühre es mit Obers ab, dann nimm 4 ganze Eyer und 3 Dötter, und rühre es abermahl sammt dem vorigen in ein Seitel Obers ab, salze es gut, dann schmiere ein kleines Reindl oder Kastrol mit Butter, thu das Abgerührte darein, gib ganz wenig Glut darunter, lasse es gemach zusammen gehen, und gieße eine Suppe, welche du willst darüber.

Anmerkung.

Dieses Leberpfanzel kann sowohl an Fleisch- als Fasttägen gegeben werden; es hänget immer nur davon ab, in welcher Suppe du es geben willst.

Suppe mit einem kälbernen Igel.

Nimm gebratenes oder gedünstetes Kalbfleisch

schneide es auf dem Bret sehr fein zusammen mit einer in Milch geweichten Kreuzer-Semmelschmole und etwas grünen Petersill; dann treibe Schmalz in der Größe eines Ey ab, schlage nach und nach 3 ganze Eyer daran, verrühre es gut, und gib das Geschnittene darein, auch etwas Mußkatblüh, und salze es, binde es dann in ein reines Serviet ganz runde, und lasse es in selben in der Suppe sieden; wenn du es anrichtest, gib Suppe darüber, die dir gutdünket.

Suppe mit Hirnwandeln.

Nimm von einem ganzen kälbernen Hirn die rothe Haut reinlich ab, wasche es gut aus und übersiede es, dann seige es ab, und lasse es auskühlen. Treibe einen Vierting Butter pflaumig ab, schneide das Hirn fein zusammen, und rühre es mit um 2 kr. in der Milch geweichten und ausgedruckten Semmelschmolen, wie auch 6 ganzen Eyern daran; gib aber Acht, daß es nicht zusammen lauft, salze es, und schmiere die Wandeln gut mit Butter, fülle sie nicht gar voll, und setze sie sodann in einen Kastrol, in welchem nur eines Fingergliedes hoch Wasser seyn darf, über das Kohlfeuer, decke sie zu, und lasse sie eine Viertelstunde sieden. Wenn sie nun ausgesotten sind, richte sie in die Schüssel, und gib Suppen darüber, welche du willst.

Die Mark-Suppe.

Belege ein Kastrol mit etwas Speck, mit geschnittenem Zwiebel, Petersill- und Zellerwurzen,

gelben Rüben, dann kälbernen Briesel, oder auch Schnitzel, was du lieber hast, schütte ein wenig Rindsuppe daran, und lasse es dünsten, habe aber Acht, daß es nicht braun werde, sondern vielmehr schön weis bleibe. Wenn es genug gedünstet hat, fülle das Kastrol mit Rindsuppe an, lasse es gut sieden, seige es durch ein Sieb, gib es abermahl in das Kastrol, und lege um 3 kr. Mark, gut gesäubert daran, lasse es damit versieden, und richte es gewürzet über gebähete Semmel an.

Die sogenannte französische Suppe.

Putze 3 oder 4 Petersillwurzen, so groß sie sind, auch Zeller, gelbe Rüben, Kohl, alles länglicht geschnitten, wasche es reinlich; dann lasse ein Stück Butter in einem Kastrol zergehen, thue dieses alles hinein, und lasse es dünsten, daß es sich aber nicht anbrenne; dann staube 2 Löffel Mehl daran, lasse es abermahl dünsten, salze es, und schütte endlich Rindsuppe darauf, so viel du brauchest, gib Mußkatblüh dazu, lasse es versieden, und richte sie dann über gebackene Semmel durch ein Haarsieb an.

Kälbernes Aeuterl in der Suppe.

Schneide ein Pfund Schnittel, nachdem du es abgehäutet und rein ausgewaschen hast. Dazu grünen Petersill, und um 2 Kreuzer Mark, nimm auch um 2 Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmolen, treibe einen Vierting Butter pflaumig ab, und verrühre das Fleisch sammt der Semmel gut darinnen; dann schlage 5 ganze Eyer, jedes

besonders gut verrührt, daran, und salze es, gib auch etwas Mußkatblüh dazu. Nun schmiere ein reines Serviet gut mit Butter, richte das Gerührte darein, und binde es fest zusammen, thu es in ein Kastrol mit siedendem Wasser, lasse es gegen 1/2 Stunde sieden, gebe es auf eine Schüssel, und richte eine Suppe darüber an, welche du willst.

Gemischte Suppen.

Nimm 2 übersottene Briesel, einen Obergaum ein Auterl, und 2 Kälberohren, darn geputzt, und so dünne, als es seyn kann, blattelweise geschnitten; alsdann übersottenen Karviol oder Spargel, würfelartig geschnitten. Dann gib einen Vierting Butter in ein Kastrol, dünste etliche auch dünne geschnittene Schampignons oder Maurachen sammt wenig grünen Petersill, gib das Obige alles darein, auch Salz und Mußkatblüh dazu, und lasse es mitsammen ein wenig dünsten; dann schütte Rindsuppen darauf, so viel du brauchest, lasse es versieden, gib etwas weniges Safran darein, und richte es endlich über gebäete Semmelscheiben an.

Von Suppen an Fasttägen.

Gesundheits- oder Einbrennsuppe.

Wenn du eine gute Einbrensuppe machen willst, so röste in einem Pfandel auf drey Seitel Wasser drey Kochlöffel voll Mehl ganz gelinde, bis selbes

braunlich wird, lege so viel Butter darein, als dir gut dünket, gib auch etwas Kimmel dazu, und brenne es so fort ganz gemächlich. Ist es endlich so, wie es soll, so gieße die Einbrenn in das bereitete reine Wasser, lege Petersill und Zellerwurzel sammt einem Zwiebelhäpchen dazu, und lasse es eine gute halbe Stunde kochen, schaume sie sauber ab, und salze sie; richte sie alsdann über geröstete Semmel an, nachdem du vorher Mußkatblüh und Mußkatnuß gerieben sammt etwas wenigen Pfeffer darein gegeben hast.

Sardellen-Suppe.

Setze in einem Kastrol bey einer Maß Wasser und in selben geschnittene Petersill und Zellerwurzel zum Feuer, lasse es sieden, gib ein wenig guten Wein dazu, und brenne es ganz gering ein; dann nimm vier gut ausgewaschene, und von den Gräten gelöste Sardellen, fein geschnittene Limonienschalen, grünen Petersill, ein Zäherl Knoblauch, und hacke diese Stücke klein durch einander, rühre dieses Gehäckel mit einem halben Seitel Milchraum gut ab, und schütte es in die eingebrennte Suppe, salze und würze sie, und richte sie über gebäete oder auch geröstete Semmel an.

Tyroler Brod-Suppe.

Nimm ein Stück schwarzes Brod, reibe mit selben einen Limonie gut ab, koche das Brod so lang im Wasser, bis es ein Koch ist; dann schlage es durch ein Sieb, sprudle es mit zwey Eydötter ab, gieße ein Glas voll guten weißen Wein daran,

und lasse es noch ein Mahl gut aufsieden, richte sie dann über würftlich geschnittene und geröstete Semmel an, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und gib sie auf die Tafel.

Erbsen-Suppe.

Nimm ein Seitel dörre schöne Erbsen in eine gute Halbe Wasser, ganze Mußkatblüh, ganzen Ingwer, etliche ganze Lorber und Petersillwurzen, und lasse es in einem Kastrol eine gute Stunde lang sieden, dann stoße es in einem Mörser, schlage es durch ein Sieb und salze es, so ist sie gut, und du kannst sie zu allerley Speisen verwenden.

Milch-Suppe.

Gib in eine Maß Milch etwas mehr als einen halben Vierting Zucker, und ein halb Loth gestoßenen Zimmet, lasse es sieden, und rühre sodann 6 Eyerdötter in etwas Milch ab, gib ein wenig gestoßene Näglein dazu, lasse es noch ein wenig übersieden und gieße es so durch ein Sieb über gebäete Semmel.

Milchraum-Suppe.

Nimm zu einem halben Seitel Milchraum drey kleine Löffel Mehl, rühre sie durch einander, und gieße es sodann in drey Seitel Wasser, und lasse es unter beständigen Rühren gut sieden, dann nimm 3 Eydötter, rühre sie wohl ab, seige die Suppe durch ein Sieb, und gieße sie mit den Eydöttern ab, laß sie nochmahl übersieden, und richte

sie über Semmel an, gib etwas Gewürze darein, und sie ist gut.

Obers-Suppe.

Schwelle einen halben Vierting Mandeln, schäle und stoße sie sehr fein, dann gib in ein Kastrol eine Maß Obers, thu die Mandeln und etwas Zimmet dazu hinein, und lasse es mitsammen etliche Mahl aufsieden, treibe es endlich durch ein Sieb, gib etwas frischen Butter hinein und Zucker nach Belieben, dann richte es über geröstete Semmelschnitten an.

Mandel-Suppe.

Schwelle einen Vierting Mandel, und nachdem sie geschälet worden, stoße sie recht fein, sie müssen aber inzwischen mehrmahlen angefeuchtet werden, daß sie nicht öhlig werden; dann nimm die Schmolen von 2 Kreutzer Semmeln, und treibe sie sammt den gestossenen Mandeln mittelst einer Maß siedender Milch durch ein Sieb, zuckere sie nach Belieben, und gib sie in ein mit Butter bestrichenes Kastrol, lasse sie aufsieden, gib ein Stück Butter darein, etwas Gewürz, und richte sie sodann über gebäete Semmel, Zwieback, oder auch Bißkoten an.

Falsche Mandel-Suppe.

Nimm 2 oder 3 Kochlöffel voll Mehl, und rühre es sammt einem ganzen Ey und vier Dotter in kalter Milch ab, zuckere es nach Belieben.

Dann gieße drey Halbe Maß siedende Milch darein, sprudle es gut ab, damit es nicht gerinne, gib etwas Butter in ein Kastrol, lasse es aufsieden, und rühre sie über Semmel an, welche du willst.

Chokolade-Suppe.

Nimm, nachdem du Personen zur Tafel hast, drey oder vier Zeltel Chokolade, zerschneide sie klein, nimm auch 1/2 Loth gestossenes Zimmet, und rühre beyde Stücke mit siedender Milch ab; dann schlage drey oder vier Löffel voll Mehl mit kalter Milch ab, rühre sie in zwey Maß siedende Milch, und lasse sie gut aufsieden, mische den abgerührten Chokolade darein, lege ein Stück Zucker und auch Butter darein, und richte sie so über geröstete oder gebäete Semmel an.

Falsche Chokolade-Suppe.

Du kannst ohngefähr auf eine Maß Milch drey gute Löffel voll Mehl nehmen; diese röste ganz braun, gib gestossenes Zimmet und Zucker von beyden ein Loth dazu, gieße die siedende Milch darüber, und sprudle sie gut ab, lasse sie alsdann noch eine Viertelstunde sieden, seige sie durch das Haarsieb, und richte sie über gewürfelte, oder auch in Scheiben geschnittene Semmel an.

Abgegossene süße Suppe.

Nimm ein Maß Milch, und etwas Wasser dazu, lasse es mitsammen sieden, alsdann thue

geriebene Semmelbrösel dazu, schlag es durch, gieße es mit 3 Eydötter ab, laß es noch ein wenig übersieden, richte sie über gebäete Semmel an, gib Zimmet und Zucker darauf, und so auf die Tafel.

Schwäbische Brod-Suppe.

Siede Petersill und Zellerwurzel in einem Wasser, salze es gut und gib neues Gewürze darein, dann richte schwarz sehr dünne geschnittenes Brot, wenn solches dörre ist, wird es besser, auf eine Schüßel, gieße die Wurzelsuppe darüber; brenne dann heißes Schmalz, worinnen Zwiebel braun geröstet sind, darein, gib etwas Milchraum dazu, und lasse es nochmahl aufsieden, während deme du einige Eyer, wenn du willst, darauf schlagen kannst. Man pfleget auch, um ihr einen besseren Geschmack zu ertheilen, einen Löffel voll Wein darein zu gießen, und selben mit versieden lassen.

Eine gute Krebs-Suppe.

Nimm von 8 oder auch 10 in Salzwasser gesottenen Krebsen die Schalen sammt den Mittelthellen, dann 3 oder auch 4 lebendige Krebse, 2 gebackene Eyer und etwas gepfarzte Semmel, und stoße alles in einem Mörser zu einem Brey; Dieses Gemengsel lasse gut in einer Erbsensuppe versieden, dann treib es durch ein Sieb, gib etwas Krebsbutter darein, salze es, und laß es noch ein wenig verkochen, gib Gewürz darein, und sie ist köstlich. In dieser Suppe kannst du Krebs-Auterl, Krebsschöberl oder auch Ragout, was dir immer beliebt, aufsetzen.

Krebsbutter zu machen.

Nimm die Schäler von 8 oder 10 gesottenen Krebsen, nachdem du mehr oder weniger Butter machen willst, zerstoße sie sehr fein, und röste sie in einem halben Pfund frischen Butter so lang, bis daß sich derselbe roth gefärbet hat, dann lasse ihn durch ein Sieb laufen, und behalte dir ihn zu ferneren Gebrauch.

Das Krebs-Schöberl.

Nimm nach Proportion, als du selbes größer oder kleiner haben sollst, beyläufig 20 ausgelöste Krebs-Schweife und Scheeren, doch denen Schweifen mußt du die Galle, das ist: den schwarzen Faden benehmen, und zerschneide sie ganz klein, dann schneide auch eine Kreuzer-Semmel in sehr kleine Würfel, treibe etwas Krebsbutter ab; schlage 3 oder 4 Eyer darein, rühre die geschnittenen Krebsschweife und Semmel mit dem abgetriebenen Krebsbutter gut untereinander, salze es nach Gutdünken, und formire es zu einem Schöberl, dann lasse in einem Kastrol Schmalz heiß werden, gib es hinein, und backe es schön gelb, wenn es gut gebacken ist, lasse es etwas abkühlen, und gib es, wann es Zeit zum Anrichten ist, in das Geschirre, gieße die heiße Krebssuppe darüber, und du wirst Ehre damit einlegen.

Das Krebs-Aeuterl.

Dieses so beliebte Krebs-Aeuterl wird fast auf eben die Art, wie das Schöberl, zubereitet,

Du nimmst die klein geschnittenen Krebsschweife in Milch geweichte Semmel, treibst den Krebsbutter ab, und schlagst die Eyer dazu, wie du bey dem Schöberl gehört hast. Wenn nun alles gut vermenget ist, so bestreiche ein reinliches Tuch mit Butter, und binde das Aeuterl fest in selben zu ammen, lasse es im siedenden Wasser kochen, wenn es ausgekocht ist, gib es auf die Schüssel, oder wie immer, gieße die heiße Krebssuppe darüber, besprenge es mit feiner Mußkatblüh, und dann auf die Tafel.

Das Krebs-Ragout.

Nachdem du die Krebssuppe bereitet hast, so nimm endlich einige Schambions und Maurachen, reinige sie wohl, und dünste sie, dann übersiede Spargelköpfe oder grüne Erbsen, nachdem du in der Jahreszeit bist, nimm auch Hechtenleber und einige Stück vom Hechten oder Karpfen, siede sie im Salzwasser, löse sie nachdem sie genug gesotten, von den Gräten, nimm ausgelöste Krebsenschweife, und mache aus all diesen ein mittelmäßiges Gehäckel. Gib alles zusamm in ein mit Krebsbutter überstrichenes Kastrol und etwas Mehl derüber sammt Erbsensuppe, und lasse es dünsten. Wenn du anrichtest, gib die heiße Krebssuppe auf gepfarzte Semmel in den Anrichttopf, und das Ragout darauf.

Die gebackenen Erbsen.

Um solche zu machen, nehme in ein halbes Seitel siedendes Wasser ein kleines Stücklein

Schmalz, und lasse es zergehen. Mit diesem siedenden Wasser mache von 3 oder 4 Löffel voll Mehl einen Teig an, schlage 2 oder 3 Eyer daran, rühre ihn gut ab, damit er fein und ganz flüßig werde. Inzwischen setze Schmalz über die Glut, wenn selbes heiß ist, so treibe durch ein Nudelsieb von diesem Teige immer etwas weniges in das heiße Schmalz, und bereite dir auf solche Art so viel Erbsen, als du nöthig hast, backe sie aber schön gelb, und verfahre mit ihnen nach Belieben und Erforderniß.

Erbsen-Suppe mit gebackenen Erbsen.

Nimm von der vorne angeführten Erbsensuppe, so viel du bedarfst, gib Salz und Gewürze darein, so viel erforderlich ist, brenne sie mit etwas Zwiebel ein, daß sie gelb wird, gib die gebackenen Erbsen auf die Schüssel, die Erbsensuppe darüber, und so auf die Tafel.

Fischbeischel-Suppe.

Dünste in einem Kastrol das Beischel von einem Karpfen im Butter, gib Lorberblätter, Kuttelkraut und einen ganzen Zwiebel dazu. Wenn es nun genug gedünstet hat, thu es in Erbsensuppe, siede es noch eine Weile, und dann brenne es schön gelb ein, lege Zwiebel daran, säure es mit Eßig, gib Salz und Gewürze dazu, und rühre endlich Milchraum daran, lasse es noch etwas weniges sieden, und gib sie über gepfarzter Semmel auf die Tafel.

Gestossene Hechtensuppe mit Semmel-Knöterln.

Nimm ein Stück Hechten, und backe ihn sammt einigen Semmelschnitten mehr braun als gelb. Dann nimm 2 oder 3 Eyerdotter in einen Mörser, 1/4 Pf. Zierbesnüßel, und stoße dieses sammt dem gebackenen Fisch und der Semmel gut zusammen, gib es in ein Kastrol mit Wasser, leg Zeller und Petersillwurzen darein, und lasse es gut sieden, dann schlag es durch ein Sieb, und die Suppe ist bereit. Nun reibe die Semmel, treibe etwas Butter ab, und schlage 2 oder 3 ganze Eyer darein, gib die Semmelbröseln und etwas Milch dazu, salze sie, und wenn du alles gut vermenget hast, so formire die Knöterl, und koche sie in der Hechtensuppe, so ist alles vollendet.

Gehäckel-Suppe.

Zu dieser nimm gebackenen Fisch, welcher es immer sey, löse ihn von den Gräten, dann bereite dir einige Maurachen und Schambions, grünen Petersill und einige Hechtenlebern; hacke diese Stücke ganz klein, und dünste sie im Butter. Wenn es dir gut zu seyn scheinet, gieße von der vorerwähnten Erbsensuppe, so viel du zu brauchen glaubst, daran, mache eine schöne Einbrenne, und gieße damit die Erbsensuppe ab, gib Mußkatblüh und anderes Gewürze sammt Salz darein, und dann über gebäete Semmel auf die Tafel.

Fisolen-Suppe.

Nimm auf eine Maß Wasser ein Seitel Fiso-

len, siede sie, stürze aber den Deckel auf das Kastrol, damit sie sich gut abbälgen. Treibe sie nachher durch ein Sieb, röste in der Einbrenn ein wenig Zwiebel und vermische sie gut mit der durchgeschlagenen Suppe, dann gib Salz, etwas Pfeffer und nach Belieben auch ein wenig Eßig darein; richte sie über Semmelschnitten an, und besäe sie mit gerösteten Semmelbröseln, und gib sie auf den Tisch.

Gerstensuppe mit Schwammerln.

Nimm ein Seitel schöne kleine gerollte Gerste, siede sie in einer Maß frischen Wasser, gieße aber gleich, wenn sie zu sieden anfängt, einen Löffel voll Eßig daran, damit sie weiß bleibe. Dann reinige und schneide Schwammen, welche du willst, oder hast, sie mögen frisch oder dörre seyn, dünste sie sammt grünen Petersill im Butter. Ist die Gerste dann weich genug, so gib die gedünsteten Schwammerln darein, etwas Mußkatblüh dazu, und richte sie an.

Wein-Suppe.

Nimm zu einer halben Maß guten weißen Wein ein Seitel Wasser, gib Zucker, nachdem du sie mehr oder weniger süß machen willst, und Zimmet darein, lasse es sieden, und gieße sie mit 6 oder so viel Eydötter ab, als dir gut dünkt, und sie wird ächt seyn.

Bier-Suppe.

Siede das Bier, das du zur Suppe bestimmst, in einem Kastrol, gib Gewürz und Zucker daran,

sprudle 6 oder 8 Eydötter in einem halben Seitel Obers wohl ab, und gieße sie unter währenden Sprudeln in das siedende Bier, koste es, ob es süß genug, im widrigen Falle helfe durch Zucker ab, und gib sie über gebäete Semmel angerichtet auf die Tafel.

Kräuter - Suppe.

Wasche grünen Petersill, Saurampfen, Kerbelkraut und Gartenkrös sauber aus, schneide von den 3 letzteren von jedem eine Handvoll, vom Petersill aber nur etwas weniges sehr klein, dünste sie im Butter, rühre einen Löffel voll Mehl daran, und dann lasse sie in einer Erbsensuppe aufsieden, gib Mußkatblüh und Gewürze dazu, sprudle 4 Eydötter mit einem Seitel süßen Milchraum gut untereinander, gieße sie damit ab, leg ein paar Safranblüthen darein, rühre sie noch ein wenig beym Feuer, und richte sie sodann über gebäete Semmel an.

Frösch - Suppe.

Du mußt die Frösche sehr sauber auswaschen, dann nimm ein Stück Butter in ein Kastrol, lege grünen Petersill, Spargel, wenn es seyn kann, auch Schambion und Maurachen sammt den Fröschen darein, gib etwas Mehl darüber, schütte Erbsensuppe dazu, und lasse sie dünsten. Wenn sie genug gedünstet sind, gieß Erbsensuppe daran, so viel du zu geben Willens bist, salze und gewürze sie nach Bedürfniß, und richte sie endlich über gut gebäete, und mit Mußkatnuß beriebene Semmelschnitten an.

Suppe mit Hechtenknöterln.

Löse 2 große Stück Hechten von Gräten, und schneide sie roher zusammen, die Haut aber muß vorher auch abgenommen werden; nimm um 2 kr. in Milch geweichte Semmelschmolen, von 3 Eyern ein Eingerührtes, fein geschnittenen grünen Petersill, und mische alles gut untereinander. Dann treibe einen Vierting Butter ab, rühre nach und nach 3 ganze Eyer und 4 Dötter sammt wenig Mußkatblüh daran, gib noch 2 Löffel Obers oder Milchraum, und Salz dazu, mache aber den Teig nicht zu fest, formire endlich kleine Knöterl, diese kannst du backen, oder in der Erbsensuppe, oder auch im Salzwasser sieden, gib, wenn du sie anrichtest, eine Suppe dazu, welche dir beliebt, sie sind in jeder gut.

Anmerkung.

Auf diese nähmliche Art, und von den nähmlichen Bestandtheilen werden auch die so sehr beliebten Hechtenwürsteln gemacht; nur kommt es immer auf die Quantität an, als du brauchest, wornach auch die Zugehör zu vergrößern ist.

Suppe mit gebackenen Semmelknöterln.

Treibe 6 Loth Schmalz pflaumig ab, rühre um 1 kr. in Milch geweichte Semmelschmolen darunter, so wie auch 4 ganze Eyer, jedes besonders, und Semmelbröfel, salze es, und mische es gut zusammen, nur habe Acht, daß der Teig nicht zu fest werde; formire die Knöterl, und backe sie aus dem Schmalz. Eine halbe Viertelstunde vor

dem Anrichten lasse sie in der Suppe ein paarmahl aufsieden, gib etwas Gewürze darüber, und auf den Tisch.

Anmerkung.

Man kann sie nach Belieben in gestossener Schleinsuppe, oder in klarer Erbsensuppe geben.

Eyergerstel mit Schampignons.

Auf ein mittelmäßiges Kastrol nimm um zwey Kreuzer geriebene Semmelbrösel, thue sie hinein, schlage 8 ganze Eyer daran, gib ein Stück Butter dazu, salze es, und vermenge es gut untereinander, dann gib eine gute Erbsensuppe dazu, und lasse es versieden, sehe dich aber vor, daß es sich nicht anbrenne. Unterdessen schneide 6 sauber geputzte Schampignons mit grünem Petersill, und etwas gestossener Mußkatblüh, gib es dazu, lasse es noch ein wenig mit verkochen, und richte sie an.

Klare Schlein-Suppe.

Backe zwey Schleine im Schmalz schön gelb und zwey Zwiebelhäppel; schneide zwey geputzte Petersillwurzen in der Mitte entzwey auf vier gespaltene Theile, so auch 2 Stück Zeller und 2 gelbe Rüben, pfarze sie im Schmalz, und gib es sammt den Schleinen in ein Kastrol, auch Erbsen-Suppe dazu, lasse es gut aufsieden, salze es, und bestreue es mit ein wenig Mußkatblüh, dann richte es über gebäete oder gepfarzte Semmel an.

Gestossene Fisch-Suppe.

Nimm einen Hechten- oder Karpfenkopf, oder

auch welchen Fisch immer, backe ihn im Schmalz, pfarze auch um 1/2 kr. Semmelschnittel, und stoße dieß alles in einem Mörser sammt zwey gebackenen Eyern, thu alles in ein Kastrol, schütte hinlängliche Erbsensuppe darein, und lasse es mitsammen gut versieden. Dann schlage es durch ein Sieb, salze es, gib Mußkatblüh und ein Stückel Butter darein, lasse es nochmahl übersieden, und richte sie an über was du willst.

Gestoßene Erbsensuppe.

Siede 1/2 Maß Erbsen ganz weich, lege Petersillwurzel, Zeller und gelbe Ruben dazu; Stoße sie dann, und treibe sie durch ein Sieb mit dem Erbsenwasser, daß sie mehr dick als dünne sind. Dann thue sie in ein Kastrol, salze sie, und lasse sie abermahl aufsieden, inzwischen lasse etwas Schmalz in einer Pfanne heiß werden, mache mit 2 Kochlöffel Mehl eine schöne gelbe Einbrenne, schneide ein halbes Zwiebelhappel, röste es, und gib es damit in die Suppe, lege ein Stück Butter und etwas Mußkatblüh hinein, und lasse es versieden, nachdem richte es über gepfarzte Semmelbröckel an. Du kannst auch gebackene Frösche in dieser Suppe aufsetzen.

Braune Schü = Suppe.

Gib in ein Kastrol so gut mit Butter geschmiert seyn muß, gelbe Rüben, Zwiebel, Zeller und Petersill, und bedecke dessen Boden mit diesen Wurzelwerk; dann lege Fische, stückweise zerschnitten, sie mögen von einer Gattung seyn, von

welcher sie wollen, darüber, oder, wenn es beliebig ist, sogar gebackenen Karpfen: schütte sodann einen Schöpflöffel voll Erbsenbrühe daran, lasse es dünsten, bis es zu praseln anfängt, und ganz braun ist; nach diesem gib so viel Erbsensuppe daran, als du haben willst, und setze es nochmahl auf das Feuer; ist es endlich genug gekocht, seige es durch ein Sieb, lege ein Stück Butter daran, salze und gewürze es, und koche darein, was du willst, alles wird sehr schmackhaft davon werden.

Weiße Schü-Suppe.

Zu dieser nimm einen halben Vierting Zierbisnüßel oder Mandel, schwelle, schäle und stoße sie sehr klein, dann gib 4 hart gesottene Eyer, einen gebackenen Hechten, oder was sonst für einen Fisch, gebackene Semmelschnitten und ein Stück Butter in den Mörser, und stoße es eben so klein, wie die Mandeln, dann thue alles zusammen in ein Kastrol, gieße Erbsensuppe darauf, laß es gut sieden, salze und gewürze es mit Mußkatblühe, treibe es durch ein Sieb, und richte sie über gepfarzte Semmel an.

Kraft-Suppe.

Nimm fein geriebene Semmelbrösel, und koche sie in einer halben Maß siedenden Wasser, so lang, bis selbes anfängt dicke zu werden. Dann gib ein halbes Seitel guten weißen Wein, ein Stück ganzes Zimmet und Limonienschalen darein, lasse es nochmahl aufsieden, rühre etwas Mehl mit 2 oder 3 Eyerdötter und ein wenig Limoniensaft

sammt fein gestoßenen Zucker ab, sprudle dieses abgerührte in die Suppe, lasse es noch ein wenig aufsieden, und gib es dann auf die Tafel.

Schnecken-Suppe.

Nimm Schnecken, so viel du willst, siede sie, dann löse sie aus, und benehme ihnen den Stein, und die Schweife, und hacke sie sammt Petersillgrünen ganz fein. Inzwischen siede Petersillwurzeln im Wasser, und brenne sie mit Butter ganz gering ein, dann backe ein Stück Fisch, welcher es immer ist, und etliche Semmelschnitten, zerstoße sie im Mörser, thue es in die Suppe mit ein paar Safranblüthen, und lasse es gut sieden. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, schlage sie durch ein Sieb, und richte sie gut gesalzen und mit geriebener Mußkatnuß besprengt über gebäete Semmel an. Die gehackten Schnecken lasse im Butter anlaufen, gib ihnen etwas Pfeffer und Suppe daran, und alsdann in die angerichtete Suppenschüßel oben darauf.

Erbsensuppe mit Zeller und Brockerln.

Siede Erbsen ganz weich, schlage sie durch ein Sieb, und setze sie zum Feuer, lasse sie mehrmahl sieden, gib Mußkatblüh und einige Blüthen Safran daran. Hernach putze ein Stück Zeller, schneide ihn sammt dem Grünen blatweise, dann nimm auch Brockerln, so klein als du sie haben kannst. Setze in einem Pfandel Schmalz auf, wenn es heiß ist, rühre einen Löffel Mehl daran, röste es schön gelb, lasse etwas klein geschnittenen

Zwiebel in der Einbrenn anlaufen, und thue sie in die Erbsensuppe. Eine Viertelstunde bevor du anrichten sollst, gib den geschnittenen Zeller und die Brockerln darein, lasse sie mit der Suppe gut versieden, salze sie, und lege ein Stück Butter zugleich dazu, hernach richte sie über gebäete und mit Mußkatnuß überriebene Semmelschnitten an, und gibs auf die Tafel.

Die Lombardersuppe.

Nimm Zardi, Karniol, Kohlrüben, weiße und gelbe Rüben, Spargel, ein Stück vom süßen Kraut, schneide alles länglicht, und brenne es etlichemahl mit siedenden Wasser ab; Dann dünste sie mit grünen Erbsen im Butter, gieße Erbsenbrühe darauf, lasse es mitsammen aufsieden, seige es hernach durch ein feines Haarsieb, gewürze und salze sie, und gib sie über gebäete Semmel zur Tafel.

Anmerkung.

Diese Suppe kann mit Krebspfanzeln, oder Krebsknöterln, oder auch einem Krebsschöberl, gegeben werden.

Zweyte Abtheilung.

Von Fleisch-Speisen.

Das gedämpfte Rindfleisch.

Um diesem beliebten Gerichte all jenen Geschmack mitzutheilen, der dabey erfordert wird, so nimm