

gen gemacht werden; so werden auch immer nur die Abschnitte von geschwungenen Brüstchen (S. Abschn. v. d. Fasanen) oder von einer andern Speise, wo selbe ausgelöst werden, verwendet. Das Fett wird dann sehr rein abgenommen. Kapphühner, Waldschneppen, Mooschneppen, Krametsvögel und jene andere Art Essenzen werden so behandelt. Die Zeit des Kochens muß im Verhältnisse der Menge stehen, in geringster Menge des Vorrathes kann sie aber nicht weniger als zwey Stunden seyn.

Dritter Abschnitt.

Von den Suppen.

Gestossene Suppe. (Soupe à la Reine.)

Die Franzosen gaben dieser, stets den ersten Rang behauptenden Suppe den Nahmen: Suppe der Königin. Wenn der Nahme der Sache angemessen und im gewissen Maaße der Wirkung entsprechen soll, so haben sie vollkommen Recht gehabt; es ist eine Art stillschweigenden Übereinkommens in ganz Europa, daß sie stets die Dominante aller Suppen bleibe; und so wird überall, wo die Kunst herrscht und die Gäste bedient, die Soupe à la Reine aufgetischt.

Es werden vier gebratene Kapaunerbrüste von aller Haut und Masern gereinigt, sehr fein geschnitten, und hernach gestossen. Ein Viertelpfund sehr rein gewaschener Reis mit einer weißen starken Brühe zu einem Koche gekocht, und mit dem Fleische nebst sechs hart gekochten Eyerdottern auf das feinste vermengt, mit dem Consommé (S. Consommé) zu einer dicken Suppe verdünnet, mit Salz, feinem weißen Pfeffer und etwas Muskatnuß bis zum angenehmen Geschmack gehoben, und durch ein feines Haartuch gestrichen. Eine Stunde vor dem Anrichten wird die Suppe in kochend heißes Wasser (heißes Bad) gestellt und geärrt. Über kleine gewürfelt geschnittene, in Butter gebackene Semmel gegossen, und so schnurdick sich vom

öffel spinnend eines kräftigen, aber lieblichen, Geschmacks aufgetischt.

Man pflegt dieser Suppe etwas Mandelmilch beyzumischen, um ihr eine schönere Weiße zu geben. Wird aber reinlich und behutsam zu Werke gegangen, so wird sie ohne diese Beymischung weiß.

Hauptsächlich ist darauf zu sehen, daß wenn sie in dem heißen Bade nicht heiß genug würde, und man gezwungen wäre, sie über schwacher Gluth mehr zu kochen, welches während dem Aufziehen mit dem Schöpfloßel geschehen müßte, daß sie nicht kochte; denn in diesem Falle löst sich die Verbindung auf, die Suppe ist gestockt, und folglich als mißrathen zu betrachten.

Gestößene Nepphühner-Suppe, oder Nepphühner-Goulée.
(Purée de Perdrix.)

Ganz so wie die vorhergehende wird diese sehr schmackhafte Suppe behandelt, mit dem kleinen Unterschiede jedoch, daß die erste weiß, diese aber braun seyn muß. Statt des Reißes wird klein geschnittene Semmel, lichtbraun in Butter geröstet, mit der Brühe aufgegoßen verkocht, mit dem gestoßenen Fleisch und sechs hart gekochten Eyerdottern vermengt, durchgestrichen, mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und Glace gehoben, mit Consommé schnurdünne flüssig gemacht, und über in Butter gebackene würflicht geschnittene Semmel kochend heiß angerichtet.

Mit den Fasanen, Schnepfen und anderen feinem Wildpret wird stets so verfahren. Bey einem größern Aufwande könnten statt der gewürfelten Semmeln die Brüste des Kapauns oder Nepphuhns so geschnitten und gebraucht werden.

Hirn-Goulée. (Soupe à la Reine de Cerveille
de Veau.)

Zwei Paar Kalbshirne werden rein abgehäutet, zehn Minuten lang weiß gekocht (blanchirt), dann abgeseiht; endlich in zwölf Loth zerlassener Butter über starkem Windofen bis zum Eintrocknen des sich viel ergebenden Saftes geröstet; hernach werden sie mit einem Viertelpfund sehr weich gekochten Reißes

vermengt, und mit sechs hart gekochten Eyerdottern durch ein Haartuch gestrichen und der gestohlenen Suppe gleich dünn gehalten; überhaupt alle Rückfichten des feinen Geschmacks, schöner Weiße, der gehörigen Flüssigkeit und genauen Mischung werden hier wie bey jener gleich beobachtet. Sie wird kochend heiß, über klein würflicht geschnittene, und in Butter gelbgebäckene Semmel gegossen und aufgetragen.

Durchgeschlagene Fisoln = Suppe (Soupe à la Condé.)

Es werden eine halbe Maas kleiner rother Fisoln, die rein durchgelaubt und gewaschen worden sind, mit zwey Maas leichter Brühe (S. Abschn. v. d. Brühen), einem Pfund Schneidschinken, zwei spanischen Zwiebeln, vier Gewürznelken, zwey gelben Rüben und einem Lorberblatte sehr weich gekocht, dann durch ein großes Haartuch gestrichen, mit einer Maas Consommé (S. Consommé) verdünnet, noch einmahl aufgekocht und auf der Seite eines Windofens langsam gehen gelassen, damit das Fett und der Schaum rückwärts leicht aufsteigen und abgenommen werden können. Wenn es dann wieder zu einer gewissen Dicke eingekocht hat, nämlich bis es sich schnurdick vom Löffel spinnt, so wird sie noch einmahl durch ein feines Haartuch gestrichen, gut abgerührt, mit wenig Salz, weißem Pfeffer und Glace gehoben, in eine Sauce-Casserole gethan, und eine Stunde vor dem Anrichten in kochend heißem Wasser warm gemacht. Hierein kommen bey dem Anrichten klein gewürfelt geschnittene, in Butter gebäckene Semmeln.

Eine dunkelrothe braune Farbe, die in's Vile spielt, ist ihr Attribut, die man nur durch eine gänzliche Auflösung der Frucht mittelst anhaltenden Kochens erhalten kann.

Durchgeschlagene gelbe Rüben = Suppe. (Purée de Carottes.)

Von sechzehn daumdicken gelben Rüben, die abgeschaben und abgewaschen worden sind, wird das zarte Fleisch an dem Kern herunter geschnitten, mit drey spanischen Zwiebeln und zwey Petersilienwurzeln auf Blätter geschnitten, in einem halben

Pfund Butter sehr langsam bis zu ihrem gänzlichen Weichwerden gedünstet, mit zwey Maass Brühe genässet, und durch ein grobes Haartuch gestrichen, dann auf einer Ecke des Windofens langsam kochen gelassen, damit das aufsteigende Fett und der Schaum leicht abgenommen werden können. Nach dem reinen Abschäumen wird sie noch einmahl durch ein feines Haartuch durchgestrichen, gut abgerührt, mit Salz, Concassé, Glace, und wenn die Rüben nicht Süße genug haben, mit einem Stückchen Zucker gehoben, in eine Sauce-Casserole gegossen, und eine Stunde vor dem Anrichten in kochend heißem Wasser warm gestellt. Hinein kommen bey dem Anrichten, weich gekochter Reis (S. Abschn. Reis.), Habernudeln (S. Habernudeln), oder klein gewürfelt geschnittene, in Butter gebackene Semmeln.

Durchgeschlagene Wurzeln = Suppe. (Une Crecy.)

Acht gelbe Rüben, sechs Petersilienwurzeln, zwey Köpfe Sellerie und sechs spanische Zwiebeln werden, nachdem alles gepuzt und gereinigt ist, auf dünne Blättchen geschnitten, und ungefähr zwey Stunden lang in zwölf Loth Butter langsam gedünstet; bey dem Dünsten wird der Deckel sorgfältig darauf gethan, damit der leichte Dampf nicht verfliehet, die Wurzeln werden dann mit einem Kochlöffel fein abgerührt, mit zwey Maass Brühe genässet, durch ein grobes Haartuch gestrichen, und noch einmahl an der Ecke des Windofens langsam gehen gelassen. Das aufsteigende Fett und der Schaum werden von Zeit zu Zeit abgenommen, und wenn es den vierten Theil, oder so viel eingekocht hat, daß es sich schnurdick vom Löffel spinnt, so wird es noch einmahl durch ein feines Haartuch gestrichen, in eine Sauce-Casserole gethan, mit Salz, weißem Pfeffer und Glace nebst etwas Muskatnuß und Zucker gehoben. Eine Stunde vor dem Anrichten wird selbe in kochend heißem Wasser gewärmt, und über weich gekochten Reis aufgegossen.

Scherrüben = Goulée. (Parée de Navets.)

Die abgeschabenen Scherrüben werden zu dünnen Blättchen geschnitten, auf eine Maass solcher Rüben kommen eben so

geschnittene zwey spanische Zwiebeln, eine gelbe Rübe, zwey Petersilienwurzeln und ein halber Kopf Sellerie. Dieß alles wird mit einem Viertelfund Butter ungefähr zwei Stunden langsam gedünstet, mit einem Kochlöffel fein zerdrückt, mit zwey Maaß Brühe genäßet, eine Stunde langsam gekochet, abgefettet, und wenn es auf drey halbe Maaß eingekochet hat, durch ein feines Haartuch gestrichen. Durch das Dünsten muß diese Goulée eine rothbraune Farbe bekommen; wenn sie nicht genug braun wäre, so müßte mit der schwarzen Brühe nachgeholfen werden. Die Suppe wird mit Salz, weißem Pfeffer und Glace, überdieß aber stark mit Zucker bis zum kräftig Angenehmen gehoben; über dem Feuer während des Aufgießens siedendheiß gemacht, und auf klein gewürfelt geschnittene, und in Butter geröstete Semmel gegossen.

Durchgeschlagene grüne Erbsen=Suppe. (Une Purée de Pois verts.)

Unerthhalb Maaß grüne Zuckererbsen werden ausgewaschen, das Wasser und alles oben Schwimmende abgegossen, noch einmahl Wasser mit einem Viertelfund Butter darauf gethan, und so lange mit der Hand abgearbeitet, bis die Butter sich um die Erbsen gesponnen hat; dann wird das Wasser wieder herabgeseihet, die Erbsen mit einem Buquet (S. Abschn. feines Kräutchen), Salz und weißem Pfeffer gewürzt, zugedeckt, und so langsam bis zu ihrem gänzlichen Weichwerden gedünstet; hernach durch ein Sieb geschlagen, mit zwey Maaß Brühe genäßet, abgerührt, eine Weile langsam kochen gelassen, abgeschäumt, abgefettet, und dann durch ein feines Haartuch gestrichen; sie muß schnurdick vom Löffel fließen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird sie über dem Feuer bis zum Sieden gezogen, mit weißem Pfeffer, Glace, einem eygroßen Stück sehr frischer Butter gehoben, und auf klein gewürfelt geschnittene Semmel, welche in Butter geröstet ist, in den Topf gegossen. Schöne lichtgrüne Farbe, und liebliche Süße empfehlen ihren Genuß.

Linsen = Goulee. (Une Purée de Lentilles.)

Diese Suppe wird mit Linsen ganz so, wie die à la Condée (S. Fisolensuppe) behandelt, bei dem zweyten Durchstreichen durch ein feines Haartuch werden zwey gebratene Repphühnerbrüste, sehr fein gestoßen, mit durchgestrichen; bei dem Anrichten kommen auf kleine Würfel geschnittene vier Repphühnerbrüste, in Ermanglung dieser aber eben so geschnittene und in Butter gebackene Semmeln.

Durchgeschlagene Kastanien = Suppe. (Une Purée de Marons.)

Zwey Pfund schöne Kastanien werden Stück für Stück an der Spitze aufgeschnitten, und in einer Pfanne unter immerwährendem Schwingen über dem Feuer langsam gebraten, und dieß zwar nur so lange, bis die obere Schale auffpringt, und sich leicht wegnehmen läßt. Sie werden dann ganz heiß, ohne mindester Schale fein gestoßen, mit Brühe abgerührt, und durch ein feines Haartuch gestrichen. Sie müssen mit der Brühe so genäßet werden, daß die durchgestrichene Suppe schnurdick vom Löffel fließt. Die Suppe wird eine halbe Stunde vor dem Anrichten über schwachem Feuer bis zum Sieden aufgegossen, mit Salz, Pfeffer, Glace und einem eygroßen Stück Butter gehoben, und über kleingewürfelt geschnittene, und in Butter geröstete Semmeln in den Topf gegossen. (Siehe die durchgeschlagene Fisolensuppe.) Diese Suppe hat zu wenig Fleischgeschmack; um diesem abzuhelfen, hat man angefangen gebratene Kapaunerbrüste zu Hülfe zu nehmen, es hat den Mangel glücklich gehoben, und so wird nun immer fortgefahren. Die Brüste werden fein gestoßen, und mit der obigen Masse durch das Haartuch geschlagen.

Spargel = Suppe. (Potage aux Points d'Asperges.)

Die Schneidespargel, die dünnen und grünen Stämmchen, werden vom Kopfe abwärts, wo sie sich leicht brechen lassen, abgebrochen, bis an den Kopf von allen Blättchen gesäubert,

dann auf erbsenkleine Stückchen geschnitten, fünf Minuten lang in eine Brühe abgekocht, dann abgeseiht, und wenn ihrer eine Maaß sind, in zwey Maaß Brühe eine Viertelstunde langsam kochen gelassen, dann leicht gesalzen, und auf die im Topf geweichten Semmeln gegossen. Suppen, die mit Grünzeug erscheinen, werden mit Semmelrinden versehen, zu diesem Endzweck werden die Semmeln abgerieben und die abgeriebene Semmelrinde auf thalergroße runde Stücke messerrückendünn geschnitten, im heißen Ofen oder auf einem Roste gelb getrocknet, und in den Topf gethan, wo sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten mit fetter gesalzener Brühe begossen und zugedeckt wird. Bey dem Anrichten kömmt dann die übrige Suppe darüber. Zu bemerken bleibt, daß man die Suppe mit Grünspeisen gerne etwas fett läßt.

Gelbe Rüben-Suppe. (Potage aux Carottes nouvelles.)

Eine Maaß klein und zierlich zugeschnittene junge Goldrüben, werden mit zwey Maaß Brühe genässet, und langsam weich gekocht, welches in einer bis anderthalb Stunden geschieht, dann mit sehr wenig Salz, weißem Pfeffer und Muskatblüthe gehoben, mit schwarzer Brühe gefärbt, und wie oben über die Semmeln in den Topf gegossen. Sie muß nebst ihrem angenehmen Geschmack braungelb und kristallenklar seyn.

Kräuter-, oder Gesundheits-Suppe. (Soupe santé, ou Soupe aux fines herbes.)

Vier Hände voll Sauerampfer werden vom Stängel abgeklaut. Eben so viel Häuptchen Salat von den Rippen abgezupft, und zwey Hände voll Körbelkraut nebst einer Hand voll grüner Petersilie, werden in mehreren Wässern ausgewaschen, damit kein Sand darin bleibe, und dann in einem Viertelpfund Butter eine Stunde langsam gedünstet. Darüber werden drey halbe Maaß kochender Brühe gegossen, dann noch eine halbe Stunde kochen gelassen, und sonach mit Salz und weißem Pfeffer gehörig gewürzt über die Semmeln (S. die Spargel-Suppe), in den Topf gegossen.

Salat-Suppe. (Potage aux Laitues éminées.)

Acht Hände voll von den Rippchen abgezupfter Hauptessalat, der in drey bis vier Wassern gewaschen ist, werden in sechs Löffel voll reinem Rindfette eine Stunde langsam gedünstet, mit Salz und weißem Pfeffer ein wenig gewürzt, mit drey halben Maas Brühe genässet, eine halbe Stunde gekocht, dann mit etwas schwarzer Brühe gefärbt, und über die im Topfe geweichten Semmeln gegossen. (S. die Spargel-Suppe.)

Gefüllte Salat-Suppe. (Potage aux Laitues farcies.)

Zwanzig Hauptchen Salat, von den gröbern Blättchen gereinigt, werden einige Mahle ausgewaschen, eine Viertelstunde in gesalzenem Wasser abgekocht, und sonach in's kalte Wasser gethan, nach einigem Auskühlen dann behuthsam auf ein großes Sieb gelegt, damit das Wasser rein abfließe; hernach ein jedes Hauptchen sorgsam auseinander gelegt, und mit einem eygroßen Stückchen Kalbfleisch-Fasch (S. Abschn. von Faschen) angefüllt, die Blätter dann darüber gezogen, dem Ganzen wieder eine gefällige Form gegeben, und in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, endlich mit Speckplatten überlegt, mit zwey Schöpflöffeln fetter Brühe genässet, gesalzen, mit ein wenig weißem Pfeffer und Muskatblüthe gewürzt, und anderthalb Stunden langsam kochen gelassen. Vor dem Anrichten wird dieser Salat auf ein Tuch heraus gelegt, damit das Fett abfließt, und so über die im Topfe geweichte Semmel (S. Spargel-Suppe) gethan, und mit drey halben Maas Brühe genässet, die mit schwarzer Brühe gefärbt, mit Salz und weißem Pfeffer gehoben wird.

Kohl-Suppe. (Potage aux Choux.)

Je nachdem die Häuptel Kohl groß sind, werden hiervon drey oder sechs von den gröbern Blättern gereinigt, auf die Hälfte oder auch auf vier Theile geschnitten, und in mehreren Wassern ausgewaschen; dann eine halbe Stunde in gesalzenem Wasser abgekocht, und auf ein Sieb gelegt; nach dem Abflusse des

Wassers in eine Casserole, die mit Speckplatten belegt ist, gethan, mit Salz und weißem Pfeffer bestäubt, mit Speckplatten bedeckt, und sehr fetter Brühe fingerdick hoch den Kohl überspielend genäßet, und so recht langsam, mit unten und oben angebrachter Gluth zwey Stunden gedämpft. Bey dem Anrichten wird der Kohl Stück für Stück auf's Tuch gelegt, damit das Fett abfließe, dann über die im Topfe befindlichen Semmeln (S. die Spargel-Suppe) gethan, und mit drey halben Maaß gesalzener kochender, etwas braun gefärbter Brühe begossen.

Frühlings-Suppe. (Potage Printanière.)

Diese Suppe wird aus den ersten hervor keimenden Pflanzen gemacht, wovon sie denn auch ihren Nahmen führet. Es werden die kleinsten neuen gelben Rübchen in kleine Olivenform oder auf dünne kurze Stäbchen geschnitten. Eben so viel Schneidspargel, nämlich eine halbe Maaß, zwey Hände voll Petersilienwurzel, eben so geschnitten, dieses ohne den Spargel wird mit zwey Maaß Brühe genäßet und langsam gekocht, nach einer Stunde kommen vier Hände voll abgezupfter Salat, eben so viel abgeklaubter Sauerampfer, zwey Hände voll Körbelkraut, eine Hand voll grüne Petersilie, und eine Hand voll zu dünnen Stückchen geschnittenen Bory, alles in mehreren Wassern gewaschen. Hierzu eine halbe Stunde später kommt der Spargel, der noch eine halbe Stunde kochen muß. Nach Verlauf obiger zwey Stunden, in welchem es zu kochen nicht aufgehört hat, soll alles auf den gehörigen Punct weich seyn. Die Suppe wird nun mit Salz und Muskatnuß gehörig gewürzt, und über die im Topfe befindlichen Semmeln gegossen. (S. Spargel-Suppe.)

Viele, mit denen ich zu thun hatte, und die sich des bessern Wissens rühmten, verlangten diese köstliche Suppe bedeutend fett und dick mit besagtem Grün und Semmeln. Dann grenzt sie aber zu sehr an die weiterhin vorkommende Soupe à la bonne femme.

Sommer-Suppe. (Potage Julienne.)

Weil im Sommer die Wurzeln und Kräuter nicht so zart wie im Frühling sind, so werden sie zu dieser Suppe vorerst ge-

dünstet und bekommen andere Form (S. d. Frühlings-Suppe). Die gelben Rüben werden abgeschaben, auf daumenbreite Stücke geschnitten. Diese Stücke auf halben Messerrücken dünne Bänder bis auf den Kern, der, minder gut, hierzu nicht verwendet wird, und diese Bänder auf dünne Fäden geschnitten. Eben so die Petersilienwurzel und auch der Sellerie und Vory. Auf eine halbe Maas so geschnittener gelber Rüben kommt eine Viertelmaas Petersilie und eben so viel Sellerie, den gelben Rüben gleich Vory. Dieß wird, nachdem es einige Male gewaschen worden ist, in einem halben Pfund rein aufgeworfenen Rindfett eine Stunde lang gedünstet. Hierzu kommen dann vier Hände voll von den Rippen abgezupfter Häuptelsalat, eben so viel abgeklaubter Sauerampfer, zwey Hände voll Körbelkraut, eine Hand voll grüne Petersilie und eine halbe Maas grüne Erbsen; es wird alles zusammen noch eine halbe Stunde gedünstet, hernach erst mit zwey Maas Brühe genäßet und eine Stunde langsam gekocht, das Fett wird bis auf einen kleinen Theil abgenommen, die Suppe leicht mit Salz und Concassé gewürzt und über die im Topfe befindlichen Semmeln gegossen. (Siehe Spargel-Suppe.) Farbe und angenehmer Geschmack müssen sie empfehlen.

Gärtner-Suppe. (Potage à la Jardinière.)

Ganz so wie die vorhergehende wird diese Suppe behandelt, nur daß alles in großen Stücken ungeziert hinein kommt, und mit ein Paar Häuptel Kohl vermehrt wird.

Bauern-Suppe. (Potage à la bonne femme ou à la Paysanne.)

Acht Hände voll abgezupfter Salat, eben so viel Sauerampfer, zwey Hände voll Körbelkraut und eine Hand voll grüne Petersilie werden in mehreren Wassern gewaschen und in acht Eßlöffel voll reinem, von der Brühe abgenommenem Rindfette eine Stunde lang gedünstet, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, mit drey halben Maas Brühe genäßet, eine Stunde langsam gekocht, und auf den halben Topf voll gebäheter oder getrockneter Semmel gegossen. (S. d. Spargel-Suppe.) In eini-

gen Minuten hat die Semmel die Brühe in sich gezogen, und das Ganze wird so dick, daß der Löffel darin stehen bleibt. Das Fett darf nicht abgenommen werden.

Französische Suppe. (Pot au feu.)

Ich nenne sie französische Suppe, weil sie in ganz Frankreich angetroffen wird. Die Franzosen heißen sie auch die Bürger-Suppe, vermuthlich weil bey dem Pariser Bürger das ganze Jahr hindurch keine andere auf den Tisch kommt.

Drey Pfund Rindfleisch mit einem kälbernen Knochen werden in zwey und ein halb Maß Wasser zugesetzt, in's Kochen gebracht und abgeschäumt. Während dieser Zeit wird eine große Zwiebel in die Guth geworfen und so lange gebraten, bis die obere Schale verbrannt ist; diese und die zweyte braune Schale werden dann abgenommen, und die Zwiebel nebst einer andern, die mit vier Gewürznelken gespickt ist, hinzu in den Topf gethan. Hierzu kommen acht bis zehn daum dick und lang geschnittene gelbe Rüben, einige Stücke Petersilienwurzeln, ein halber Kopf Sellerie, und zwey auf vier Theile geschnittene Häuptel Kohl; das Ganze wird etwas gesalzen, der Topf zugedeckt und langsam bis zum völligen Weichwerden gekocht, die Brühe dann sammt Fleisch und den übrigen Ingredienzen über einige Schnitten Semmeln angerichtet. Zu dieser Suppe muß das Fleisch sehr fett genommen, und das Fett nicht, oder doch nicht alles abgenommen werden.

Jäger-Suppe. (Potage au chasseur.)

Diese Suppe wird eben so wie die vorhergehende behandelt, nur werden zwey Kapphühner und ein Feldkaninchen mit in den Topf gethan und so mit angerichtet.

Herbst-Suppe. (Une brunoise, ou une faubonne.)

Es wird Alles wie zu der Sommer-Suppe genommen, nur daß anstatt fadenweise, das Wurzelwerk klein gewürfelt geschnitten wird. Das Ganze aber mit kleinen Zwiebelchen vermehrt, und die grünen Erbsen weggelassen werden.

Pohlische Suppe. (Potage à la polonaise.)

Zwey Pfund Rindfleisch (Rippen unter der Schulter) werden mit ungefähr drey Maasß Wasser zugesetzt, abgeseamt und anderthalb Stunden lang gekocht, dann kömmt ein Stück kälberne Schulter sammt Knochen, von ungefähr anderthalb bis zwey Pfund schwer, eine alte Henne und ein Stück Schneidschinken, nebst acht daumdieck und groß geschnittene gelbe Rüben, vier Stück Petersilienwurzeln, ein Kopf Sellerie und zwey große Häuptel Kohl, jedes Häuptel auf vier Theile geschnitten, hinein; es wird noch einmahl abgeseamt, gesalzen, mit etwas Muscatblüthe und einigen Gewürznelken gewürzt, und anderthalb bis zwey Stunden kochen gelassen. Eine halbe Stunde vor dem gänzlichen Weichwerden, kommen zwey junge schön dressirte Hühnchen hinzu. Es werden ungefähr ein Seitel Gerstengräupchen in einigen warmen Wassern ausgewaschen, in einer Maasß fetter Brühe langsam weich gekocht. Das Fleisch wird sammt der alten Henne und den übrigen Ingredienzen auf eine tiefe Schüssel angerichtet, die kleinen Hühnchen schön geschnitten, zierlich über das Übrige gelegt, und mit den Gräupchen bestreuet. Die Brühe wird durch doppelt gelegtes Haartuch in den Topf geseiht und mit drey Eßlöffeln voll feingeschnittenem Kükumernkraut, das mit etwas Butter und Concassé abgearbeitet worden und nun mit der Suppe vermenget ist, beygesetzt.

Olla Potrida. (Als Suppe und als Gericht. Aus dem Spanischen.)

Zwey Pfund Rindfleisch (die Rippen unter der Schulter), nebst einem Pfund Schneidschinken und zwey Zwiebeln, eine jede mit vier Gewürznelken gespickt, werden in vier Maasß leichter Brühe zugesetzt, abgeseamt und ungefähr drey Stunden langsam gekocht. Dann kommen zwey Pfund Kalbfleisch, eine alte Henne, ein Paar nett geschnittene gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, ein Kopf Sellerie, und zwey Stück Bory, zwey dressirte Repphühner und ein Hase; beyde letztere Stücke müssen frisch

seyen, hinzu. Nach einer halben Stunde kommen vier dressirte Tauben und zwey junge kleine Hühnchen. Das Ganze wird ein wenig gesalzen, leicht mit Concassé und Muscatblüthe, acht Körner indischem Pfeffer, nebst etwas Zimmt gewürzt, und eine halbe Stunde gekocht. Alle obigen Fleischgattungen werden in eine tiefe Schüssel zierlich angerichtet. Wenn die kräftige Brühe nicht klar wäre, so müßte sie wie die Aspic (S. Abschnitt Fleisch-Sulz) geklärt und im Topfe beygesetzt werden. In Spanien wird eine Gattung große Erbsen mitgekocht und über das Fleisch gestreuet.

Olla Potrida (oille à l'Espagnol) nach dem Herrn Fouret, Ex-Officier de bouch des Königs von Spanien.

Ein Tafelstück von ungefähr zehn Pfund (Schwanzstück) ein Kalbsbrustknorpel, eine schöpferne Brust, etwas gesalzener Schinken, ein fettes Huhn, zwey Tauben, zwey Wachteln, zwey Repphühner mit einer Landendressur, eine Ente, ein Pfund Kaisfleisch, eine Hamburgerwurst und acht Bratwürste mit spanischem Pfeffer gewürzt (pigmont logerre) und zwey Pfund Tags vorher eingeweichten spanischen Erbsen (garbens) werden zusammen in einer angemessenen Casserole mit leichter Brühe genässet, mit sechs Dütchen spanischem Pfeffer, einer Gewürznelken, etwas Muskatblüthe und Muskatnuß gewürzt, und bis zum gehörigen Weichwerden langsam gekocht.

Daß diese Fleischgattungen nicht auf ein Mahl gekocht werden können, ist leicht einzusehen. Der Autor scheint dieß und die Berechnung der nöthigen Zeit, die eine Kalbsbrust, eine Ente, das Huhn, die Repphühner, die Wurst, die Wachteln, und endlich die Bratwürste brauchen, und welche von drey Minuten der Bratwürste bis zu drey Stunden des Rindfleisches sich erstreckt, dem Scharfsinn des Künstlers überlassen zu haben. weil er sich mit keiner Sylbe darüber äußert. Es werden dann vier große Häuptel Kohl auf vier Theile geschnitten, zwölf Häuptel Salat, vier und zwanzig daumendick und lang zugeschnittene gelbe Rüben, und eben so viele weiße Rüben; welches

zusammen in Wasser abgekocht, dann in eine Casserole eingerichtet, mit Speckplatten bedeckt, mit fetter Brühe begossen, und genau bedeckt, langsam weich gekocht.

Zwölf Artischocken werden entblättert, enthaart, reinlich rund zugeschnitten, und in einer Presse weich gekocht. Zwölf mittelgroße Zwiebeln werden zu gleicher Zeit weich gedünstet und glaciert. Nun werden ein Glas voll olivenförmig zugeschnittene gelbe Rüben, eben so viel und eben so geschnittene weiße Rüben, oder auch Kohlrüben, erst weich gekocht, dann mit kräftiger Brühe und etwas Zucker gänzlich weich gekocht, und zwar ein jedes besonders; endlich eben so viel grüne Fisiolen lang viereckig geschnitten, so viel grüne Erbsen, grüne Bohnen, blätterig zugeschnittenes Gurkenfleisch, ein jedes für sich in Salzwasser mit etwas Butter weich gekocht.

Jetzt wird die Brühe vom Fleisch abgenommen, durchgeseiht, langsam abgefettet, und im Fall als dieselbe nicht rein klar wäre, mit Eyerklar, der Fleischsuz ähnlich, geklärt. Das Gemüse wird nun aus dem Sude gehoben, der Kohl und der Salat leicht gepreßt, um die zu häufige Flüssigkeit abzusondern. Diese werden in folgender Reihe an dem Rande der Schüssel aufgerichtet, nämlich; erst ein Stück Kohl, dann eine gelbe Rübe, sonach ein Häuptel Salat und zuletzt eine weiße Rübe, und so fort bis der Kranz gebildet ist, in der Mitte der Schüssel kommen die Garbanes, über diese aber die Fleischgattungen vortheilhaft aufgerichtet; um dieses über den Kranz werden die zwölf Artischocken als Schüsselchen aufgestellt, mit den glacierten Zwiebeln untermischt, und in die Vertiefungen der Artischocken kommen nun die feinen Gemüse, die in diesem Augenblick vermischt mit etwas Butter und Glace über dem Feuer geschwungen worden sind. Das Ganze wird dann glaciert, und mit dem durchgeseihten Consommé, das in einem Topf beygesetzt wird, aufgetischt.

Als eine Abwechslung wird dieses encyclopädische Gericht gebraucht, wenn man vier Schöpflöffel der Brühe mit eben so viel brauner Lunte vermengt, sie wieder auf drey Löffel schnell

einkocht, endlich mit einer Bouteille Madera verdünnet, und mit etwas Pigmentbutter gewürzt, das Ganze damit besost.

Oylli = Suppe. (Une oylle.)

Diese kräftige, von allen andern sich unterscheidende Suppe wird nur bey lärmenden Unterhaltungen als Erfrischung, im Grunde aber als Stärkung und Anreizung der Kräfte angetragen. Ein gebratener Kalbschlegel, ein gebratener Schöpfenschlegel, vier gebratene Kapauner, vier Kapphühner und zwey Hasen werden mit zwölf Maaß Brühe genässet und in's Kochen gebracht. Ein Pfund Reis wird mit gekocht, damit die Suppe schleimig wird, mit Concassé, Muskatblüthe und ein wenig fein Zimmet gewürzt, gut zugedeckt, zwey Stunden langsam kochen gelassen, dann wird sie durch ein Haartuch in einen Suppentopf geseiht, und klar in Kaffeebechern servirt.

Das Consommé als Suppe. (Consommé au restaurant.)

Acht schöne fette Hühner- oder vier fette Ganslebern werden mit einem halben Viertelpfund Butter auf starkem Feuer geröstet, durch ein Sieb gestrichen, dann mit einer halben Maaß Consommé (S. Abschn. Consommé) und acht Eyerdottern abgerührt, mit Salz und Concassé gewürzt und durch ein Haartuch gestrichen, dann in eine silberne oder porcellainene Casserole, die mit Butter leicht bestrichen ist, gegossen, und in Dunst (Siehe Abschnitt Dunstbad,) gekocht. Underhalb Maaß etwas gesalzenes Consommé wird siedend in den Suppentopf gegossen und die Casserole beygesetzt, oder auch dieser feine Kuchen mit dem Löffel stückweise ausgestochen, und in das Consommé gegeben. Das Consommé unterscheidet sich von der Brühe durch Kraft und dunklere Farbe.

Consommé mit Schnepfen-Ey. (Consommé aux oeufs de Becasse.)

Vier gebratene Schnepfen, deren Fleisch sehr fein geschnitten, dann gestossen und mit einer halben Maaß Consommé und

acht Eyerdottern durch ein Haartuch getrieben ist, werden in Eysformen, die leicht mit klarer Butter bestrichen sind, gegossen, im Dunst (Siehe Abschnitt Dunstbad,) gekocht, und in das hier zubereitete Consommé in Topf gestürzt. Die Formen in dem kochenden Wasser, werden mit unten und oben gelegter Gluth langsam in Dunst getrieben, und sobald sie gestockt sind, herausgenommen; denn wenn sie einmahl anfangen zu steigen und eine Haube zu machen, so sind sie schon überkocht und topfendähnlich gestockt.

Consommée mit Kapauner-Nocken. (Consommée aux quenelles de volaille.)

Es werden Kapauner-Nocken (S. Abschnitt von Faschen) in gesalzener Brühe abgekocht, dann in einen Suppentopf gelegt, und auf zwölf derley Nocken, drey halbe Maaß Consommé, das mit etwas Salz und Concassé gehoben worden ist, gegossen. Daß das Consommé siedend seyn soll, darf wohl nicht erinnert werden. Auch die Nocken dürfen nicht so groß als zum sonstigen Gebrauche gehalten werden. Sowohl die Nocken als das Consommé müssen sehr rein erscheinen.

Consommé mit Trüffeln. (Consommé aux Truffes.)

Zwey Pfund Trüffeln, je frischer je besser (S. Abschn. v. d. Trüffeln), werden abgeschälet, auf messerrückendünne Blättchen geschnitten und in einem Viertelpfund frischer Butter mit etwas Salz und Concassé, einem Lorberblatt und einem Gliedchen Knoblauch eine Viertelstunde lang auf mittelmäßig starker Gluth gedünstet, dann der Knoblauch und das Lorberblatt weggenommen. Drey halbe Maaß kochendes Consommé werden so darüber gegossen und nachdem, rein abgefettet, in den Topf gethan. Vermöge der zu starken Erhitzung des Geblütes, das dieses köstliche Gericht verursacht, wird dasselbe etwas selten und zwar nur bey gewissen Gelegenheiten aufgetischt.

Consommé à la Monglas.

Eine Viertelmaaß auf kleine längliche Vierecke geschnittener Trüffeln, mit eben so viel und eben so geschnittenen Cham-

pignon, werden in einem Viertelpfund Butter, mit etwas Salz und Concassé, fünf Minuten lang gedünstet. Eine Viertelmaaß so geschnittener gebratener Kapaunerbrüste, eben so viel Kepphühnerbrüste, ohne aller Haut und Masern, eben so viel Gansleber und so viel und auch so geschnittene Kapauner-Rocken, werden eine Weile behutsam mit den Trüffeln gedünstet, dann mit kochendem Consommé begossen, und so in den Suppentopf gethan. Die aufschwimmende Butter wird herunter genommen, und das Ganze, mit Salz und Concassé gehoben, aufgetischt.

Diese Suppe verlangt viel und sehr nette Arbeit, keines von den langgespizten Vierecken darf größer als das andere seyn, keine Zerquetschung unter währendem Schwingen geschehen, damit, wenn das Consommé darüber kommt, es noch vollkommen rein und klar bleibt. Auch sollte keines der besagten Ingredienzen weggelassen werden, weil ein jedes nach seiner Maßgabe wirkt und das Ganze zu einer Vollkommenheit des feinsten Geschmacks bildet.

Französische Garbüre. (Une croute au pot.)

Zu dieser und allen folgenden Garbüren wäre es besser, wenn ein Topf mit Fleisch besonders zugesetzt würde, um ein reines schmackhaftes Fett zu bekommen.

Vier Pfund Rindfleisch, zwey Pfund Kalbfleisch und zwey alte Hühner werden mit vier Maaß Wasser zugesetzt, bis zum Klarwerden abgeschäumt, ein halb Pfund Mark hinzu gethan, dann mit zwey gelben Rüben, Petersilienwurzeln, einem Kopf Sellerie, einem Häuptel Kohl belegt, mit etwas Salz, Muskatblüthe und vier Gewürznelken gewürzt, zugedeckt, und so drey bis vier Stunden ruhig und langsam kochen gelassen. Es werden ungefähr drey Maaß abgeriebener Semmelrinde, die auf dünne Schnitten geschnitten und gelb getrocknet worden, und in eine tiefe, mit Butter gestrichene, Silberschlüssel oder Casserole ordentlich gelegt, und unter mehrmahligem Absetzen mit einer Maaß der besagten Brühe nebst allem Fette, welches zusammen mit Salz und Concassé stärker als die übrigen Suppen gehoben

werden muß, begossen, dann in einem mittelmäßig heißen Ofen eine Stunde lang gebacken. Die übrige Brühe wird rein geseiht, gesalzen, mit brauner Brühe etwas gefärbt, im Topfe aufgetischt und die gebackene Semmel beygesetzt.

Brot-Suppe. (Soupe au pain à l'Allemande.)

Es wird einen Finger hoch dünn blättrig geschnittenes, gelb gebähtes Roccenbrot über eine tiefe Schüssel gelegt, eben so hoch mit guter recht fetter Brühe (S. abschn. v. d. Brühen) begossen, mit daumlangen abgedrehten, schnell gebratenen Bratwürsten belegt, wieder fingerhoch mit dem Brote bestreut und wieder mit Salz und Concassé stark gehobener Brühe begossen; über dieß Bette von Brot werden frische Eyer behutsam aufgeschlagen, so daß das Eyweiß um den Dotter bleibt; es wird noch einmahl mit Brot bestreut, drey Minuten lang in den heißen Ofen gestellt und dann mit der übrigen fetten Brühe, in welche ein halber Eßlöffel voll fein geschnittene grüne Petersilie, und ein Eßlöffel voll fein geschnittener Schnittling und junge grüne Schalotten kommen, kochend heiß daumhoch übergossen und so aufgetischt.

Italienische Garbüre. (Garbure à l'Italienne.)

Zu dieser wie zu den vorhergehenden und folgenden Suppen gehören tiefe Silberschüsseln, in Ermangelung dieser können aber Silber-Casserolen genommen werden. Es wird ein Topf Brühe zugesetzt, wie zu der französischen Garbüre (S. franz. Garbüre). Wenn diese Brühe bereitet ist, werden zwey Pfund gekochtes Kaiserfleisch, zwey Pfund Bratwürste schnell abgebraten, ein Pfund Parmesankäse und ein Pfund Groyerkäse und so viel als alles dieses, Roccenbrot auf daumbreite dünne Blättchen geschnitten. Die Schüssel wird dann leicht mit Butter bestrichen, mit Brot bestreut, mit den Bratwürsten auf daumgroße Stückchen geschnitten, belegt, mit Brot wieder bestreut, mit dem Käse bedeckt, dann wieder Brot, Kaiserfleisch, und so fort bis die Schüssel voll oder aller Vorrath hinein gethan worden ist. Noch einem jeden Belege wird es leicht mit Salz und Concassé be-

stäubt, dann mit ungefähr einer Maaß Brühe mit alle dem Fette, das sich auf der Oberfläche des Topfes gesammelt hat, und die stark mit Salz, Muscatnuß und weißem Pfeffer gewürzt worden ist, begossen, und in mittelmäßig heißem Ofen eine Stunde langsam gebacken. Die übrige Brühe wird in einen Topf geseiget, gehörig gewürzt und besonders beygesetzt.

Kohl-Garbüre. (Garbure aux Choux.)

Wird eben so wie die vorhergehende behandelt, statt der Bratwürste und Käse wird Kohl mit dem Brote wechselsweise gelegt, mit fetter Brühe begossen und gebacken, die Brühe wird besonders beygesetzt. Vorher aber wird der Kohl hierzu in Wasser eine halbe Stunde lang abgekocht, dann in eine Casserole, die mit Speckplatten gefüttert ist, gethan, mit andern Speckplatten belegt, mit Salz und Pfeffer gewürzter fetter Brühe genäßt, und mit Gluth von unten und oben langsam gedämpft.

Garbüre von Salat. (Garbure aux Laitues.)

Der abgeklaubte sehr rein gewaschene Salat wird über die Quere fingerbreit überschritten, und zwölf gepreßte Hände voll mit einem halben Pfund frischer Butter sehr langsam ganz weich gedünstet: übrigens so verfahren, wie mit der französischen Garbüre (S. franz. Garbüre.) Es wird nämlich einen halben Finger hoch Semmelrinde, dann eben so hoch Salat und wieder Semmelrinde gelegt, und dieses so fort, bis die Schüssel voll ist, dann wird es mit fetter Brühe begossen und im Ofen gebacken. Die übrige Brühe wird besonders beygesetzt. Daß die Brühe schmackhaft und krystallklar seyn muß, ist schon früher gesagt worden.

Garbüre von Bory. (Garbure aux Poireaux.)

Es werden ungefähr dreyßig daumdicke Bory von den größten Schalen abgeschälet, rein ausgewaschen, auf halben Finger dicke Scheibchen, so weit sie weiß oder weißgelb sind, geschnitten, dann in eine mit Speck gefütterte Casserole gethan, mit Speck bedeckt, und mit fetter Brühe, die mit Salz und Con-

cassé stark gewürzt ist, genäßet und langsam ganz weich gedämpft. Übrigens wird ganz so wie mit der französischen Garbüre verfahren. Einen Finger hoch Semmelrinde und einen Finger hoch Bory in die mit Butter bestrichene Schüssel gethan (S. franze Garbüre), dann mit fetter Suppe begossen und im Ofen gebacken. Die übrige Suppe wird in einem Topfe besonders beygesetzt.

Garbüre von Kartoffeln. (Garbure des Pommes de terre.)

Die Kartoffeln werden roh geschälet, blattweis geschnitten, mit Salz bestäubt, und in geklärte Butter über starkem Feuer gelb gebacken, sodann wie bey den vorhergehenden eine Reihe Semmelrinde und eine Reihe Kartoffeln gelegt, mit fetter gut gewürzter Brühe begossen und gebacken. Die übrige klare Brühe wird im Suppentopfe besonders beygesetzt.

Garbüre von Wurzeln. (Garbure à la Vilroi.)

Eine Maas auf dünne Blättchen geschnittene Goldrübchen werden in einem halben Pfund Butter, oder so viel reinem guten vom Topfe abgenommenen Fette gedünstet. Nach einer halben Stunde kommen eine halbe Maas so geschnittener Petersilienwurzeln und Sellerie, und nach einer zweyten halben Stunde eine Maas Kohlrüben und eine halbe Maas Bory, gleich den gelben Rübchen auf dünne Scheibchen geschnitten, hinzu. Alles zusammen wird nun noch eine Stunde gedünstet, dann aber wie bey den vorhergehenden verfahren, nämlich Finger hoch die mit Butter bestrichene Schüssel mit klein blättrig geschnittener Semmelrinde bestreuet, eben so hoch mit den gedünsteten Wurzeln begossen und so fort, bis alles wechselsweise aufgegangen ist, dann wird es mit fetter gewürzter Brühe genäßet, und ungefähr eine Stunde lang in mittelmäßig starkem Ofen gebacken. Die übrige klare kräftige Brühe wird besonders beygesetzt.

Garbüre von Kastanien. (Garbure aux Marons.)

Die Kastanien werden in die Schale eingeschnitten und langsam gebraten, bis die Schale ausspringt, dann abgeschälet, und

auch die feine innere braune Suppe abgenommen; sie werde dann auf Blätter geschnitten, in einer Casserole mit reinem Fett eine halbe Stunde gedünstet, gewürzt, und wieder wie die vorhergehenden auf eine mit Butter bestrichene Schüssel mit Brotschichtweise angehäuft. Es wird nämlich eine fingerhohe Reihe blättrig geschnittenes Roccenbrot, dann einen Finger hoch Kastanien gelegt, und dieß so oft wiederholt, bis die Schüssel voll ist, wird ferner mit fetter gehörig gesalzener Brühe wie zu der französischen Garbüre (S. franz. Garbüre) begossen und gebacken. Die übrige Brühe wird beygesetzt.

Profitrol-Suppe (faschirte Semmel-Suppe.) (Potage de Profiterole.)

Es werden daumlange und dicke Semmelwürfchen an der Oberfläche rund herum eingeschnitten und im Schmalz gebacken, dann ausgehöhlt, mit feiner Fasch (S. Abschn. von Faschen) gefüllt, auf einen mit Butter bestrichenen Plafond gelegt, und im Ofen eine Weile gebacken, dann in den Topf gethan, mit brauner Kalbsbrühe (S. Abschn. von Brühen), die gehörig gewürzt und kräftig ist, begossen, und sogleich aufgetischt, damit die Semmel von der Brühe nicht zu viel geweicht wird.

Suppe mit Schlickkrapseln. (Soupe aux Ravioles.)

Zwei Lämmerne Weischel, die in gesalzenem Wasser gekocht, und in diesem ihren Sude erkaltet sind, werden ohne allen Knorpel oder Masern sehr fein zusammen geschnitten, mit Salz, Concassé, Muskatnuß und einem Eßlöffel voll fein geschnittener Petersilie gewürzt, und in ungefähr einem Viertelpfund Butter eine halbe Stunde langsam geröstet, mit drey Eyerdottern gebunden, und kalt gestellt. Dieses Gehäcke wird dann in feinen Nudelteig (S. Abschn. vom Nudelteig, 2. Thle.), in Eyerdotter große Häufchen gelegt, herum mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, mit dem Teig überbogen, rund herum nieder gedrückt, und mit einem runden Ausstecher halb rund herum ausgestochen. Diese Krapsel werden in ungefähr drey Maas gehörig

gewürzter Brühe (S. Abschn. von Brühen), wenn selbe kocht, gethan, eine Viertelstunde zugedeckt, langsam kochen gelassen, dann, ohne sie erst lange in der Brühe weichen zu lassen, aufgetischt.

Suppe mit Markknödel. (Soupe aux Quenelles à la moëlle.)

Drey Viertelpfund Mark, wird klein gewürfelt geschnitten, und mit einer Maaß eben so gewürfelt klein geschnittenen Semmeln in eine irdene Schüssel gethan, mit etwas Salz, Concassé und Muskatblüthe gewürzt; es werden sechs ganze Eyer darauf geschlagen und gut durch einander gemengt. Dieser Teig wird dann an einem kühlen Orte eine Stunde lang stehen gelassen. Nachdem diese Masse angezogen hat, und etwas fest geworden ist, so werden daraus in ungefähr zwey Maaß Brühe, die langsam kocht, bald eygroße Knödel eingelegt, zugedeckt und zehn Minuten langsam gekocht, dann gehörig gewürzt und behutsam in den Topf gegossen. Diese und einige folgende Suppen leiden gut die Würze der Muskatblüthe.

Suppe mit Semmelknödeln. (Soupe aux Quenelles de pain blanc.)

Ganz so wie die vorhergehende wird diese Suppe behandelt; anstatt des Marks kommt ein halb Pfund Butter, die mit den Eyern abgetrieben wird, ungefähr eine Maaß gewürfelt geschnittene Semmeln darein gemengt, ein wenig gesalzen, einige Zeit stehen gelassen, und dann dottergroß in zwei Maaß gesalzener Brühe eingekocht, und eine Viertelstunde lang kochen gelassen.

Suppe mit Nocken. (Soupe aux Nockes.)

In ein halb Pfund flaumig abgetriebene Butter werden nach und nach sechs ganze Eyer verrührt, und ein halb Pfund des feinsten Mehles vermengt, gesalzen und eine halbe Stunde an einem kalten Ort stehen gelassen, dann in zwey Maaß Brühe, die leicht kocht, mit einem Eßlöffel behutsam eingelegt, zugedeckt,

und eine Viertelstunde langsam gekocht. Sollten die Nocken, wie es oft geschieht, wenn das Mehl nachläßt, zu dünn seyn, so wird gerade so viel Mehl nachgegeben, bis sie auflaufend leicht und körnig werden. Im entgegen gesetzten Falle kommt noch ein Ey oder etwas Butter hinzu.

Suppe mit Nudeln. (Soupe aux Noules.)

Aus dem Nudelteig werden papierdünne Platten ausgewalket. Wenn sie ein wenig übertrocknet sind, so werden sie zusammen gerollt, auf zwirneine Fäden geschnitten, in eine langsam kochende Brühe eingekocht, zugedeckt, und fünf Minuten lang kochen gelassen. Wenn bey dem Auswalken kein Mehl darauf gestäubt worden ist, so bleibt die Suppe klar, und die Nudeln gelb, und so wird diese Suppe, von schöner Farbe und lieblicher Würze, aufgetischt.

Suppe mit Fleckeln. (Soupe de pâte allemande.)

Vom Nudelteig werden papierdünne Blätter ausgewalkt, auf linsenflecken geschnitten, und den vorbergehenden ähnlich in die kochende Brühe eingekocht.

Suppe mit Eingeträufeltem. (Soupe filée.)

In sechs aufgeschlagene Eyer wird so viel Mehl während des Abschlagens vermengt, bis es einen Teig macht, der spagatdick sich vom Löffel spinnt, dann in zwey Maaß Brühe, die langsam kocht, eingetrofzt, oder noch besser hinein gesponnen. Im ersten Augenblick fallen die gesponnenen Fäden zu Boden, steigen aber sogleich wieder an die Oberfläche, und wenn diese voll ist, so wird es mit einem Seihlöffel abgenommen, in den Suppentopf gethan, und das übrige eingekocht, leicht mit Salz, Concassé und Muskatblüthe gewürzt, und so angerichtet. Dieser Eyerteig mit frischen Ehern und dem feinsten Mehl bereitet, gibt eine recht angenehme Mehlspeise, die, weil es nur von einer Kleinigkeit abhängt, welche leicht übersehen werden kann, selten gelungen auf den Tisch kommt; und diese Kleinigkeit ist das genaue Verhältniß des Mehles zu den Ehern.

Suppe mit Hafernudeln. (Soupe aux Vermicelles.)

Da die Hafernudeln (Vermicelles) in unsern Ländern gar zu selten frisch, ohne einen Gewölzgeruch, zu haben sind, und selbst frisch einen gewissen Mehlgeschmack haben, so müssen sie erst ein Viertelfund in zwey Maaß gesalzener Brühe eine Minute lang abgekocht, dann abgeseiht und in zwey Maaß andere kochende, angenehm gewürzte Brühe gethan werden; dann eine Weile kochend heiß stehen bleiben, damit sie anschwellen. Zur Garnirung der durchgeschlagenen Suppen wird ein Viertelfund Hafernudeln in einer Maaß Brühe eingekocht, eine Weile stehen gelassen, dann erst abgeseiht, und so verhält es sich mit allen Gattungen der bekannten italienischen Zeige.

Suppe mit Leberknödeln. (Soupe aux Quenelles de Foie.)

Die Ganslebern sind die vorzüglichsten. In Ermangelung dieser werden auch sogar Kalbslebern genommen. Ein Pfund dieser Leber wird mit dem Messer von allen Faser abgeschabt, dann durch ein Sieb durchgestrichen. Es wird ein halb Pfund Butter in einer irdenen Schüssel abgetrieben, mit der Leber, zwey Eiern und der Hälfte geriebener weißer Semmeln nebst Salz und Concassé vermengt, auf einem kalten Orte stehen gelassen, dann halb eygroß in zwey Maaß kochende Brühe langsam eingelegt, und eine Viertelstunde kochen gelassen, und so kochend heiß aufgetischt; sie müssen den Markknödeln gleich anschwellen, körnig und dennoch zitternd leicht flaumig seyn.

Suppe mit Leberpfanzel. (Soupe garni de pain de Foie.)

Es wird ein halb Pfund Butter mit sechs Eyerdottern langsam und flaumig abgetrieben, mit einem halben Pfund rapirter und durch ein Sieb durchgestrichener Leber, nebst eben so viel geriebenen weißen Semmelbröseln verrühret, und mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt; die Eyerklar wird zu Schaum geschlagen, und mit der Masse vermengt. Es wird dann in eine flache Casserole, in welcher ein halb eygroßes Stück Schmalz bis zum Schwarzwerden heiß gemacht worden ist, gegossen, und

langsam gebacken. Bey dem Anrichten wird es aus der Casserole umgestürzt, lang gewürfelt geschnitten, und in den Suppentopf gethan, und mit zwey Maaß kochender angenehm gewürzter Brühe begossen.

Suppe mit Mehlpfanzel. (Soupe au Soufflé de farine.)

Ein halbes Pfund Butter wird mit sechs Eyerdottern nach und nach schaumig abgetrieben, und mit acht Loth Mehl verrührt. Die Eyerklar wird zu Schnee geschlagen, und mit dem Übrigen leicht vermengt, dann eine flache Casserole, in welcher ein eygroßes Stück Schmalz bis zum starken Rauchen erhitzt worden ist, gegossen, und langsam gebacken, dann auf gespitzte kleine Bierdecke geschnitten, in den Suppentopf gethan, und mit zwey Maaß angenehm gewürzter kochender Brühe übergossen.

Suppe mit Kohlpfanzel. (Soupe au pain de choux.)

Vier starke Häuptel Kohl werden auf vier Theile durchgeschnitten, in gesalzenem Wasser weich gekocht; nach dem Auskühlen aus dem ersten Wasser ausgedrückt und fein zerschnitten, dann in einem halben Pfund Butter und der Hälfte reinem Fett eine Stunde lang gedünstet, mit Salz und stark mit Concassé gewürzt; endlich durch ein Sieb geschlagen, in einer irdenen Schüssel mit acht Eyerdottern abgetrieben, die Eyerklar zu Schnee geschlagen, hierein vermengt, und wie die vorhergehenden gebacken, sonach auf Stückchen geschnitten, in den Topf gethan, und mit zwey Maaß angenehm gewürzter Brühe überschüttet.

Junge Gans-Suppe. (Soupe d'Abatis d'Oie.)

Die junge Gans, das ist, der Hals, die Flügel, die Füße, der Magen und die Leber, wird auf Stücke zerschnitten, diese werden im warmen Wasser über dem Feuer mit der Hand bewegt und gedrückt, damit das darin gestockte Blut heraus kommt; wenn das Wasser zu heiß wird, so kann man es mit einem Kochlöffel herum rühren, bis es endlich kocht; hernach wird das Wasser abgeseiht; und kaltes darauf gethan, damit man ein jedes Stück noch einmahl rein abputzen kann. Für zwey

junge Gänse wird ein Viertelfund Butter in einer Casserole voll des feinsten Mehles bestäubt, und langsam dunkelgelb geröstet, dann mit zwey Maaß leichter Brühe genäßet, und genau abgerühret, die junge Gans wird hinein gethan, mit einer spanischen Zwiebel, zwey Petersilienwurzeln und einer gelben Rübe belegt, mit Salz, Concassé und Muskatblütze gewürzt, und so zwey Stunden langsam gekocht; das Fett wird abgenommen, die Gans heraus geklaubet, in den Suppentopf, in welchem zwey Hände voll feinblättrig geschnittene und getrocknete Semmeln sind, gethan, und die Suppe angenehm gewürzt, durch ein Haartuch darüber geseiht. Sie soll eine goldgelbe Farbe haben. In Ermangelung dessen wird etwas braune Brühe zu Hülfe genommen, etwas fein geschnittener Majoran wird als Würze darüber gestäubt.

Semmel-Suppe. (Soupe au Pain.)

Auf messerrückendünne, in runden Scheibchen geschnittene Semmelrinden werden im Ofen oder auf einem Roste über der Gluth goldgelb gebähet, in einen Suppentopf gethan, mit kochend heißer, gehörig gesalzener, etwas fetter Brühe begossen, zugedeckt, und so zehn Minuten lang stehen gelassen, damit die Semmeln die Brühe in sich ziehen, alsdann erst mit der übrigen hierzu gehörigen Brühe überschüttet.

Suppe mit Reis. (Soupe au Ris.)

Da der Reis aus warmen Ländern zu uns kommt, so können wir ihn selten ohne Gewölbgeruch, Staub und veralteten Geschmack bekommen. Diesem vorzubeugen muß er in mehreren warmen Wassern rein ausgewaschen werden. Ein halb Pfund von diesem gewaschenen Reis wird mit ungefähr anderthalb Maaß Brühe genäßet, und langsam ohne Umrühren weich gekocht. Bey dem Anrichten wird, bis zur gehörigen Verdünnung, klare, angenehm gewürzte, braune Kalbsbrühe nachgegossen. (S. Abschn. Kalbsbrühe.)

Zu den durchgeschlagenen Suppen wird der Reis ohne alle Zerquetschung und ohne Beymischung brauner Brühe nur weiß genommen.

Vorzüglicher ist es, wenn man ein halb Pfund Reis mit einer Maaß ungefärbter Brühe aufsetzt, ein wenig salzt, und langsam weich kocht. Die Brühe zieht sich ganz in den Reis, der dann weiß und ganz bleibt. Zwey Maaß gewürzte und leicht gefärbte Brühe werden in den Topf gegossen, und der Reis hinein gethan, der dann ganz bleibt, und die klare Brühe nicht trübt.

Reis = Schleim. (Crème de Ris.)

Der Reis wird dem vorhergehenden gleich in einer Brühe gekocht, dann mit einer Maaß kochender, mit Muskatblüthe nur wenig gewürzter Hühnerbrühe (S. Hühnerbrühe) begossen, mit der Schneeruthe abgeschlagen, und durch ein Haartuch geseiht.

Gersten = Schleim. (Crème d'Orge.)

Eine halbe Maaß reiner frischer Gerstengräupchen werden mit einem Pfund Rind-, zwey Pfund Kalbfleisch und einer alten Henne gekocht; das Rindfleisch wird nehmlich in einem Topfe mit vier Maaß Wasser zugesetzt, in's Kochen gebracht, dann die alte Henne und Kalbfleisch hinzu gethan, und bis zum Klarwerden abgeschäumt. Wenn dieß geschehen ist, so kommen erst die Gräupchen nebst einer Petersilienwurzel, einer gelben Rübe, einem halben Kopf Sellerie, etwas Salz, Concassé und Muskatblüthe hinzu. Es wird zugedeckt und drey bis vier Stunden langsam gekocht. Das Fleisch wird dann heraus genommen, die Gräupchen mit einer Schneeruthe abgeschlagen, und durch ein Haartuch geseiht. Beym Serviren werden Limonien mit präsentirt.

Fasten = Gerstenschleim kommt unter den Fastensuppen, so auch die Panadeln, vor.

