

## Vierter Abschnitt.

## Fasten=Suppen.

Fasten = Consommé mit Aal. (Consommé maigre à l'Anguille.) (S. Abschn. vom Aal.)

Es gibt mehrere Arten dem Aale die Haut abzunehmen. Einige schneiden sie bey dem Kopf rund herum auf, lösen behuthsam so viel ab, daß sie selbe überlegen, und endlich mühsam abziehen können. Dann bleibt noch eine feine maserige Haut über dem Fette, die nicht losgemacht werden kann.

Anderer werfen den Aal in das Feuer, drehen ihn von allen Seiten, damit das Feuer überall hinspielen kann, und so bis die Haut eine Kruste macht, dann fahren sie mit einem groben Luche vom Kopfe abwärts, und die Haut sammt dem immer widerstehenden Fette schiebt sich hinunter, und der reine Fisch liegt da.

Zu der vorstehenden Suppe wird ein ungefähr zwey Pfund schwerer so abgebratener Aal ausgeläset, das Fleisch nehmlich behuthsam ohne den Rücken und den Rippengräten herunter genommen, dann fingerdick schief über geschnitten, damit es tangrunde Blättchen bilde, rein zugestuzt und in einer Fastenpresse oder Sauerbrühe (S. Abschn. Sauerbrühe) weich gekocht; dann auf einem reinen Luche abgetrocknet, in den Suppentopf mit drey halben siedheißen, mit Salz, Neugewürz\*), Concassé und Muskatblüthe angenehm gewürzten Fasten-Consommé (S. Ab-

---

\*) Neugewürz, (englisch Gewürz, jamaika'scher Pfeffer, Nelkenpfeffer, Wunderpfeffer) sind die grün gepflückten Beeren der Gewürz-Nyrthe. So wie man sie hier kauft, sind sie gemeinlich etwas größer als schwarze Pfefferkörner, theils rund, theils länglich und mit einem Nabel versehen. In ihnen vereinigt sich der Geschmack der Gewürznelken, des Zimmes und der Muskatnüsse, daher man ihnen auch den Nahmen Allerley-Würze gegeben hat. Es soll nicht so hitzig seyn, wie das andere gemeine Gewürz, und wird in dieser Hinsicht empfohlen.

schnitt Fasten-Consommé) begossen, und so aufgetischt. Da die Fastenbrühen keine eigenthümliche Kraft besitzen, indem die Fischgallerte geschmacklos, und, stark angehäuft, selbst widrig schmeckend wird, so muß man, um dem Geschmacklosen vorzuzubeugen, mit mancher Würze zu Hülfe kommen, hierzu ist das Neugewürz besonders zu empfehlen.

### Fasten-Consommé mit Schillnocken. (Consommé maigre aux Quenelles de Merlan.)

Wird so wie die vorher gehende Suppe behandelt. Die Schillnocken (S. Abschn. von Fisch) werden nach dem Abkochen in gesalzenem Wasser auf ein reines Tuch gelegt, dann in den Suppentopf gethan, und auf zwanzig Nocken mit wenigstens zwey Maas kochendem Fasten-Consommé (S. Abschn. Fasten-Consommé), welches angenehm gewürzt ist, genäßet.

### Schildkröten-Suppe. (Un Consommé de Tortue.)

Vier mittelgroße Schildkröten, denen die Köpfe und Füße abgehauen worden sind, kommen eine Stunde lang in laues Wasser, damit das Blut heraus fließen und alles Unreine von ihrem Schilde sich ablösen kann. Hernach werden sie so lange gekocht, bis sich die grüne Haut zwischen ihren Schildern los machen läßt, welches behuthsam geschehen muß. Wenn sie nun ganz rein gepuzt sind, so kommen sie sammt ihren Schildern in eine angemessene Casserole, die mit zerlassener Butter, drey spanischen Zwiebeln, drey gelben Rüben, einem Kopf Sellerie und zwey Petersilienwurzeln, alles blattweise geschnitten, belegt ist. Die Casserole wird zugedeckt, und das Ganze ungefähr eine Stunde langsam gedünstet, (es muß leicht braun und am Boden angelegt seyn) sonach wird es mit ungefähr drey Maas Wasser genäßet und langsam gekocht. Sobald sich die Schilder ablösen lassen, so werden die Schildkröten heraus genommen, die Schilder abgelöst, und das Fleisch in gefällige Stückchen nett zugeschnitten. (Das Zerschneiden geschieht wie bey einem Huhn.) Die Brühe wird dann darüber geseiht, mit zwey Lorbeerblättern, Salz, Muskatblüthe und acht Körnern rothem Pfeffer gewürzt, und

noch eine Weile langsam gekocht. Bey dem Anrichten werden die Schildkröten in den Suppentopf gethan, eben so viel klein gemachte Schillnocken (S. Abschn. von Fische) hinzu gelegt, das Consommé mit zwey Kaffeelöffeln voll Curcuma gewürzt, und durch ein Sehtuch darüber geseiht. Soll aber das Consommé nicht klar genug seyn, so müßte man es wie die Aspice klären. (S. Abschn. von Brühen.)

Fasten = Consommé mit geschwungenen Forellenschnitten.  
(Consommé maigre aux filets des Truites.)

Es werden ungefähr 24 Forellenschnitten (S. Abschn. von Forellen) geschwungen und in den Suppentopf auf eben so viel faszirte Semmelschnitten gethan, dann mit angenehm gewürztem und kochendem Fasten = Consommé aufgegossen.

Die Semmel wird folgendermaßen vorbereitet: Abgeschabene Semmelrinde wird auf runde Scheiben geschnitten, mit feiner Fische (S. Abschn. v. feiner Fische) bestrichen, auf einen Deckel, welcher mit Butter stark bestrichen ist, gelegt, und im Ofen leicht gebacken.

Fasten = Kräuter = Suppe, auch Gesundheits = Suppe.  
(Soupe aux fines herbes.)

Acht Eßlöffel voll fein geschnittener Sauerrampfer, vier Löffel ebenfalls fein geschnittenes Körbelkraut, zwey Löffel grüne Petersilie, ein Löffel grüner Sellerie und acht Löffel voll fein geschnittener Hauptelsallat werden mit einem halben Pfund frischer Butter eine Stunde lang an stiller Gluth langsam gedünstet, mit Salz, Muskatnuß und Concassé gewürzt, mit zwey und ein halb Maas kochendem Wasser genässet, und eine halbe Stunde lang gekocht, dann gewürzt, und über gelb getrocknete Semmelschnitten in den Topf gegossen.

Abgegossene Kräuter = Suppe. (Soupe santé maigre liée.)

Die vorhergehende Suppe wird bey dem Anrichten mit einer Liaison von acht Eyerdottern gebunden und über die Semmelschnitten gegossen.

Diese und die übrigen Kräutersuppen fordern keine sehr kräftige Brühe, sondern angenehme Würze und reines Fett, das den Kräutern sehr zu Statten kommt.

### Fasten = Frühlings = Suppe. (Une Printanière maigre.)

Eben so wie die Fleisch = Frühlings = Suppe (S. Abschn. v. Suppen). Anstatt Fett dort, kommt hier Butter; anstatt Fleisch = eine Fastenbrühe (S. Fastenbrühe), und so alle grünen Suppen, als Sommer = Suppe, Herbst = Suppe, Bauern = Suppe u. dgl.

### Zwiebel = Suppe. (Soupe à l'Oignon.)

Sechs bis acht spanische Zwiebeln werden auf zwey messer-rückenbreite halbe Riegeln geschnitten, und in einem halben Pfund Butter mit drey Eßlöffeln voll des feinsten Mehles gestäubt; gelb geröstet, dann mit zwey bis drey Maas Fastenbrühe genässet, und eine Stunde langsam gekochet. Die Butter steigt rückwärts über die Brühe; eine Hälfte wird abgenommen, die andere Hälfte wird aber durch's Ziehen hinein vermengt, dann wird sie gehörig mit Salz, Concassé, etwas Neugewürz und Muskatblüthe gewürzt. Bey dem Anrichten wird ein Löffel voll fein geschnittene grüne Petersilie darüber gestreuet, und die Suppe in den Topf über goldgelbe getrocknete Semmelschnitten gegossen.

### Gestößene Fasten = Suppe. (Soupe à la Reine maigre.)

Wird eben so wie die Fleisch = Suppe dieses Beynehmens behandelt. Anstatt Kapaunerbrüsten kommt in Butter gedünstetes Schillfleisch (S. Abschn. von Schill). Auf ein Maas gezupften, in Butter gedünsteten Schill wird ein Viertelfund rein gewaschener Reis mit wenigstens zwey Maas Fastenbrühe und einem Viertelfund Butter sehr weich gekochet, mit dem sehr fein geschnittenen und dann gestoßenen Schill und sechs hartgekochten Eyerdottern vermengt, angenehm gesalzen, gewürzt, und durch ein feines Haarruch durchgestrichen, mit Fasten = Consommé, bis es sich schurdiß vom Löffel spinnt, verdünnet, und siedend in den Topf über sehr klein würflicht geschnittene und in Butter

gebäckene Semmeln gegossen. Nach dem Durchstreichen darf die Suppe nicht mehr kochen, und bey dem Heißmachen muß sie stets mit einem Schöpflöffel gezogen werden.

### Krebs-Suppe. (Une Bisque.)

Zu der vorhergehenden Suppe kommen 80 mittelgroße Krebse (S. Abschn. v. d. Krebsen), die, nachdem sie in mehreren Wasfern gewaschen, und in einem halben Pfund Butter mit Salz, Concassé und grüner Petersilie bis zum Rothwerden gedünstet sind, ausgelöst werden. Das Fleisch wird mit dem Schille fein gestoßen, die Krebschweischen in den Suppentopf gethan, die Schalen gestoßen, in der zurück gebliebenen Butter eine halbe Stunde langsam geröstet, und durch ein Haartuch auf einen tiefen Teller gepreßt, welches die Krebsbutter gibt; dann in die nun fertige, angenehm gewürzte Suppe durch immerwährendes Wälzen, vermengt, welches sie roth färbt, lieblich schmackhaft macht, und so über die Krebschweischen gegossen wird.

### Fasten-Garbüre von Erbsen. (Garbure aux Pois secs maigre.)

Eine halbe Maasß dürre Erbsen werden, nachdem sie sorgfältig ausgeklaubt und gewaschen worden sind, mit ungefähr zwey Maasß Wasser und einem halben Pfund Butter zugefetzt, mit Salz, weißem Pfeffer, einigen Körnern Neugewürz und Muskatblüthe gewürzt, und zwey bis drey Stunden langsam kochen gelassen. Es wird eine mit Butter bestrichene Schüssel fingerhoch mit auf dünne Blättchen geschnittenem und gelb getrocknetem Rockenbrot belegt, über das Brot fingerhoch mit den oben erwähnten Erbsen beschüttet, dann wieder Brot und so fort, bis die Schüssel voll ist. Der übrig gebliebene Saft wird darüber gegossen, die Schüssel in den Ofen gestellt, und eine Stunde langsam gebacken. Zwey Maasß Fasten-Consommé werden bey dem Aufstischen besonders beygesezt.

### Panade oder verkochte Semmel-Suppe. (Une Panade.)

Zwey Maasß weiß abgeriebene und auf Blätter geschnittene Semmeln werden mit zwey Maasß Fastenbrühe eine halbe Stunde

lang gekochet, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, und stark abgeschlagen. Bey dem Anrichten kommen vier Loth frische Butter hinzu, es wird noch einmahl abgeschlagen, bis sich alles vermengt hat, dann angerichtet. Es kann auch Fleischbrühe genommen werden, dann wird sie aber weniger abgeschlagen, und heißt verkochte Semmel-Suppe.

Geröstete Semmel-Suppe, Panade. (Panade à l'Orleans.)

Dreyviertel Maas geriebene Semmelbrösel werden in einem halben Pfund Butter langsam lichtbraun geröstet, dann mit zwey Maas Fastenbrühe gendßet und ungefähr eine Stunde langsam gekochet, mit Salz, Muskatnuß und Concassé angenehm gehoben, gut abgeschlagen und angerichtet.

Französische Semmel-Suppe, Panade. (Panade à la française.)

Anderthalb Maas blättrig geschnittene Semmeln werden in zwey Maas Wasser, das mit einem halben Pfunde Butter verkocht, und mit Salz, viel Concassé und Muskatnuß gewürzt ist, gethan, fünf Minuten lang kochen gelassen, dann mit sechs bis zehn Eyerdottern unter starkem Abschlagen legiert. Dieß gibt eine etwas dicke, aber sehr schmackhafte Suppe.

Einbrenn-Suppe. (Soupe aux pauvres gens.)

In zwölf Loth Butter werden drey Eßlöffel voll Mehl gelbbraun geröstet, welches sehr langsam geschehen muß. Es wird dann mit zwey Maas kochendem Wasser abgerührt, mit spanischer Zwiebel, einem Lorberblatt, einer Petersilienwurzel belegt, mit Salz, Concassé, Neugewürz und Muskatnuß gewürzt, und eine bis anderthalb Stund langsam kochen gelassen; dann auf die dünne geschnittene Semmel gegossen, mit fein geschnittener grüner Petersilie bestäubt und so servirt. Auf Verlangen kann ein Eßlöffel voll Kümmel beygegeben werden.

Schwamm-Suppe. (Soupe aux Champignons.)

Zwey Eßlöffel voll Mehl werden in einem Viertelpfund Butter goldgelb geröstet, und während des Rührens mit zwey

Maaß kochender Fastenbrühe genüßet, (dieß muß aber so geschehen, daß keine Bröckchen entstehen) dann wird es mit einer spanischen Zwiebel, einem Lorbeerblatte und einem Büschchen grüner Petersilie nebst Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, und eine Stunde langsam gekocht. Zwey Maaß reingewaschener, abgeschälter und blätterig geschnittener Champignon werden in einem Viertelfund Butter schnell geröstet, bis der Saft, dessen sie viel geben, sich verdampft hat. Die Suppe wird durch ein Haartuch darüber geseiht, noch fünf Minuten schnell gekocht, dann über gelb getrocknete Semmelschnitten in den Topf gegossen.

### Peischel-Suppe. (Soupe aux Laitance des Carpes.)

Diese Suppe wird der Vorhergehenden gleich behandelt. Die Peischel (ungefähr eine Maaß) werden in zwölf Loth Butter langsam geröstet, mit der oben beschriebenen Einbrenn-Suppe begossen, dann aufgekocht, und über gelb getrocknete Semmelschnitten in den Topf gegossen, mit fein geschnittener grüner Petersilie bestäubt. Man macht sie auch sauer, dann wird ein halbes Seitel guter Weinessig hinein gegossen, und fünf Minuten lang damit verkocht.

### Milch-Suppe. (Soupe au Lait.)

Zwei Maaß kuhwarmer Milch werden aufgekocht, mit etwas feinem Zucker und sehr wenig Salz gewürzt, und über sehr dünne, zierlich geschnittene, mit feinem Zucker stark bestäubte und im Ofen glasirte Semmelschnitten in den Suppentopf gegossen, und sogleich aufgetischt, damit die Milch nicht Zeit hat, die Semmel ganz aufzuweichen.

### Abgegossene Milch-Suppe. (Soupe au Lait liée.)

Ganz so wie die vorgehende. Die, der vorhergehenden gleich gezuckerte Milch, wird die Hälfte über die Semmelschnitten gegossen, der Topf zugedeckt, und die andere Hälfte mit acht Eyerdottern legiert oder abgegossen, dann ebenfalls in den Topf gethan; Drangenblüthengeruch ist hier der angenehmste. Man gibt

nämlich zwey Loth frische Orangenblüthen in ein Viertelmaaß kochender Milch, deckt diese genau zu, und läßt sie eine Stunde warm stehen, dann wird sie in die übrige Brühe geseiht; in Ermangelung dieser bedient man sich des Orangenblüthen-Wassers.

### Wein = Suppe. (Soupe au Vin.)

Eine Maaß weißen Weines wird mit acht Eyerdottern, einem Viertelpfund und auch noch mehr Zucker und einem Käsehlöffel voll fein gestoßenem Zimmt über dem Feuer mit einer Schneeruthe so lange geschlagen, bis das Ganze kochend sich bindet und etwas verdickt, dann muß es sogleich vom Feuer und noch eine Weile fort geschlagen werden, um eine leicht mögliche Gerinnung zu verhüten, und sonach wird es in einem Suppentopfe aufgetischt. Zierlich geschnittene, mit feinem Zucker stark bestaubte und mit glühender Schaufel glacirte Semmelschnitten werden besonders beygesetzt.

### Bier = Suppe. (Soupe à la Bière.)

Wird wie die vorhergehende Weinsuppe behandelt. Die Dotter werden aber zuvor mit einem halben Seitel Obers (Sahne) abgesprudelt, dann mit dem, mit Zucker, Zimmt und Muskatnuß gewürzten Biere vermengt und über dem Feuer bis zur Bindung der Dotter fort geschlagen. Gezuckerte und glacirte Semmelschnitten werden besonders beygesetzt. Mit Limoniensaft wird sie gerne gehoben.

### Fasten = Gerstenschleim. (Crème d'Orgo mägri.)

Eine Maaß gerollte Gerste wird mit sechs Maaß Wasser und einem halben Pfund Butter zugefetzt, ungefähr drey Stunden langsam gekocht, dann mit einem Seitel Weinessig und einer halben Maaß saurem Rahm gesäuert, mit Salz, einigen Gewürznelken und Muskatnuß gewürzt, noch einige Zeit kochen lassen, mit einer Schneeruthe abgeschlagen und durch ein Haartuch geseiht; dieser Gerstenschleim muß angenehme Säure, leichte Würze und ansprechendes reines, weißes Ansehen haben.