

Erster Abschnitt.

I. Suppen.

Vor Erinnerung.

Die Suppe ist größten Theils Bedürfniß geworden; es gibt nur wenige Menschen, die zwar dem täglichen Gebrauche entsagen, dafür aber in außerordentlichen Fällen die nie verfehlten Wirkungen einer guten, den ganzen Körper in eine wohlthätige Wärme versetzenden Suppe, die auch dem Ermattetesten plötzlich neue Spannkraft ertheilt, um so dankbarer erkennen.

Da man bei uns die Mahlzeit mit der Suppe eröffnet, werden wir einer schwachhaften Bereitung derselben um so mehr Aufmerksamkeit schenken müssen, da gewöhnlich der erste Eindruck entscheidet, mithin eine schlechte Suppe, den noch so wohlgerathenen, folgenden Speisen — ja dem ganzen Mahle überhaupt — einen großen Abbruch thun würde.

Wir bleiben der in allen Kochbüchern angenommenen Eintheilung der Suppe für Fleisch- und Fasttage treu, und fügen noch als besonderen Anhang, Vorschläge öfterer, die Gesundheit und den Appetit des Genießenden auf gleiche Weise befördernden, von mehreren practischen Aerzten gebilligten Abwechslungen in Kranken- und Reconvalescenten-Suppen bei.

Fleischsuppen.

1. Fleischsuppe.

Den Hauptbestandtheil einer jeden guten Fleischsuppe, sie sei auch noch so zusammengesetzt, liefert stets das Rindfleisch. Alte Hühner, Hahnfleisch, und überhaupt das sogenannte Junge vom Geflügel, Kalbsbeine, Schaffüße, und vorzüglich Leber, erhöhen, wenn sie mit gesotten werden, die Kraft und den Wohlgeschmack der Rindsuppe, für welche jene Fleischtheile, welche man unter den Ausdrücken: Schwanzel, Riech, und Schal-Ortel in der Bank zu bezeichnen pflegt, die empfehlenswertheften sind.

Der Brühe von Schöpfen- und Schweinefleisch bedient man sich bei uns wohl nie in anständigen Häusern als Suppe.

Alles von der Bank kommende Fleisch mag man zwar wohl waschen, es aber nie im Wasser einige Zeit liegen lassen, weil dadurch die besten Säfte verloren gehen. Man setze es mit kaltem, reinem, wo möglich, Flußwasser zu, worin es schwächer und mürber, als im gewöhnlichen Brunnenwasser wird, und schöpfe, sobald es zu kochen anfängt, nach und nach den Schaum rein ab. — Erst wenn dieser ganz beseitigt ist, lege man das Grüne — Petersilie, Bury und Kohlhaupt — nebst dem Wurzelwerk, gelbe Rüben, Sellerie und einen Kohlrabi dazu, und verhüte das starke Kochen, weil eine Suppe, die von reiner schöner Farbe und gutem Geschmack sein soll, nur langsam kochen, nicht zu stark verdünsten, und gar nicht nachgefüllt sein darf.

Der besonders in Handwerkshäusern herrschende Gebrauch, Safran in die Rindbrühe zu geben, bezweckt weiter nichts, als einer schlechten, trüben Suppe, ein etwas appetitliches Ansehen zu verschaffen. — Ein ganzes Stückchen Ingwer mitkochen lassen, thut für den Geschmack, und besonders im Winter — für den Magen weit bessere Dienste.

Um die, in jeder ordentlichen Küche stets im Vorrath

zu haltende Bouillon vor dem Sauerwerden zu sichern, muß man die zur Suppe bestimmte Fleischbrühe erst eine Viertelstunde vor dem Anrichten salzen. Für eine gute Suppe ist das magerere Fleisch dem fetten vorzuziehen. Das richtigste Verhältniß auf ein Stück von vier bis fünf Pfund, sind fünf bis sechs Maß Wasser. Siedet man von Geflügel, Kalbsbeinen und Knochen mit so muß auch der Topf im Verhältniß größer sein.

Hat das Fleisch zwei Stunden, stets wohl zugedeckt langsam fortgesotten, so kann man das Fett davon abschöpfen, das niemals eine Suppe gut und kräftig macht.

2. Gute Schü- oder braune Saftsuppe.

Ein stäter Vorrath von dieser Suppe, die sich unge-
falszen einige Tage aufbewahren läßt, wird in einer guten Küche um so nothwendiger, da man mit ihr nicht nur jede Fleischsuppe färben, und sehr schmackhaft machen kanu, sondern auch ihre Anwendung zu mehren Brühen und Vorbe-
reitungen unerläßlich ist, wie sich in der Folge zeigen wird.

Man legt in eine Casserolle Fett oder einige Schnitte frischen Speck, überlegt sodann den Boden mit einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, denen man auch einen ganzen mit Gewürznelken besteckten beifügt. Hierauf kommt ein mageres Stück Rindfleisch schnittweise, endlich gibt man einige gelbe Rüben, Pastinak, Bury und Sellerie, klein geschnitten dazu, und läßt das Ganze unzugedeckt auf der Gluth so lange abbraten, bis der Zwiebel auf dem Boden gleich braun wird. Nun gießt man gute Fleischbrühe dazu, und läßt es zugedeckt einige Stunden langsam sieden. — Kalbs-, Schaf- oder Geflügelbeine dazu gethan machen sie um so kräftiger.

3. Braune Saftsuppe mit Reis.

Man wäscht ein halb Pfund Reis, welcher auf eine Suppe für zwölf Personen hinreichend ist, so lange in reinem kalten Wasser, bis dies nicht mehr weiß gefärbt wird, setzt dann den Reis mit guter Fleischbrühe zu, und läßt ihn ohne aufzurühren, so lange sieden, bis er schön weiß und

aufgegangen ist. Vor dem Anrichten seihet man die darin noch befindliche Suppe ab, gibt einen guten Schü, wie Nr. 2 beschreibt, nebst der erforderlichen Salz über den Reis und schickt ihn zur Tafel.

4. Weiße fricassirte Reissuppe *).

Wenn der Reis gehörig ausgewaschen und in guter Fleischbrühe unter öfterm Aufrühren ganz weich gesotten ist, salzt man die Suppe nach Erforderniß. Kurz vor dem Anrichten schlägt man fünf bis sechs Eierdotter mit einigen Tropfen frischen Wassers in einem Topf, gibt die Reissuppe unter beständigem Quirlen hinein, und rührt sie so einige Secunden beim Feuer, lasse sie aber nicht zu dick werden.

5. Lebersuppe.

Man schneidet eine ganze Kalbsleber zu kleinen Schnitzeln, wendet diese im Mehl um, und röstet sie aus dem Rindschmalz. Hierauf stoßt man sie mit gebackenen Semmelschnitten in einem Mörser fein, gibt das ganze mit etwas klein gehacktem Petersilienkraut und Bury in eine Casserolle, gießt gute Fleischbrühe dazu, seihet diese Suppe, nachdem sie genug ausgesotten hat, durch ein Haarsieb, und richtet sie über geröstete Semmeln an.

6. Weiße Schii = Suppe.

Man dünste in einer Casserolle mit einem Schöpflöffel guter Rindbrühe, zwei Biegel einer alten Henne, mit dem gewöhnlichen, würflich geschnittenen Wurzelwerk, etwas Limonien-schale und einigen Blüten Basilicum, auf der Glut schön weich, staupe einen Löffel Mehl darein, und lasse es noch einmal aufdünsten; dann schütte man es in einen Topf, gieße eine gute Rindsuppe darein, und lasse es eine Stunde lang sieden, worauf es durch ein Sieb geseiht und über in Rindschmalz gebackenen Semmelwürfeln angerichtet werden kann.

*) Wir müssen bemerken, daß bei allen diesen Suppen immer das Verhältniß auf zwölf Personen angenommen ist, nach welchem sich sodann das Mehr oder Weniger leicht finden läßt.

7. Hirnsuppe.

Man kocht ein Kalbshirn in der Rindsuppe und treibt es sodann durch ein Sieb, schneidet zwölf Champignons von mittlerer Größe gröblich zusammen, und läßt sie mit klein gehackter Petersilie in einem Stück Butter eine Weile dünsten, bestaubt sie hierauf mit einem halben Kochlöffel voll Mehl, und gibt nach nochmaligem Aufdünsten das Hirn darein, füllt die Casserolle mit guter Rindsuppe an, würzt sie mit etwas gestoßenem Pfeffer und Muscatenblüte, und richtet die Suppe nach nochmaligem guten Verfeben über Semmelschnitten an.

8. Kräuter-suppe.

Man wäscht Körbelkraut, Sauerampfer, Petersilien, grünen Spinat, Gartensfresse, etwas junge Zwiebeln und Bury recht rein, schneidet es sodann mit einem Wiegemesser ganz fein, und gibt es in eine Casserolle, in der man bereits einige Löffel schönes Mehl mit etwas Butter oder gutem Rindschmalz hat anlaufen lassen. Wenn auf diese Art die gehackten Kräuter eine Weile gedünstet haben, so füllt man gute Rindsuppe darauf, und läßt es gut, aber nicht zu lange, aufsteden, weil die Kräuter sonst die Farbe verlieren. Zuletzt quirlt man sechs Eierdotter (zwei auf eine Maß Suppe) mit einigen Löffeln kalten Wassers ab, und schüttet sie unter beständigem Rühren in die Suppe, bis diese anfängt etwas dicklich zu werden, worauf man sie über geröstete Semmelschnitten oder Würfel aufrichtet.

9. Milzsuppe.

Man schneidet ein Milz sammt dem Netz, etwas grünen Petersilie und Bury klein, und läßt es in einer Casserolle mit etwas Butter und einigen Zwiebelscheiben so lange zugedeckt dünsten, bis es auf dem Boden bräunlich wird. Nun rührt man ein Paar Kochlöffel Mehl daran, und backt Semmelschnitten in Rindschmalz. Diese nebst dem in der Casserolle befindlichen stößt man sodann in einem Mörser zusammen, thut diese Masse wieder in die Casserolle, füllt gute Fleischbrühe dazu, und läßt sie damit gut verfeben. Zuletzt feiht man die Suppe durch ein Sieb, und richtet sie über gebähte Semmel an.

10. Weiße gestoßene Suppe.

Man löset von Bratenresten, dieselben mögen nun von Kapannen, Hühnern, Indian, oder auch nur schönem weißen Kalbschlegel sein, alle braune Haut ab, und stößt das Fleisch mit fünfzehn bis zwanzig abgezogenen süßen Mandeln, und reinem, hart gesottenen Hirn in einem Mörser wohl durcheinander; läßt sodann einen Löffel feines Mehl in einer Casserolle mit etwas Rindsfett oder Butter anlaufen, gießt das Gestoßene hinein, rührt es gut um, und läßt es mit Rindbrühe auffüllt eine volle Stunde kochen. Vor dem Anrichten würzt man es mit ein wenig geriebener Muscatnuß, und seihe es durch ein Haarsieb über geröstete Semmel.

11. Grüne Schü-Suppe.

Man stoße rein geklaubten und gewaschenen Spinat in einem Mörser fein zusammen, drücke den Saft in eine Casserolle, und setze diese auf heiße Asche, aber nie auf Glut, weil der Saft durch das Sieden schwarz werden würde. Man stoße sodann in einem Mörser mit vier oder fünf hart gesottene Eierdottern ein Stück gedünstet Kalbfleisch, ein Paar Schnitten in Butter gerösteter Semmel, und eine Handvoll geschwellter und abgezogener süßen Mandeln fein zusammen, gebe den Spinatsaft dazu in einen Topf, schütte gute Rindsuppe daran, und lasse es nur wenig den Sud machen, damit es die grüne Farbe nicht verliert. Zuletzt richtet man es über gebähte oder geröstete Semmeln an.

12. Sagosuppe.

Man wäscht ein halbes Pfund Sago, bis sich alles sandige verliert, setzet ihn mit guter Schü-Suppe kalt zu, gibt von einer Citrone die Schalen und ein Stückchen Zimmet dazu, und läßt ihn bei einer mäßigen Hitze bis zum allmäligen Auflösen langsam kochen. Auch mit etwas Weinessig oder Citronensaft gefäuert ist er sehr gesund, und dient zur Anfeuchtung.

13. Marksuppe.

Man gebe in ein Casserolle ein wenig geschnittenes Mark,

Zwiebelhappel, Petersilie, gelbe Rüben, schneide Alles klein gewürfelt, walze einen in Stücke zerhackten Kalberknochen im Mehl, gebe es in das Geschnittene, lasse es weich dünsten, verhüte aber, daß es nicht braun wird, schütte eine gute Rindsuppe daran, lasse es eine halbe Stunde sieden, und koche, wenn man es durch ein Sieb geseiht hat, darinnen, was einem beliebt.

14. Wurzelsuppe.

Man puzt und wäscht gelbe Rüben, Petersilien = Wurzeln, Pastinat, Sellerie, Zwiebeln, weiße Rüben, Kopfkohl und Sauerampfer (läßt es die Jahreszeit zu, auch Hauptelsalat und Körbel) rein und sauber, schneidet es länglich, gibt es in eine Casserolle, läßt es in Kernfett oder Schmalz weich dünsten, gießt gute Fleischbrühe darauf, und siedet es. Vor Essenszeit läßt man es mit etlichen darunter geworfenen braun gebähten Semmelschnitten nochmals aufsieden, seihet es durch ein Sieb, und richtet es über gebähte Semmelschnitten an.

15. Hadersuppe.

Man läßt in Butter, welche in der Casserolle braun gemacht wurde, auch ein Paar Messerspißen Mehl braun werden, über welches man hernach Fleischbrühe gießt, und wenn es gekocht hat, mit Muscatblüten, Ingwer und Pfeffer würzt. Wenn dieses nun im Sude ist, so klopfte man ein Paar Eier darein, welche beim Hineinlaufen sich zertheilen, und woraus ein Oehader entsteht. Wenn dies geschehen ist, so richte man die Suppe über würflich geschnittene in Butter geröstete Semmel an.

16. Erdäpfelsuppe.

Man schneidet 10 oder 12 mittlere geschälte Erdäpfel in feinen Scheiben in ein Casserolle mit vielem Fett auf dem Boden, in welches man eine gute Handvoll Zwiebeln und Petersilie gegeben hat; dies läßt man gut dünsten, und wenn man zwei Löffel schönes Mehl darüber gestaubt hat, eine Weile stehen. Hernach gibt man gute Fleischsuppe, oder auch Schü-Suppe mit etlichen gebackenen Semmelschnitten darein, und läßt Alles gut verkochen. Endlich schlägt man es durch ein Sieb, und richtet es über gebackene gewürfelte Semmeln an.

17. Gemischte Suppe.

Zu einer gemischten Suppe nimmt man verschiedenes Fleischwerk, als Kalbsbriesen, Obergäumen, Guter, Kalbsohren *rc.*, welche man gereinigt und gesotten dünnblättrig schneidet. Dies geschieht auch mit gewürfelt geschnittenen Karfiol. (Wenn Spargel zu haben ist, so nimmt man ihn auch dazu.)

Jetzt lasse man in einer Casserolle einen Viertel Butter zergehen, schneide Trüffel und Champignons blättrig därein, auch Maurache mit etwas grüner Petersilie, schütte obiges mit Salz und Muscatenblüthe gewürztes Fleischwerk hinein, dünste es, gebe einen Löffel Mehl daran, und lasse es wieder dünsten. Hernach gieße man nach Bedarf Fleischbrühe darüber, und richte es über gebähte und gewürfelte Semmeln an.

Zu dieser Mischung kann man auch Gartengewächse nehmen. Man gieße über so viel rohes Rind-, Schöpfen-, Kalb- oder mageres Schweinsfleisch, oder auch eine alte Henne, Wasser oder leichte Fleischbrühe, als man braucht, und gebe, wenn es abgeschäumt ist, verschiedenes Grüne, wie es die Jahreszeit mit sich bringt hinein, als: Kopfkohl, Karfiol, Endivien, Süßkraut, das Gartgrüne von Petersilie und Sellerie. (Auch kann man vom Mistbeete, Kohlsprossen oder Spinat; oder zu einer andern Jahreszeit Körbelkraut, Sauerampfer, junge gelbe Rüben, Salat, Hopfenkeime *rc.* nehmen.) Zu diesem gibt man, wenn es im Fleische gekocht ist, Neugewürz, Ingwer und Muscatnuß. Wenn man es anrichtet, legt man gebähte Semmelschnitten auf die Schüssel, gießt so viel Suppe als nöthig, darüber, legt abwechselnd das Grüne am Rande, und die Fleischstückchen in die Mitte.

18. Jäger-suppe.

Man hakt von einem Kapann, wälchen Huhn oder Rebhühnern das Fleisch mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie recht fein, und läßt es in Butter oder gutem Abschöpfert etwas anlaufen; dann nimmt man schwarzes Brot und weiße Semmel, schneidet beides in Schnittchen und röstet sie in Schmalz, dann legt man auf eine Schüssel eine Lage Brot, gibt von dem

Gehackten darauf, dann eine Lage Semmel und so fort bis zu Ende, gießt es mit guter Rindsuppe auf. Oben gibt man kleine Bögel und geröstete Brotkrumen, und läßt sie gut aufsteden.

19. Suppe von Schweizerkäse.

Man bedeckt den Boden der Suppenschüssel mit geriebenen Käse, dann gibt man eine Lage Brotschnitten darauf, und macht drei solche Lagen über einander, nezt es mit Fleischbrühe, und gibt etwas Salz und Butter hinzu, läßt es ganz gelinde kochen, bis es sich anhängt, und füllt dann beim Anrichten die Fleischbrühe hinzu. Die Suppe muß etwas dick sein.

20. Suppe mit Kuttelfleck.

Man siede die gepulzten und sauber gereinigten Kuttelflecke einige Stunden lang, welches am besten Tages vorher geschieht, dann seihe man sie ab, und lasse sie so fein wie Nudeln geschnitten, ganz weich sieden. Sodann bereite man eine lichtgelbe Einbrenn, in welche man etwas klein geschnittene Zwiebel, Petersilie gibt, nehme die Kuttelflecke dazu und lasse sie anziehen; dann würze man, die mit Fleischbrühe übergossenen mit Pfeffer und Muskatnuß, und salze sie gehörig; gebe mit Butter geröstete Semmelbröseln dazu, und lasse sie nochmals aufsteden. Weil die Kuttelflecke eine schwer verdauliche Speise sind, so müssen sie auch sehr weich gesotten werden.

21. Krebsuppe an Fleischtagen.

Für ungefähr 6 Personen nimmt man 20 Krebse, wäscht sie rein, und siedet sie in Rindsuppe ab, die aufgelösten werden sammt der Schale in einem Mörser gestoßen; sodann läßt man die gestoßenen Krebschalen eine Weile in einem warm gewordenen Stück Butter dünsten, gibt einen halben Löffel voll Mehl daran, läßt es noch ein wenig dünsten, und seihet sodann die Krebsbutter durch ein feines Tuch. Die übrig gebliebenen Schalen gibt man wieder in die nämliche Suppe, worin die Krebse gekocht wurden, und läßt sie gut sieden. Zu der warmen ausgepreßten Krebsbutter thut man zwei Löffel voll Mehl hinein, läßt es anlaufen, doch nicht so, daß es braun wird, füllet mit derselben Suppe, worin die Krebschalen gekocht wur-

den auf, seihet es durch ein Sieb, und richtet es über gebähte Semmeln an.

Die Krebschweife und Scheren löset man, bevor sie in dem Mörser gestoßen werden, aus; und gibt sie in die Suppe.

22. Suppe mit dem Jungen vom Geflügel.

Man stellt eine Casserolle, worin man ein Stück Butter mit etwas klein geschnittener Petersilie und sechs Champignons in Blättern geschnitten, gelegt hat, auf ein Kohlenfeuer, und läßt es eine Viertelstunde dünsten; dann staubt man zwei Löffel voll Mehl darauf, und gießt, wenn es gedünstet hat, gute Brühe dazu, siedet das Junge, (sei es was immer für eins) zuvor in der Suppe, und wenn es weich genug ist, schneidet man es in gehörige Stücke, den Magen aber länglicht, dann gibt man etwas klein gehackte Muskatblüte dazu, siedet es noch ein wenig auf, und richtet sie über gebähte länglicht geschnittene Semmeln an. Die gebackene und in Stücke geschnittene Leber wird dazu gegeben. Diese Suppe wird auch ohne Champignons gegessen.

23. Erbsensuppe mit Schweinsohren.

Man schlage die weichgekochten Erbsen durch Rindsuppe, gebe etwas Butter, gestoßenen Pfeffer, und wenn man will auch Thymian dazu, schneide Striemen von gekochten Schweinsohren hinein, und bringe sie, gut gesalzen wieder in Sud, dann richte man sie über klein geschnittene Semmeln, welche in Butter gebacken wurden, an.

24. Braune Suppe von Steckrüben.

Man wäscht und schabt ein paar Hände voll kleine Rüben sauber ab, schneidet sie klein, gibt Fett oder Schmalz in eine Casserolle und ein Stück Zucker von der Größe eines Eies, hinein. Diesen Zucker läßt man zergehen, und ganz kastanienbraun werden, dann decket man die hineingelegten Rüben zu, rührt sie öfters um, und läßt sie ganz weich dünsten; endlich stäubt man ein paar Löffel Mehl darunter, läßt sie noch brauner werden, gibt etliche Schnitzchen gebackener Semmeln darunter, füllt es mit Fleisch- oder Schü-Suppe auf, und

läßt es gut fieden. Endlich schlägt man es durch ein Sieb und richtet es über gebackenes oder geröstetes Brod an.

25. Suppe von Endivien, Kohl oder Sauerampfer.

Hiezu schneidet man die Endivien länglich, wie zum Salat, stäubt sie, nachdem sie in Butter oder Rindschmalz gedünstet haben, mit etwas Mehl, rührt sie um, und füllt sie mit Suppe auf; übrigens fricassirt man sie, wie Kräutersuppe. Mit Kohl oder Sauerampfer verfährt man eben so, nur steht es frei, wie man es schneiden will ob länglicht oder klein.

26. Suppe von Himmelthau.

Man läßt in einer Casserolle ein Stück Butter zerschmelzen, gibt zwei Handvoll Himmelthau dazu, und läßt ihn rösten, daß er ein wenig Farbe bekommt, dann schüttet man gute Rindsuppe daran, damit es die gehörige Dicke erlangt. Dann gibt man auch Saffran und Muskatblüthe dazu, läßt es ein wenig fieden, und richtet es an. Auch vom schönen Gries kann diese Suppe bereitet werden.

27. Spargel- oder Karfiolsuppe.

Man läßt Spargel oder Blumenkohl, welcher eben nicht vom schönsten zu sein braucht, ein wenig im Salzwasser überfieden, schneidet ihn klein, dünstet ihn nach Belieben in einem Tiegel mit Butter, stäubt feines Mehl darein, füllt ihn mit Fleischsuppe an, siedet ihn gut auf und fricassirt ihn vor dem Anrichten, nach Nr. 8. Man kann auch ein wenig Chamignon und Petersilie darunter schneiden.

28. Suppe mit Griesnockerl.

Man gibt ein Seitel Gries in 4 Loth Abschöpfsett, welche gut abgerührt werden müssen, und worin zwei ganze Eier gerührt worden sind, salzt es und vermengt alles gut, sodann legt man die Nockerl, nach Belieben groß oder klein, mit einem Eßlöffel in die siedende Suppe, und läßt sie eine Viertelstunde in der Suppe zugedeckt fieden. Auch Knödeln kann man von diesem Teige verfertigen, nur müssen sie länger fieden.

29. Suppe mit Erdäpfelknödeln.

Man schält vier große mehlichte gefochte Erdäpfel, reibt selbe fein auf einem Reibeisen, rührt ein Stück Butter von der Größe eines Eies pflaumig ab, gibt etwas klein geschnittene grüne Petersilie, ein ganzes Ei und drei Dotter dazu, verrührt alles gut, gibt die Erdäpfel sammt Salz dazu, macht Knödeln von der Größe einer Nuß, wälzt sie in feine Semmelbröseln, bäckt sie im Schmalz gelblich, richtet sie in der Schüssel an, und gibt die Erdäpfelsuppe Nr. 16 darüber.

30. Suppe mit Hirnknödeln.

Man kocht rein gewaschenes Kalbshirn im Salzwasser, nimmt die Haut davon weg, gibt Salz mit etwas gestoßenem Pfeffer und klein geschnittener grüner Petersilie dazu, röstet es mit Butter auf dem Kohlenfeuer; gibt es sodann mit einer halben in Milch geweichten Semmel in einen Mörser, und stößt es klein zusammen; treibt ein Stückchen Butter gut ab, rührt das Hirn hinein, gibt zwei Eier dazu, und ein klein wenig Semmelbröseln, macht davon kleine Knödeln kocht sie in guter Fleischsuppe, richtet sie in der Schüssel an, und gießt eine braune oder weißgestoßene Suppe darüber.

31. Suppe mit Leberknödeln.

Man schabet von einer halben Kalbsleber die Haut weg, gibt eine halbe Zwiebel, etwas grüne Petersilie, ein wenig Majoran, und eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, alles klein zusammengeschnitten, dazu; treibt etwas Mark oder Speck pflaumig ab, rührt das Geschnittene hinein, schlägt zwei ganze Eier und etwas Semmelbröseln dazu, damit sie etwas fest werden, mengt, wenn man etwas Pfeffer und Salz hineingegeben hat, alles gut ab, macht kleine Knödeln, kocht sie in Rindsuppe, richtet sie an, und gibt braune oder gestoßene Suppe darüber.

32. Suppe mit Markknödeln.

Man weicht eine halbe Semmel in kalte Milch, hacket sechs bis acht Loth Speck klein, und treibt es mit etwas grün

geschnittener Petersilie ab, rührt zwei ganze Eier und einen Dotter hinein, salzt es, drückt die Semmel gut aus, schneidet sie klein, und rührt sie, gibt so viel feine Semmelbröseln dazu, bis es zusammenhält; das dazu bestimmte, gut gereinigte und ausgewässerte Mark schneidet man von der Größe einer Haselnuß, macht kleine Knüdel, gibt in jeden ein Stück Mark hinein, kocht sie in die siedende Suppe ein, und läßt sie so lange sieden, bis das Mark ausgekocht ist.

33. Suppe mit abgetriebenen Speckknödeln.

Man reibt von vier altgebackenen Semmeln die Rinde ab, schneidet die Semmeln klein gewürfelt, gibt vier Eierdotter, die man mit einem halben Seitel Obers gut abgesprudelt hat, auf die Semmeln; schneidet zwölf Loth frischen Speck mit dem Schneidmesser fein zusammen, treibt ihn mit zwei ganzen Eiern und zwei Dottern pflaumig ab, rührt die geweichten Semmelbröseln langsam hinein, gibt eine kleine Handvoll Mehl dazu, doch nur so viel, daß sie in der Suppe nicht zerfallen, macht davon die Knödeln, und gibt sie in gute weiße Suppe. Man kann sie auch als Nebenspeise zum sauren Kraute geben.

34. Türkische Suppe.

Man dünstet in Rindsuppe zwei Handvoll Reis nicht zu weich, schneidet $\frac{1}{2}$ Pfund mürbes Rindfleisch mit ein wenig Kernette klein zusammen, übersiedet von zwei Happel Kohl, wovon man die Stengel geschnitten hat, die Blätter, rührt das geschnittene Fleisch und den gedünsteten Reis, der aber abgekühlt sein muß, hinein, mengt es gut untereinander, schlägt fünf Eier, eins nach dem andern dazu, gibt ein wenig Pfeffer und Salz dazu, macht eiergroße Knödeln daraus, schlägt sie in die gesottenen Kohlblätter, daß sie rund werden, legt sie in eine Casserolle, gibt oben und unten Blut, aber nicht zu viel dazu; sind sie ausgedünstet, so gießt man Rindsuppe darüber, läßt es noch ein wenig aufsieden, und setzt sie auf den Tisch.

35. Französische Kräutersuppe mit Champignons.

Man dünstet in einer Casserolle $\frac{1}{2}$ Viertel Butter, dann drei oder vier gepuzte blättrig geschnittene Champignons, klein

geschnittenes Petersilienkräutel, zwei Stauden lang geschnittenen Winter-Endivien, ein Hoppel schönen Kohl, eine Wurzel Sellerie, zwei Wurzeln Petersilie, eine Wurzel Pastinak, welches alles länglicht geschnitten hineingegeben wird, mit den Champignons weich, stäubt zwei kleine Kochlöffel voll Mehl daran, läßt es eine Weile dünsten, schüttet zwei Maß gute Rindsuppe dazu, läßt es auffieden, und salzt es gehörig. Dies reicht für 8 oder 9 Personen hin. Wenn Champignons fehlen sollten, so kann man auch andere Schwämme, Pilzen oder Täubling genannt, brauchen; man gibt sie über gebähtes Brot.

36. Olio-Suppe.

Man läßt frisches Rindsfett oder Speck in eine Casserolle mit Zwiebeln und magerem Rindfleisch auf einer starken Stut angehen, bis es auf dem Boden braun wird. Dann gibt man es in eine Casserolle von 6 Maß, dazu 3 Pfund Kalbfleisch, welches mager und flechtig ist, einen Rindfuß, ein paar Kalbsfüße, eine alte Henne, ein Paar Stück Petersilie, Pastinak, gelbe Rüben, die läßt man, nebst einem Pfunde Schinken, 4 Stunden fieden. Dann seihet man es rein ab, und gibt es in Schalen zu trinken.

37. Hachis-Suppe.

Man schneidet übrig gebliebenen Braten von Kalbs-Schöpfen- oder Rindfleisch mit etwas grüner Petersilie zusammen. Sodann gibt man ihn in eine Casserolle, ein Stück Butter oder Rindsfett dazu, läßt damit eine Handvoll Semmelbröseln anlaufen, gibt das zerschnittene Fleisch, und so viel Suppe, als man braucht hinein, und läßt sie gut verflieben. Beim Anrichten fricassirt man sie mit etlichen Eierdottern, und gibt sie über geröstetes Brot zur Tafel.

38. Suppe mit Consommé.

Am besten ist es, wenn man zum Consommé Knochen von ausgelöstem Geflügel, als Hühnern, Kapannen, oder wenn man nichts besseres hat, ein ganzes Huhn nimmt. Dies pukt und nimmt man sauber aus, stößt es mit einem halben Pfund gebratenen Kalbfleisch in einem Mörser klein zusammen, so-

dann weicht man eine Kreuzersemmel in Rindsuppe, und stößt sie auch darunter; nimmt 12 Eierdotter und 4 ganze Eier, stößt sie eine Weile mit dem Uebrigen, gibt $1\frac{1}{2}$ Maß gute Fleischsuppe daran, rühret es gut ab, feihet es durch ein Tuch, preßt es gut aus, salzet es, gibt ein wenig Muskatnuß daran, schmieret 12 mittlere Wandeln mit Butter aus, gibt in jede Consommé und läßt es im heißen Wasser langsam zergehen, das Wasser darf aber nicht viel sieden; dann stellt man die Wandeln in einen Tiegel, gibt so viel Wasser hinein, daß sie noch einen Fingerbreit über das Wasser reichen, damit, wenn es siedet, das Wasser nicht hineindringt. Ist das Consommé zusammengegangen, so stürzt man es in den Suppentopf, gibt gute Fleisch- oder Schü-Suppe daran, und richtet es an. Man kann auch gröstete Semmelschnitten dazu geben.

39. Baumwollensuppe.

Man rühret von 5 Eßlöffel voll schönem Mehl und süßer Milch einen Teig, gleich einer Eintropfsuppe, schlägt 5 oder 6 Eier daran, rühret sie gut ab, läßt sie in siedende Fleischsuppe ein, und rühret beständig um, bis sie dicklicht wird. Würzen kann man sie beim Anrichten nach Belieben.

40. Suppe mit Beschamell-Modèrln.

Man läßt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in einem Tiegel zergehen, gibt so viel Mundmehl darein, daß es einem Teige ähnlich wird, der aber nicht braun werden darf, das Mehl muß nur so viel anlaufen, bis es schäumt; dann gibt man etwas gute süße Milch oder Rahm daran, aber nicht zuviel, damit es fest wird, trocknet es ab, wie einen Brandteig, läßt es ein wenig auskühlen, treibt es mit einem Viertel Butter ab, schlägt 8 Eierdotter daran, und von 4 Eiern den Schnee; übrigens schlägt man es in gute Fleischbrühe, mit einem Eßlöffel ein, und läßt es eine Viertelstunde stehen, dann richtet man es an. Man würzt es nach Belieben, mit Saffran, Muscatblüte oder Pfeffer.

41. Suppe mit goldenen Schnitten.

Man salze 3 oder 4 zerklöpfte Eier ein wenig, ziehe

dann in Scheiben zerschnittene Semmeln durch Schmetten (Obers), hernach durch Eier, fühle hierauf das Schmalz ab, welches man in einer Pfanne vorher heiß werden ließ, lege die Schnitten hinein, lasse sie schön gelb backen, lege sie auf ein reines Tuch, damit sich das überflüssige Schmalz verliert, und richte, wenn sie kühl sind, die Rindsuppe darüber an, welche man hernach mit Zimmet bestreuen muß.

42. Suppe mit Grieschewerl.

Man schlage sieben Eier, eins nach dem andern, in ein Stückchen pflaumig abgetriebener Butter, gebe dazu drei gehaufte Eßlöffel voll schönen Gries, ein wenig Salz und gestoßene Muscatenblüte hinein, lasse ein wenig Schmalz heiß werden, fülle obiges hinein, gebe oben und unten Blut, lasse es backen, bis es ein wenig Farbe bekommt, gebe es in gute Suppe, und lasse es ein wenig aufsieben.

43. Suppe mit Lungenstrudeln.

Für 8 Personen hache man 3 Lämmerne, gesottene Bäuschel klein; dann gebe man in Butter geröstete klein geschnittene Petersilie, wenn sie ausgekühlt ist, mit etwas in Milch geweichter Semmel dazu. Sodann schneidet man das Kernfett klein, und mische es mit beliebigem feinen Gewürz, Salz und ein Paar Löffel voll Milchrahm mit obigem, sehe aber wohl zu, daß die Fülle nicht zu feucht wird. Nun rühre man feines Mehl mit einem ganzen Ei und Eiweiß im nöthigen warmen Wasser recht gut durch einander und lasse es stehen, bis man den Teig ausdehnen kann. Dann besäe man eine über den Tisch gebreitete Serviette mit Mehl, streiche die Fülle auf den recht dünn ausgezogenen Teig, bestreue es mit geriebenen Semmelbröseln, rolle es in der Dicke eines großen Daumes zusammen, schneide es ab, durchfahre es in der Länge eines Fingers mit dem Krapsenrädchen, rolle das folgende wieder ebenso zusammen, und so fort, bis der Teig zu Ende ist. Dann gebe man in eine Casserolle Rindsuppe, siede darinnen die Strudel, und bestreue die Suppe nach dem Anrichten mit gebackenen Semmelbröseln.

44. Panadel.

Man röste drei fein geriebene Kreuzersemmeln mit etwas klein geschnittenem Petersilienkraute in ein Stück Butter, fülle sodann kräftige Fleischbrühe darauf und lasse sie gut sieden. Vor dem Anrichten fricassirt man diese Suppe mit 4 bis 6 Eierdotter.

45. Kaisersuppe.

Man läßt 1 Pfund mageres Rindfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund von einem Schinken, alles in kleinen Schnitzeln gespaltan, mit Rindsfett, einigen Schnitzeln Speck, sehr vielen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, und einer ganzen mit Gewürznelken besteckten Zwiebel, in einer Casserolle über der Glut so lange dünsten, bis es auf dem Boden bräunlich zu werden anfängt; auch kann man ein Paar gespaltene gelbe Rüben, Pastinak und Sellerie dazu geben; wendet es öfters um, staubt ein Paar Kochlöffel voll Mehl daran, wendet es wieder damit öfters um, und gibt die nöthige gute Suppe dazu. Ist gute Schüz- oder braune Suppe da, so kann man die Hälfte dazu nehmen, und es damit eine Stunde kochen lassen. Dann fricassirt man das durch ein Suppensieb Geschlagene vor dem Anrichten mit 5 Eierdottern, und richtet es über geröstetes Brod für 12 Personen an.

46. Gelbe Rübensuppe.

Man läßt die gehörig gewaschenen, geschabten und auf einem Reibeisen geriebenen gelben Rüben mit einer geriebenen Kreuzersemmel mit Butter oder Rindsfett in einer Casserolle aufgedeckt über einer starken Glut stehen, rührt sie öfters um, und läßt sie immer auf dem Boden wieder bräunlich werden. Dann staubt man einen Löffel Mehl daran, gebackene Semmel dazu, die man im Mörser zusammengestoßen hat, und läßt es dann wieder, mit guter Fleischsuppe aufgefüllt, eine Weile gut versieden. Dann schlägt man es durch ein Sieb, und richtet diese Suppe über geblähte oder gebackene Semmeln an.

47. Suppe mit einem Pudding von mehreren Farben.

Man weicht die von 3 Kreuzersemmeln abgeschälte und in etliche Theile geschnittene Rinde in Milch, gibt die gut ausgedrückten Semmeln in $\frac{1}{4}$ Pfund gut abgetriebener Butter oder Rindsfett, schlägt nach und nach 6 Eier und 2 Dotter daran, gibt um 4 Kreuzer klein gewürfeltes Markt dazu, macht ein grünes Schöttel, indem man es mit ausgedrücktem und auf der Glut unter beständigem Rühren zusammengegangenen Spinatsaft färbt, und ein rothes, welches man mit Krebsbutter nach Nr. 21 zubereitet, rührt sie, in große Würfel geschnitten, langsam darunter, staubt so viel Mehl dazu, als man mit 5 Fingern fassen kann, gibt dann das Gerührte auf ein mit Butter bestrichenen Tuch, welches man mit einem Faden nicht zu fest zusammen bindet, damit es aufgehen kann, und läßt es in siedendem Salzwasser eine ganze Stunde sieden; dann nimmt man den Pudding aus der Serviette, legt ihn in die Schüssel und gibt gute Fleisch- oder Schü-Suppe darüber.

48. Russische Suppe.

Man läßt 6 bis 7 gespaltene und gewaschene Kraut- oder Kohlhäupter mit 4 Pfund Rindsfleisch von dem Bruststücke und einer alten Henne in 5 Maß Wasser ein Paar Stunden kochen. Dann gibt man noch mehrere feste Kohlhäupter, die sehr fein geschnitten sein müssen, in eine Casserolle mit einem Stück Butter und läßt es mit ein Paar daran gestaubten Löffeln Mehl gut dünsten, füllet die Fleischsuppe darauf und gibt den mit demselben aufgekochten Kohl, in gleichem das klein zerschnittene Fleisch und die zergliederte Henne daran. Sodann schneidet man 2 Pfund rohen Schinken in kleine Stückchen, läßt alles mit demselben kurz einkochen, und würzt es mit Salz und Pfeffer. Vor dem Anrichten gibt man einige Löffel sauern Rahm daran, und kann es auch nach Belieben mit Weinessig säuern. Dann setzt man die Suppe sammt dem Fleische und dem Schinken auf die Tafel.

49. Suppe mit abgetriebenen Griesknödeln.

Man schlägt 4 ganze Eier nach und nach gut verrührt in $\frac{1}{4}$ Pfund abgetriebene Butter, gibt so viel Gries dazu, als nöthig um zusammen zu halten, und salzt es. Macht dann kleine Knödeln, und läßt sie bedeckt in Fleischsuppe eine gute Viertelstunde kochen. Dann gibt man die schön aufgelaufenen und ausgetochten Knödel zur Tafel.

50. Suppe mit Schwemmknödeln.

Man gießt 4 mit 6 Löffel voll Milch, eben so viel zerlassener Butter und mit etwas zerstoßener Muscatenblüte abgequirkte Eier in eine Casserolle, und rührt es so lange mit Mehl über dem Kohlenfeuer, bis es sich ganz von der Casserolle ablöst. Ist es dann abgekühlt, so rührt man es mit 4 noch dazu geschlagenen Eiern unter einander; macht kleine Knödel, und läßt sie in siedender Suppe nicht zu lange aufkochen.

51. Schnepfenuppe.

Man hackt das von gereinigten Schnepfen genommene Eingeweide klein, röstet es in Butter mit Semmelbröseln, und macht es mit Obers an. Dann streicht man das Eingeweide auf in Obers geweichte gebähte Semmelschnitten, und backt sie in einer Pfanne, die oben und unten Glut hat; die Schnepfen aber werden am Spieße gebraten. Dann löset man die Biegel aus, stoßt das vorderste in einem Mörser klein, und kocht es mit 2 gerösteten Semmelrinden in Fleischbrühe. Zuletzt treibt man es durch, gibt die gebackenen Semmelschnitten auf die Anrichtschüssel, gießt die abgetriebene Soße und die nöthige Fleischbrühe darüber, und läßt es nochmals in der Schüssel auf einem Kohlenfeuer langsam aufsteden.

52. Suppenzelteln auf Reisen.

Auf ein Pfund Suppenzelteln setzt man 5 Pfund mageres Rindfleisch mit 8 Halbe Wasser, einer alten Henne und 2 Kalbsfüßen zu, und läßt es ganz weich kochen; dann

legt man in eine große Casserolle auf den Boden geschnittene Zwiebeln, gibt dann einen zerhackten Kalbschlegel, 2 Kalbshälse, 2 Pfund mageres Schweinsfleisch, 2 oder 3 Pfund Schöpfensfleisch und ein Seitel Wasser darauf, und läßt es mit ein Paar gelben Rüben, Petersilie und Pastinakarwurzeln so lange dünsten, bis sich der Saft auf dem Boden bräunlich anlegt, dann gießt man die abgekochte Fleischsuppe darüber, und läßt alles zusammen 3 bis 4 Stunden langsam kochen, um die Suppe schön klar zu erhalten. Ist alles ganz weich, und das Fleisch fast nicht mehr genießbar, so seihet man es durch ein feines Sieb, dann durch ein feines Tuch, gießt gleich die Suppe in eine andere Casserolle, und läßt es über gelindem Kohlenfeuer langsam so kurz einkochen, bis es einem sehr dicken Glace ähnlich ist, und von ungefähr 8 Halbe nur mehr eine bleibt, kocht dann noch eine ganze Muscatnuß oder Blüte damit aus, seihet es zuletzt durch ein reines Tuch und läßt es auf einer flachen Schüssel auskühlen. Ist es ausgekühlt oder gut gestockt, so macht man Täfelchen von der Größe eines Schokoladezeltels, legt sie auf, und stellt sie an einem kühlen Ort in die Zugluft, und bewahret dann die gut ausgetrockneten zum ferneren Gebrauch. Noch muß man merken, daß sie, wenn man sie auf Reisen in warmem Wasser auflösen läßt, um schnell eine gute Suppe zu erhalten, nicht mehr gesalzen werden dürfen, weil sie sonst zu sauer würden; will man sie aber verbessern, so kann man auch ein Paar Rebhühner, einen Fasan oder einen Birthahn dazu nehmen.

F a s t e n s u p p e n .

53. Branne Fischsuppe mit Milchnerwandeln.

Man treibe in einer tiefen Schüssel einen Vierteling Butter gut ab, rühre ganze Eier und zwei Dotter hinein, und gebe dann ein halbes Pfund im Salzwasser abgefottene

Karpfenmisch dazu. Will man die braune Suppe zubereiten, so gibt man in eine Casserolle Schmalz, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Gewürznelken, kleine Stücke von Schleien, Weißfischen und Barben u. dgl. hinein, läßt sie, ohne sie aufzurühren, braun werden, gibt Erbsenbrühe dazu, läßt es ein Paar Stunden langsam kochen, und treibt es durch ein Sieb. Man gibt nun zwei Finger hoch davon in die Casserolle, siedet darin die Wandeln, und richtet sie in der Suppe an.

54. Braune Suppe mit Fischknödeln.

Man röstet in einer Casserolle ein Stück Butter, in welches man 2 Petersilienwurzeln, zwei gelbe Rüben, eine große oder zwei kleine Selleriewurzeln, eine Pastinakwurzel und ein wenig Basilicum geschnitten hat, oder ein jedoch nicht zu kleines Stück Fisch und drei bis vier in Butter gebackene Semmelschnitten hinzu, gießt dann so viel Erbsenbrühe, als man für zehn bis zwölf Personen braucht, darein, salzt es, läßt es gut durchkochen, und seihet es durch ein Sieb. Zu den Knödeln stoßt man ein halbes Pfund entgräthete Fische mit zwei in Milch geweichten Semmelschnitten und drei Löffeln voll ausgekochtem Rindskoch, gut zusammen, schlägt vier Eierdotter dazu, salzt es, rührt den Schnee von den Eiern daran, macht Knödel daraus und siedet sie in obiger Suppe. Bei wenigeren Personen nimmt man nach Verhältniß weniger von den Zuthaten.

55. Benedictiner-Suppe.

Man hakt ein Stück rohen Hecht und ein Stück rohen Karpfen, wenn man die Gräthen ausgelöst hat, klein, dämpft es mit Semmelbröseln und grüner Petersilie in Butter, gießt Wasser daran, brennt die aufgesottene Suppe damit ein, und richtet sie über gebähte Semmelschnitten an.

56. Einbrennsuppe mit Eiern abgequirkt.

Man gebe fein gehackte Zwiebeln und einige gestoßene Gewürznelken in eine dunkelbraune Einbrenn von einem guten Stücke Schmalz und drei Löffeln voll Mehl, und gieße, wenn alles genug braun ist, so viel siedendes Wasser, als

man braucht, daß es dicklicht wird, dazu. Dann quirle man mit einem Löffel voll Wasser 3 bis 4 ganze Eier ab, gebe sie unter beständigem Umrühren in die Suppe, und richte sie über gewürfeltes in Schmalz gebackenes Hausbrod an.

57. Erbsensuppe mit Schlickkrapsen von Karpseumilch.

Man schneidet die Milch von dem Karpfen, wenn man sie gehörig gereinigt und die Därme weggenommen hat, klein, dünstet sie in Butter mit Semmelbröseln und Petersilie, und läßt es, wenn man ein wenig Obers und Muscatblüte dazu gegeben hat, abkühlen. Während dem treibt man einen Teig mit halb Eiern und halb Wasser ganz dünn ab, macht kleine Schlickkrapsen von der oben zubereiteten Karpfenmilch, siedet etwas Erbsensuppe in einer Casserolle, legt die Krapsen hinein, und läßt sie darin kochen. Zuletzt richtet man gewöhnliche, gehörig geschmalzen und gewürzte Erbsensuppe in den Suppentopf an, und gibt die Schlickkrapsen hinein. Man kann sie auch als besondere Speise in Petersilienwasser abgekocht in Schmalz gebacken, und mit Zucker bestreuet auf die Tafel geben.

58. Falsche Chocolade-Suppe.

Man macht mit ein Paar Löffeln voll Mehl in einem Stücke zergangenen Butter, darin man ein Stück Zucker kastanienbraun werden ließ, eine braune Einbrenn, worauf man die nöthige siedende Milch gießt, und es, wenn man gestoßenen Zimmt und Gewürznelken daran gegeben hat, noch aufkochen läßt. Dabei muß der Zucker vorschlagen. Zuletzt richtet man die mit einigen Eierdottern fricassirte Suppe über gebähte Semmelschnitten an.

59. Fischbäuschelsuppe.

Zuerst bereitet man die Erbsenbrühe, indem man Erbsen in einen Topf, dazu ein Stück ganzen Ingwer, vier ganze Lorbeerblätter, eine in Stücke zerschnittene Petersilienwurzel, Sellerie, drei in Schmalz gebackene Semmelschnitten, etwas Muscatenblüte und Saffran in einen Topf gibt, Wasser daran gießt, und es eine Stunde lang kochen läßt.

Dann seihet man die Brühe ab und hat man nicht genug, so gießt man Wasser nach und läßt es wieder kochen.

Die inzwischen in halb Essig und halb Wasser gesotenen Fischbäuschel läßt man sodann in einer Casserolle mit einem guten Stück Butter und zwei Löffeln Mehl gelb anlaufen. Dazu gebe man klein geschnittene Zwiebel, schütte von obiger Erbsensuppe daran, gebe von derjenigen, worin das Fischbäuschel gesotten hat, dazu, würze sie mit Majoran, Muscatenblüte und Pfeffer, lasse alles gut sieden, lege das Bäuschel dazu, lasse es noch eine halbe Stunde kochen, und richte sodann die Suppe über gebähte oder in Schmalz gebackene Semmelschnitten an.

60. Schleisuppe.

Man backt zwei reingemachte und gefalzene Schleien in Butter schön gelb; zugleich backt man einige Eier und Semmelschnitten; nachdem alles ausgekühlt ist, stoßt man es klein zusammen, gibt es dann in einen reinen Topf, thut etwas Muscatblüte und Neugewürz, einige Stückchen Petersilie, gelbe Rüben und Sellerie dazu, gießt ungefähr eine Maß klare Erbsenbrühe darauf, salzt sie, und läßt sie sieden bis das Wurzelwerk weich ist, dann richtet man über gebähte oder gebackene Semmelschnitten an.

61. Froschsuppe.

Man läßt rein gewaschene und gepuzte Frösche in einer Casserolle, worin man schon grüne Petersilie in Butter anlaufen ließ, dünsten. Dazu gießt man Erbsenbrühe auf ein Stückchen Butter, welches mit ein Paar Löffeln voll Mehl abgerührt wurde, und läßt es unter beständigem Umrühren über der Glut gut aufkochen. Diese Soße gibt man über die weichgedünsteten Frösche, und schüttet noch mehr Erbsenbrühe daran, salzet sie, würzt sie mit Ingwer, Muscatenblüte und Pfeffer, und richtet sie, wenn sie mit den Fröschen aufgekocht hat, über gebähte Semmelschnitten an.

62. Gemischte Suppe von Rogen, Krebsen und Schnecken.

Man gießt gute Erbsenbrühe über aufgebähte Semmelschnitten, in eine Schüssel gelegten gesottenen Karpfenrogen, klein geschnittene und gesottene Schnecken, mit aufgelösten Krebschweifen und Scheeren; gibt Butter und Gewürz daran, und läßt es im Backofen bei untergestreutem Salz einmal aufkochen.

63. Gerstelsuppe mit gedörrten Schwämmen.

Für zwölf Personen kocht man einen Vierteling Ulmergerstel im Wasser weich und gibt ein Stückchen Butter daran. Zugleich schneidet man zwei Hände voll, in einem andern Topfe gedörrte und abgeseigte Schwämme fein zusammen. Dies thut man auch mit etwas grüner Petersilie. Jetzt gibt man Schwämme und Petersilie in eine lichte Einbrenn von Butter und Mehl, und schüttet, wenn sie angezogen haben, das gehörig gesalzene, und mit Pfeffer und Muscatenblüte gewürzte Gerstel dazu, und läßt es mitammen verkochen.

64. Hechtsuppe.

Man stoße in einem Mörser einen in Schmalz gebackenen Hechtenkopf und ein Paar eben solche Semmelschnitten recht fein; dies thue man auch mit einem in Schmalz gebackenen Ei, und einer guten Hand voll Mandeln. Alles dies gebe man in Petersilienwasser, und lasse es mit etwas Muscatenblüte und Saffran gut kochen, damit sich davon die Kraft ganz verliere. Dann schlägt man es durch ein Sieb, fiede es nochmal, gibt ein Stück Butter dazu, und reibt etwas Muscatnuß, wenn es über gebähte Semmelschnitten angerichtet ist, darüber.

65. Kräutersuppe.

Man wäscht mit dem gewöhnlichen Suppenträutel auch jungen Bury oder grüne Petersilie, zarte Spinatblätter, Körbelkraut, Sauerampfer und junge Gartentresse sauber

aus, schneidet es klein, und läßt es mit ein Paar Löffel voll Mehl in Butter gut anschwizen und dünsten. Dann läßt man das Suppenträuteln in Erbsensuppe beim Feuer nicht zu lange kochen, damit es grün bleibe. Gegen das Anrichten quirlt man Eierdotter mit etwas Obers ab (man rechnet auf die Maß Suppe vier bis fünf Dotter), diese gießt man mit der Suppe ab, und rührt sie, indem man noch ein Stückchen Butter dazu thut, so lange um, bis sie dicklicht wird, worauf man sie über gebähte Semmeln anrichtet.

66. Körbelsuppe.

Man hackt einen guten Theil ausgelesenen und gewaschenen Körbel klein und röstet ihn in Butter, wenn man ihn in Erbsenbrühe gegeben, und klein geschnittene junge Peterfilienwurzeln nebst dem klein gehackten Grünen dazu gethan hat, würzt man es mit Ingwer, Pfeffer und Muscatenblüte, und läßt es kochen, bis die Wurzeln weich sind; gibt ein Stück Butter daran, klopf: ein Paar Eier ab, gibt sie über gebähte Semmelschnitten, und gießt die Suppe darüber.

67. Karthäusersuppe.

Man zerstoße für jede Person 6 bis 8 Nußkerne bis zur Größe der Linse in einem Mörser, binde sie in ein sauberes, leinenes Läppchen, hänge es in einen Topf mit Wasser, von der, der Anzahl der Personen entsprechenden Größe, lasse darin die Nußkerne eine Stunde lang kochen, und richte die Suppe, wenn sie gut ausgebrüht, gesalzen und gewürzt ist, über Semmelschnitten an. Obschon man diese Suppe in einer neuen Zeitschrift als ein Surrogat für Fleischbrühe anrühmt, so ist es doch gut, wenn man vor dem Anrichten ein Stück Butter dazu gibt und für jede Person einen Eierdotter darauf legt.

68. Italienische Wasseruppe.

Man schüttet nicht zu stark siedendes Wasser über weißes, wie zur gewöhnlichen Brotsuppe, geschnittenes und gesalzenes Brot, und läßt es ganz dick auf einem Kohlenfeuer

aufkochen. Dann röste man ein wenig Mehl im zerlassenen Rindschmalze, und dämpfe darin klein geschnittene Zwiebeln, Schnittlauch und Petersilie ab, schütte noch so viel Wasser, als man zur ganzen Suppe braucht, daran, und klopfe, wenn es eine Weile gesottten hat, einige Eier ab, rührt sie darunter, und richtet es über obige Suppe an, und gibt darunter noch etwas Butter, worin ein wenig geriebenes Brot gelb anlief.

69. Linsensuppe.

Man lasse in Würfel geschnittene und geröstete Semmelrinde mit klein geschnittenen Petersilie- und Pastinakarwurzeln, Sellerie und Zwiebel in Butter bräunlich dünsten, dann mit darauf gegossener Erbsenbrühe kochen. Zuletzt gebe man weichgekochte Linsen in einen Durchschlag, gieße diese Suppe sammt Wurzeln und Semmeln nach und nach darauf, und treibe es miteinander durch. Man salze die Suppe, die schön dicklich sein muß, gehörig, würze sie nach Belieben, und richte sie über gebackene Semmelschnitten an. Man kann diese Suppe auch mit etwas Essig säuern.

70. Milchsuppe mit einem Rande von Eierschnee.

Man schlage in einer Schüssel mit breitem Rande Eiweiß zu Schnee, setze den Schnee auf den Rand und wende den Schaum gegen die Glut, damit er antrocknet. Dann halte man eine glühende Schaufel auf die äußere Seite des Eiweißes, auf welches man Zucker gerieben hat, damit der ganze Rand braun wird. Hierauf gießt man kochende Milch in mit ein Paar Löffeln voll feinem Mehl, etwas gestoßenem Zucker und Zimmtwasser, zerschlagene Eierdotter, allmählig hinzu, treibt sie mit Schaum an, richtet die Suppe an, und legt ganz dünne und kleine Zuckerbrödchen hinein.

71. Fastenpanadl.

Man röste die nöthigen Semmelbröseln in Schmalz bräunlich, und lasse, wenn man Erbsenbrühe darüber gegossen hat, sie gut aufkochen. Bevor man anrichtet, quirlt

man einige Eierdotter mit Rahm ab, und gebe sie unter beständigem Umrühren in die Suppe.

72. Rogensuppe.

Man läßt einen in Salzwasser abgefottenen und geriebenen Fischrogen in Erbsenbrühe siedend werden, gibt Pfeffer, Ingwer und Nelken, und zuletzt ein Stückchen Butter daran, und richtet dies über gebähte Semmelschnitten an. Man kann diese Suppe auch mit ein wenig Essig säuern.

73. Schildkrötsuppe.

Man zergliedert drei überbrühte ausgelöste Schildkröten ganz klein, macht eine Einbrenn, gibt die Schildkröten hinein, dünstet sie ab, und läßt sie, wenn man Petersilienwasser darüber gegossen hat, aufsieden, drückt Limoniensaft daran, thut Limonischalen, Gewürz und Saffran dazu, und richtet die Suppe über gebähte Semmelschnitte an.

74. Selleriesuppe.

Man kocht den in Striemen geschnittenen Sellerie nebst gerösteter Semmel und einem Stück Butter in Erbsensuppe. Während dem rührt man einige Eier mit etwas Mehl in Obers ab, gibt dies zur siedenden Erbsensuppe und würzt sie nach Belieben.

75. Suppe mit Eingebundenem.

Man gießt vier mit einem Seitel Milch abgesprudelte Eier über zwei klein gewürfelte Kreuzersemmeln, würfelt ferner ein Stück fetten Hausen, und gibt ihn dazu. Hierauf rührt man das Geschnittene mit etwas gehackter grüner Petersilie, Salz und Rahm in ein eigroßes pflaumig abgetriebenes Stück Butter, bestreicht eine Serviette mit Butter, gibt das Abgerührte hinein, bindet es gut zusammen, läßt es in Salzwasser eine Stunde kochen, richtet es an, und gießt gute Erbsensuppe darüber.

76. Weinsuppe.

Man gibt eine Halbe Wein, ein Seitel Wasser, etwas

Muscablüte und Zimmt, und je nachdem man die Suppe süß haben will, Zucker dazu, läßt es gut kochen, und gießt es mit 3 Eierdotter ab, dann richtet man die Suppe über gewürfelte Semmeln an, und überstreuet sie mit Zimmt.

77. Westphälische Biersuppe.

Zu einer Halben Bier reibt man ein halbes Pfund Bröseln, von ordinärem harten Roggenbrod, gibt sie in 4 Loth Butter, die über dem Feuer zu streichen anfängt, und röstet sie beständig umrührend, goldbraun; dann läßt man auf einem umgekehrten Haarsieb die Butter ablaufen, gibt hierauf die Bröseln in eine Casserolle, gießt das Bier darüber, thut etwas ganzen Zimmt, ein Paar Stückchen ganze Limonenschalen, ein wenig Salz und 6 Loth Zucker dazu, läßt alles aufkochen, schlägt 6 Eierdotter aus, und rührt sie mit einem Glas Wein ab. Vor dem Anrichten rührt man die Suppe auf dem Feuer damit ab, und nimmt Zimmt und Limonenschalen heraus. Diese Suppe ist nun für 4 Personen hinreichend, bei mehreren muß man die Zuthaten darnach vermehren.

78. Zwiebelsuppe.

Man nimmt auf eine Maß nachher zuzugießende Erbsensuppe 4 große spanische Zwiebeln, schneidet sie in Scheiben, und röstet sie in einem Viertel Butter, mit einem gehäuften Löffel voll Mehl, gießt die Brühe darüber, läßt sie eine Stunde langsam kochen, und fährt öfter mit dem Schöpflöffel hinein, damit die Butter mit der Brühe sich gut vermengt, gibt Pfeffer, Neugewürz, Salz und Muscatenblüte dazu, und richtet es über gebackene Semmelschnitten an.

79. Abgegossene Suppe mit Gehäkel.

Man gibt in die Erbsensuppe Sellerie, gelbe Rüben, Petersilie und ein Stück Butter; dann rührt man in einem Topf ein Paar Löffel Mehl mit zwei Kochlöffeln voll Rahm ab, schlägt 6 oder 8 Eierdotter dazu, und gießt gegen das Anrichten die Suppe ab, salzt sie und gibt ein wenig Butter dazu. Unterdessen siedet man ein sauber gewaschenes

Milchner-Bäufchel in Salzwasser ab, würfelt es klein, läßt ein Stück Butter in einer Casserolle zerschleichen, gibt ein wenig Semmelbröseln daran, später das gewürfelte Bäufchel, läßt es gut anlaufen, und streicht es, wenn man klein geschnittenes Petersilienkräutel, Salz, Pfeffer und Milchrahm dazu gegeben hat, auf gebähte Schnitten, und seihet durch ein Sieb die Suppe darüber.

80. Schwarze Brotsuppe.

Man schüttet über schwarzes, dünn geschnittenes und gesalzenes Brot gute Erbsenbrühe, röstet zwei klein geschnittene Zwiebelhappel in Schmalz, brennt damit die Suppe ab, und läßt sie aufsteden. Man kann auch verlorne Eier darauf geben.

81. Grüne Erbsensuppe mit Krebsnützl.

Man stößt junge, grüne, schön weich gesottene, oder in Butter gedünstete Erbsen, mit etlichen in Rindschmalz gebackenen Semmelrinden und ein Paar Stück Hechten, recht klein, gibt sie in eine Casserolle, gießt Erbsenwasser dazu, treibt sie, wenn sie gut gesotten sind, durch, siedet sie sodann noch einmal, würzt sie mit Muscatenblüte und begießt sie mit Milchrahm, gibt Fischfleisch, geweichte Semmeln, ausgelöste, gehackte Krebschweise, Eier, grüne Petersilie dazu, bäckt es, richtet es an, und gießt die nöthige Suppe darüber. Man kann sie auch nach dem Anrichten mit Hechtenleber, gebackenen Schildkröten, und gebackenen Semmelschnitten belegen.

82. Wälsche Fischsuppe.

Man läßt ein Zwiebelhappel, Petersilienwurzel, Sellerie, Kohlrabi und gelbe Rüben, klein würfelig geschnitten mit einem Stück Butter und einem Hecht- oder Karpfenkopf in einem Casserolle über der Glut schön braun dünsten, staubt ein Paar Löffel voll Mehl daran und passirt frisch gesottene Erdäpfel durch ein Sieb, die man nebst dem Uebrigen in gesalzener Erbsenbrühe aufsteden läßt. Sodann gibt man 8 oder 10 Erdäpfel von der Größe eines Eies

in einen halben Viertel Butter, rührt sie über der Glut beständig um, gießt ein nicht volles Seitel Obers dazu und läßt sie kochen, bis sie die Dicke eines Rindstoches erlangt. Dann nimmt man sie vom Feuer, klopft sechs Eierdotter daran, salzt den Teig, schlägt die Klar zu Schnee, rührt ihn langsam darunter, füllt das Koch auf ein mit Butter beschmiertes Blech, streicht es bis zur Dicke eines Messerrückens auseinander, bäckt die daraus geschnittenen Fleckerl oder Strudel lichtbraun, gibt die Suppe darüber, und stellt sie auf den Tisch. Sie ist für 12 Personen hinreichend.

83. Hascheesuppe.

Man dünstet einen gebackenen, von Gräten abgelösten Hechten oder Karpfen, sauber gepuzte Champignons oder Maurachen, alles klein geschnitten, mit grüner Petersilie in Butter, stäubt 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, gießt so viel Erbsenwasser, als man Suppe braucht, daran, würzt sie mit Muscatenblüte, siedet sie gut, und richtet die Suppe über gewürfelte Semmeln an. Auch pflegt man diese Suppe mit Eierdottern und Milchrahm abzugießen.

84. Schwäbische Kräutersuppe.

Man schneide ein halbes Häuptel Kohl, wovon der Stängel weggenommen ist, wie Krautsalat, gibt 2 Goldmöhren, 2 Wurzeln Petersilie, eine Wurzel Pastinak, 2 Bury, wie der Kohl, klein geschnitten in einen Topf, schüttet die nöthige Erbsenbrühe dazu, läßt es bis zum Lindwerden sieden, gibt fein geschnittenes Petersilienkraut dazu, röstet dünne Schnitten von schwarzem Hausbrot in Rindschmalz, bis sie resch werden, schüttet die Suppe darüber läßt es ein Paar Mal aufsieden. Für 10 Personen ist die Suppe hinreichend.

85. Dürre Erbsensuppe.

Man kocht ein Seitel schöne große Erbsen in drei Seitel Flußwasser beim Feuer ganz weich, gibt einen guten Kochlöffel voll Mehl in ein Stück heiß gewordener Butter, läßt es schön gelb werden, gibt ein wenig geschnittene grüne

Petersilie dazu, läßt es anziehen, gießt die Brühe sammt den Erbsen dazu, läßt sie gut verkochen, schlägt sie durch ein Sieb, und richtet sie gesalzen über ein ausgestochenes Mehlschewerl an.

86. Erbsenwasser, welches zu Fastenspeisen oder Fastensuppen zu verwenden ist.

Man läßt zuerst in einem Topf ein Seitel dürre Erbsen mit drei Halben reinem Flußwasser kochen, legt dann gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, etwas Muscatenblüte, ganzen Pfeffer und einige gebackene Semmelschnitten dazu, läßt es langsam fortsteden, und verwendet es zu dem beliebigen Gebrauche.

87. Erdäpfelsuppe.

Man läßt Petersilie, gelbe Rüben, etwas Sellerie in einem mit Wasser gefüllten Topf 2 Stunden kochen, schneidet dann die geschälten Erdäpfel gewürfelt, seihet das obige Wasser dazu, und läßt es kochen. Dann gibt man etwas geschnittene grüne Petersilie in eine dünne, gelbe Einbrenn von Butter, füllt obiges Wasser dazu, und läßt es gut steden, endlich richtet man es, wenn die Erdäpfel erweicht sind, über gebackene Semmelschnitten an.

88. Fastensuppe von Wurzelwerk.

Man läßt Petersilie, Sellerie, gelbe Rüben, Bury, Pastinac in einem Topf, der mit Erbsenwasser gefüllt ist, 2 Stunden kochen; dann gibt man zwei kleine Kochlöffel voll Mehl in ein Stück heißer Butter, läßt es schön gelb werden, wirft etwas klein geschnittene grüne Petersilie dazu, läßt es anziehen, füllt die obige Suppe dazu, seihet es ab, und würzt es mit gestoßenem Pfeffer und Muscatenblüte. Man kocht auch abgetriebene Nockerln oder ein nach gewöhnlicher Art geriebenes Gerstel ein, man gibt etwas klein geschnittene grüne Petersilie in ein Stück warmer Butter, läßt sie anziehen, gibt das Gerstel dazu, und läßt es unter öfterem Umrühren schön gelb werden, füllt dann die Suppe daran und läßt es ganz aufsteden.

89. Gesaumte Mandelsuppe.

Man läßt eine Maß Milch, einen Viertelg Zucker und etwas Vaniglie sieden, gibt 7 Loth geschwellte und fein gestoßene Mandeln dazu, und läßt es siedend mitsammen aufkochen. Vor dem Anrichten schlägt man in einen Topf 6 Eierdotter und gießt einen Löffel voll Wasser mit der siedenden Milch ab, füllt sodann die Hälfte der Suppe auf gebähte Semmelschnitten in eine Schüssel, die übrige macht man mit dem Chocولاتesprudler zu Schaum, den man auf die angerichtete Suppe gibt, bis die Schüssel auch mit Schaum voll ist; das Uebrige gießt man in den Suppentopf seitwärts, welches man aber auf einer Glutpfanne thun muß.

90. Maurachensuppe.

Man dünstet die sehr oft und fleißig gewaschenen, ganz reinen, in kleine Stücke geschnittenen Maurachen in Butter mit klein gehackter grüner Petersilie; sind sie gedünstet, so staubt man einen Kochlöffel voll Mehl darauf, und läßt sie wieder dünsten, salzt sie, würzt sie mit ein wenig Pfeffer und Muscatenblüte, und läßt es gut sieden. Bevor man anrichtet, gibt man einen Löffel voll Milchrahm dazu, und gießt sie über gebähte Semmeln.

91. Rohrhühnersuppe.

Man setze die enthäuteten Rohrhühner mit Wasser zu, und verfährt so, als ob man Rindsuppe kochen wollte. Man rechnet eine Rohrhenne für ein Pfund Fleisch und richtet sich auch mit dem Wasser darnach, gibt Petersilie, gelbe Rüben, Bury, Sellerie, Kohl und anderes Grünes dazu, salzt es, und läßt es wie eine Rindsuppe auch so lange sieden; dann seihet man die Suppe ab, füllt mit selber eine dünne Einbrenn von Butter auf, und läßt sie gut versieden, bäckt Erdäpfelknödel, legt sie in eine Schüssel und richtet die Suppe darüber an.

92. Wurstsuppe für Fasttage.

Man läßt den Roggen eines Karpfen mit Petersilie und Sellerie in gesalzenem Wasser gut verkochen, brennt die Suppe

hochroth mit geröstetem Mehl ein, gibt die zerquetschte Milz und das Schwarze, welches dabei zu sein pflegt, mit ein wenig Majoran und Knoblauch dazu, schüttet das Karpfenblut hinein, und läßt die Suppe nochmals aufkochen. Dann richtet man die Suppe über länglich geschnittenes und geröstetes Roccenbrot an.

93. Gestoßene Suppe.

Man bereitet sie eben so, wie die an Fleischtagen, nimmt aber statt des Huhnes, einen großen ausgebackenen Fischkopf, und statt der Fleischsuppe, Erbsenwasser, und richtet sie über Hechtenknödel an, die auf folgende Art bereitet werden. Man löst von zwei großen Stücken eines Hechten die Gräthen und die Haut ab, gibt dann zwei abgetriebene, in Milch geweichte und wieder ausgebrückte Semmeln, ein Eingeriührt es von 3 Eiern, grüne Petersilie, alles klein geschnitten in 4 Loth pflaumig abgeriebener Butter, rührt es gut ab, schlägt nach und nach noch 3 Eier und 3 Dotter dazu, gibt ein wenig Muscatenblüte, zwei Löffel Obers und Salz dazu, macht von dem nicht zu festen Teig kleine Knödeln, und backt sie in Semmelbröseln gewalzen aus dem Schmalze.

94. Sargel = Suppe.

Man dünstet in einer Casserolle Spargel und Frösche in einem Stückchen Butter, staubt ein wenig Mehl dazu, gießt Erbsenbrühe oder Erbsenwasser daran, läßt es gut mitsammen sieden, würzt und salzt es gehörig, gibt noch zwei Löffel Milchrahm daran, und richtet diese Suppe über gebähte Semmel an.

95. Böhmishe Suppe.

Man treibt schön weich gesottene Erbsen durch ein Sieb, gibt gesottenes Ulmergerstel daran, mit ein wenig klein geschnittenen Petersilienkraut, und einem in Mehl gewalzenen Stück Butter, würzt es mit Salz und ein wenig Safran, und richtet diese Suppe über gebähte Semmeln an.

96. Erdbeersuppe.

Man gießt zu einer halben Maß Erdbeeren ein wenig Wein in eine Casserolle, und läßt es dünsten, bis es zu einem

Koche wird, dann gießt man zu dem durch ein dickes Tuch in einen Topf gepreßten Saft ein Seitel Wein und ein Seitel Wasser, damit es die gehörige Süße erlangt, würzt es mit ein wenig gestoßenem Zimmet, Zucker und etwas Limonienschalen, richtet diese Suppe in eine Schüssel, und gibt erst dann gebacktes Brot in die Suppe, wenn sie schon angerichtet ist. Diese Suppe ist für sechs Personen hinreichend.

97. Obersuppe.

Man läßt eine Maß süßes Obers in einer Casserolle sieden, gibt eine Handvoll Mandel, die man so fein wie Mehl gestoßen hat, zwei Schnitten einer Semmel, die man in Milch geweicht und mitgestoßen hat, dazu, rührt das Obers mit selbem öfters um, und läßt es ein wenig aufsieden. Sodann treibt man es durch ein härenes Sieb in einem mit Butter bestrichenen Topf, gibt ein Stück frische Butter daran und zuckert diese Suppe, je nachdem man sie süß haben will.

98. Rahmsuppe.

Man läßt Wasser mit Kümmel siedend werden, rührt in einem Topf drei Löffel voll Mehl mit einem Seitel Rahm fein ab, gibt ein wenig Weinessig dazu, rührt dies in das siedende Wasser, und läßt es damit ein Paar Mal aufsieden, gibt dann ein Stück Butter daran, würzt es mit Salz gehörig, und seihet diese Suppe durch ein Sieb über würflich geschnittenes Brot. Man kann auch die angerichtete Suppe mit etwas Pfeffer bestreuen.

99. Paradiesäpfel-Suppe.

12 Stück ziemlich große Paradiesäpfel werden mit einem Stückchen Zwiebel, einer halben gelbe Rübe, einem Stückchen Petersilienwurzel sammt Grünen in 5 Halbe Wasser weich gesotten; man passirt sie dann durch, und macht von 4 Kochlöffel Mehl eine lichte Einbrenn. Wenn die Einbrenn gelb ist, streut man auf selbe etwas klein gehacktes Petersilienkräutel, gibt sie in die durchpassirte Suppe, und rührt ein Paar Löffel sauern Rahm dazu; würzt es mit etwas Muscatenblüte und Saffran und läßt Alles gut aufkochen, dann gibt

man es über $\frac{1}{2}$ Pfd. in Wasser recht dick gesottenen Reis, und läßt es gegen das Anrichten noch einen Sud machen. Man kann diese Suppe auch (ohne Reis) über gebackene oder gebähte Semmeln anrichten.

Suppen für Kranke und Genesende.

100. Brotsuppe.

Man kocht Brotrinde mit 2 Theilen Wasser und einem Theile Wein, und gibt hernach etwas Zucker oder Rümmelel dazu. Auch kann man 4 Loth Zwieback in anderthalb Pfund Wasser so lange kochen, bis er genug weich ist, und gibt dann 2 bis 3 Eßlöffel voll Wein und ein halbes Loth, zuvor mit einem Eierdotter abgeriebenen Zucker dazu.

101. Erweichende Fleischbrühe.

Man kocht bei einem gelinden Feuer zwei Pfund wohlgeflopfes Kalbfleisch und 6 Loth reine Gerste in einem gut zugedeckten Topfe durch drei Stunden; gibt einen Viertelring Scorzoner in ein halb Pfund gemeinen Lattich und einen Viertelring Kämmerlattich dazu, läßt es noch eine Viertelstunde aufkochen, und seihet es durch ein Tuch, davon trinkt man alle 2 Stunden eine Tasse voll. Ist sie zu nahrhaft oder zu dick, so mache man sie nach Belieben mit warmen Wasser dünner.

102. Kühllende und Blut reinigende Kräuterjuppe.

Man nimmt von den jungen Blättern und Stängeln des Lattichs, Endivien, Portulak und Pfaffenröhrlein 12 Loth, nebst 6 Loth Sauerampfer, wäscht sie im warmen Wasser, drückt gelinde das Wasser aus, kocht sie langsam in dünner Fleischsuppe, gibt Butter, Salz und etwas Muscatnuß daran. Diese Kräuterjuppe ist sehr nützlich.

103. Krebsbrühe mit Wurzeln und Kräutern.

Man stößt drei Pfund frische, eine Stunde in einer

Maß Wasser gesottene Krebse, sammt den Schalen, läßt sie von neuem im vorigen Wasser 4 Stunden so kochen, daß man öfters Wasser nachgießt. Dann preßt man sie durch ein feines Tuch, gibt einen Viertelring Habermurzel 2 Loth Ochsenzungenblätter und 3 Loth Boretsch dazu, läßt alles noch aufkochen, und seihet es ab.

104. Suppe von Habergrütze mit Fleischbrühe.

Man läßt eine Handvoll Habergrütze mit einem Stückchen Butter in Wasser ziemlich dick einsieden. Dann rührt man ein gutes Stück Butter dazu, gießt die nöthige dünne Fleischbrühe daran, salzt sie, gibt etwas Muscatenblüte dazu, verklopft einen Eierdotter, und gibt ihn, wenn die Suppe abgekühlt ist, vor dem Anrichten hinein.

105. Stärkende Suppe für Genesende.

Man treibt ein wenig hart gesottenes Ei entweder mit Wein, Zucker und Zimmt, oder mit Fleischsuppe, in welche man ein wenig Muscatenblüte gegeben hat, durch. Von dieser über gebähtes Milchbrot oder Semmeln angerichteten Suppe, gibt man den Kranken alle Morgen. Das Ei und Gewürz kann auch weggelassen, und die Brotschnitten in etwas Wein oder Citronensäure erweicht, und dünne Fleischsuppe darüber gegossen werden.

106. Kraftsuppe, besonders für Kranke.

Man kocht in einer halben Maß Wasser ein halb gebratenes, altes, gehacktes Huhn, gibt einen Viertelring gestoßene Mandeln, ein Stücklein Zimmt und Citronenschalen dazu. Nach dem Kochen seihet man die Brühe durch ein Tuch über gebähte Semmelschnitten.

107. Erweichende und kühlende Brühe.

Man mischt eine Kälberlunge, einen Eßlöffel voll Reis, rothe und schwarze Brustbeeren, große Rosinen, Datteln und Feigen, überall 5 Loth und 2 Reinetten wohl zerschnitten, kocht es dann einige Stunden in hinlänglicher Menge von Wasser und seihet es ab. Davon trinkt man alle 2 Stun-

den 1 oder 2 Laffen. Diese Brühe ist weniger nahrhaft, als abführend, erweichend und kühlend.

108. Krampfstillendes Dekott.

Man nimmt eine Handvoll Gerste, Scorzonere und geraspeltes Hirschhorn, von jeder Gattung 2 Loth und ein halbes Loth Sichorienwurzel. Dieß kocht man mit einander in 3 Maß Wasser, und läßt es so lange sieden, bis die 3 Maß zu zwei einsteden, seihet es dann durch, und braucht es jedesmal nach Belieben.

II. Kalte und warme Saucen.

109. Klare Sauce.

Man zerschneidet Rindfleisch in dünne Scheiben, röstet einen Theil davon über hellem Feuer, nur so stark, daß es der Brühe eine Farben geben kann. Dieß, und den rothen Theil gibt man in einen wohlverzintten Topf mit 2 Zwiebeln, Majoran, Thymian, Basilicum und Saturei, würzt es mit einer oder zwei Gewürznelken und ganzem schwarzen Pfeffer, bedeckt es mit heißem Wasser, läßt es noch einmal aufkochen, schäumt es zwei- oder dreimal ab, deckt es wieder zu, und siedet es so lange, bis es stark genug ist.

110. Weiße Sauce.

Man brate mageres in dünne Schnitten gespaltenes Kalbsfleisch und eben solchen Schinken in einer Casserolle mit einem guten Stück Butter, 1 Zwiebel, etwas Muscatenblüte etwas Thymian und einem Lorberblatt auf einem schwachen Feuer nicht zu braun, stäube Mehl darunter, bis es etwas dick wird, gebe eine gleiche Menge guter Fleischsuppe und fetten Rahm dazu und lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde, unter immerwährendem Umrühren, kochen, worauf man es durch ein Sieb durchschlägt.

111. Gewürzte Biersauce.

Man gibt zu einem Glas Bier ein Glas Wasser, Pfeffer, Salz, geriebene Zitronenschale, 1 oder 2 gestoßene Nelken, 1 Löffel voll Wallnuß zusammen. Man brate eine zerschnittene und mit Mehl bestreute Zwiebel in Butter braun, gebe alles obige nebst der Zwiebel in einen Topf, und lasse es zugedeckt 20 Minuten kochen. Dann seihet man es ab, und ist es erkaltet, so nimmt man das Fett weg.

112. Starke Sauce.

Man bratet in Scheiben zerschnittenes Rindfleisch und Zwiebel, welche beide mit Mehl bestreut werden, hellbraun, ohne daß sie schwarz werden, gibt sie in ein Geschirr, gießt kochendes Wasser auf das Braune in der Bratpfanne, und gießt, wenn es aufgekocht hat, über das Fleisch, dazu gibt man ein Büschchen Petersilie, Thymian, Majoran, Saturei, etwas Schinken oder Speck und würzt es mit Muskatblüte, schwarzen Pfefferkörnern und einer oder 2 Nelken. Dieß schäumt man, wenn aller Saft aus dem Fleische verkocht ist, sehr wohl ab. Gibt man diese Brühe über einen Hasen oder Fisch, so gehören auch Sardellen dazu.

113. Braune Sauce.

Man legt auf dem Boden einer Casserolle so viel mageres Kalbfleisch, bis er einen Zoll dick bedeckt ist; dann gibt man auf das Kalbfleisch dünne Scheiben von rohem Schinken, 2 oder 3 Lorberblätter, Majoran, Thymian, Basilicum, Muskatblüte und drei Nelken, setzt die bedeckte Casserolle auf ein gelindes Feuer, und läßt sie stehen, bis der Saft dem Fleische entquillt, dann wird das Feuer verstärkt. Ist das Fleisch schön braun, so füllt man es mit guter Rindsuppe an, schäumt und kocht diese eine Stunde, gibt noch Wasser, in das man so viel Mehl rührt, bis die Suppe hinlänglich dick ist, hinzu, und seihet es, wenn es $\frac{1}{2}$ Stunde gesotten hat, ab. Diese Suppe läßt sich eine Woche aufbewahren.

114. Starke Fischsauce.

Man schneidet 2 oder 3 Male, die vorher ausgeweidet und ausgewaschen wurden, in kleine Stücke und legt sie in eine Casserolle, bedeckt sie mit Wasser und gibt braun geröstete Brotrinde dazu, würzt es mit Muskatblüte, ganzem Pfeffer, Salbei, einem Stück Citronenschale, 1 oder 2 Sardellen und einem Theelöffel voll Meerrettig. Dieß läßt man in der bedeckten Casserolle langsam kochen, gibt etwas Butter und Mehl dazu, und seihet es durch.

115. Weiße Sauce zu Fricassée von Hühnern, Kaninchen, Fischen oder Gemüse.

Man dämpft Hühner, Kalbfleisch oder Kaninchen mit etwas Wasser, gibt Citronenschalen, in Scheiben geschnittene Zwiebel, weiße Pfefferkörner, zerstoßene Muscatnuß, Petersilie und Salbei dazu. Dieß kocht man bis der Geschmack stark ist, seihet es dann ab, gibt etwas Salz, Rahm, Butter und Mehl dazu, und läßt es noch einmal aufsteden. Auch gibt man, wenn die Suppe vom Feuer weg ist, Citronensaft oder Eierdotter hinzu; doch ist Rahm besser, denn er gerinnt nicht so leicht.

116. Sauce zum wilden Geflügel.

Man gibt zu einer Obertasse voll Tokayerwein eben so viel Bratenbrühe, ferner Schalotten, Pfeffer, Salz, und etwas Muskatblüte, läßt es 10 Minuten kochen, rührt dann Butter und Mehl daran, siedet es noch einmal auf, und gießt es sodann über das Geflügel.

117. Karpfensauce oder gekochte Butter.

Man treibet $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit einem Kaffeelöffel voll Mehl ab, gießt ein wenig Wasser dazu, läßt die Butter zergehen, gießt ein Viertel von einem Seitel Rahm dazu und gibt ein halbes Pfund gehackte nicht gewaschene Sardellen und $1\frac{1}{2}$ Löffel voll indischen Soyn, wenn die Masse aufgekocht hat, hinzu. Dann gibt man sie in den

Suppentopf und gibt unter beständigem Umrühren, damit sie nicht zerrinne, 1 $\frac{1}{2}$ Citrone hinein.

118. Sauce für jedes Geflügel tauglich.

Man kocht etwas Bratenbrühe mit Pfeffer, Salz, dem Saft von einer Citrone, einer Orange und so vielem alten Wein als der vierte Theil der Suppe beträgt, und gießt dieses in eine Schüssel.

119. Sauce zu kaltem Geflügel.

Man zerreibt 2 hart gesottene Eierdotter, 1 Sardelle, 2 große Theelöffel voll Oehl, 3 mit Essig, 1 gehackte Schalotte, gestoßenen Cayenne-Pfeffer und einen Theelöffel voll Senf und seihet es durch. Statt der Schalotte kann man auch Schalotteneffig nehmen.

120. Pilzsauce zu Hühnern oder Kaninchen.

Man reibt ein Seitel gewaschener und zerpfügter junger Pilze mit Salz, damit man ihre zarte Haut abziehen kann. Dann gibt man sie mit Salz, Muscatblüte, einem Seitel Rahm und etwas Butter mit Mehl durchknetet in einen Topf, kocht und rührt sie, bis die Suppe gut ist, und gießt sie um die Speise. Sind frische Pilze nicht zu haben, so nimmt man weiß eingemachte, nebst etwas Pilzpulver.

121. Weiße Citronensauce über gekochte Hühner.

Man schütte die Schale einer Citrone mit etwas Citronenkraut und 10 weißen Pfefferkörnern in 1 Seitel süßen, dicken Rahm, kocht Alles, bis es nach Citronen riecht, seihet es dann durch und verdeckt es mit einem Viertel Butter, welche mit einem Theelöffel voll Mehl durchknetet ist, läßt es aufkochen, und gibt unter beständigen Umrühren den Saft einer Citrone daran.

122. Lebersauce.

Man schüttet gehackte und gekochte Kaninchen- oder Hühnerleber in geschmolzene Butter mit Pfeffer, Salz und Petersilie, und läßt sie aufkochen.

123. Eier sauce.

Man schüttet hart gekochte und klein geschnittene Eier in geschmolzene Butter. Dieß kann man auch mit Citronen thun.

124. Zwiebelsauce.

Man kocht abgezogene Zwiebeln mürbe, seihet das Wasser davon weg, und gibt sie gehackt in Butter, die mit Milch heiß wurde, läßt sie einmal auffieden, und richtet sie über gekochte Kaninchen, Rebhühner, Kalbfleisch oder gebratenes Schöpfensfleisch an. Doch macht sie eine mit Zwiebeln gekochte Möhre milder. Wenn die Brühe klar sein soll, so gibt man die Zwiebeln in klare Fleischbrühe, gibt ungefähr halb so viel Essig dazu, und läßt $\frac{1}{2}$ Stunde sieden.

125. Petersiliensauce zu machen, wenn keine Petersilie zu haben ist.

Man kocht in ein Stück klaren Nesseltuches etwas gebundenen Petersiliensamen 10 Minuten im Wasser, schmelzt mit diesem Wasser Butter, und wirft gehackten Spinat dazu, damit es das Aussehen von Petersilien bekommt.

126. Grüne Sauce zu jungen Gänsen.

Man vermischt $\frac{1}{2}$ Seitel Sauerampfersaft mit 1 Glase weißen Wein und abgebrühten Stachelbeeren, gibt Zucker und Butter dazu, und kocht es auf.

127. Brotsauce.

Man kocht eine in 4 Theile geschnittene große Zwiebel mit schwarzem Pfeffer und Milch, bis die Zwiebel zu Brei wird, seihet dann die Milch über geriebene Semmeln ab und bedeckt sie. Nach einer Stunde gibt man sie mit einem mit Mehl abgetriebenen Stück Butter in eine Casserolle, siedet es auf, und richtet es an.

128. Robertsauce zu Fleischschnitten.

Man wirft zu einem braun gewordenen Stück Butter von der Größe eines Eies eine Handvoll gehackte Zwiebeln

hinein, bratet selbe braun, ohne sie anzubrennen, gibt einen Eßlöffel voll Mehl dazu, schüttelt damit die Zwiebeln durch, und röstet sie noch etwas; dann gibt man 4 Löffel voll Bratenbrühe, Pfeffer und Salz dazu, läßt es 10 Minuten langsam kochen, schäumt das Fett wege, gibt einen Theelöffel voll Senf, einen Eßlöffel voll Essig und den Saft einer halben Citrone dazu, siedet dies auf, gießt es rings um die Fleischschnitten, die man gelbbraun braten und mit Petersilie und Citronen zieren muß.

129. Bertoubrühe zu kaltem oder warmen Rindfleisch.

Man gibt zu geriebenen Meerrettig Senf und gestoßenen weißen Zucker.

130. Sauce mit Fischpasteten.

Man kocht gleichviel weißen Wein, Essig, Austernsaft, Pilzgeist mit einer Sardelle, seihet es durch ein Sieb, dann durch einen Trichter in die Pastete.

Oder man kocht eine zerhackte Sardelle mit 3 Löffel Fleischbrühe, $\frac{1}{4}$ Seitel Rahm, Mehl und Butter.

131. Aepfelsauce zu Gans- und gebratenem Schweinefleisch.

Man schüttet geschälte und zerschnittene Aepfel in ein steinernes Gefäß, und stellt es in einem Kochtopf mit Wasser auf den heißen Herd. Im letztern Falle muß man 1 oder 2 Eßlöffel voll Wasser daran gießen, daß sie nicht anbrennen. Sind sie gar, so gibt man, wenn man sie zu Drei zerrührt hat, etwas Butter und rohen Zucker daran.

132. Johannisbeersauce zum Wildpret.

Man gibt zwei Loth getrockneten und in $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser einige Minuten gekochten Johannisbeeren, einen Theelöffel voll Brotrinden, 6 Nelken, 1 Glas ungarischen Wein und etwas Butter, dies rührt man bis es fest ist.

133. Schinkensauce.

Man hackt das von einem beinahe zersottenen Schin-

ten abgelöste Fleisch, gibt es mit drei Löffel Bratenbrühe in eine Casserolle, setzt es auf ein Feuer, und rührt es immer herum. Hat es einige Zeit gekocht, so gibt man etwas Saturei, Basilicum, Majoran und Thymian dazu, Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Seitel Rindsuppe hinein, und läßt es bedeckt über gelindem Feuer dämpfen. Hat es von den Kräutern einen Geschmack angenommen, so seihet man es durch. Von dieser Brühe ein wenig genommen, verbessert alle andern Suppen.

134. Fischsauce.

Man kocht in einem kleinen zinnernen Geschirre 1 Seitel guten Wein, $\frac{1}{2}$ Seitel Wallnußgeist, 12 Sardellen mit dem darunter befindlichen Saft mit $\frac{1}{4}$ Seitel Wallnußpöckel, die Schale und den Saft einer großen Citrone, etwas Cayenne-Pfeffer, 6 Loth geriebenen Meerrettig, etwas Muscatblüte und 6 Theelöffel voll Senf langsam, bis es den rohen Geschmack verliert, und füllt es dann in kleine Flaschen, die man fest verstopfen muß.

135. Fischsauce ohne Butter.

Man läßt $\frac{1}{4}$ Seitel Essig und $\frac{1}{2}$ Seitel weiches Wasser mit 1 Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Handvoll Meerrettig, 4 zerstoßene Nelken, Muskatblüte und $\frac{1}{2}$ Theelöffel schwarzen Pfeffer langsam kochen, zerhackt dies, wenn die Zwiebel mürbe sind, mit 2 Sardellen, und läßt Alles mit 1 Löffel Wallnuß- oder Bilzgeist auf dem Feuer einige Minuten sieden. Während dem schlage man 3 Eierdotter damit sie nicht gerinnen, unter beständigem Rühren dazu. Diese Brühe darf nicht sieden sondern nur dicklicht werden.

136. Fischsauce à la Craster.

Man gibt zu einer braunen Einbrenn aus einem Viertel Butter mit Mehl, 1 Pfund der besten Sardellen, die fein gehackt sein müssen, gestoßene Muskatblüte, 10 Nelken, 10 schwarze Pfefferkörner und Pimente, einige kleine Zwiebeln, etwas Saturei, Basilikum, Thymian und Majoran, Petersilie und geschnittenen Meerrettig, gießt ein Seitel weißen Wein und $1\frac{1}{2}$ Seitel starke Bratenbrühe dazu, läßt dies

Alles 20 Minuten langsam kochen, feihet es durch, und ziehet es auf Flaschen. Beim Gebrauche gießt man davon etwas auf heiße Butter.

137. Auster sauce.

Man gibt die Flüssigkeit, welche sich in den Austerschalen befindet, in ein Geschirr, und kocht es mit den Wurzeln der Auster, Muskatblüte und Citronenschalen. Dies feihet man durch, und gibt so viel Butter oder Rahm, als man zur Brühe braucht, dazu, und rührt diese Brühe beständig über dem Feuer. Wenn die Butter 1 oder 2 Mal aufgewallt ist, so nimmt man sie ab und läßt den Topf nahe beim Feuer, aber nicht darauf, damit die Auster nicht hart werden.

138. Hummer sauce.

Man feihet zermalnten Roggen und 2 gehackte Sardellen, auf welche man 2 Eßlöffel Bratenbrühe gegeben hat, durch, und gibt es auf zergangene Butter, dann gibt man das Hummerfleisch dazu, läßt alles aufsteben und trünfle Citronensaft dazu.

139. Sardellen sauce.

Man gibt 4 oder 2 ungewaschene gehackte Sardellen zu etwas Mehl, Butter und sehr wenig Wasser, rührt alles über dem Feuer bis es 1 oder 2 Mal aufwallt. Wenn die Sardellen völlig zergangen sind, so ist die Brühe gut.

140. Essigsauce zu kaltem Geflügel oder Fleisch.

Man hackt Münze, Petersilie, Schallotten und hartgefotene Eierdotter, und vermischt sie mit Salz, Dehl und Essig.

141. Bratensauce, die sich eine Woche lang hält.

Man legt mageres in dünne Stücke zerschnittenes Rindfleisch ohne Butter in eine Bratpfanne, und setzt sie bedeckt auf das Feuer, läßt sie aber nicht anbrennen. Sie muß so lange auf dem Feuer bleiben, bis aller Saft, der aus dem Fleische quillt, fast verbraten ist, dann gießt man so viel Was-

fer bis das Fleisch bedeckt ist, dazu, und läßt es verkochen, gibt dann wieder Wasser, Kräuter, Zwiebeln, Gewürz und etwas mageren Schinken dazu, läßt dies sieden, bis es die gehörige Stärke hat, und verwahret es an einem kühlen Ort. Das Fett darf man nicht eher abnehmen, bis man die Brühe gebraucht.

142. Salmi von Champignons.

Wenn die Salmi zu Rebhühnern oder Schnepfen gehört, so muß man zwei derselben spicken, und mit einem Glas Wein und eben so vieler guter Schü-Suppe aufkochen. Wenn sie jung sind, so braucht man sie nur im Saft, sind sie alt, so müssen sie mürbe gekocht werden. Man legt sie dann aus dem Sude, und deckt sie gut zu; in den Sud gibt man in Butter geröstete Semmelbröseln und eine Handvoll fein geschnittene Champignons. Dies alles läßt man kurz einkochen und richtet es über die Schnepfen oder Rebhühner an.

143. Salmi.

Diese macht man von verschiedenem Feder-Wildpret, besonders von Rebhühnern. Man bratet drei Rebhühner ganz in Saft, schneidet sodann die Brust, auch die vorderen und hinteren Schenkel heraus, stoßt das übrige Gerippe und Beinwerk im Mörser fein zusammen und gibt in Schmalz gebackene Semmelschnitzeln dazu, dieß läßt man zusammen in rothem Weine aufkochen und schlägt es durch ein Sieb, damit das Beinwerk wegstömmt. Dies ist sodann die Salmi. Soll selbe aber dicker sein, so mischt man ausgestreifte Kälbermilch, ein wenig Leber, Zwiebel, Citronenschalen und etwas wohlriechende Kräuter, alles fein geschnitten, unter die Salmi. Macht man sie von Schnepfen, so mischt man auch Schnepfentoth dazu, und würzt es mit Gewürznelken.

144. Beschamell.

Man gibt in einen Vierting Butter, die in einem Tiegel zergangen ist, so viel Mundmehl, bis es es einem Teige ähnlich wird, der aber nicht braun werden darf, sondern man läßt das Mehl anlaufen, bis es schäumt und gibt

dann guten Rahm oder süße Milch dazu. Man kann aber dazu keine Quantität bestimmen, sondern man nimmt, was man beiläufig bedarf. Wenn man Auflauf oder Gebackenes machen will, soll es immer beinahe von der Dicke eines Brandteiges sein, in andern Fällen muß man es öfters mit Milch sehr dünn machen und sehr lange kochen.

145. Weiße Goli zum Aufbewahren, welche man bei großen Tafeln braucht.

Man nimmt ein Stück Butter in eine Casserolle, gibt vom Geflügel Magen oder Flügel, auch Kalbsknochen dazu, läßt sie in Butter anlaufen, aber nicht anlegen, gibt dann ein Paar Löffel schönes Mehl hinein, rührt es damit einige Male um, und füllet die Casserolle mit guter Fleischbrühe auf, gibt auch ein Paar Stück Petersilienwurzeln, Sellerie und Pastinak, eine ganze Zwiebel mit ein Paar Nelken bestreht, dazu, und läßt es zusammen, selbes beständig umrührend, kurz einkochen. Dann siebet man es durch ein Haarsieb, stellt es an einen kühlen Ort, und hebt es zum ferneren Gebrauch auf.

146. Krebsbutter.

Man löst von 24 gesotteneu Krebsen die Schweife aus, nimmt die Galle weg, auch die Bäuche davon, und stößt bloß die Schalen, und Scheren, und später ein halb Pfund Butter darunter, fein zusammen. Ist dies eine Weile geschehen, so stellt man selbes auf die Glut, spritzt ein wenig kaltes Wasser daran und bratet es gut aus; dann siebet man die Butter durch ein in kaltes Wasser getauchtes Tuch, und drückt sie gut aus.

147. Champignon-Sauce.

Man höhlt das Innere 6 bis 7 schöner, geschälter Champignons aus, und dünstet das Uebrige, welches blätterweise geschnitten wird, mit etwas klein gehackter grüner Petersilie in Butter, staubt etwas Mehl dazu, und gibt, wenn selbes genug verdünstet hat, einen Schöpflöffel gute

Brühe dazu, zuletzt noch 3 bis 4 Löffel Milchrahm, und siedet es ein wenig auf.

148. Italienische Sauce.

Man schneidet von drei hartgesottenen Eiern das Weiße fein zusammen, dies kocht man mit 3 frischen Sardellen oder einem Häring, welche vorher von Salz gereinigt und gewaschen werden müssen, und die man in Würfel geschnitten hat; treibt die harten Eierdotter mit feinem Dehl gut ab, gibt 2 Eßlöffel klein geschnittenen Schnittlauch nebst obigem dazu, verdünnt es mit weißem Essig und mengt alles durcheinander.

149. Kapern-Sauce.

Man läßt ein Paar Löffel Mehl in Butter oder Rindschmalz auf der Glut gelblich werden, gibt ein wenig klein geschnittene Zwiebel dazu, läßt sie etwas anlaufen, und gießt dann ein Seitel Milchrahm mit 4 Loth Kapern daran. Soll diese Sauce über gebratenen Hasen- oder Kalbsschlegel gegeben werden, so mengt man die Sauce von dem Gebratenen oder Gedünsteten dazu, verkocht es gut, und gibt sie beim Anrichten darüber. Man säuert sie auch mit Limoniensaft, und gibt nach Belieben Pfeffer oder Limonienschalen dazu.

150. Mandel-Kren.

Man rührt ein Seitel guten Milchrahm mit einem kleinen Löffel voll Mehl gut ab, gibt einen kleinen Schöpfel voll Brühe dazu, stößt eine Handvoll geschwellte Mandeln klein, und gibt sie mit einem Stück Zucker in die Sauce, und zuletzt etwas geriebenen Kren dazu.

151. Paradiesäpfel-Sauce.

Man lege die rein gewaschenen und in Spalten gespaltenen Paradiesäpfel sammt einem Stück Butter in eine Casserolle und läßt sie auf starker Glut ganz weich dünsten, staubt dann ein Paar Löffel voll Mehl dazu, läßt es abermals dünsten, gießt einen Löffel voll Brühe, ein halbes Sei-

tel weißen Wein und ein Stückchen Butter dazu, und läßt Alles zusammen gut verkochen. Vor dem Anrichten schlägt man es durch ein Sieb, und gibt es mit Rindfleisch zur Tafel.

152. Paradiesäpfel-Sauce auf andere Art.

8 Stück ganze Paradiesäpfel werden mit etwas Petersilienwurzel und Petersilienkraut, einem Stückchen gelbe Rübe in einem großen Seitel Rindsuppe weich gesotten, dann macht man mit Butter oder Rindschmalz eine gelbliche Einbrenn, passirt das Gesottene darauf, daß es dicklich wird, und zuckert es nach Belieben.

153. Sauerampfer-Sauce.

Man schneidet zwei starke Handvoll gepuhten und gewaschenen Sauerampfer klein zusammen, gibt ein Stückchen Butter in eine Casserolle, läßt sie warm werden, gibt den Sauerampfer dazu, dünstet sie, staubt einen Löffel voll Mehl dazu, dünstet es wieder, gibt sodann so viel Brühe dazu, bis es die rechte Dicke erhält, gießt zuletzt noch 3 Löffel Milchrahm dazu, und läßt es mitsammen noch ein wenig aufsieden.

154. Kalte Eierdotter-Sauce.

Für 6 Personen siedet man 6 Eier hart, löst die Dotter heraus, rührt sie in einer Schale mit Essig fein ab, gibt Salz und ein wenig Proverce-Öel dazu, auch kann man klein geschnittenen Schnittlauch dazu geben.

155. Gurken-Sauce.

Man schneidet eingemachte Gurken wie geschnittene Nudeln, gibt sie in eine Casserolle, schüttet ein wenig Essig von den Gurken und Rindsuppe dazu, läßt es eine halbe Stunde gut dünsten; dann rührt man die Sauce mit einer guten Buttereinbrenn schön klar ab, gibt ein wenig Rahm, Pfeffer, Safran und Salz dazu, läßt es noch ein wenig aufsieden, und gibt sie dann in die Schale.

156. Ribisel-Sauce (Johannisbeeren-).

Man läßt 1 Seitel Osnerwein mit einem halb Seitel Wasser bei der Glut heiß werden, und in einer Casserolle ein Stückchen Butter zergehen, gibt 4 Eßlöffel fein geriebene Semmelbröseln hinein, läßt sie ein wenig rösten, schüttet den Wein dazu, siedet es eine halbe Stunde gut, gibt 2 oder 3 Löffel rothe Ribisel, ein wenig Zucker, 3 oder 4 gestoßene Gewürznelken dazu, und setzt sie mit einem Hirschziemer oder schwarzen Wildpret auf.

157. Hetschepetschen-Sauce (Hagebutten-).

Bereitet man auf die nämliche Art wie Ribisel-Sauce. Man nimmt auch bei beiden statt der Semmelbröseln Mehl.

158. Kalter Kren.

Man löset von 3 oder 4 hart gesottenen Eiern die Dotter aus, gibt geriebenen Kren dazu, rührt es mit Himbeereßig schön klar ab, und gibt Salz, ein wenig gestoßenen Zucker und ein wenig fein geschnittenen Schnittlauch dazu.

159. Citronen-Kren.

Man reibt 1 Loth Zucker auf einer ganzen Citrone ab, drückt dann den Saft der Citrone auf den Zucker, gibt $\frac{1}{4}$ Seitel Eßig und so viel fein geriebenen Nürnberger-Kren dazu, bis es die rechte Dicke hat.

160. Pilzen-Sauce.

Man läßt in einer Casserolle ein Stückchen Butter zergehen, gibt entweder Pilze oder Täublinge dazu, wie auch klein geschnittenes Petersilienkräutel, läßt es dünsten, bis Alles schön mürbe ist, gibt 1 oder 2 Löffel Mehl dazu, röstet es eine Weile, gibt so viele Rindsuppe dazu, bis es die rechte Dicke erhält, gießt auch nach Belieben ein wenig Rahm dazu, und richtet sie in einer Schale zum Rindfleisch an.

161. Schalotten-Sauce zum Rindfleisch.

Man läßt kleine geschnittene Schalotten in Butter anlaufen, staubt etwas Mehl daran, röstet es noch ein wenig, schüttet gute Rindsuppe und Rahm daran, damit die Sauce die gehörige Dicke bekommt, und gibt sie in einer Schale zum Rindfleisch.

162. Semmel-Kren.

Man schneidet die abgerindete Semmel klein gewürfelt, gibt sie in einen Topf, schüttet gute Rindsuppe dazu, kocht es wie ein Panadel schön klar, reibt so viel Kren, als nöthig dazu, gibt Milchrahm, ein wenig Saffran, Salz und ein Stückchen Butter daran, rührt Alles gut durcheinander, und läßt es noch ein wenig aufsteden.

163. Grüne Sauce.

Man schneidet eine Handvoll Körbelkraut und eben so viel Petersilienkräuteln klein zusammen, nimmt ein eigroßes Stück Butter in einen Mörser, stoßt die darin geschnittenen Kräuter wohl durcheinander, und gibt zwei Kochlöffel voll Mehl dazu, daß es wie ein Teig wird, den man sodann in eine Casserolle schüttet, und mit guter Rindsuppe und etwas Rahm, ein Paar Mal aufkochen läßt. Diese Sauce gibt man auch zu kälbernen Schnitzeln und Carbonaden.

164. Kalte grüne Sauce.

Man löst von 3 gewaschenen Sardellen die Gräthen weg, gibt 3 hart gesottene Eierdotter und ein Stückchen im Wasser geweichte Semmelschmollen dazu, stoßt dies fein zusammen, gibt es in eine Schale, gießt Vertrameßsig und Provenceöhl dazu, stoßt eine Handvoll Sauerampfer, etwas Spinat, ein wenig Vertram und ein wenig Basilicum klein zusammen, drückt den Saft durch ein Tuch in die Sauce, salzt sie, und gibt ein wenig Zucker dazu.

165. Klare Sauce, die man zu Verschiedenem gebrauchen kann.

Man schneidet in eine Casserolle rindernes Mark, Zwiebeln mit Gewürznelken besteckt, etwas Basilicum, Bertram, Lorbeerblätter, ein Kälberschnitzel, vom Geflügelwert die Krägen, Magen und andere gute Beine, etwas Schinken, läßt es eingehen, bis es lichtbraun wird, schüttet Suppe und ein wenig guten Wein dazu, seihet es, wenn es langsam gesotten hat, durch ein Sieb, setzt es noch einmal zum Feuer, gibt die Klar von einem Ei dazu, damit die Sauce recht klar wird, seihet sie durch ein Tuch, und braucht sie nach Belieben.

166. Rothe Rüben-Sauce.

Man säuert eine gute Butter-Sauce ein wenig mit Weinessig, gibt länglicht geschnittene eingemachte rothe Rüben, ein wenig Milchrahm und ein wenig gestoßenen Pfeffer dazu, und richtet sie an.

167. Schwarze Brot-Sauce.

Man gibt dünn geschnittenes Hausbrot in ein Stückchen zerlassene Butter, röstet es bis es schön bräunlich wird, schüttet gute Rindsuppe dazu, siedet es, würzt es mit ein wenig Pfeffer, seihet sie durch ein Sieb, und gibt sie zum Rindfleisch auf die Tafel.

168. Sauce zu jungen Hühnern.

Man stoßt im Wasser geweichte und ausgedrückte Semmelschmollen mit 2 oder 3 hartgesottenen Eierdottern fein zusammen, seihet es durch ein Sieb, gibt das Durchgeseihete in ein Stück zerlassene Butter und läßt es anlaufen; gibt dann Suppe und etwas Muscatblüte, ein wenig Limonien-saft dazu, und ist die Sauce zu dick, so verdünnet man sie durch Rindbrühe. Auch zu gedünsteten Hühnern wird diese Sauce gegeben.

169. Braune Zwiebel-Sauce.

Man läßt einen Kochlöffel voll gestoßenen Zucker in einem Stückchen Butter braun werden und geschnittene Zwiebel darin anlaufen, gibt noch etwas Butter dazu, staubt 2 Löffel voll Mehl daran, damit sie die gehörige Dicke bekommt, dann ein wenig Limoniensaft und Zucker nach Belieben. Diese Sauce wird zum Rindfleisch, oder zum schwarzen Wildpret gegeben.

170. Hopfen-Sauce.

Man nimmt im Frühjahr die Stängel vom jungen Hopfen, wenn noch kein Laub daran ist, siedet sie im Salzwasser, rührt 2 Löffel voll Mehl in ein Stückchen zergangener Butter, röstet darin ein wenig klein geschnittenes Petersilienkräutel, bis es semmelfarb ist, gibt Rindsuppe und Rahm dazu, damit es die gehörige Dicke erlangt, den Hopfen hinein, läßt es gut aufsieden, und gibt es zum Rindfleisch.

171. Sauce auf englische Art.

Man treibt ein gutes Stück Butter mit einem kleinen Löffel voll Mehl, klein gehackten Schalotten, grüner Petersilie, einigen zerhackten Kapern und Sardellen ab, und rührt es in einer über die Glut gestellten Casserolle zu einer dicken Brühe, dann gibt man einige klein geschnittene Eierdotter entweder in die Sauce, oder streuet sie beim Anrichten darüber.

172. Sauce auf holländische Art.

Man mischt $\frac{1}{2}$ Viertel Butter, etwas Mehl, $\frac{1}{2}$ Seitel Wein, etwas mehr Wasser, 2 Loth Zucker, von einer halben Limonie den Saft, und ein wenig Muscatnuß in einer Casserolle gut durch einander, kocht sie einige Male auf, und gießt die Sauce mit ein Paar in Wasser klar gerührten Eierdottern ab.

173. Sauce auf spanische Art.

Man läßt 5 bis 6 mit einem Stückchen Butter klein

gehackte Sardellen, nebst eben solchen Schalotten, ein wenig fein geschnittenen Schinken und etwas feinem Tafelöble in einer Casserolle etwas dünsten, streuet ein wenig Mehl dar- über bräunet auch dieses, gießt gute Rindsuppe darauf, und läßt es stark durchkochen; dann seihet man es durch ein Haarsieb, gibt ein wenig weißen Wein mit Maurachen oder Champignons dazu, und läßt es noch einmal durchsieden.

174. Königliche Sauce.

Man kocht in Butter gedämpfte Peterfilie, Schalotten, Champignons, Trüffeln, einige Zehen Knoblauch, etwas fein gehackten Schinken oder mageren Speck, Lorbeerblätter und Zwiebelscheiben, wenn man sie verhältnißmäßig mit Rindsuppe begossen hat, ein, treibt dies durch einen Haarsieb, salzt die mit Eierdottern dicklicht gemachte Sauce, gibt Pinien und gebrühte Pistazien hinein, und richtet sie über Fleisch an.

175. Piquante Sauce.

Man gießt zu in zerlassener Butter recht hochgelb gerösteten Semmelbröseln, gute Suppe, ein viertel Seitel Wein und ein Paar Löffel voll Essig, würzt es mit Gewürznelken und sehr wenig Ingwer und Pfeffer, schneidet Limonien- scheinchen daran, drückt noch etwas Saft dazu, und nimmt so viel Zucker, daß die Süße der Säure gleich kommt. Dieß siedet man auf, und gibt eine beliebige Anzahl ausgestochene Anstern dazu, dann siedet man das Rindfleisch mit der Sauce selbst auf, damit es denselben Geschmack erhält, und richtet es mit derselben an.

176. Sardellen-Sauce.

Man schneidet 3 oder 4 gepuzte Sardellen, wovon man die Geräthen gelöst hat, klein zusammen, gibt die Sardellen in zerschlichene Butter, rührt 2 oder 3 Löffel Mehl dazu, dünstet sie ein wenig, gießt gute Rindsuppe und ein wenig Milchrahm dazu, würzt sie mit ein wenig Saffran und Salz, siedet sie ein Paar Mal auf, und gibt sie in einer Schale zur Tafel.

177. Kalte Sardellen-Sauce.

Man löset die Dotter von 4 hartgesottenen Eiern aus, und stoßt sie in einem Mörser mit 3 Sardellen, die man zuvor gepulvt und entgräthet hat, klein zusammen, rührt sie in einer Schale mit gutem Essig klar ab, daß sie die Dike einer Butter-Sauce erhält, und gibt ein wenig Salz und klein geschnittenen Schnittlauch dazu.

178. Butter-Sauce.

Man treibt ein Stückchen Butter mit ein Paar Löffeln Mundmehl ab, gibt gute Fleischsuppe darüber, und läßt sie unter beständigem Umrühren auf der Glut aufkochen. Die Sauce muß aber ganz weiß bleiben. Man braucht sie zu Verschiedenem, wie gezeigt werden wird.

179. Weiße Sauce.

Man rühre ein Stück mit einem Löffel voll Mehl, zwei gehackten Sardellen, 4 Eierdottern und feinen Gewürzkräutern gut durchknetete Butter über dem Feuer mit Fleischbrühe, Wein und Essig zu einer dicklichen Sauce ab. Hat sie gekocht, so gibt man hartgesottene und zerdrückte Eierdotter mit Limoniensaft dazu, und läßt sie nochmal aufkochen.

III. Gemüse.

V o r e r i n n e r u n g .

Unter den nahrhafteren Speisen steht jenes vortreffliche Knollengewächs, das gemeinhin Erdäpfel oder Kartoffel genannt wird, obenan. Die verschiedenen Arten, welche theils mehlicht, theils aber speckig sind, muß man jede auf ihre Weise zurechten; die ersten eignen sich mehr zum Brei oder trocken zum Roßboeuf, gesottene Fischen, Speck

und Aehnlichem, die andern aber um in allerhand Saucen oder zum Salat verwendet zu werden. — Wässerige und halbhohle Erdäpfel eignen sich nur Viehmastung. Vor der Winterkälte gehörig geschützt, bleiben sie gut, bis sie zu keimen anfangen.

Rohrabi wird nach Michaeli holzig und verliert dadurch seinen guten Geschmack.

Grüne Schnittbohnen erhalten sogleich eine widerliche Süßigkeit, sobald sie ein nächtlicher Reif trifft.

Kren ist vor Michaeli, seines herben Geschmacks wegen, nicht brauchbar.

Grüne Erbsen sind am besten, wenn sie weder zu dünn noch zu dick sind.

Spargel hat seine beste Zeit im April und Mai. Durch langes Liegenbleiben, besonders in warmen Tagen, verliert er sehr.

Steckrüben, gut aufbewahrt, halten sich bis in den März.

Gelbe Rüben sind zwar am schmackhaftesten und eine sehr gesunde Speise, wenn sie recht süß sind; gewöhnlich ist man sie aber nur von der Dicke eines kleinen Fingers, ganz jung im Frühjahre.

Braunkohl erhält erst durch Frost einen mildern, weichern und süßern Geschmack.

180. Häuptel oder weißes Kopfkraut auf gemeine Art.

Man schneidet große feste Köpfe in 8 Theile von einander, schneidet den Störz davon weg, setzt sie, gewaschen mit heißem Wasser zu, läßt sie eine Weile sieden, seihet dann das erste Wasser weg, wäscht sie noch einmal mit frischem Wasser ab, drückt sie gut aus, gibt das Kraut in eine gelbe Einbrenn von Butter oder Rindschmalz und ein Paar Löffel Mehl, gute Fleischsuppe daran, und läßt damit eine kurze Sauce einkochen. Man kann auch nach Belieben etwas Pfeffer oder Kümmel und Salz dazu geben.

181. Gedünstetes weißes Kraut.

Man schneidet ein Paar feste Köpfe in der Mitte von einander, den Störz heraus, macht das Kraut recht fein, und thut die dicken Stengel weg. Dann gießt man siedendes Wasser darüber, seihet es wieder weg, drückt es gut aus, gibt das Kraut auf ein Stück Butter oder Schmalz, dünstet es eine Weile, rührt es öfters um, staubt einen Löffel voll Mehl daran, läßt es etwas bräunlich anlegen, schüttet auf den Boden ein wenig Fleischsuppe, und Weinessig dazu, und läßt es kurz einkochen. Nach Belieben kann man Pfeffer oder Kümmel dazu geben.

182. Gefülltes und gestürztes Weißkraut.

Man löset die Blätter von dem weich gesottenen Weißkraut und macht eine gute Kalbsfarce. Dann schmiert man eine dazu passende Casserolle mit Fett, belegt sowohl den Boden als auch die Seiten mit abgekochten Krautblättern, gibt einen Finger dick Kalbsfarce dazu, und füllt die Casserolle bis in die Hälfte mit Kraut, giebt wieder Farce darauf, und bedeckt es oben mit Krautblättern. Die Farce muß man vorher mit etlichen Eiern abrühren, gibt Alles dann in einen kühlen Ofen, und läßt es eine Stunde stehen. Beim Anrichten stürzt man es aus der Casserolle in die Schüssel. Wenn man es noch besser machen will, so glacirt man es mit Zucker.

183. Weißes gefülltes Kraut oder Kohl.

Man seihet von dem im Salzwasser weich gesottenen Kraut oder Kohl das Wasser ab, wäscht es mit frischem Wasser und läßt das Wasser wieder ablaufen, dann nimmt man Hachis, so viel man heiläufig braucht, rührt es mit 2 oder 3 Eiern und ein Paar Löffel voll sauern Rahm ab, daß es so weich wird, um es streichen zu können, bestreicht dann die Schüssel mit Butter oder Fett, stellt den Krautkopf so darauf, daß der Störz auf den Boden kommt, streicht dann jedes Blatt mit Hachis, wobei man in der Mitte anfängt. Ist man fertig, so wird der Krautkopf umgekehrt,

und man nimmt behutsam das Stängel heraus, ohne den Kopf zu zerbrechen. Vom Hachis behält man etwas wenig zurück, verdünnt es mit etwas Rahm und guter Schüssuppe, gießt es dazu und bäcket den Krautkopf sodann in einer nicht gar heißen Röhre $1\frac{1}{2}$ Stunden lang.

184. Braun gedünsteter Kohl mit Schalotten.

Man spült den in Salzwasser gekochten Kohl wieder mit frischem Wasser ab, drückt ihn sauber aus, und schneidet ihn, wenn man die größten Stängel weggenommen hat, einige Male durch. Dann läßt man ein Paar fein geschnittene Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch im guten Fett ganz gelblich werden, gibt den Kohl dazu, dünstet ihn eine Weile, staubt ein wenig Mehl dazu, würzt ihn mit Salz und Pfeffer, schüttet gute Fleisch- oder Schüssuppe dazu, läßt es kurz einkochen, und richtet es an.

185. Kohl mit Reis, auf wälsche Art.

Man spaltet einige Köpfe von schönen gelben Kohl in 4 Theile, schneidet die Stängel heraus, über siedet sie im Salzwasser, wäscht sie im frischen Wasser, und läßt es rein ablaufen. Dann legt man den Kohl in ein gutes Fett, würzt ihn mit Salz und Pfeffer, streut eine Handvoll gewaschenen Reis dazu, und läßt den bedeckten Kohl so lange dünsten, bis der Reis schön aufgegangen ist, und gießt noch öfters gute Schüssuppe daran. Vor dem Anrichten streuet man eine Handvoll geriebenen Parmasankäse dazu, rührt es noch ein Paar Mal um, und richtet es an.

186. Kohlrabi auf gemeine Art.

Man schneidet von jungen, geschälten Kohlrabi messerrückendicke Scheiben. Sind sie zu groß, so macht man sie dünner und kleiner, und setzt sie gehörig mit Salz zu. Haben sie ein wenig gesotten, so seihet man das Wasser ab, füllet gute Fleischbrühe auf, und brennt sie dann mit einer kurzen etwas dicklichen Sauce ein. Ist das Grüne noch zart, so kann man es auch mitkochen.

187. Braun gedünstete Kohlrabi.

Man würfelt die geschälten Kohlrabi, gießt siedendes Wasser dazu, damit sie den Geruch verlieren, seihet es wieder ab, läßt ein Stückchen Butter oder Rindschmalz lichtbraun werden, dünstet darin die Kohlrabi bis sie weich werden. Es öfters umrührend, staubt man ein wenig Mehl daran, gibt Schü-Suppe dazu, läßt sie einkochen, salzt sie etwas, und gibt sie recht weich zur Tafel.

188. Gefüllte Kohlrabi zu Nebenspeisen.

Man kocht kleine und geschälte Kohlrabi von gleicher Größe im Salzwasser, bis sie weich werden, seihet das Wasser weg, schneidet oben ein dünnes Blättchen ab, höhlet die Kohlrabi so viel als möglich, ohne sie zu zerbrechen, verbindet Hachis mit etlichen Eierdottern, füllet sie hinein, gibt das Blättchen wieder darauf, dünstet dieß alles ein wenig, staubt etwas Mehl daran, siedet eine Halbe süßes Obers mit einem Stückchen Zucker, gibt es dazu, kehrt die Kohlrabi um, und läßt sie auf beiden Seiten ein wenig braun werden. Vor dem Anrichten kann man mit 2 Eierdottern abgequirktes Obers daran geben, läßt es ein wenig anziehen, und richtet es an.

189. Junge Kohlrabi mit Schinken.

Man überkocht junge, geschälte, zu gleichen runden Blättern geschnittene Kohlrabi ein wenig im Salzwasser, dünstet sie dann in frischer Butter, staubt ein wenig Mehl daran, gibt Fleischsuppe dazu, und kocht es kurz ein. Sodann bestreicht man eine Schüssel mit Butter, gibt eine Lage mit Kohlrabi, dann eine mit Schinken, darauf, und so fort, bis sie voll ist, dann rührt und gießt man 4 bis 5 Eierdotter mit guter brauner Suppe darüber ab, stellt sie in einen nicht zu heißen Ofen, und gibt sie zur Tafel.

190. Weiße Rüben mit Zucker gedünstet.

Man läßt geschälte weiße, länglicht geschnittene Rüben in einem Stück Schmalz mit einem guten Stück Zucker ka-

staniensbraun werden, dünstet sie durch und durch schön braun, staubt ein wenig Mehl dazu, und schüttet, wenn es nöthig ist, etwas Fleischsuppe daran, läßt es kurz einkochen, salzt es ein wenig, und gibt sie zur Tafel.

191. Gedünstete gelbe Rüben mit süßem Obers.

Man schneidet die geschabten Rüben länglich oder gekrümmt, dünstet sie unter öftern Umrühren in einem Stück Butter weich, staubt ein wenig schönes Mehl daran, siedet Obers mit etwas Zucker, läßt es damit gut verkochen, und richtet sie an.

192. Blaues Kraut mit Kastanien.

Wenn man die schmutzigen Blätter von diesem Kraute gepuht hat, schneidet man es länglich, so fein als möglich, gibt das Kraut in eine Casserolle mit Rindschmalz, etwas fein geschnittener Zwiebel, Salz und ein wenig Mehl dazu, rührt es öfters auf, gibt nach und nach immer ein wenig gute Fleischsuppe daran, zuletzt ein Stückchen Zucker und ein Glas Wein oder Essig. Ist es kurz eingekocht, so gibt man es zur Tafel, die zuvor gebratenen Kastanien werden geschält, ein wenig mit aufgedünster, und angerichtet.

193. Blumenkohl mit Schinken und Rahm.

Man zertheilt ihn in kleine Stücke, puht ihn rein, kocht ihn in Salzwasser weich, gibt auf eine mit Butter beschmierte Schüssel eine Lage davon, streuet eine Handvoll fein geschnittenen Schinken darauf und so fort, bis die Schüssel voll ist. Dann rührt man mit saurem Rahm 3 bis 4 Eierdotter ab, gießt sie darüber, und streuet nach Belieben oben eine Handvoll Parmasankäse oder Brotröseln darauf, stellt es eine halbe Stunde in einen nicht zu stark geheizten Ofen oder in die Röhre und dann auf die Tafel.

194. Karfiol oder Blumenkohl mit Butter-Sauce.

Man zieht die Haut des gepuhten Karfiols genau von dem Stängel ab, läßt die Rosen so groß als möglich, kocht ihn in gesalzenem Wasser weich, richtet ihn beim Anrichten

gleich einer Rose auf, gießt Butter-Sauce darüber, und gibt ihn warm zur Tafel.

195. Gebackener Karfiol mit Rahm-Sauce.

Man feihet den gehörig gepuzten und weich gekochten Karfiol ab, leget ihn auf ein Tuch, und trocknet ihn; dann salzt man abgeschlagene Eier ein wenig, taucht den Karfiol darein, kehrt ihn in feinen Semmelbröseln um, backt ihn gelblicht aus dem Schmalze, gibt süße Rahm-Sauce darüber, oder legt den Karfiol zierlich auf die über den Boden der Schüssel geschüttete Sauce.

196. Spargel mit Butter-Sauce.

Man siedet den gepuzten, ziemlich gleich abgeschrittenen und mit einem Faden büschelweise zusammengebundenen Spargel im Salzwasser weich, legt ihn zierlich übers Kreuz, oder mit den Köpfen gegen einander, und gibt Butter-Sauce darüber.

197. Spargel mit Butter oder Limoniensaft.

Man feihet das Wasser von dem gehörig zugerichteten und weich gesottenen Spargel ab, überstreut ihn mit Semmelbröseln, gießt heiße Butter darauf, tropft Limoniensaft darüber, und gibt ihn zur Tafel.

198. Spinat mit Fleischbrühe.

Man übersiedet den sauber geklaubten und gewaschenen Spinat im Salzwasser, wäscht ihn wieder mit frischem Wasser, drückt ihn gut aus, schneidet ihn fein zusammen, läßt ihn in einer Einbrenn von Butter oder Rindschmalz mit ein Paar Löffeln voll Mehl gut dünsten, gießt nach und nach gute fette Fleischsuppe daran, kocht den Spinat kurz und dick ein, und richtet ihn zur Tafel. Man besteckt ihn auch nach Belieben mit gebackenen Semmelbröckeln, schneidet selbe in gefällige Formen, und würzt ihn mit Pfeffer und Salz.

199. Farcirter Spinat.

Man kocht schöne große Spinatblätter nur in Salzwasser ab, und macht gute, mit etlichen Eiern verrührte Kalbsfarce. Ist der Spinat gut ausgedrückt, so überstreicht man jedes Blatt einen Messerrücken dick mit dieser Farce, rollt es zusammen, gibt es in eine Casserolle und kocht es mit einem Stück Butter, ohne es aufzurühren, ganz langsam auf. Man schüttelt öfters die Casserolle, und gibt zuletzt ein wenig gute braune Suppe daran. Ist es kurz eingekocht, so richtet man es zur Tafel an.

200. Gekochter Spinat in Milch.

Man bereitet den Spinat wie oben. Sodann läßt man ihn vom Wasser gut ausgedrückt, klein geschnitten oder gehackt in einer Einbrenn von Butter und wenigem schönen Mehl gut dünsten, gibt eine halbe Maß Obers oder gute Milch dazu, und läßt ihn damit gut verkochen. Man kann ihn mit gebackenen Eiern belegen.

201. Gekochte Endivien zum Gemüse.

Man schneidet von nicht allzugelben Endivien die Stängel heraus, weil sie bitter sind, wäscht die Blätter dann rein, überstebet sie im gesalzenen Wasser, schwenkt und drückt sie gut aus, schneidet sie etliche Male durch, dünstet sie in Rindschmalz oder Butter, stäubt nur sehr wenig Mehl daran, schüttet ein wenig gute Fleischsuppe dazu, und verkocht damit ein kleines Stückchen Zucker. Vor dem Anrichten kann man die Endivien mit ein Paar in ein wenig Wasser abgerührten Eierdottern fricassiren.

202. Gekochte grüne Erbsen oder Zuckerschotten.

Man nimmt junge weiche Erbsen sammt den Schalen, schneidet oben und unten die Spitzen weg, zieht die Fasern ab, spaltet dann die Schalen, wenn sie groß sind, in der Mitte von einander, gibt die Erbsen mit einem mit Nelken besteckten Zwiebel und ein Stückchen Butter in eine Casserolle, läßt sie unter öfteren Umrühren weich dünsten, gibt

öfter ein wenig Fleischsuppe daran, stäubt zuletzt ein wenig Mehl, und gibt ein kleines Stückchen Butter dazu. Man gibt auch ein wenig fein geschnittenes Petersilienkraut hinzu, und fricassirt es vor dem Anrichten mit einigen Eierdottern. Dann nimmt man die ganze Zwiebel heraus, und richtet das Uebrige an. Zur Erhöhung des Geschmacks kann man ein Stückchen guten Speck mitdünsten. Den Speck kann man nach Belieben darin lassen oder herausnehmen.

203. Feine ausgelöste Zuckererbsen mit Obers.

Man läßt die nöthigen Erbsen mit Butter weich dünsten. Wenn sie weich sind, so gibt man mit einem Stückchen Zucker aufgefotenes Obers dazu, läßt sie ein Paar Mal damit aufkochen, verhütet aber, daß das Obers nicht gerinnt, und gibt daher kein Salz dazu. Man kann auch gebackene Eier darauf setzen. Wenn man sie in einem Kupfergeschirre kocht, so verlieren sie die Farbe nicht.

204. Ausgelöste grüne Erbsen mit jungen Hühnern.

Man läßt die feinsten ausgelösten Erbsen, so viel als nöthig, wie auch einen Buschen zusammengebundener grüner Petersilie, in einem guten Stück Butter weich dünsten, stäubt ein wenig Mehl daran, gibt Zucker und ein Stückchen Butter dazu, und läßt es kurz mit einander einkochen. Man pußt einige junge Hühner rein, kocht sie in guter Rindsuppe weich, damit sie weiß bleiben, gibt die Erbsen auf die Schüssel, die Hühner darauf, und so zur Tafel. Man kann nach Belieben die Hühner mit Krebschweifen garniren, und die Erbsen mit ein Paar Eierdottern belegen.

205. Junge Fisolen mit Petersilie gedünstet.

Man pußt die jungen, noch weichen Fisolen eben so wie die Zuckererbsen ab, schneidet sie ganz fein nach der Länge, siedet sie mit Salz weich, und wäscht sie mit frischem Wasser rein, dann dünstet man sie in einem Stück Fett, mit fein geschnittenen Zwiebel und Petersilienkraut, stäubt ein wenig Mehl dazu, gießt etwas Fleischsuppe daran, würzt es mit Salz und Pfeffer, und läßt es kurz mit ein-

ander einkochen. Vor dem Anrichten kann man auch nach Belieben ein wenig Essig dazu geben.

206. Sellerie mit Erdäpfeln gekocht zum Gemüse.

Man schneidet etliche gepuzte und gewaschene Stücke Sellerie in fingerdicke Spalten, kocht sie in Salzwasser und Essig weich, und seihet dieß weg, dann schneidet man die nämliche Quantität weich gekochter Erdäpfeln in gleicher Größe, gibt die Sellerie oder Erdäpfeln mit klein geschnittenem Zwiebel und Petersilienkraut im Butter oder Fett, dünstet alles eine Weile, zerrührt es aber nicht beim Umrühren, gibt ein wenig Fleischsuppe oder noch besser Braten-Sauce daran, kocht es kurz ein, und richtet es dann an. Am besten ist es, wenn man gebratenes oder gedünstetes Kalbfleisch darauf gibt. Es ist eine sehr sättigende Speise.

207. Sellerie mit Käse.

Man siedet den gepuzten und gewaschenen Sellerie in ganzen Köpfen im Salzwasser, und schneidet diese dann zu runden feinen Blättern, streicht eine Schüssel mit Butter dick an, legt eine Lage Sellerie hinein, bestreuet jede Lage mit aufgeriebenen Parmasankäse, und zupft oben darauf Butter. Vor dem Anrichten stellt man ihn eine Viertelstunde in eine heiße Nöhre oder in den Backofen, bis er gelblich wird, würzt ihn mäßig mit Pfeffer und Salz, und setzt ihn auf die Tafel.

208. Farcirte Artischocken mit Sauce.

Man puzt die Artischocken, siedet sie im Wasser ab, nimmt das innere Rauhe und Faserichte heraus, und füllet die Artischocken mit einer Kalbs- oder Hühnerfarce, mit etlichen Eierdottern vermischt aus. Man streicht auch ein jedes Blatt mit ein wenig von dieser Farce und gießt in eine Casserolle eine gute Butter-Sauce darüber, und kocht sie wohl bedeckt, damit eine halbe Stunde. Beim Anrichten legt man die Artischocken auf eine Schüssel, und gießt die dabei befindliche Sauce darüber.

209. Artischocken mit kurzer Sauce gekocht.

Man stuzt mit einer Schere die Spizen von den gepuzten Artischocken ab, und läßt die äußern Blätter weg. Dann siedet man sie im Salzwasser weich, seihet sie ab, nimmt behutsam oben in der Mitte den Bart, das Rauhe und Faserichte weg, richtet die Artischocken zierlich auf eine Schüssel, gibt eine Sauce von Butter, Mehl, etlichen klein geschnittenen Sardellen, mit Petersilienkraut und guter Fleischsuppe darüber, und trägt sie auf.

210. Gebackene und gefüllte Artischocken.

Man schneidet die gehörig gepuzten und übersottenen Artischocken, wenn sie groß sind, in der Mitte von einander, macht ein Ragout von Bries, Guter, Krebschweifen, Champignons und dergleichen vorrätigen Dingen, welche man in Fleischsuppe übersiedet, in ganz kleine sehr feine viereckigte Stückchen schneidet, in eine Casserolle gibt, ein wenig feines Mehl daran staubt, etwas gute Fleischbrühe dazu gibt, sie mit etlichen Eierdottern abrührt, und ganz einkochen läßt. Dieses Ragout füllet man zwischen jedes Blatt und auch in die Mitte, kehrt die gefüllten Artischocken im weißen Biersteige um, und bäckt sie in Schmalz. Sie werden auch in Eiern und Semmelbröseln umgekehrt. Man gibt sie trocken oder mit gebackener Peterfilie garnirt.

211. Ordinäre Erdäpfeln mit Zwiebeln.

Man schneidet gute, geschälte und gesottene Erdäpfel in feine Blätter, läßt in einer Casserolle eine gute Handvoll länglich fein geschnittene Zwiebel in viel Fett oder Butter ganz gelbbraun werden, gibt die Erdäpfel mit Salz und Pfeffer hinein, und rührt sie einige Male darin um. Sollten sie noch zu trocken sein, so gibt man ein wenig fette Suppe daran. Viele essen sie lieber trocken. Man kann auch nach Belieben etwas Essig dazu geben.

212. Gedünstete und fricassirte Erdäpfel.

Man übersiedet die roh geschälten und gespalteten Erd-

äpfel ein wenig, seihet das Wasser weg, gibt die Erdäpfel in Fett mit fein geschnittenen Zwiebel und Petersilienkraut, ein wenig Suppe, Salz und Pfeffer dazu, und läßt sie verkochen. Vor dem Anrichten werden sie mit etlichen Eierdottern fricassirt und mit Essig gesäuert.

213. Erdäpfeln mit Käse.

Man schneidet gute, gesottene und geschälte Erdäpfel fein blätterig, und gibt sie auf eine dick mit Butter bestrichene Schüssel nach Lagen darauf. Auf jede Lage gibt man ein Paar Eßlöffel voll sauren Rahm mit einigen Eierdottern abgequirlt, und überstreuet sie mit Parmasankäse. Dann richtet man die Erdäpfel ganz auf, gibt noch einmal Rahm und Käse darüber und kocht sie auf.

214. Erdäpfel mit Majoran.

Man schneidet geschälte Erdäpfel zu kleinen Spalten, überfiedet sie ein wenig im Salzwasser, seihet es ab, gibt die Erdäpfel mit einer Handvoll klein geschnittener Majoran in eine leichte braune Einbrenn von Butter oder fetter Fleischsuppe, läßt dieses alles gut einkochen, gibt einige Stückchen Lamm- oder Schöpfsfleisch dazu, und richtet sie an. Dieß ist eine ordinäre Kost.

215. Erdäpfel mit Obers und grüner Petersilie.

Man kocht recht mehlichte Erdäpfel mit der Schale. Sind sie weich, so schält man sie, schneidet sie in dünne Blätter, und gibt sie in ein Stück Butter mit einer Handvoll fein geschnittenem Petersilienkraut. Auf eine Maß gespaltene Erdäpfel gibt man ein Seitel siedendes Obers, und läßt es mit selbem verkochen.

216. Gespaltene Erdäpfel auf andere Art.

Man kocht die ungeschälten Erdäpfel nicht zu weich, und schneidet sie geschält zu kleinen Spalten, gibt sie in ein Paar Löffel voll fette Fleischsuppe, mit einer Handvoll geschnittener Zwiebel und etwas Knoblauch, würzt sie mit

Salz und Pfeffer, gibt ein wenig Essig dazu, läßt alles gut verkochen, und stellt es dann auf.

217. Faschirter Karfiol.

Man schneidet ein Pfund angeläufene kälberne Schnitzel mit Schnittten Speck, und einem Hapel spanischer Zwiebel fein zusammen, stoßt dies mit etwas Mark, 3 Zehen Schalotten und um einen halben Kreuzer gewechter Semmel zu einem feinen Fasch, gibt 5 Eier dazu, und würzt es mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muscatblüte. Dann legt man in Salzwasser gewaschene, nicht weich gesottene und ausgekühlte Karfiol-Rosen in eine mit Speck belegte und mit Butter bestrichene Casserolle, die Rosen auf den Boden, überstreicht die ganze Casserolle mit dem übrigen Fasch, backt sie eine halbe Stunde langsam in der Tortenpfanne, nimmt beim Anrichten den Speck weg, und setzt sie mit Champignon-Sauce zur Tafel.

218. Gedünstetes Sauerkraut.

Man läßt in einer Casserolle ein wenig Speck mit etwas geschnittener Zwiebel zerschleichen, dünstet darin das Kraut mit Salz und ein wenig Kümmel, gibt ein Stückchen gebrannten Zucker dazu, daß das Kraut hübsch braun wird, läßt es dann mit einem Löffel voll darüber gesäetem Mehle noch ein wenig dünsten, gibt so viel Rindsuppe daran, bis es die gehörige Dicke bekommt; dann dünstet man auch, wenn man will, in dem bedeckten Kraut einen halbgebratenen Fasan eine gute Weile, nimmt ihn heraus, legt ihn auf eine Schüssel, und gibt ihn mit dem Kraut an der Seite zur Tafel.

219. Gefülltes Ungarisches oder sogenanntes Kolosvarer Kraut.

Man nimmt 2 Pfd. abgezogenes Schweinsfleisch (Bauchfleisch), löset die Knochen aus, schneidet es recht fein zu Hackis, und mengt 2 Loth Reis, und etwas sehr fein geschnittenes Dillkraut darunter; dann werden von einem

Krautkopfe die Blätter heiß abgebrannt, damit sie weich werden, und das Hachis in Form kleiner Strudel in die einzelnen Krautblätter gefüllt. Nun werden von 2 Pfd. Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Rindfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbfleisch (sämmtlich Bauchfleisch) die Knochen ausgelöset, 15 fr. Sauerkraut, $\frac{1}{4}$ Pfd. in Blätter geschnittener Speck und etwas ganzer Pfeffer genommen, und alles in einen Topf, welcher 3 Maß hält, auf folgende Weise eingelegt: Der Boden wird mit Sauerkraut bedeckt, auf dieses kommt eine Lage Hachisstrudeln, dann eine Lage Fleisch (Rind- gemischt mit Kalb- und Schweinefleisch) dazwischen einige Schnitten Speck und einige Pfefferkörner, und so fährt man mit der Abwechslung in Lagen fort, bis der Topf gefüllt ist, und zwar so, daß die oberste Lage wieder Sauerkraut ist. Von den ausgelösten Knochen der verschiedenen Fleischgattungen kocht man früher eine Suppe und gießt sie auf das Kraut. Nun wird dasselbe den Abend vorher zusezt, und muß 2 Stunden kochen. Den andern Tag muß es unausgesezt 3 Stunden kochen, wobei der Topf, nicht aber das Kraut, öfter herumgedreht werden, damit sich nichts anlegen kann. Sollte das Sauerkraut nicht sauer genug sein, so kann man es vor dem Einlegen etwas säuern. Zur Sauce nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Speck blättchenweis geschnitten, gibt ihn in eine Casserolle, läßt ihn recht heiß werden, gibt einen Kochlöffel Mehl hinein, läßt es semmel- farb anlaufen, und gießt es dann mit der Brühe von dem bereits gesottene Kraute auf, endlich gibt man Rahm hinzu, so viel als nöthig ist, und etwas feingeschnittenes Dillkraut. Um es anzurichten nimmt man das Kraut mit einem Zinn- oder Silberlöffel Stückweise heraus, und gießt dann die Soß darüber.

Wenn man das Kraut aufwärmt, muß die Soß immer frisch gemacht werden.

220. Durchgeschlagene Linsen.

Man läßt gut ausgelesene und von allen kleinen Sämereien gereinigte Linsen mit Wasser weich kochen, daß sie mit dem Löffel verrührt werden können. Um nun das Kaltwerden der Linsen beim Durchschlagen zu verhüten, sezt man

eine Schüssel über einen Dreifuß, gibt gelinde Kohlen darunter, damit die Linsen nicht zum Ende kommen können, treibt die kellenweise in den darüber gehaltenen Durchschlag gegebenen Linsen mit der Kelle durch, gießt etwas Fleischbrühe damit durch, aber nicht viel, damit sie nicht suppig werden. Die darin gebliebenen Hülsen gibt man weg, frische Linsen hinein, und so fort, bis man fertig ist. Hierauf brennt man sie mit gelblicher Einbrenn oder bloß mit zerlassener Butter ein, und bestreut sie mit Semmelbröseln.

221. Linsen mit Rebhühner.

Man kocht die gehörig gereinigten und gesalzenen Linsen mit Brunnenwasser weich, seihet das Wasser weg, und dünstet die Linsen mit fein geschnittener Zwiebel in Fett. Die Rebhühner werden entweder gebraten, oder mit Speck, Limonien, Zwiebeln und etwas Wein gedünstet. Die Sauce davon wird mit den Rebhühnern zu den Linsen gegossen. Hat man dieß eine Weile aufkochen lassen, so werden beim Anrichten die Rebhühner in die Mitte der Schüssel gelegt, und ganz mit Linsen überdeckt. Man pflegt sie auch mit Pfeffer und etwas gestoßenen Nelken zu würzen.

222. Böhmische Erbsen mit Coteletten.

Man läßt die Erbsen in einem Topfe, den sie nicht zur Hälfte anfüllen, und der ganz mit Wasser angefüllt würde, wenn sie gesalzen sind, zugedeckt kochen, und nimmt die Hülsen, wenn sie aufsteigen, weg. Um aber das Anliegen der Erbsen zu verhüten, so schüttelt man den Topf öfter in die Höhe, ohne sie mit dem Kochlöffel umzurühren, denn dadurch würden sie zerfallen. Um gegen Ende das Eintrocknen derselben zu befördern, kann man den Topf ganz mit Gluth umgeben. Beim Anrichten werden sie in die Schüssel gestürzt, und entweder mit gelblicht angelaufenen Speck, oder mit Butter oder Gänsefett begossen. Schweins-Coteletten sind zum Belegen derselben besser geeignet, als kälberne, besonders wenn man sie vorher mit Speck abschmalzt.

223. Grüne Fisoln.

Man brennt junge, grüne Fisoln, die man gepuht und blätterweis geschnitten hat, mit siedendem Wasser ab, und läßt sie eine Weile stehen, gibt dann einen guten Theil grüne Petersilie und ein wenig klein geschnittenen Knoblauch mit den gut abgestehenen Fisoln in 2 Löffel voll heißgewordenes Fett, und dünstet sie indem man sie öfters umrührt, weich, staubt etwas Mehl daran, dünstet sie noch etwas, füllt sie mit guter Brühe und 5 bis 6 Löffel Milchrahm auf, und gibt sie mit schweinerneen Carbonaden garnirt zur Tafel.

224. Gebackener Hirsebrei.

Man kocht die öfters gewaschene Hirse in guter Milch ein. Zu einer Maß Hirse nimmt man 3 Maß Milch. Man kocht die Hirse ganz dick ein, rührt noch 6 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund rein gewaschene kleine Rosinen, ein wenig Salz, und nach Belieben auch ein wenig Zucker und Zimmt daran. Wenn dies Alles mit einem Stück Butter ganz verkocht hat, so schüttet man die Hirse auf ein über den Tisch gebreitetes Tuch, oder streicht die Hirse 2 Fingerdick aus. Des andern Tages schneidet man davon Stücke von beliebiger Größe, wendet sie in geklopften Eiern um, und gibt sie aus dem Schmalze gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut zur Tafel.

225. Sprossen-Kohl.

Nachdem die zarten Sprossen von den groben Blättern gereinigt, gewaschen, in Salzwasser gekocht und abgeseiht sind, werden sie entweder mit Butter überdünstet, oder etwas Mehl in Butter gestäubt, mit Fleischbrühe aufgegossen oder die Sprossen gut damit gekocht.

226. Schwarzwurzeln.

Man schabt und wäscht die Wurzeln gut ab, legt sie in ein mit Limoniensaft vermengtes Wasser, damit sie weiß bleiben, schneidet sie in längliche Stücke und kochet sie in

Salzwasser mit Butter langsam weich, seihet sie gut und servirt sie mit Buttersauce übergossen.

227. Junger Monatrettig.

Man nimmt junge Monatrettige, schabt und wäscht sie rein, setzt dann ein Stückchen Zucker mit Fett oder Schmalz auf, und läßt es kastanienbraun werden, gibt darein die Rettige und läßt sie damit weich dünsten, stäubt dann ein wenig Mehl daran, gibt etwas Fleisch- oder braune Schü-Suppe dazu, läßt es ganz kurz einkochen, und gibt es zur Tafel.

Man kann auch Bratwürste oder Gebackenes zur Garnirung benutzen.

Schwammgewächse.

Allen eßbaren Schwammgewächsen steht die Trüffel oben an. Sie ist, wie Niemand in Zweifel stellt, die erste Zierde reichbesetzter Tafeln. Die Trüffeln werden insgemein im siedenden Weine von der anlebenden Erde befreit. Einige schätzen die Trüffel; allein der beste Geschmack ist gerade in ihrer etwas holzigen Schale enthalten.

228. Trüffeln in Wein gesotten.

Trüffeln von gleich großer schwarzer Gattung werden mit einer Bürste reinlich abgeputzt, gewaschen, mit Zwiebel, ganzem Gewürze, Schneideschinken, fein geschnittenen Speckscheiben, Kernfett, mit halbem Theile weißer Suppe und mit halbem Theile gutem rothen Weine, ein wenig gesalzt, weich gesotten, dann sammt der Schale gut abgetrocknet, einzeln in Papier eingewickelt, oder alle zusammen in eine Serviette eingeschlagen und zur Tafel gegeben.

229. Trüffeln auf italienische Art.

Die Trüffeln werden fein geschält, mit etwas Del, Salz und Pfeffer, auf einem Teller erhitzt, zuletzt Citronensaft

darüber gedrückt; auch wohl mit Parmasankäse bestreut und auf abgebackenen Brotschnitten angerichtet.

230. Champignons.

Wenn die Champignons rein gepuzt und je nach ihrer Größe in mehrere Theile geschnitten worden sind, werden sie in ein mit Citronensäure geschwängertes Wasser gelegt, wieder abgegossen und in Butter und dem nöthigen Salz kurz und weich gedämpft, dann mit Mehl bestäubt, einige Löffel voll Fleischbrühe dazu gegossen, mit Glace und Citronensäure gesotten und mit in Glace umgewandten Brotkrusten servirt.

231. Gebackene Champignons mit Ragouts.

Man macht einen dünnen Teig, nimmt eine gute Hand voll Mehl in eine Schüssel und einen Löffel voll gestoßenen Zucker dazu, brennt ein wenig Schmalz, wie eine Haselnuß groß, darauf, nimmt vier Eßlöffel voll warmen Wein, und eben so viel süßen Rahm, rührt es an das Mehl, schlägt ein ganzes Ei, und von zwei oder drei Eiern das Weiße darein, damit der Teig noch dünner als ein Tropfteig wird; man nimmt sodann das dazu bestimmte Champignonmodell, taucht es in das heiße Schmalz ein, und stößt es sogleich in den Teig, jedoch so, daß der Teig nicht darüber hinaus geht, fährt hierauf damit in das heiße Schmalz, bäckt es hübsch lichtbraun aus, nimmt es von dem Modell herab, und bäckt die übrigen ebenso. Bei dem Anrichten macht man ein gutes Ragout von Bries und Guter, fricassirt es mit Eierdottern und Limoniensaft, füllt die Champignons alle von oben damit ein und gibt sie zur Tafel.

232. Gefüllte Champignons.

Die größeren, geschälten Champignons, wovon inwendig der Stiel und alles Schwarze herausgenommen ist, werden mit einer beliebigen Fische gefüllt, worunter noch einige Eßlöffel voll sehr fein geschnittene Champignons und Petersilie gemischt sind. Die Fische wird, wenn sie eingefüllt ist, mit einem in heißes Wasser getauchten Messer geglättet, und die Champignons werden mit verschlagenen Eiern angestrichen

und mit Reibbrot bestreut. Sie werden nun in eine mit Butter bestrichene Pfanne, dicht an einander gesetzt, mit zerlassener Butter bespritzt und im abgekühlten Ofen 20 bis 25 Minuten gebacken, angerichtet und mit brauner italienischer Sauce begossen.

233. Murrachen.

Nachdem die Stiele von den Morcheln geschnitten sind, müssen sie einigemal in lauwarmen Wasser gewaschen werden, um den Sand davon zu bringen, sie werden dann mit einem ganzen Zwiebel, etwas Butter, Salz, weißem Pfeffer und Zitronensaft einige Minuten lang auf starkem Feuer gedämpft.

Wenn sich die Zwiebel schwarz färbt, so ist dieses ein Beweis, daß sich giftige Schwämme darunter befinden, und die Morcheln dürfen dann unter keiner Bedingung gebraucht werden.

IV. Eierspeisen.

Vorerinnerung.

Eier von was immer für einem größern Federvieh, sind für die Nahrung des Menschen eines der vorzüglichsten Geschenke der wohlthätigen Natur, so lange sie frisch sind. Sobald sie aber diese Eigenschaft, wenn auch nur einigermaßen verlieren, nehmen sie sehr leicht vom längeren Liegen einen sogenannten Strohgesehmack an, der jedem gebildeteren Geschmacks unerträglich ist.

Die bei uns gewöhnlich gebrauchten Eierngattungen sind von Indianen, Gänsen, Enten und Hühnern, von welchen letztere, besonders die der wälschen Hühner, ihrer größeren Zartheit wegen, den Vorzug vor den übrigen verdienen.

Das Ei ist nicht nur bei allen einfachen und zusammengesetzten Speisen, Suppen, Brühen und Getränken eine vor-

treffliche, immer veredelnde, nie irgend ein Gericht verderbende Zuthat, und daher in jeder Küche eben so unentbehrlich als Salz und Schmalz, sondern auch an und für sich durch verschiedene Bereitungsarten, eine stets nahrhafte und oft sehr willkommene Nushülfspeise.

Ribizeier, die von Natur aus den gewissen Strohgeschmack haben, welchen man bei allen andern Gattungen mit Recht verschmäht, finden wahrscheinlich um ihrer Seltenheit wegen, einen ehrenvollen Platz auf großen Tafeln, wo sie als Leckerbissen gelten.

Anfängerinnen diene noch zur Nachricht, daß frische Eier, wenn sie hart gesotten und dann entschalt werden sollen, sich nur gut ablösen lassen, wenn man sie gleich nach dem Ende, aus dem heißen ins kalte Wasser wirft, und darin einige Zeit liegen läßt.

234. Eier auf französische Art.

Man rührt im Pomeranzenwasser in einer blechernen Schüssel, worin man gestoßenen und gestebten Zucker, Limoniensaft und ein wenig Salz gegeben hat, die hineingeschlagenen Eier, und läßt dies über gelindem Kohlenfeuer kochen, bis es sich von der Schüssel ablöst.

235. Aufgegangene Eier.

Man vermengt 8 hart gesottene und in einem Mörser gestoßene Eier mit einer eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel und klein geschnittener grüner Peterfilie, schlägt in 4 Loth pflaumig abgetriebener Butter so oft ein frisches Ei, als man von dem Obigen 2 Löffel voll hineingibt, salzt es, gießt sauern Rahm daran, macht es mit etwas Semmelbröseln dick, gießt in eine mit Butter bestrichene Schüssel sauern Rahm, streicht das Gerührte schön glatt hinein, und läßt es, bei einer Gluth von oben und unten, durch Backen eine schöne Farbe bekommen.

236. Eier-Auflauf.

Man gibt an 8 zerrührte Eier $\frac{1}{2}$ Maß Obers, salzt es, und gießt es in eine blecherne Schüssel, worin zuvor Butter

zergangen ist. Dann läßt man es bei einer Gluth von oben und unten anlaufen, und trägt es gleich auf.

237. Eierbraten.

Man zerrührt 12 — 15 ausgeschlagene Eier gut, hacht Petersilie darunter, gibt Ingwer, Muscatblüte und Salz, nach Belieben Zucker, Zimmt und kleine Rosinen dazu. Dann gießt man die Eier mit dem dazu Gerührten in ein mit Butter beschmiertes Säckchen, das eine Drittel Elle lang und ein halbes Viertel breit ist, und läßt die Eier in dem Säckchen im siedenden Wasser erstarren. Dann nimmt man die Eier heraus, schneidet das Weiße länglich wie Speckstreife, und bestreuet den damit gespickten Eierbraten mit Ingwer und Salz. Dann legt man den Braten sorgsam in Butter oder Schmalz, das man in einer kleinen Pfanne braun werden ließ, gießt die braune Butter mit einem Löffel darüber, kehrt ihn um, läßt ihn auf der Oberfläche braun werden, und dann das Schmalz davon weglauen. Dann läßt man ein Stück Eiergebäck im Wein weich werden, treibt es durch einen Seiher, läßt es mit Zucker, Ingwer, Pfeffer, Muscatblüte und Zimmt aufwallen, und gießt diese Sauce über den in einer Schüssel angerichteten Eierbraten.

238. Eier-Bubbert.

Man rührt ein wenig Obers mit einem kleinen Löffel voll Mehl ab, schlägt die nöthigen Eier daran, gibt Zucker, geriebene Limonienschalen, ein wenig Salz, das nöthige Obers, auf 8 Eier etwa ein Viertel Seitel daran, und rührt es gut durcheinander. Dies gibt man nun in eine mit kalter Butter bestrichene Schüssel, die man auf Salz oder Sand in eine Tortenpfanne gerade setzt, und so beim Feuer von oben und unten bäckt.

239. Eierdotter-Nudeln.

Man schlägt auf $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl 5 Eierdotter in $\frac{1}{4}$ Seitel Milch, quirlt es mit 2 Löffeln voll Germ gut ab, und macht damit den Teig an. Dann schlägt man den gesalzenen gut ab, dreht mit der Hand daraus lange Nudeln, die man

nur aufgehen läßt. Dann gießt man in eine Casserolle Milch mit einem Stückchen Butter von der Höhe eines kleinen halben Fingers, läßt die Nudeln darin, wenn man sie bedeckt hat, bei Glut von oben und unten bräunlich backen, sticht sie dann mit einem Schöpfelchen auseinander, und gießt über die auf eine Schüssel angerichteten, warme Milch.

240. Gebackene Eier in Brühe.

Man macht verlorne Eier in Wasser, schneidet ein Stückchen Butter ganz dünn in ein wenig Mehl in einer Schüssel, salzt es ein wenig, schlägt 1 oder 2 Eier daran, legt auf den dünn ausgetriebenen Teig die verlorne Eier, bildet den hervorstehenden und darüber geschlagenen Teig zu einem halben Mond, backt ihn schnell aus dem Schmalze, läßt die gebackenen Eier in einer Brühe von Wein und Zucker einige Male aufwallen, und trägt sie dann mit der Brühe auf.

241. Eiergebakenes.

Man macht mit den Eiern, die hierzu erforderlich sind, einen leichten Mehlteig an, gießt diesen in ein reines Säckchen, und läßt es ganz frei in siedendem Wasser hart werden. Dann schneidet man ihn in fingerlange Stückchen, die man schön gelb aus heißer Butter bäckt, und mit Zucker bestreut.

242. Gebratene Eier mit Ragout.

Man wickelt die nöthigen Eier, ein jedes für sich in ungeleimtes Papier, bratet sie in glühender Asche so, daß sie in der Mitte weich bleiben, legt dann die geschälten in eine Schüssel, macht darüber ein Ragout von Fischbäuschel, Champignons und Karfiol, und läßt die so gerichteten Eier, daß sie etwas zu sehen sind, darin ein wenig aufdünsten.

243. Gefüllte Eier.

Man theilt die hartgesottene und geschälten Eier in der Mitte von einander, schneidet die herausgenommenen Dotter mit einem Stückchen in Milch geweicher Semmel klein, rührt das Gehäck in abgetriebene Butter, gibt etwas

Obers, Pfeffer, Salz und grüne Petersilie dazu, füllt damit die halben Eier so an, daß ein Berg darauf wird, stellt sie reihenweise in eine mit Schmalz und saurem Rahm bestrichene Schüssel, bestreut die mit Butter begossenen mit Semmelbröseln, schüttet sauren Rahm daran, welcher aber nicht über die Eier gehen darf, gibt etwas grüne Petersilie und Schnittlauch darüber, und backt sie bei Glut von oben und unten im Backofen.

244. Gerührte Eier mit Semmel.

Man schlägt Semmelbröseln, die man 2 Stunden in Milch geweicht hat, durch ein Haarsieb, gibt ein wenig Salz und Zucker und gehackte Limonienschalen dazu, vermischt frisch eingeschlagene Eier mit der Semmel, und rührt den von der Klar geschlagenen Schnee darunter. Dies Gerührte gibt man in eine mit Butter bestrichene Casserolle, backt es im Ofen, bestreut dann das in eine Schüssel Gestürzte mit Zucker, und glacirt es mit einer glühenden Schaufel.

245. Gesezte Eier.

Man bröckelt auf eine mit saurem Rahm bestrichene blecherne Schüssel Butter, schlägt die nöthigen Eier darein, sorgt aber, daß sie ganz bleiben, läßt sie über einer Glut aufstieben, salzt sie, und trägt sie auf.

246. Gesezte Eier mit Sardellen.

Man verfährt ganz so wie bei den vorigen, nur daß man in die mit saurem Rahm bestrichene Schüssel Butter und klein gehackte entgrätete Sardellen gibt.

247. Graseier.

Man schneidet die hartgesottenen Eier von einander, zerreibt die Dotter davon in einer Schüssel mit einem Löffel gut, röstet fein gehacktes Petersilienkraut mit etwas Semmelmehl in Butter, rührt es unter die Eierdotter, gibt nach ihrer Menge noch ein Paar frische Eier dazu, vermengt es gut und füllt es wie einen Berg in die Hälften des Weißen von den Eiern. Nun bäckt man sie in einer mit Obers bestrichenen

und mit kleinen Butterbrotten belegten Schüssel, stößt dann etwas Petersilienkraut in einem Mörser, treibt es mit etwas Erbsenbrühe durch, läßt es mit Butter und Gewürz ein wenig sieden, damit es die Farbe nicht verliert, und gießt diese Brühe über die Eier.

248. Eier in Essig und saurem Rahm.

Man läßt in einer gelblichen Einbrenn von etwas Butter und Mehl Essig aufkochen, und schlägt die nöthigen Eier, eines nach dem andern, ohne sie zu zerrühren, darein. Dann schlägt man noch einige Eierdotter in sauren Rahm, quirlt sie mit etwas Zucker und Zimmt ab, gießt etwas saure Sauce dazu, und läßt damit die Eier aufwallen, ohne daß sie hart werden. Bevor man sie austrägt, werden sie noch mit Zucker und Zimmt bestreut.

249. Gebackene Eierkäse.

Man quirlt zehn in einen Topf geschlagene Eier gut ab, schüttet sie durch einen Seiber in eine halbe Obers, verrührt es gut, gibt gestoßenen Zucker und Zimmtwasser nach Belieben dazu, gießt es dann in eine reine zinnerne Kanne, diese setzt man in einen Topf mit Wasser, wo man es nicht zu lange siedet, damit es nicht zu hart wird, und das Wasser bald abseihet. Fängt es nun an kraus zu werden, so gibt man es geschwind mit einem verzinnnten Schöpflöffel in eine irdene Form, die unten mit Löchern versehen ist. Von dem so zubereiteten Eierkäse läßt man nun auf einem Tuche das Wasser ganz ablaufen, schneidet ihn dann in fingerlange und eben so dicke Stücke, zieht diese durch abgeschlagene, mit Zucker vermischte Dotter, backt sie in Butter, und bestreuet sie entweder mit Zucker, oder gibt süße Brühe darüber.

250. Süße Eierknödel.

Man gießt einen Viertel zergangener Butter über 9 bis 10 in eine Schüssel geschlagene Eier, rührt die zu einem dünnen Teig nöthigen Semmelbrösel hinein, und salzt es gehörig. Dann macht man davon Knödel, die man in heißer Butter lichtgelb bäckt. Hierauf läßt man in einer weiten klei-

nen Casserolle, mit darüber gegossenen Wein, gut gezuckert nur einen Sud machen, und trägt sie dann auf.

251. Eierkuchen mit Frühlingskräutern.

Man hackt verschiedene Kräuter, wie zu einer Kräutersuppe, recht fein, quirlt dann die nöthigen Eier mit Milch und ein wenig Mehl und den Kräutern gut ab, thut das Abgequirkte in eine Pfanne mit Butter, und läßt es auf einer Seite braten. Diesen Kuchen legt man dann behutsam auf eine Schüssel, gibt Butter darauf, stürzt auch die ungebäckene Seite auf die Pfanne, um sie zu braten, lüftet ihn aber zuweilen, damit er gut ausgebacken wird.

252. Eierkuchen mit gelben Rüben.

Man schabt die geschälten gelben Rüben bis auf den Kern recht fein, kocht das Geschabte weich, läßt das Wasser davon ablaufen, treibt es dann durch ein Sieb, damit es recht fein wird, gibt einige Hände voll Semmelbrösel und Zucker dazu, und durch hinlänglich daran geschlagene Eier, dem Teige seine gehörige Dicke. Dies alles wird gut vermengt, in heißem Schmalze bei Blut von oben und unten schön gebacken, und beim Anrichten der Kuchen mit Zucker bestreut.

253. Eierkuchen mit Semmelbröseln.

Man läßt die Semmelbröseln zwei Stunden in der Milch recht anziehen, schlägt sie dann durch ein Haarsieb, würzt sie mit Salz und Zucker, gibt fein gehackte carbirte Limonienschalen dazu, vermengt sie mit Eierdottern und dem Schnee von der Klare derselben und backt dies in einer mit Butter ausgestrichenen Casserolle bei Blut von oben und unten. Dann stürzt man den Kuchen in eine Schüssel, und glazirt ihn mit einer glühenden Schaufel.

254. Eierkuchen mit Spargel.

Man läßt den, so weit er weich ist, klein gehackten Spargel mit klein gehackter grüner Petersilie, Zwiebeln und etwas Salz in Butter durchschwitzen, klopft dann einige

Eierdotter in Obers klar, mischt es mit dem Spargel recht durcheinander, und backt es in einer Pfanne mit zerlassener Butter wie einen Eierkuchen.

255. Eierkuchen mit Weichseln.

Man schlägt 7 bis 8 Eierdotter in einen kleinen Topf, salzt sie etwas, rührt sie mit einem Kochlöffel gut ab, zer- rührt darin eine wie zu einer Suppe aufgeschnittene Sem- mel recht gut, und mischt noch von den Stielen und Ker- nen entledigte Weichseln mit Zucker hinein. Dann läßt man dies langsam in heißer Butter in einer weiten flachen Pfanne backen, wendet den Kuchen zuweilen behutsam mit einer Schaufel um, daß er auf beiden Seiten schön braun wird, und trägt ihn dann auf.

256. Kleine Eier-Mandellkuchen.

Man stoßt die abgezogenen Mandeln mit Rosenwas- ser gröblich, mischt dann ein wenig Weizenmehl, Muscat- blüte, Zimmt, Zucker, Limonienmark, die Schalen davon klein geschnitten, und rührt es mit ein wenig Wein ein. Dann streicht man das Gingerührte auf Schnitten von Semmeln oder Eierbrot, darüber noch das Geklopste von einem Ei, bäckt die Schnittchen geschwinde aus heißem Schmalze in einer Pfanne, macht, wenn sie kalt sind, ein Zuckereis darüber, oder bestreut sie trocken mit Zucker.

257. Eier mit Beschamell.

Man legt hart gefottene und gesalzene Eier geringelt geschnitten auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, gibt ein gutes Beschamell darüber, bestreuet es mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, läßt es noch einmal aufkochen, und trägt es dann auf.

258. Eierschmalz.

Man schlägt zu überbratener Kalbsniere, einem Bries, Krebschweifen oder Spargel, das man zu einem Ragout geschnitten und mit etwas geschnittener Petersilie in einen Topf gegeben hat, zwölf Eier, und gießt ein wenig süßes,

mit Salz und Pfeffer gut abgequirktes Obers darunter. Dann läßt man das Abgequirkte unter beständigem Rühren in einem Stück Butter in einer flachen Pfanne, wie Eingetränktes zusammengehen, und richtet es noch ganz saftig, mit ein wenig Braten-Sauce und ein Paar Löffeln voll guter Schü-Suppe auf eine Schüssel.

259. Gebackene Eier mit Ochsenaugen.

Man schlägt in Wasser, das zu kochen anfängt, die nöthigen Eier, siedet sie zwei oder drei Minuten, nimmt sie vom Feuer weg, und läßt sie noch ein wenig anziehen; dann nimmt man sie mit dem Seihlöffel aus dem Wasser, läßt sie auf einem Siebe trocken werden, wendet sie dann in Eiern und Semmelbröseln um, gibt aber Acht, daß man sie nicht zerdrückt, und gibt dann die aus heißem Schmalze gebackenen auf Sauertraut oder trocken zur Tafel.

260. Kalte Eier mit Essig und Dehl.

Man schneidet die hartgesottenen Eier in der Mitte auseinander, nimmt von der Hälfte die Dotter weg, stoßt sie mit 2 frischen Eierdottern im Mörser, richtet dieß dann auf eine Schüssel, vermengt sie mit Provencer-Dehl, Essig und Petersilienkraut und fein geschnittenen Schnittlauch; gibt die übrigen Eier dazu, und schiebt sie dann, wenn man sie einige Male umgewendet hat, zur Tafel.

261. Gefüllte Eier mit saurem Rahm.

Man schneidet die hartgesottenen Eier in der Mitte auseinander, treibt mit den herausgenommenen Dottern ein Stück Butter mit einigen frischen Eierdottern, ein wenig Semmelbröseln, Salz und Pfeffer ab, gibt diese Fülle in die halben Eier, richtet sie auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, gießt sauren Rahm daran, aber nur so viel, daß er nicht über die Höhe der Eier geht, bestreut sie mit fein geschnittenem Schnittlauch und grüner Petersilie, und läßt sie dann in der Röhre oder über der Glut noch ein wenig aufkochen.

262. Eier im Schmalz.

Man rührt die nöthigen Eier in einem Topf mit hinlänglichem Obers ab, gibt etwas Muscatblüte dazu, und läßt sie unter fleißigem Umrühren mit Schmalz oder Butter in einer Pfanne backen. Vor dem Auftragen werden sie mit klein geschnittenen Schnittlauch bestreuet.

263. Gefüllte Eier in Schmalz.

Man rührt die nöthigen Eier, die man gesalzen hat, in einem Topfe ab, scheidet hart gesottene Eier in dünne Blätter, läßt den halben Theil der abgerührten Eier in Schmalz oder Butter über dem Feuer ein wenig anziehen, richtet die Blätter von den harten Eiern zierlich darauf, schüttet das übrige Abgerührte von den Eiern oben auf, mischt 2 geschnittene Sardellen darunter, gibt dann oben mehr Blut als unten, und läßt es aufgehen. Dann richtet man es auf eine Schüssel, und trägt es gleich zur Tafel.

264. Eierschmalz mit Aepfeln.

Man theilt mürbe geschälte Aepfel in vier Theile, nimmt die Kernhäuser weg, schneidet die in dünne Spalten geschnittenen, in Butter und Zucker ein wenig ab, damit sie mürbe werden, schlägt dann die nöthigen Eier in eine Casserolle mit Schmalz, verrührt sie gut, gibt sie über das Feuer, und rührt, wenn es beinahe gut ist, die Aepfel darein.

265. Portugiesische Eier.

Man gibt zu hartgesottene, geriebenen Eierdottern etwas Wein, Zucker und eingemachte Limonienschalen, stoßt dies in einem Mörser gut ab, läßt es dann in einer mit Butter bestrichenen Schüssel auf einem Kohlenfeuer zu einem dicken, aber nicht harten Brei kochen, bestreut ihn dann mit Zucker und Muscatnuß, und bestreift ihn mit Limonienschalen und Pistazien.

266. Eier mit Pödelhäringen.

Man schlägt die nöthigen Eier in zergangene Butter in eine Pfanne, gibt einen Eßlöffel voll Wasser daran, würzt es mit Salz und Pfeffer, rührt ein Paar enthäutete, entgrätete und klein geschnittene Häringe darunter, und macht ein gewöhnliches, jedoch dünnes Eierschmalz.

267. Eier mit Senfbrühe.

Man schneidet die hartgesottenen Eier in der Mitte auseinander, läßt Butter in einer Casserolle über dem Feuer bräunlich werden, diese dann mit Senfmehl, Wein, und etwas Petersilienwasser aufsieden, würzt es mit Zucker, Zimonischalen und etwas weißem Pfeffer, gießt zuletzt diese Brühe, wenn sie ein Paar Mal aufgewallt hat, über die auf eine Schüssel gelegten Eier, und läßt sie damit noch einen Sud machen.

268. Eier-Ragout.

Man schneidet die hartgesottenen Eier in der Mitte auseinander, legt sie in eine Casserolle, und läßt darübergelassenes, süßes und saures Obers, geriebene Muscatnuß, Pfeffer, Salz, gehackte grüne Petersilie und ein Stück Butter an den Eiern zu einer dicken Brühe kochen. Dann richtet man es ordentlich auf eine Schüssel, und garnirt den Rand derselben mit hart gesottenen Eiern.

269. Eier-Ragout auf andere Art.

Man schneidet in heißer Asche hart gebratene Eier, die man gefüllt hat, in Scheiben, bratet sie in Butter, gibt geriebene Muscatnuß, Salz, Pfeffer, geschnittene Schalotten und klein geriebenen Thymian daran, gießt, wenn die Eier bräunlich werden, etwas Erbsenbrühe dazu, salzt sie ein wenig, und richtet dann dies Ragout auf einen mit Scha-

lotten eingeriebenen Teller, und drückt etwas Limoniensaft darüber.

270. Eierwandelu.

Man schneidet sechs hart gesottene Eier mit einer halben eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel und etwas grüner Petersilie recht klein, treibt ein Stückchen Butter pflaumig ab, schlägt, so oft man zwei Löffel voll von dem Geschnittenen hinein gibt, ein Ei daran, verrührt es gut, gibt ein wenig Salz, Obers und Semmelbröseln daran, füllt dann die mit Butter bestrichenen Wandelu damit etwas über die Hälfte an, backt sie in einem kleinen Ofen geschwinde, gießt dann über die in eine mit Butter bestrichene Schüssel gelegten sauren Rahm mit etwas grüner geschnittener Petersilie, und dünstet sie über der Glut $\frac{1}{4}$ Stunde lang.

271. Weiche Eier.

Man setzt sie mit kaltem Wasser zum Feuer, und nimmt sie, wenn es zu kochen angefangen hat, wieder heraus. Man verfährt so sicherer, als wenn man sie in siedendes Wasser legt und die Minuten abzählt.

272. Eierwürste.

Man schneidet 6 hart gesottene Eier mit der in Milch eingeweichten obern Rinde einer Semmel und etwas grüner Petersilie klein zusammen, rührt dies in 5 Loth pflaumig abgetriebener Butter, schlägt 2 Eier daran, gießt vier Löffel voll Obers dazu, salzt es, gibt noch Semmelbröseln hinein, und backt daraus Eierfladen. Diese werden nun wie Würste zusammengerollt, in guter Ordnung in eine mit Butter bestrichene Schüssel gelegt, wo man sie mit ein wenig daran gegossenem Obers bei Glut von oben und unten eine schöne Farbe bekommen läßt.

273. Geschnittelte Eierspeis.

Man siedet 6 Eier hart, und 12 Rispel-Erdäpfel grö-

herer Gattung, schneidet beides blättrig, dann zerläßt man ein Stückchen Butter, gibt einen kleinen Kochlöffel Mehl darauf und läßt es etwas anlaufen, ein Messerspitze klein gehackte Petersilie darauf, salzt es und gibt dann etwas Kräutelmasser und ein gutes $\frac{1}{2}$ Seitel Rahm dazu, die Erdäpfel und Eier darein, läßt es noch gut aufkochen. Sollte es noch zu dick sein, so gibt man etwas Rahm oder Kräutelmasser, daß sie schön saftig sind.