Erste Abtheilung.

Von Bouillon, Jus *), Glacé, Coulis und 70 verschiedenen Suppen.

1. Anweisung zur Fertigung der Bouillon.

Obgleich es allgemein bekannt ist, daß man, jemehr man Fleisch, in einem Topf oder Kessel, mit reinem Wasser abkocht, eine desto stärkere Brühe oder Bouillon erhält, so biethet uns doch die höhere Kochkunst vielfache Mittel, diese Bouillon noch zu verbessern, und führt uns so auf die erste, nothwendigste Regel, die der Reinlichkeit. Je wichtiger dieser Punct bey der Kochkunstim Allgemeinen ist, um desto mehr halte ich hier eine gewisse Ausführlichkeit für meine Pflicht. — Alles kömmt darauf an, daß man das Fleisch, welches zur Bouillon oder Suppe bestimmt ist, wohl reinige, und zwar nach Verhältniß der Jahreszeit, in welcher es geschlachtet ist, denn wenn man im Winter Fleisch von vierfüssigen und Federvieh 8 und mehrere Tage frisch erhalten kann, so dauert es im Sommer oft nur 24 Stunden. Dagegen ist das zu zeitige Verbrauchen des Fleisches eben so zweckwidrig. Wollte man Fleisch, und wäre es auch das jüngste Hühnchen, welches im Sommer des Morgens geschlachtet ist, denselben Mittag schon braten, so wird es doch zähe bleiben, besonders wenn man es, wie man so häufig findet, abbrühen wollte. Nie wird ein abgebrühtes Huhn, welches man am Tage des Schlachtens kocht, oder auf andere Art zubereitet, das Zarte und Delicate erhalten, was ein trocken abgepflücktes Huhn, wel-

*) Jus (Schü) heißt: Saft oder Brühe.

ches 24 Stunden gelegen, — besonders beym Braten — hat! Hieraus folgt, daß jedes Federvieh, nach dem Abschlachten, trocken abgerupft, und bis zum Gebrauche, in freyer Luft hängend, aufbewahrt werden muß. Soll es nun benutzt werden, so reinigt man es vollends von allen Federn, nimmt es reinlich aus, bricht ihm mit einem starken Messer die Brust ein, und sengt über Kohlenfeuer die Daunen und Enderchen ab, welches in der Küchensprache: flaminiren heißt. Wenn, wie in großen Haushaltungen und Hofküchen oft der Gebrauch ist, Kopf, Hals, Flügel, Magen und Leber abgesondert werden, so wirft man diese Theile keineswegs weg, sondern bindet Alles, nachdem es reinlich abgewaschen, sorgfältig zusammen, und hängt es mit in den Bouillon, um den später erwähnten Nutzen davon zu ziehen. — Ist aber das zur Suppe oder Bouillon bestimmte Fleisch etwas angegangen, so daß es schon einen Geruch von sich gibt, so reinigt man es durch öfters frisch darauf gegebenes Wasser, und wäscht es so lange mit den Händen ab, bis es alles Uebelriechende verliert. Viele haben den sehr unrechten Gebrauch, das zum Kochen bestimmte Fleisch die Nacht vorher einzuweichen und auszuwässern, aber dieses taugt keineswegs; denn ist das Fleisch frisch und gut, so bedarf es nur einmahl des Abwaschens von Schmutz mit lauwarmem Wasser, worauf es mit kaltem Wasser in Kessel oder Topf an's Feuer zum Kochen gebracht wird, ist es aber angegangen, so hilft das Einweichen einer ganzen Nacht in einerley Wasser nicht so viel, als wenn es binnen 2 Stunden 10 bis 12 Mahl — nachdem es nöthig ist — frisches Wasser erhält, da sich der stinkende und faule Geschmack leicht während des nächtlichen Einwässern durch das ganze Fleisch zieht, und das Uebel nur ärger macht. — Ist nun nach obigem Verfahren das Fleisch von allem widrigen Geruch befreyt, so bringt man es, wie schon erwähnt, mit kaltem Wasser zum Feuer, schäumt es rein ab, und thut die gehörige Quantität Salz dazu. Hierbey muß man jedoch sehr vorsichtig zu

Werke gehen, da ein versalzenes Gericht sehr viele Mühe und Schaden macht, ehe man den Fehler wieder verbessern kann. Sollte man ja einmahl etwas versalzen, so ist dieß auf keine andere Art wieder gut zu machen, als daß man das Fleisch, Gemüse, oder was man sonst versalzen hat, auf ein Sieb oder Durchschlag bringt, die Soß oder Brühe ablaufen läßt, und es mit reinem warmen Wasser so lange abspühlt, bis man glaubt, dem Schaden abgeholfen zu haben. Nachdem dieß geschehen, muß man dann wieder eine frische Soß zu seinem Gemüse, Fricasé, oder was es sonst ist, machen! — Nachdem nun das Fleisch gesalzen und gut ausgeschäumt ist, thut man eine Hand voll gelbe Wurzeln, ein paar Buri, eben so viel Zeller, 1 oder 2 Lorbeerblätter, auch wohl in Ermangelung des Buri ein paar Zwiebeln, alles gut gereinigt und gewaschen — wer es leiden mag auch ein Stück ganzen Ingber — daran, und läßt es zugedeckt langsam kochen; denn durch das starke und schnelle Kochen wird die Bouillon nicht nur trübe, sondern kocht auch über, und verursacht Schaden. — Sollte sich nun von mancherley Fleisch der sogenannte Abputz in Haushaltungen vorfinden — wie vom Braten das Hoßbein, Hälse, Flügel und Beine vom Federvieh u. s. w. — so wird dieses Alles in der Bouillon mit weich gekocht, um die Kraft herauszuziehen, nach dem Durchgießen aber als unnütz weggeworfen. Hat man nun von der Bouillon genommen, was man zu Suppen oder Gemüse brauchte, so wird das Uebrige durch ein Sieb in große dazu bestimmte Töpfe gegossen, und zum ferneren Gebrauche verwahrt; doch muß man sich hüthen, die Töpfe eher zuzudecken, bis die Bouillon kalt geworden, weil man sonst den Uebergang zum Sauerwerden selbst befördert.

2. Bereitung der Jus oder brauner Bouillon.

Man nimmt z. B. 2 Pfund gutes derbes Rindfleisch, am liebsten, wenn es, ohne gewaschen zu werden, sich rein

nigen läßt, und ½ Pfund Speck, welchen man in Scheiben schneidet, und eine Casserole, welche nicht verzinnt seyn darf, damit belegt, schneidet dann das Rindfleisch ebenfalls in Scheiben, und klopft es mit dem Hackemesser dünn und breit. Hierauf legt man das geklopfte Rindfleisch über den Speck weg, schneidet gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Zeller und Zwiebeln vor der Hand in gröbliche Scheiben, streut sie über das Fleisch weg, und salzt es verhältnißmäßig nur wenig, deckt es zu und läßt es über mittelmäßigem Feuer so lange braten, bis alle Feuchtigkeit sich verzehrt, und es auf dem Boden braun angesetzt hat, welches in der Küchensprache angehen heißt. Wenn dieß hinlänglich geschehen, ohne daß es brandig riecht oder schmeckt, so gießt man das vom Speck und Fleisch ausgebratene Fett (Braise genannt) davon ab, und füllt das Casserole mit kaltem Wasser an. Hat man nun Abputz von Bratenknochen, Carbonade oder Federvieh, vielleicht auch übrige Bouillon, so kann man alles dieß an die Jus thun. Hierauf bringt man es wiederum zum Feuer, und läßt das unten braun Angesetzte loskochen, schäumt es rein, wie die Bouillon, setzt sodann die Casserole über flaches Feuer, und läßt die Jus zugedeckt langsam 3 Stunden kochen, bis Alles gar ist. Während dem wird auch noch eine Hand voll obenerwähnten frischen Wurzelwerks dazu gethan und mit gar gekocht, dann das Ganze durch ein Sieb in dazu bestimmten Topf gegossen und zum Gebrauche aufbewahrt. Im Fall die Jus aber nicht braun genug seyn sollte, so macht man von ein oder zwey Loth Zucker braunen Caramel, löst diesen in Wasser auf, und läßt ihn dann mit der Jus auskochen.

3. Bereitung des à la Glacé.

Man nimmt den Abputz von einer Kalbskeule, welche ganz oder zum Theil zu gespickten Fricandeaux bestimmt ist, nebst dem dabey befindlichen Knochen, hackt

Alles klein, thut den Abputz von ein paar Hühnern, eine Hand voll Wurzeln, wie die zur Jus und Bouillon genommenen, und ein Lorbeerblatt dazu, und bringt es in einem Casserole, mit halb Jus und halb Bouillon angefüllt, zum Feuer. Hat es ausgeschäumt, so läßt man es noch 3 Stunden langsam kochen, gießt es dann durch ein Haarsieb rein durch, und nimmt das Fett herunter. Wer die Glacé hell und klar haben will, der thue alsdann von 2 bis 3 Eyern das Weiße etwas durchgeschlagen dazu, ziehe es aus dem Feuer, unter beständigem Aufziehen mit dem Löffel, bis es vollkommen kocht, und lasse es sodann auf gelindem Kohlenfeuer zugedeckt eine Viertelstunde stehen. Während dem bindet man eine naßgemachte Serviette auf die 4 Beine eines umgekehrten Schemels, und gießt den zur Glacé bestimmten abgeklärten Satz durch die ausgespannte Serviette 3 bis 4 Mahl durch, bis er so klar wie Sulz erscheint; alsdann setzt man das Durchgelaufene wieder zum Feuer, und läßt es unter beständigem Kochen und Umrühren mit einem hölzernen Löffel so kurz einkochen, bis es dicklich wie Leim wird. Hierbey hat man sich jedoch vorzusehen, daß es nicht überkoche oder anbrenne, welches beydes beym Glacé-Kochen leicht der Fall ist, besonders letzteres, wenn es anfängt dick zu werden. Man hebt nun das Glacé auf, um später vielerley gespicktes und auf einer Gluth gar gemachtes Fleisch damit zu glaciren, wie später erwähnt werden wird; auch kann man damit Suppen und Gemüse Kraft zusetzen, wenn sie denselben mangeln sollte!

4. Bereitung des weißen Coulis.

Man schneidet eine Hand voll gelbe Wurzeln, Zeller, Petersilienwurzeln und Zwiebeln, von jedem gleich viel, auch einen Theil rohen Schinken in Würfeln — auf die Art, wie man die Semmel würflich zur Biersuppe schneidet — thut ein eygroßes Stück Butter dazu, und läßt es in einem Casserole zugedeckt auf gelindem

Feuer langsam schwitzen *), rührt es aber zuweilen um, damit es sich nicht ansetzt oder anbrennt. Während dieser Zeit nimmt man ein verhältnißmäßig großes Stück Butter in ein reines Casserole, läßt solche aufsteigen, und passirt **) eine, auch wohl erforderlichen Falls, 2 gute Hände voll feines Mehl darein, rührt es so lange mit einem hölzernen Löffel um, bis das Mehl sich kräuselt, und schüttet dann das passirte Wurzelwerk und Schinken zu dem passirten Mehle, füllt es mit der Bouillon Nro. 1. an, läßt es eine Stunde kochen, gießt es dann durch ein Haarsieb, und zwar nachher noch ein paarmahl durch ein engeres Sieb, und verwahrt zuletzt diesen Coulis zu Suppen und Saucen, wie später gesagt werden wird.

5. Bereitung des braunen Coulis, besonders zu Saucen.

Auf vorige Art, wie zu dem weißen Coulis, schneidet man Wurzelwerk und Schinken würflich, und passirt es kurz. Während dem macht man eine Quantität braun Mehl, wozu die Butter gleich anfangs braun gemacht werden muß, in ein kupfernes oder eisernes Casserole, (man nehme kein verzinntes, weil es sonst herausschmilzt) und thut dann das passirte Wurzelwerk dazu, füllt es hinlänglich mit der Jus Nro. 2 an, und läßt es auskochen und ausschäumen. Hat es langsam eine gute Stunde gekocht, so streicht man es ein paar Mahl durch ein Haarsieb, und verwahrt dann den Coulis bis zum Gebrauch zu Suppen und Saucen.

---

*) Schwitzen heißt, wenn etwas dämpfet oder langsam bratet.

**) Passiren nennt man, wenn eine Speise, es sey Fleisch, Federvieh oder Gartengewächs, so lange mit Butter schwitzet, bis sich die Feuchtigkeit verzehrt hat, und es kurz oder säumig wird.

Von Suppen.

6. Soupe à la Santé von Kapaun oder Hühnern.

Wenn der Kapaun oder das Huhn gereinigt, ausgespühlt und gebunden ist, so läßt man ihn erst mit Wasser blanchiren *), nimmt ihn dann heraus, und wischt ihn mit einem reinen Tuche rein ab, gießt das blanchirte Wasser in Ermangelung eines bessern Bouillon durch eine Serviette, thut den Kapaun wieder darein, gibt ein paar gelbe Rüben und Petersilienwurzeln dazu, und läßt ihn mit Salz in einem Kessel oder Topf gar kochen; sollte die Suppe aber während dem einkochen, so muß man ihr mit Bouillon von Nro. 1. wieder nachhelfen. Unter der Zeit des Kochens schneidet man vor der Hand etwas Zeller, Petersilienwurzeln, gelbe Rüben und ein paar Zwiebeln, alles nach Proportion, wie viel man Suppe braucht, fein, passirt solche mit etwas Butter, stiebt eine Hand voll Mehl dazu, und wenn es noch eine Weile passirt hat, füllt man die Bouillon von dem gekochten Kapaun oder Huhn durch ein Sieb dazu, läßt es damit kochen, streicht es dann durch ein Haarsieb, gibt das nöthige Salz und etwas Muskatnuß dazu, und legt beym Anrichten ein paar Semmelschnittchen geröstet, und den Kapaun in die Suppe.

7. Soupe à la Santé mit Kalbs-Jarret.

Ein Kalbs-Jarret besteht aus den Knochen bis zum Gelenke, welche man vom Braten auszuhauen pflegt Wenn solche abgeputzt, läßt man sie blanchiren, wie oben den Kapaun, und macht es in Allem, wie oben beschrieben.

---

*) Blanchiren heißt: das Fleisch, welches man zu Suppe oder Fricassée gebrauchen will, im Wasser überkochen lassen, bis es dadurch steif wird.

8. Soupe à la Santé mit Marksknochen und verlorene Eyer.

Man bereitet eine Suppe wie Nro. 6. von Kapaun und Wurzelwerk, sägt einen Marksknochen durch, legt ihn in die Suppe und läßt ihn eine Stunde darin kochen. Unter der Zeit, daß die Suppe, durchgestrichen wird, setzt man ein Casserole oder kleinen Kessel mit Wasser aufs Feuer, in welchem man, sobald er kocht, etwas Salz und eine Theetasse voll Essig wirft. Hierauf schlägt man 12 oder mehrere Eyer, nach Gefallen, in das kochende Wasser, läßt solche aber nicht länger darin, als bis sie in die Höhe schwimmen, dann nimmt man die verlorenen Eyer heraus, und legt sie so lange, bis alle heraus sind, in kaltes Wasser, putzt sodann das Ueberflüssige davon ab, legt sie mit dem Marksknochen in die Schüssel, und gießt die Suppe, wenn sie zuvor mit etwas Salz und Muskatenblüthen abgemacht ist, darüber. Dazu gibt man auf einem Teller geröstete Semmel, und noch extra zum Marksknochen geröstetes Weißbrot.

9. Soupe à la Santé mit faschirten Hühnern oder Tauben.

Die Suppe selbst ist mit dem Vorhergehenden einerley, nur daß von etwas Kalbfleisch ein Fasch gemacht wird. Dann löst man die Hühner oder Tauben aus der Haut von den Knochen, füllt sie mit Fasch, und setzt sie entweder in einer Braise — welches beydes später unter Nro. 76. genauer beschrieben werden wird — oder läßt sie auch in der Suppe gar kochen. Beym Durchstreichen der Suppe legt man die Hühner oder Tauben einstweilen heraus, und richtet dann beydes in der Schüssel an.

10. Soupe á la Santé mit Kalbfleischknödeln und Kräutern.

Wenn die weiße Coulis wie in Nro. 4 mit guter Bouillon durchgestrichen ist, und die Kalbfleischknödeln

probemäßig nach Nro. 76. gemacht sind, so daß selbe weder zu fest sind, noch sich verkochen und auseinander gehen, so kocht man sie darin eine Viertelstunde. Während dem schneidet man Kerbelkraut und Sauerampf gröblich, durchschwitzt es mit etwas Butter, melirt es dann mit der Suppe, läßt es aufziehen und richtet es an.

11. Soupe à la Santé mit Hühnerknödeln.

Wenn die Suppe mit Wurzelwerk einpassirt und mit guter Bouillon angefüllt ist, schneidet man die Brust und das Fleisch von dem Huhn, wenn es noch roh ist, ab, macht dann ein Fasch nach Nro. 76. Die Knochen von dem Huhn, welche man Croupion oder auch Carcasse nennt, stößt man im Mörser ganz klein, läßt es mit der Suppe durchkochen, und streicht zuletzt Alles durch ein Haarsieb. Während dem wird nun der Fasch vom Hühnerfleische in egale Knödeln fertig gemacht, die Suppe wieder ins Kochen gebracht, die Knödeln hineingethan und darin gar kochen lassen. Hierauf gibt man ihr das nöthige Salz, und würzt sie mit etwas Muskatnuß.

12. Soupe à la Santé von Fisch- und Hechtknödeln.

Ein Hecht von ungefähr 3 Pfund gibt hinlängliche Suppe für acht Personen. Man wäscht den Hecht bloß ab, damit er nicht sandig ist, schlachtet und spaltet ihn, als wollte man ihn blau abkochen, schneidet Rückgrad und Gräten von beyden Seiten heraus, und löst das Fleisch aus der Haut ab. Dann wäscht man das Fleisch, und läßt es auf einem Haarsiebe ablaufen; die klein gehackten Gräten aber, Kopf, Schwanz und Haut thut man mit etwas Wurzelwerk, Zwiebeln, Zeller und Lorbeerblätter in ein Casserole, salzt es nur wenig, füllt es mit Bouillon an, und läßt es eine gute Stunde kochen. In ein anderes Casserole schneidet man, wie zum Coulis, frisches Wurzelwerk en filet oder würflich, passirt es mit Butter ein, stiebt ein paar Löffel voll Mehl darein, gießt durch ein Sieb die Fisch-Bouillon von den gekochten

Gräten darauf, und läßt es so weit einkochen, bis man noch hinlängliche Suppe behält, und streicht es dann durch ein Haartuch oder feines Sieb. Von dem Hechtfleisch nimmt man Fasch, siehe Nro. 77., und Knödel, welche man in der alsdann kochenden Suppe gar kocht, mit Salz und Muskatnuß abmacht und anrichtet.

13. Soupe à la Santé Fisch mit Rollets von Hecht.

Das Abputzen und Kochen des Hechts geschieht wie vorher beschrieben, und die Suppe wird völlig fertig gemacht. Die großen Stücke des Hechtfleisches schneidet man in längliche Scheiben, von dem zerrissenen und von Haut und Gräten abgepflückten Fleisch aber wird Fasch gemacht nach Nro. 77. Die Scheiben klopft man etwas flach, und hackt solche wie Cottelets fein übers Kreuz ein, bringt dann auf die glatte Seite mit dem Messer den Fasch, rollt selbige auf, rangirt sie auf eine dazu passenden Schüssel oder Assette, und bestreicht sie mit geschmolzener Butter und dem Gelben von Eyern, bestreut sie sodann mit geriebener Semmel, und bäckt sie 1 Stunde im Ofen. Beym Anrichten legt man dann die Rollets in die Suppe.

14. Soupe à la Santé mit Provitrols.

Zu den Provitrols macht man einen mürben Teig von etwa 1 Pfund Mehl, 4 Eyerdotter, ⅜ Pfund Butter, macht es mit ein wenig Milch an, so daß man den Teig auf dem Tische rollen kann, wie Nudelteig. Dann macht man ein kleines Ragout, welches man Salbicon nennt, (siehe Nro. 78. b) füllt solches in den breit gelegten Nudelteig, einen Löffel voll, neben den Andern, überschlägt die Häufchen, welche man erst mit etwas Eydotter bestreicht, mit dem Teig, drückt es fest, und schneidet es mit einem Backrade ab. Dann bäckt man sie in klarer Butter aus, und gibt sie in einer fertig gemachten Soupe à la Santé.

15. Soupe à la Santé mit kleinen Brötchens.

Die Suppe bereitet man wie die vorher beschriebenen entweder von Kalbfleisch, Hühnern oder Fischen. — Die kleinen Brötchen bestellt man sich bey dem Bäcker ungefähr so groß wie ein Thalerstück, schneidet oben einen Deckel ab, höhlt die Krume heraus, und füllt statt dessen ein Salbicon von Fisch oder Fleisch darein, paßt dann den Deckel wieder darauf, und bestreicht die Kanten mit etwas angerührtem Mehl und Eyer, damit er beym Ausbacken nicht aufgehe. Dann wird jedes Brötchen, mit einem, in ganz geschlagene Eyer, getauchten Pinsel überstrichen, mit geriebener Semmel und Mehl bestreut, und in klarer Butter ausgebacken. Beym Anrichten legt man sie dann in die fertige Suppe.

16. Suppe von Hühnern oder Indians mit Reis und Citronen.

Wenn das Huhn gereinigt ist, wie in Nro. 1. beschrieben, so setzt man es mit Wurzelwerk zum Feuer, thut etwas Butter dazu, und läßt es gar kochen. Den Reis blanchirt man ein paarmahl, damit er nicht mollig schmecke, und läßt ihn auf einem Siebe ablaufen. Dann thut man ihn in einen reinen Kessel, das Huhn dazu, und gießt durch ein Sieb die Bouillon vom Huhn darauf. Hierauf schält man von zwey Citronen die Schale ab, bindet sie mit einem Faden zusammen, und läßt sie eine halbe Stunde mit der Suppe kochen. Zuletzt beym Anrichten drückt man noch den Saft von vier Citronen und etwas Muskaten-Blüthe dazu, läßt es noch einmahl aufkochen, macht es mit Salz schmackhaft, und gibt die Suppe auf den Tisch.

17. Hühner- oder Kalbfleisch-Suppe mit Perlgraupen.

Man kocht das Fleisch mit hinlänglichem Wurzelwerk, wie in Nro. 6. bis es hinlänglich gar ist. Die

Graupen läßt man aparte mit Bouillon und etwas Butter ausquellen. Hierauf schneidet man eine Staude Zeller und ein paar Petersilienwurzeln in feine Filets, und läßt solche mit etwas Butter langsam in einem Suppenkessel schwitzen, dann thut man die Graupen dazu, gießt durch ein Sieb die Hühner- oder Kalbfleisch-Bouillon darauf, reinigt und säubert das Fleisch, und läßt solches, wenn es noch nicht völlig gar ist, bey den Graupen und Kräutern vollends mürbe kochen. Sollte die Suppe nicht dick oder semig genug seyn, so passirt man noch einige Löffel Mehl in Butter, bis es sich kräuselt, und läßt es dann mit den Graupen durchkochen. Zuletzt würzt man es mit Salz und Muskatenuß ab, und richtet es an. Wer es liebt, kann auch Kerbelkraut, Sauerampf und Zeller, gehackt, zuletzt ein paarmahl mit durchkochen lassen.

18. Hühner- oder Kalbfleisch-Suppe mit Locken.

Die Suppe wird, wie vorher gesagt, mit Kräutern und Wurzelwerk kräftig gekocht, eine Portion frisches, geschnittenes Wurzelwerk, Kerbelkraut, Sauerampf und Zeller geschwitzt, und die Bouillon durch ein Sieb darauf gegossen. Zu den Locken rührt man ½ Pfund Butter wie zu Milchrahm, schlägt 6 Eydotter und ein ganzes Ey hinein, rührt ¼ Pfund fein Mehl wohl darin um, gibt etwas Muskatnuß daran, und bringt es mit einem Löffel, in Stücken von der Größe einer kleinen Nuß in die kochende Suppe, worin die Locken ¼ Stunde gar kochen, und dann mit angerichtet werden.

19. Hühner- oder Kalbfleisch-Suppe mit Grieskn̈odeln.

Wenn man eine Suppe, wie oben beschrieben, zubereitet hat, thut man ¼ Pfund Gries oder gemahlenes Reismehl in ein Casserole, und wäscht es mit Wasser. Sobald sich der Gries gesetzt hat, gießt man das Wasser sachte ab, thut man ein Ey groß Butter und etwas kochende Milch oder Bouillon darauf, und läßt ihn un-

ter beständigem Rühren steif auskochen. Wenn er etwas abgekühlt ist, so thut man 4 Eydotter und 2 ganze Eyer hinzu, gibt den Gries in die Suppe, läßt ihn darin eine Viertelstunde mit kochen, thut das nothwendige Salz und Muskatnuß hinzu, und richtet es mit dem darin befindlichen Fleische an.

20. Hühner- oder Kalbfleisch-Suppe mit Poupées von Reis.

Die Suppe macht man fertig wie die Vorhergehenden. Zu dem Reis-Poupée wird ½ Pfd. Reis ein paarmahl blanchirt. Nachdem man ihn auf einem Siebe hat ablaufen lassen, thut man ihn in ein Casserole, etwa ¾ Kanne (1 Pol) Milch und etwas Butter dazu, läßt ihn völlig aufquellen und kocht ihn steif ab. Wenn der Reis beynahe kalt ist, so schlägt man drey Eydotter hinein. Das Eyweiß hingegen schlägt man zu einem steifen Schaum oder Schnee, gibt etwas Salz und Muskatnuß daran, thut es dann zu dem Reis, rührt alles wohl unter einander und schüttelt es in eine mit Butter ausgestrichene, und mit geriebener Semmel wohl ausgestreute Tarte oder Pfanne. Darin bäckt man den Reis im Ofen gar, und nach 5 Minuten, wenn er heraus ist, schneidet man ihn in beliebige Stücke, oder sticht ihn mit blechernen Pasteten-Formen aus, legt ihn in den Topf, und gießt die Suppe und Fleisch darüber.

21. Hühner-Suppe mit gebackenen Nudeln.

Man kann die Suppe auch von anderm Fleische machen, wie die vorhergehenden. Zu den Nudeln nmmt man ½ Pfund Mehl und rührt 5—6 ganze Eyer hinein. Dann setzt man in einem etwas breiten, auch zu einem ziemlich großlöcherichten Durchschlag passenden Casserolle etwas klare Butter zum Feuer; wenn solche heiß ist, gießt man das eingerührte Mehl in den Durchschlag, damit es durchtröpfele und die Butter falle, schüttelt aber beym Ausbacken die Nudeln hin und her,

damit sie geschwind gar backen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, auf ein Sieb oder Papier, und fährt so mit dem Ausbacken fort, bis die ganze Masse durchgelaufen ist. Beym Anrichten setzt man dann die Nudeln in die Suppe. NB. Auch in eine klare Jus-Suppe mit Kräutern passen diese ausgebackenen Nudeln sehr gut.

22. Hühner- oder Kalbfleisch-Suppe mit geschnittenen Nudeln.

Die Suppe bereitet man kräftig wie die vorhergehenden. Während dem legt man auf einen reinen Backtisch ½ Pfund fein Mehl, in dessen Mitte eine Nußgroß Butter, 3 Eydotter und ein ganzes Ey, knetet und arbeitet es zusammen, und rollt es aus. Damit dieser Nudelteig recht dünn werde, so legt man denselben doppelt und vierfach zusammen; es muß aber immer trockenes Mehl dazwischen gestreut werden, damit derselbe beym Ausrollen nicht zusammen klebt, sonst hat man die Arbeit noch einmahl zu machen. Hierauf wickelt man den Teig zusammen, oder schneidet ihn in lange Streifen, und schneidet ihn dann vor der Hand mit einem scharfen Messer, so kann man ihn so fein wie Fadennudeln erhalten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten läßt man sie dann in der Suppe gar kochen.

23. Hühner- oder Kalbfleisch-Suppe mit gebackenen Eyer-Geste.

Man bereitet die vorige Suppe. In ein Casserole schüttet man ungefähr einen Suppenteller voll geriebener und durchgeschlagener Semmel, darein rührt man sechs ganze Eyer, etwas Muskatnuß, Salz, gehackte Petersilie, ⅛ Kanne kalte Milch und ¼ Pfund geschmolzene Butter hinein. Wenn Alles gut durch einander gerührt ist, setzt man es mit demselben Casserole in den Backofen, und bäckt es eine Stunde, auch wohl länger, nachdem

der Ofen heiß ist, gar. Wenn dann die Suppe angerichtet ist, so sticht man mit einem Löffel den gebackenen Eyer-Geste in den Topf.

24. Hühner-Suppe mit gebackenen Semmelknödeln.

Man schüttet einen guten Teller voll geriebener Semmel in ein Casserole, hierzu ein eygroßes Stück Butter, 5 ganze Eyer, etwas Muskatnuß, gehackte Petersilie und 2 Tassen voll Milch, rührt es mit einem hölzernen Löffel auf dem Feuer wie ein Rührey steif ab, und schlägt, sobald es kalt geworden ist, noch einen Eydotter hinzu. Dann rührt man es noch einmahl durch einander, sticht mit einem Löffel kleine Knödel in hierzu bestimmte Backbutter, backt solche unter beständigem Schütteln gar, und gibt sie in eine fertig gemachte Hühner-Suppe. — Auch in eine Jus-Suppe passen diese Knödeln sehr gut.

25. Hühner-Suppe à l'Italienne.

Hierzu kann man Hühner-, Indian- oder Kalbfleisch nehmen. Man schneidet nähmlich von einem oder zwey gereinigten Hühnern die rohen Brüste und Fleisch heraus. Das Uebrige kocht man mit Wurzelwerk und Bouillon gar, schneidet Wurzelwerk aller Art und Zwiebeln klein, und passirt selbiges mit einem Stück Butter weich, streut eine Hand voll Mehl dazu, und gießt die Hühner-Bouillon durch ein Sieb darauf. Sollte dieselbe nicht semig genug seyn, so weicht man eine abgeschälte Semmel in kalter Bouillon auf, schüttet sie zu der präparirten Suppe, läßt sie langsam mit kochen, und streicht sie hernach durch ein Haarsieb. Die rohen Hühnerbrüste werden mit dem Messer ausgeschabt und fein gehackt, dann stößt man selbige im Mörser fein, thut ¼ Pfund Butter, eine weiße Semmel in Milch eingeweicht, und durch eine Serviette trocken ausgedrückt, 6 Eydotter, ¼ oder ½ Pfund guten holländischen oder Schweitzer-Käse und ¼ Kanne süßen Rahm dazu, schlägt das Weiße von den 6 Eyern zu einem festen Schaum, gibt es dazu, und

rührt Alles wohl durch einander, welches im Mörser geschehen kann. Dann bestreicht man ein passendes Casserole mit Butter, streut es mit geriebener Semmel aus, füllt das Gestoßene hinein, und läßt es zugedeckt im Ofen gar backen. Man kann es dann ganz mit einem Löffel zur Suppe herumgeben oder auch in die Schüssel legen. In der Suppe selbst kann man noch eine Hand voll geriebene Käse verkochen lassen, und darf die Muskatblüthe nicht vergessen.

26. Jus-Suppe à la Jardinière mit Hühner, Kalbfleisch oder Marksknochen.

Man schneide Zeller, Petersilienwurzeln, Mohrrüben, Pastinakwurzeln, Buri und Kohlrabi alles in Würfel, setze solche mit einem Stück Butter in einen Suppenkessel an, und lasse sie schwitzen, bis sie fast weich und mürbe sind, zwischen welcher Zeit man Blumenkohl, Kerbelkraut, Sauerampf und Spinat ausputzt, wäscht und bereit hält. Wenn man nun eine Jus, wie unter Nro. 2. beschrieben worden, fertig gemacht hat, füllt man das geschwitzte Wurzelwerk damit an, bringt den Blumenkohl, die grünen Kräuter, auch eine Hand voll grüne Bohnen dazu, macht es mit Salz und etwas Muskatnuß schmackhaft, und gibt beym Anrichten ein paar geröstete Semmelschnittchen in die Schüssel.

27. Weiße Suppe à la Jardinière.

Man schwitzt von den oben beschriebenen Wurzeln und Gartengewächsen eine hinlängliche Menge mit Butter weich, füllt sie mit der Bouillon Nro. 1. auf, und läßt sie eine Zeit lang kochen. Dann passirt man eine Hand voll Mehl in Butter, bis er sich kräuselt, und mischt es zu dem gekochten Gartengewächs. Zuletzt legirt man es mit 6 oder 8 Eydottern, und gibt beym Anrichten ein paar geröstete Semmelschnittchen, wie auch ein in die Suppe gar gekochtes Kalbsbein in die Schüssel.

28. Jus-Suppe mit faschirten Gurken à la printemps.

Man nimmt oder bereitet eine Jus wie Nro. 2., schneidet Wurzelwerk in längliche Filets, passirt solche in Butter, füllt sie mit der Jus an, und läßt sie gar kochen. Außer den bekannten Wurzeln kann noch Sauerampf, Kerbelkraut und Zellerkraut hinzukommen. Während dem schneidet man die Gurken, wenn sie abgeschält sind, in der Länge von einander, schabt das weiche Innere mit einem Löffel heraus, läßt die Gurken dann im kochenden Wasser mit etwas Salz einmahl überkochen, nimmt sie dann heraus, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, füllt sie mit einem Kalbfleisch-Fasch wie Nro. 76., bestreicht sie mit geschmolzener Butter und Eydotter, bestreut sie dann mit geriebener Semmel, und läßt sie dann in einem Casserole mit etwas Butter oder Fettem von der Bouillon im Ofen gar backen. Beym Anrichten legt man sie dann in die Suppe.

29. Jus-Suppe à la Chivonade mit Filets von Braten.

Die Kräuter und Wurzeln werden mit Butter geschwitzt, ein gutes Theil kalter Braten in Scheiben geschnitten und allein ebenfalls in Butter geschwitzt. Dann röstet man Semmelschnittchen, und wenn die Gartengewächse mit der Jus von Nro. 2. angefüllt sind, und darin durchgekocht haben, so gibt man beym Anrichten Braten und Semmel mit in die Schüssel.

30. Jus-Suppe à la Jacobine.

Man nimmt eine nach Nro. 2. bereitete Jus, schwitzt die nöthigen Wurzeln und Kräuter in Butter gar, füllt sie mit der Jus an, und läßt sie kochen. — Während dem quirlt man ½ Kanne Milch und 8 ganze Eyer in einem Topfe zusammen, füllt es durch ein Haarsieb in ein mit Butter bestrichenes Casserole, und läßt es

½ Stunde im Ofen backen. Beym Anrichten wird es dann mit einem Löffel in die fertige Suppe gestochen.

31. Jus-Suppe à la Suisse mit Croutons von Parmesankäse.

Man schwitzt eine gute Parthie grüne Suppenkräuter in Butter gar, und füllt sie dann mit einer guten Jus von Nro. 2., wie schon früher bemerkt worden, an. Während dem nimmt man eine hinlängliche Menge Semmelschnittchen, bestreicht sie, oder tunkt sie auf der einen Seite in Butter, taucht sie in geriebene Parmesankäse ein, daß so viel daran hängen bleibt als man will, legt dann diese Semmelschnittchen in einer dazu passenden Bratenpfanne und läßt sie ½ Stunde im Ofen backen. Dann gibt man sie beym Anrichten in die Suppe.

32. Jus-Suppe mit Kräutern und faschirten Kopfsalat.

Wenn die Kräuter, wie oben, mit Butter hinlänglich geschwitzt haben, so füllt man sie mit einer Jus von Nro. 2. an, und läßt sie langsam kochen. Dann nimmt man Staudensalat, läßt die Köpfe ganz, wäscht ihn rein, und läßt ihn ablaufen, füllt dann ein großes Casserole oder Kessel mit kochendem Wasser, wirft den Salat hinein, und läßt ihn nur einmahl ankochen, gießt dann sogleich kaltes Wasser darauf, damit man jeden Kopf mit den Händen herausnehmen und ausdrücken kann, blättert dann jeden Kopf auseinander, bricht das sogenannte Herz heraus, und füllt statt dessen einen Löffel voll Fasch wie Nro. 76 hinein, drückt dann die Blätter wieder rund herum zusammen, rangirt den Salat in einem passenden Casserole mit etwas Butter, gießt etwas kochende Jus oder Bouillon darauf, und läßt nun auf gelindem Feuer die faschirten Salatköpfe gar kochen, wobey das

nöthige Salz nicht zu vergessen ist. Beym Anrichten gibt man sie dann in die Schüssel.

33. Jus-Suppe à la Suedoise mit Zwiebeln.

Hierzu schneidet man ein großes Theil Zwiebeln vor der Hand, passirt solche so lange in hinlänglicher Butter, bis sie gelb sind, und füllt sie dann mit einer kräftigen Jus mit Kräutern von Nro. 2 an. Darin läßt man sie kochend heiß werden, aber nicht kochen, und gibt sodann beym Anrichten ein paar in Butter geröstete Semmelschnittchen, welche Croutons heißen, in die Suppe.

34. Jus-Suppe à la Capucin mit verlornen Eyern.

Man schneidet allerley Wurzelwerk, wie früher beschrieben worden, en filets, und schwitzt solches mit Butter ab. Zuletzt thut man auch grüne Kräuter dazu, und macht eine Quantität verlorene Eyer wie bey Nro. 8. Wann dann die Jus darauf gethan und die Suppe fertig ist, so gibt man beym Anrichten die Eyer und etliche Semmelschnittchen in die Schüssel.

35. Schwäbische Jus-Suppe.

Wenn man von einer guten Jus von Nro. 2 die en filets geschnitten und geschwitzten Kräutern angefüllt hat, bringt man sie in's Kochen. Während dem werden 8 Stück Eyer hart gekocht, abgeschält und so fein wie geriebene Semmel gehackt. Dann schneidet man von schwarzem Tischbrot eine Parthie kleine Scheiben, bratet dieselben in gelbbrauner Butter, thut diese und die gehackten Eyer in die Schüssel, und gießt dann die Jus, welche mit Salz und Muskatnuß gut abgemacht seyn muß, darüber.

36. Jus-Suppe mit Sago.

Hierzu muß die Jus Nro. 2 recht gut und kräftig seyn. Den Sago schüttet man, ehe er naß ge-

macht wird, auf ein Haarsieb, damit der Staub durchfalle, dann läßt man ihn im Wasser warm werden, auf einem Haarsieb ablaufen, damit keine Körner verloren gehen, mit frischem Wasser wieder warm werden, wieder ablaufen, und fährt mit dieser Behandlung wohl 10 Mahl fort, bis der Sago rein und klar aussieht, und alles dumpfige verliert. Hat man ihn dann zum letzten Mahl ablaufen lassen, so thut man ihn in die dazu bestimmte Jus, läßt ihn darin noch eine halbe Stunde kochen, und würzt ihn beym Anrichten.

37. Jus-Suppe à la Gensd'armes mit Gurken.

Man macht eine gute Jus-Suppe mit Kräutern fertig. Dann nimmt man 6 oder mehrere große lange Gurken, schneidet solche der Quere durch in zwey oder drey Stücke, bohrt das Innere heraus, schält sie erst alsdann, blanchirt sie einmahl im Salzwasser auf, nimmt sie heraus, und füllt sie, wenn sie trocken abgelaufen sind, mit Kalbsleisch-Fasch Nro. 76. Hierauf setzt man sie auf eine Schüssel, zieht eine Saint Menus wie Nro. 79 darüber, bestreut sie mit geriebener Semmel, und läßt sie nun ½ Stunde im Ofen gar backen. Alsdann gibt man sie in die Schüssel und die Suppe darüber.

38. Jus-Suppe à la Maréchal mit gefülltem Brot.

Man lasse sich ein Semmelbrot backen, so groß als ein Teller in der Runde. Wenn es abgeraspelt ist, schneidet man oben einen Deckel ab, und hohlt die innere Krume aus. Statt dessen füllt man ein gutes Ragout von Hühner-Brüsten und Kalbsbraten, mit ein paar Eydottern steif ablegirt, hinein, macht den Deckel wieder darauf, bestreicht es mit Butter und bestreut es mit geriebener Semmel. Nun läßt man es eine Stunde lang im Ofen langsam durchwärmen. Hat man eine gute Jus Nro. 2 mit Kräutern zubereitet, so lege man das Brot in die Schüssel, gießt die Suppe darauf, und

setzt es eine halbe Stunde lang auf eine heiße Stelle. Dann ist die Suppe fertig, und es kann auf den Tisch gebracht werden.

39. Jus-Suppe mit rothem Kohl oder Kraut.

Man hält sich eine gute Jus Nro. 2. zur Hand. Dann schneidet man das Rothkraut, nachdem es gereinigt ist, in Viertel oder Achtel, rangirt ihn mit Butter in einen dazu passenden Suppenkessel, und läßt ihn langsam dämpfen und schwitzen. Hierauf wird er mit der oben erwähnten Jus angefüllt, hinlänglich gar gekocht, mit dem nöthigen Salz abgewürzt, und beym Anrichten etwas Muskatnuß und Pfeffer daran gethan.

40. Jus-Suppe mit Pouppées von Garten-Gewächs.

Wenn etwas Wurzelwerk und Kräuter anfangs mit etwas Butter geschwitzt, und dann mit einer guten Jus Nro. 2. angefüllt gar gekocht sind, so schneidet man während dem eine Parthie Zeller, Petersilienwurzeln, gelbe Wurzeln u. s. w. würflich, schwitzt sie in Butter gar, und läßt sie allenfalls noch mit Bouillon kurz einkochen, schneidet eben so viel Semmel würflich, und röstet selbige in Butter gelb. Dann rührt man ¼ Pfund Butter zu Sahne, schlägt 6 Eydotter dazu, und thut die geröstete Semmel und die gar geschwitzten Gartengewächse, zuletzt auch das Weiße von den 6 Eyern zu steifem Schaum geschlagen, hinzu. Nun rührt man alles unter einander, thut es in eine mit Butter bestrichene und mit Semmel ausgestrichene Pfanne und bäckt es im Ofen gar. Beym Anrichten der Suppe schneidet man es dann in beliebige Stücke und gibt es in die Schüssel.

41. Jus-Suppe mit Reis à la Flamande.

Man läßt ½ Pfund Reis ein paarmahl blanchiren und auf einem Haarsieb ablaufen; dann thut man den Reis sammt ein wenig Butter in den Suppenkessel, füllt ihn

mit einer guten Jus Nro. 2. an, thut zwey oder drey ganze Köpfe Zeller, auch ein zusammengebundenes Bouquet von Wurzelwerk dazu, würzt es mit Salz und Muskatnuß, und läßt beym Anrichten der Suppe das Wurzelwerk zurück.

NB. Um die Jus-Suppen noch zu vervielfältigen, können zur Abwechselung auch folgende Veränderungen damit gemacht werden:

1)	Jus-Suppe mit Perlgraupen.			
2)	= = = gebackenen Fadennudeln.			
3)	= = = Hühnerknödeln	.	wie Nro.	11.
4)	= = = Eyer-Locken	. .	= =	18.
5)	= = = Griesknödeln	. .	= =	19.
6)	= = = ausgebackenen Nudeln		= =	21.
7)	= = = ausgebackener Eyer-Geste		=	23.
8)	= = = gebackenen Semmelknödeln		=	24.

42. Jus-Suppe mit gerösteten Nudeln.

Man passirt eine Portion Gartenkräuter fein geschnitten in Butter, und kocht sie mit der Jus Nro. 2. gar. Dann stößt man ½ Pfund Mehl mit drey ganzen Eyern hart auf dem Backtisch an, hackt es mit einem Wiegemesser klein, und sichtet es auf einem Durchschlag öfters durch. Das zurückgebliebene Grobe wiegt man von Neuem, siebt es dann wieder, und fährt damit fort, bis Alles klar ist. Hierauf läßt man Butter gelbbraun werden, und röstet darin die gehackten Nudeln so lange, bis sie in die Höhe steigen und bräunlich werden. Dann thut man sie in die dazu bestimmte Suppe, läßt sie noch ¼ Stunde kochen, und würzt beym Anrichten die Suppe mit ein wenig Salz und Muskatnuß ab.

43. Potage-Coulis von Hühnern und grünen Erbsen.

Man koche das Huhn mit Wurzelwerk wie zu jeder andern der vorhergehenden Suppen. Die grünen Erbsen theilet man in 2 Theile, die jungen und zarten nahm-

lich kocht man apart mit einem kleinen Stückchen Zucker, die größern aber thut man zu dem Huhn. Dann läßt man eine gute Hand voll abgepflückte und gewaschene Petersilie in kochendem Wasser einmahl überkochen, gießt sie auf ein Sieb, und thut sie hernach zu dem Huhn. Wenn nun das Huhn und die grünen Erbsen gut und weich sind, nimmt man das Huhn heraus und streicht die Suppe durch ein Haarsieb. Dann bringt man die jungen Erbsen und das Huhn in einen frischen Kessel, füllt das Durchgestrichene darauf, macht es mit Salz und Muskatnuß schmackhaft, schneidet sodann Semmel in längliche Würfel, röstet solche in Butter ab, und gibt sie beym Anrichten mit in die Schüssel.

44. Potage von Hühnern mit indianischen Vogelnestern.

Die Vogelnester werden Abends vorher im Wasser eingeweicht, und auf einen warmen Ort gesetzt, damit sie sich auflösen und man sie den andern Morgen reinigen und auspflücken kann. Ein oder zwey Hühner werden mit hinlänglichem Wurzelwerk aller Art gekocht. Wann die Hühner mürbe sind, gießt man die Bouillon durch ein Sieb, passirt indeß etwas Butter mit Mehl, bis es kraus wird und steigt in einem Casserole, füllt dieß mit der durchgegossenen Bouillon an, läßt es durchkochen und thut sodann die gereinigten Vogelnester und die Hühner dazu. Sollte die Bouillon noch nicht hinlänglich schmackhaft seyn, so bindet man ein Bouquet von Wurzelwerk zusammen, und läßt es bis zum Anrichten darin kochen; dann aber nimmt man es heraus, würzt die Suppe schmackhaft mit Salz und Muskatnuß ab, und gibt sie in die Schüssel.

45. Potage à la Faubonne mit Schweinsohren.

Man kocht $\frac{1}{2}$ oder $\frac{1}{4}$ Achtel trockne gelbe Erbsen mit kaltem Regen- oder Fluß-Wasser, wirft ein paar ganze gelbe Wurzeln und ein paar ganze Zwiebeln dazu, und

läßt solche gut und weich kochen. Während dem schneidet man ein paar Stauden Zeller, ein paar Petersilien-Wurzeln und eben so viel Zwiebeln würflich, und passirt das Wurzelwerk mit der nöthigen Butter, wie zu einer andern Coulis-Suppe (jedoch weiß und nicht gelblich). Die Erbsen müssen entweder kurz einkochen, oder im Fall solche schon weich und mürbe sind und noch viel dünnes sich darauf befindet, abgegossen werden. Der erste Fall ist der beste und angemessenste. Dann schüttet man die Erbsen zu dem passirten Wurzelwerk, und füllt solche mit guter Bouillon, wie Nro. 1. besagt, an. Wenn alles weich und verkocht ist, so streicht man die Erbsen-Suppe durch ein Haartuch oder Haarsieb. Die gepöckelten Schweins-Ohren und Maul werden aparte weich gekocht. Dann putzt man sie rein, schneidet sie in längliche Streifen, und thut sie in die durchgeriebene Erbsen-Suppe; jedoch muß man sich nach dem Salze vorsichtig richten; und im Fall die Schweins-Ohren noch zu viel vom Pöckel bey sich haben, sie erst noch mit warmen Wasser auswässern. Zuletzt hackt man drey bis vier Charlotten ganz fein, und schwitzt solche in etwas Butter, thut sie ebenfalls in die Suppe und beym Anrichten derselben legt man etwas in längliche Würfeln geschnittene und in Butter gelbbraun geröstete Semmel in die Schüssel.

46. Potage-Coulis von weißen Rüben mit Fillets von Enten.

Hierzu gehört eine gute Bouillon wie Nro. 1. Mehrere Stücke weiße Rüben schneidet man vor der Hand fein und läßt solche mit ein Stück Butter weich schwitzen oder passiren, so bald sie weich und kurz sind, stobet man eine mäßige Hand voll Mehl daran, füllt so viel gute Bouillon darauf, als man zur Suppe benöthigt ist, und streicht solche sodann durch ein Haartuch oder feines Sieb. Unter solcher Zeit rangirt man die rein gemachte Ente in einer Braise Nro. 81., wenn solche gar ist, tranchirt man sie in Stücken, und legt sie in die Schüssel. Den

Abputz und Knochen von der gedachten Ente stößt man ganz fein im Mörser, und gießt ein paar Löffel Bouillon darauf, läßt es noch eine Viertelstunde durchkochen, gießt auch von der Braise, worin die Ente zuvor gar gemacht, etwas hinzu, nur kein fettes derselben; streicht solches dann ebenfalls durchs Haartuch, und mischt es mit der Rüben-Coulis. Wenn die Suppe mit Salz und etwas Muskatnuß schmackhaft abgemacht ist, so richtet man diese über die in der Schüssel befindlichen Fillets von Enten an.

47. Potage-Coulis von Steckrübchen mit Rebhühner.

Wenn die Rübchen geputzt und geschnitten sind, läßt man in einer großen eisernen Omelet-Pfanne oder auch in einem Casserole, welches aber nicht verzinnt seyn darf, (weil sonst das Zinn ausschmelzt) ein Stück Butter braun werden, thut einen Löffel voll gestoßenen Zucker dazu, und rührt es auf dem Feuer mit einem Löffel so lange, bis Zucker und Butter hinlänglich braun ist; alsdann schüttet man die Steckrübchen dazu, rührt es anfänglich noch und zwar immer auf dem Feuer, bis solche beym Schwitzen ihre innere Feuchtigkeit geben; dann deckt man sie zu, läßt sie langsam gar passiren, und füllt selbige hernach mit Jus Nro. 2. oder auch mit Coulis Nro. 5. an. Die Rebhühner werden unter solcher Zeit, wenn sie am Spieße (oder auch wie die Ente in der Braise) gar gebraten sind, in Stücken geschnitten. Der Abputz und das Croupion oder Gerippe wird im Mörser fein gestoßen und mit Jus ausgekocht, das Durchgelaufene desselben zu der Rüben-Coulis gethan, und alles durch ein Haartuch oder Haarsieb gestrichen, mit Salz und Muskatnuß-Blumen gut abgemacht und über den tranchirten Rebhühnern in der Schüssel angerichtet. Hat man keine Coulis zu einer solchen Suppe, so muß man etwas Mehl gelblich passiren, mit Jus auskochen lassen, und auf solche Art seine Suppen verfertigen.

48. Coulis-Suppe à l'Orange.

Man verfertigt eine gute Coulis wie Nro. 5. Wenn solche gehöriges Salz und Geschmack hat, reibet man auf Zucker die gelbe Schale von 1 oder 2 Orangen (nachdem man viel Suppe benöthigt ist) ab, oder schält auch die gelben Schalen ab und bindet solche zusammen, läßt sie ½ Stunde mit der Coulis langsam auskochen, damit die Suppe nach den Pomeranzen schmeckt, und gibt ein paar geröstete Semmelschnittchen beym Anrichten in die Schüssel, behält aber die Schalen zurück.

49. Suppe à la Reine von Hühnern.

Die wohlgereinigten Hühner werden mit Wurzelwerk, wie zu jeder andern Suppe, gar gekocht, und dann wird, wie zu einer Suppe à la Santé oder von weißen Coulis, Gartengewächs fein vor der Hand geschnitten, mit Butter mürbe geschwitzt oder passirt, ein Löffel voll Mehl angestiebt und mit erstgedachter Hühner-Bouillon angefüllt und kochen gelassen; auch eine Semmel, wovon das Braune abgeschält, wird in etwas kalter Bouillon eingeweicht und dazu gethan. Die Hühner werden zerschnitten und das weiße Fleisch fein gehackt. Hingegen der Croupion und Abputz fein gestoßen, mit etwas anderer Bouillon ausgekocht, und die flüssige Kraft zu ersterer geschüttet und mit kochen gelassen. Dann kocht man 8 Stück Eyer völlig hart, und stößet ½ Pfund süße abgeschälte Mandeln mit etwas Bouillon ganz fein, hierauf streicht man die gelben Dotter der 8 harten Eyer, die gestoßenen Mandeln und die Hühnersuppe durch ein Haarsieb, würzet es mit Salz und Muskatnuß ab, und richtet es mit den gehackten Hühner-Brüsten in der Schüssel an.

50. Durchgeriebene Fleischsuppe.

Wenn man eine gute Bouillon hat, so nimmt man von Hammel- und Kälberbraten, auch Federvieh und was sonst von Fleisch vorräthig, hackt solches und stößt es im

Mörser fein, passirt eine Hand voll Gartengewächs in Butter, thut das gestoßene Fleisch dazu, füllt es mit guter Bouillon an, und gibt auch nach Bedarf 1 oder 2 vorher eingeweichte Semmeln dazu. Nun läßt man diese Suppe eine Stunde kochen, streicht sie durch ein Haartuch, und wenn das nöthige Salz, auch etwas Muskatnuß dazu gekommen, legirt man sie zuletzt mit 6 oder 8 gelben Eyern auf dem Feuer ab. Die braunen abgeschälten Rinden von den Semmeln kann man in Butter bräunlich abrösten und beym Anrichten in die Suppe legen.

51. Coulis à la Reine mit Hechtgrenade.

Es mögen Ein oder mehrere Hechte sein, so verfährt man damit vors erste, wie bey der Suppe Nro. 12. gesagt ist. Von dem Hechtfleische macht man einen guten Fasch, wie Nro. 77. beschrieben ist, bestreicht ein Casserole oder runde Form mit Butter, und streuet solches mit geriebener Semmel aus, füllt dann den Fasch darein. Jedoch probirt man ihn erst, ob er auch nicht zu hart oder zu zart ist, indem man einen kleinen Knödel in die Bouillon legt, und ihn gar kochen läßt. Wenn dieses geschehen, setzt man die Form in einer Tortenpfanne oder großen Casserole mit kochendem Wasser, zugedeckt in den Backopfen, und wenn solche Grenade nun gar ist, wird sie in die Schüssel gelegt. Zu vorerwähnter Coulis-Suppe kocht man 8 oder mehrere harte Eyer, stößt das Gelbe davon mit ½ Pfund abgeschälten Mandeln ganz fein, und streicht beydes mit gedachter Suppe durch ein Haartuch, vergißt das Salz und etwas Muskatnußblumen beym Anrichten nicht, und gießt sie sodann auf die Grenade.

52. Coulis-Suppe von Krebsen.

Man kocht ½ Schock Krebse mit wenig Salz in Wasser ab, und putzt solche alsdann. Alle die Schalen und kleinen Füße stößt man im Möser mit ungefähr ½ Pfund Butter, (NB. die Rücken oder Nasen wirft man weg) schneidet etwas Gartengewächs und etliche Zwiebeln vor

der Hand fein, schwitzet solches mit ¼ Pfund Butter weich und kurz. Unter dieser Zeit weicht man ein paar abgeschälte Semmeln, in Würfeln geschnitten, in eine halbe Kanne Milch ein, und nach einer halben Stunde setzt man diese Semmel in ein Casserole, worin sie eingeweicht war, zum Feuer, und läßt die Milch schnell einkochen, rühret aber die Semmel nicht eher um, als bis die Milch sich ganz verloren hat, worauf man sie dann umwenden kann, damit sie nicht anbrenne. Wenn es nun so weit ist, thut man die gestoßenen Krebsschalen zu der gedachten Semmel, rühret solches tüchtig durch, gibt sodann auch die passirten Gartengewächse dazu, und gießt so viel Bouillon darauf als man Suppe nöthig hat, läßt die Suppe nur einmahl unter beständigem Rühren aufkochen, und streicht sie durch ein Haartuch oder feines Sieb; setzt solche warm, und hüthet sie vor vielem kochen, sonst verliert sich die rothe Farbe derselben. Von dem Krebsfleische macht man sich kleine Knödeln wie Nro. 78. a. beschrieben ist, und legt solche entweder in die Suppe oder bäckt sie auf einer Schüssel im Ofen gar. Wer noch Kräuter oder Wurzelwerk in die Coulis haben will, der schneidet solche in feine Fillets, nimmt auch Blumenkohl, etwas Kerbel- und Zellerkraut und schwitzt es aparte in Butter gar. Beym Anrichten ziehet man alles noch einmahl auf dem Feuer heiß auf, und gibt es in die Schüssel.

53. Milchsuppe von Krebsen.

Dieß bedarf keiner so weitläufigen Erklärung, weil meine Leserinnen die vorige Coulis-Suppe noch im Gedächtniß haben werden. Wenn daher die Krebse abgekocht, die Schalen mit Butter gestoßen, das Gartengewächs passirt, die in Milch eingeweichte Semmel abgerührt und alles nun zusammengerührt ist, so gießt man statt der Bouillon kochende Milch darauf, so viel als man zur Suppe bedarf. Wenn es einmahl auf-

und durchgekocht hat, streicht man es durch, läßt die Suppe nur heiß werden und nicht kochen, und nachdem man sie mit Muskatnuß und Salz abgemacht hat, richtet man sie an.

54. Potage-Coulis à la Noël von Kastanien mit Hühnern.

Man kocht das Huhn mit hinlänglichem Wurzelwerk, damit die Bouillon kräftig wird, schneidet noch ein frisches Theil Gartengewächs vor der Hand, jedoch ziemlich fein, und passirt solches mit etwas Butter weich. Dann läßt man ½ oder 1 ganzes Pfund Kastanien (nachdem man viel Suppe bedarf) in einem Casserole mit Wasser einmahl aufkochen, schält und putzt sogleich die Haut ab, welches leicht geschiehet wenn die Kastanien noch heiß sind, thut sie zu den passirten Kräutern, gießt von der Hühnerbouillon darauf, daß es langsam kochen kann, und gibt auch eine, in Bouillon eingeweichte Semmel dazu. Wenn das Huhn weich ist, schneidet man es in Stücken; den Abfall nebst Gerippe stößt man im Mörser fein, läßt solches mit etwas Bouillon auskochen, gießt es durch und zu den Kastanien und streicht alles durch ein Haartuch oder feines Sieb. Hierauf mit Salz und Muskatnuß die Suppe abgemacht und in der Schüssel über die tranchirten Hühner mit etwas gerösteten Semmelscheiben angerichtet. Obige Suppe kann man auch braun mit Jus verfertigen.

55. Potage à la Cardinal mit Reis.

Man kocht das Huhn mit Gartengewächs gar, läßt ½ Pfund Reis blanchiren, passirt in Butteapart eine Portion in feine Fillets geschnittenes Gartengewächs weich, thut den Reis dazu, füllt es mit obiger Hühner-Bouillon an, und wenn Salz und Muskatnuß gehörig daran gekommen, und man bald anrichten will, zieht man die Suppe mit einem Stücke

chen guter Krebsbutter tüchtig auf, damit sie sich in der ganzen Suppe vertheile und nicht wie Fett oben aufschwimme. Das Huhn kann man noch immer bis zuletzt ganz darin kochen lassen.

NB. Auch mit Perlgraupen macht man diese Suppe gern.

56. Potage von Hühnern mit Kaiser-Geste.

Wenn man eine gute kräftige Hühnersuppe mit vielem Gartengewächs gekocht, und mit Salz und Gewürz abgemacht hat, so gießt man die Suppe in die Schüssel, setzt ein tiefes Casserole mit kochendem Wasser, worin die Schüssel mit der klaren Suppe bequem stehen kann, zum Feuer, und deckt es so lange zu, bis das Wasser unten darin kocht. Sodann schlägt man 8 oder mehrere Eyer mit erst gedachter Bouillon klein, gießt sie durch ein Sieb in die Schüssel, streuet auch das Fleisch von dem gekochten Huhn, welches gehackt seyn muß, hinein, deckt es zu, und läßt es eine Stunde unter beständigem Kochen in dem Casserole mit Wasser stehen. Wenn dann die Schüssel auf den Tisch gegeben wird, kann man oben noch geröstete Semmelschnittchen darauf legen.

NB. Es wäre sehr gut, das Casserole wäre so groß und tief, daß, wenn die Schüssel darin steht, man selbiges dennoch zudecken könne.

57. Legirte Kerbel-Suppe von Bouillon.

Man hält sich eine gute Bouillon parat, hackt eine Portion Kerbelkraut fein, passirt in Butter eine Hand voll Mehl, thut gleich in das passirte Mehl den gehackten Kerbel, und füllt nun das Casserole mit Bouillon nach und nach an. Wenn die Suppe ungefähr zur Hälfte hinein ist, so legirt man sie mit 6 oder 8 Eyerdottern, und macht die Suppe dann so dünne, wie man sie haben mag; nur muß man sich hürhen, daß sie dann nicht wieder ins Kochen kömmt. Beym Anrichten legt man ein

paar Semmelschnittchen darein, und würzt sie mit etwas Muskatnuß oder Blumen.

NB. Auch macht man diese Kerbel-Suppe von Wasser auf dieselbe Art.

58. a) Wein-Suppe mit Aepfel und Weinberl.

Die Aepfel schneidet man bloß in Viertel, und kocht sie so lange, bis sie zerkocht sind, dann streicht man sie durch ein Sieb in ein Casserole oder Kessel, und thut abgeriebene Citronen-Schale, Zimmt, Nelken, auch Cardamome, hinlänglich Zucker und so viel Wein, wie man will, daran. Wenn die Weinberl gewaschen und gut ausgelesen sind, kommen sie dazu, dann läßt man es ½ Stunde gelinde, aber zugededckt, kochen. Beym Anrichten werden ein paar Semmelscheiben geröstet in die Schüssel gelegt. Wer aber die Suppe dicker verlangt, der schwitzt einen Löffel voll Mehl in Butter daran; auch kann man sie nach Gefallen mit etlichen Eydottern abziehen.

58. b) Dieselbe Suppe mit Perlgraupen, Aepfel und Weinberl.

Wenn man die Graupen mit Wasser und etwas Butter ausquellen lassen, und die Aepfel durchgestrichen hat, so bringt man alles zusammen in einen Kessel, und gibt Gewürz, Zucker und Wein hinzu, bringt die Weinberl dazu, und macht es wie vorstehet.

59. Kirschen-Suppe mit rothem Wein.

Von 1 Pfund trockenen Kirschen erhält man schon Suppe für 12 Personen. Man wäscht die Kirschen, und stößt solche im Mörser ganz fein: gießt 1½ Kanne kaltes Wasser darauf, schneidet die Rinden von 1 oder 2 Semmeln dazu, und setzt es in einem Casserole zum Feuer. Wenn es eine Stunde gekocht hat, streicht man die Kirschen durch ein Haartuch oder Sieb, thut Nelken, Zimmt oder Cardamomme etwa zusammen ¼ Loth, 1

Pfund Zucker und 1½ Kanne rothen Wein dazu, röstet die abgeschälten Semmel in Scheiben, und gibt solche beym Anrichten in die Suppe. Eine solche Kirschensuppe kann man im Sommer von frischen Kirschen und kalt geben. Auch bey Pflaumensuppe, Hanebutten- und trockner Flieder-Suppe kann man sich genau nach der Kirschensuppe richten, weil die Zuthaten und Handgriffe ganz dieselben sind.

60. Sago mit weißem oder rothem Wein.

Ein Pfund Sago wird auf einem Haarsiebe erst durchgesichtet und von dem Staube gereinigt; dann thut man denselben in einen Topf oder Casserole, und setzt ihn mit Wasser zum Feuer, läßt ihn nicht zu warm werden, damit man ihn auch mit den Händen umrühren kann. Dann gießt man solchen öfters auf ein Haarsieb ab, und immer frisches kaltes Wasser darauf, und je öfter es geschieht, desto klärer wird der Sago werden, warum es hauptsächlich zu thun ist. Wenn nun derselbe klar und aufgequollen ist, läßt man ihn rein ablaufen; unter dieser Zeit reibt man 2 oder 3 Citronen die Schale ab, stößt Nelken, Cardamommen, Zimmt und ¾ Pfund Zucker, thut alles dieß in ¾ Kannen Wasser, und läßt es eine Weile durchkochen, dann gibt man den Sago darein, und continuirt noch einige Zeit mit dem Kochen. Nicht lange vor dem Anrichten gießt man noch 1 Kanne oder auch mehr Wein dazu, läßt es nur einmahl ankochen und dann zugedeckt bis zum Anrichten stehen.

61. Wein-Suppe à la Capucine.

Einen Löffel voll Mehl rührt man mit etwas Wasser glatt; dann läßt man durch ein Haarsieb 12 Stück ganze Eyer laufen, und spült sie mit einer halben Kanne Wasser durch. Hierauf nimmt man nach Gefallen Zucker, Zimmt, Citronen und Cardamomme, und schüttet alles zusammen mit 1½ Kanne weißen Wein in ein Casserole. Hierauf macht man ½ Pfund Butter braun,

und passirt darin 1 Pfund geriebenes schwarzes Brot, bis es kraus und knospernd wird, thut etwas Zucker und Gewürz darein, und schüttet das gebratene Brot in eine Fuukelle oder kleines Casserole. Sobald es kalt geworden, klopft man es heraus und legt es in die Suppen-Schüssel. Nun ziehet man die obgedachte Weinsuppe auf schnellem Feuer bis zum Kochen auf, und gießt sie dann sogleich auf das in der Schüssel befindliche Brot.

62. Weinschaum-Suppe.

Einen knappen Löffel voll Mehl rührt man mit einem Löffel voll Wein glatt, thut Gewürz und Citronenschale, auch von 2 Citronen den Saft und ¾ Pfund Zucker dazu, 12 ganze Eyer spült man mit einer Kanne Wein durch ein Sieb zu dem vorigen und schlägt es mit einer Bisquit-Quaste auf erstlich langsamen, nach und nach etwas stärkerm Feuer, bis sich der Schaum hebt, und zuletzt kochend wird, läßt es aber höchstens nur ankochen, und zwar unter beständigem Schlagen, und gießt es sogleich in die Schüssel. Dieser Schaum muß nicht eher geschlagen werden, als wenn es Zeit zum Anrichten ist, damit er nicht fällt. Dann kann man auch kleine Bisquits darein legen.

63. Schwaden-Grütze mit weißem oder rothem Wein.

Die Schwaden-Grütze quellt man erst mit Wasser und etwas Butter steif aus, dann verdünnt man sie mit so viel Wein, als man daran verwenden will, macht es süß mit Zucker und schmackhaft mit Gewürz; die Suppe sey nun von weißem oder rothem Wein.

64. Milch-Suppe mit Kürbis.

Den Kürbis putzt man ab, schneidet ihn in Stücken und läßt ihn im Wasser gar kochen, gießt selbigen auf ein Sieb, und wenn er abgekühlt ist, preßt man das noch darin befindliche Wasser vermittelst einer Serviette

aus, und hackt ihn sodann ganz fein. Eine mäßige Hand voll Gries rührt man nun mit Milch glatt, rührt den Kürbis hinzu, macht es süß mit hinlänglichem Zucker, thut auch in denselben etwas gestoßenen Zimmet, und wenn er angerichtet wird, so streuet man viel gestoßenen Zimmt und Zucker oben auf. Oder kocht auch den Gries oder das Reismehl allein im Wasser mit ein wenig Butter steif ab, und mischt es hernach mit dem Kürbis und der Milch.

65. Milch-Suppe mit Grenade von Reis und Mandeln.

Man blanchirt ½ Pfund Reis ein paar Mahl, läßt ihn dann mit Milch gänzlich ausquellen, nur nicht zu dünne, und macht ihn mit Zucker süß. Dann nimmt man Citronen-Schale, Zimmt und Gewürz, und stößt ¼ Pfund süße Mandeln, worunter 1 Loth bittre, rührt alles in den Reis, schüttet solchen in eine mit Milch naßgemachte Form oder Spülnapf, und läßt es erkalten. Dann kocht man noch ganz allein gegen 2 Kannen Milch, worin Zucker und Gewürz, legirt solche mit 8 oder 10 Eyer gelb ab, und wenn der in die Form gethane Reis in der Schüssel angerichtet ist, gießt man die legirte Milch darüber. Diese Suppe kann man auch kalt geben.

66. Legirte Milch-Suppe mit Schneeknödeln.

Man läßt 2 Kannen Milch mit etwas Zucker aufkochen, schlägt von 10 Eyerweiß einen festen Schaum oder Schnee, und legt solchen Löffelweis in die kochende Milch, kehrt ihn mit einem Schaumlöffel um, und läßt ihn dann auf ein Sieb ablaufen. Hierauf wird er in die Schüssel gelegt, und zuletzt die kochende Milch mit den zurückgelassenen Eyerdottern ablegirt. Oder man kann auch den Schnee backen, und dieses thut man auf folgende Art: Wenn der Schnee fest und steif geschlagen, bestreicht man die Suppen-Schüssel auf dem inneren Boden und an den Seiten mit ein wenig geschmolzener

Butter, füllt den Schnee in Form einer Pyramide oder Berg in der Mitte der Schüssel auf, bestreut denselben mit gestoßenem Zucker, setzt die Schüssl auf ein Blech, und läßt »s eine Stunde im Ofen backen. Wenn es nun Zeit zum Anrichten ist, zieht man die Milch mit den gelben Eyern auf dem Feuer auf, und gibt sie hinlänglich mit Zucker versüßt über den gebackenen Schnee.

67. Caramel = Suppe.

¼ Pfund Zucker wird in einem kupfernen Casserole auf dem Feuer trocken so lange gekocht, bis derselbe ganz braun ist. Dann gießt man 2 Tassen voll kaltes Wasser dazu, und läßt den gebrannten Zucker oder Caramel loskochen oder sich auflösen, bis 1 Tasse übrig bleibt. Dann gießt man solches in einen mäßigen Topf, schlägt gleich 6 bis 8 gelbe Eyer hinzu, und läßt 2 Kannen Milch mit etwas Zimmt, Citronenschalen und Zucker aufkochen. Hierauf legirt man diese mit den gelben Eyern und gebrannten Zucker ab, und richtet solche auf ein paar geröstete Semmelschnittchen an.

68. Milch = Suppe mit Sago.

Wenn der Sago wie bey Nro. 60 gereinigt ist, so thut man ihn in die Milch, läßt ihn mit nöthigen Zucker, Citronen=Schalen und Zimmt noch langsam kochen, und salzet die Milchsuppe überall nur wenig.

69. Reis = Panade mit Citronen.

Man blanchirt ½ Pfund Reis, läßt ihn dann mit Wasser völlig zerkochen, und gibt sogleich das Gelbe von 2 Citronen dazu. Sodann streicht man den Reis durch ein Haartuch oder Sieb, thut ¼ Pfund ausgewaschene Butter, ¾ Pfund Zucker, den Saft von 4 Citronen dazu, und legirt es mit 6 oder 8 gelbe Eyer auf dem Feuer ab. Beym Anrichten legt man ein paar Scheiben geröstete Semmel in die Schüssel.

NB. Man kann auch die Citronen herauslassen.

70. Hafer-Grütze mit Citronen.

Man kocht gewaschene Hafer-Grütze mit Wasser ab, streicht solche durch ein Sieb, macht sie süß und schmackhaft mit Zimmt und Citronen-Schalen, thut ¼ Pfund Butter, ⅜ Pfund Zucker und den Saft von 4 Citronen daran, und legirt es mit 6 oder 8 Eyerdotter ab.

71. Brot-Suppe mit Citronen.

Maß und Gewicht kann man bey manchem Essen nicht so genau bestimmen, vielmehr muß man es nach eigenen Geschmack behandeln. Das grobe Brot, etwa 2 Teller voll muß gerieben, und durch einen Durchschlag getrieben werden. In einem verzinnten Casserole setzt man 2 Kannen Wasser mit ½ Pfund frischer Butter zum Feuer, gibt von 3 bis 4 Citronen die Schale abgerieben, Zimmt, Cardamommen, Nelken und ¼ Pfund Zucker dazu; dann wird das geriebene Brot unter beständigem Rühren nach und nach mit den Händen eingeschüttet. Wenn es mit dem nöthigen Salz abgemacht ist, drückt man den Saft von den 4 abgeriebenen Citronen dazu, läßt es noch ein Mahl kochen, und richtet es an. Auch kann man diese Suppe mit 6 oder 8 gelbe Eyer ablegiren.

72. Hamburger Brot-Suppe.

Man läßt von 4 abgeschälten Citronen die gelben Schalen in 2 Kannen Wasser ½ Stunde kochen, schneidet einen mäßigen Teller voll Semmel in kleine Würfeln, läßt sodann ⅜ Pfund Butter gelbbraun werden, und röstet die Semmel darin ab. Unter dieser Zeit thut man auch ⅜ Pfund Zucker zu dem Citronen-Wasser, und gießt solches durch ein Haarsieb auf die gelb geröstete Semmel, läßt die Suppe nun nicht mehr als ein Mahl aufkochen, thut Zimmt und Muskat-Blüthe, wenn es gestoßen, und mit ein wenig Salz gemischt ist, daran, schlägt 8 Eyerdotter, legirt die Suppe, indem das Ge-

würz daran gekommen, damit ab, und gibt sie sogleich zu Tische.

NB. Diese Suppe leidet dann kein Kochen mehr, und wenn solche ablegirt wird, darf man sie nicht mehr zum Feuer bringen.

73. Legirte Mehlsuppe mit Citronen.

¼ Pfund Mehl rührt man mit kaltem Wasser ab, thut von 4 Citronen die abgeriebene Schaten, ⅜ Pfund Zucker, ⅜ Pfund Butter und ein gutes Theil Zimmt dazu, füllt die Suppe nach und nach mit kochendem Wasser an, und läßt solche ¼ Stunde langsam kochen. Dann legirt man sie mit 8 oder 10 Eyerdotter ab, drückt den Saft von den 4 Citronen dazu, und gießt beym Anrichten die völlig fertige Suppe nochmahls durch ein Haarsieb in die Schüssel.

74. Panade von Semmel.

½ Pfund frische Butter läßt man in 2 Kannen Wasser durchkochen, und streuet nach und nach 2 gute Teller voll geriebene und durchgesichtete Semmel hinein, gibt etwas Salz und Muskat-Blüthe dazu, und legirt sie mit 8 oder 10 Eyerdotter zuletzt ab. Man kann auch statt der Semmel Zwieback nehmen.

75. Kalte Schale von Hafer-Grütze.

Wenn die Hafer-Grütze wie bey Nro. 70 durchgestrichen ist, so gibt man etwas Zimmt, von 3 oder 4 Citronen die abgeriebene Schale und den Saft, und etwa eine Flasche Wein dazu. Man wird diese kalte Schale im Sommer sehr kühlend finden.

Die übrigen Veränderungen der kalten Schale durch Kirschen, Pflaumen, Erdbeeren, Himbeeren, Schwarz-Brot, Zwieback, Bretzeln u. s. w., wobey Wein, Zucker und Gewürz nach Gefallen verwendet wird, sind zu einfach und bekannt, um noch weiter einer Beschreibung zu bedürfen.