

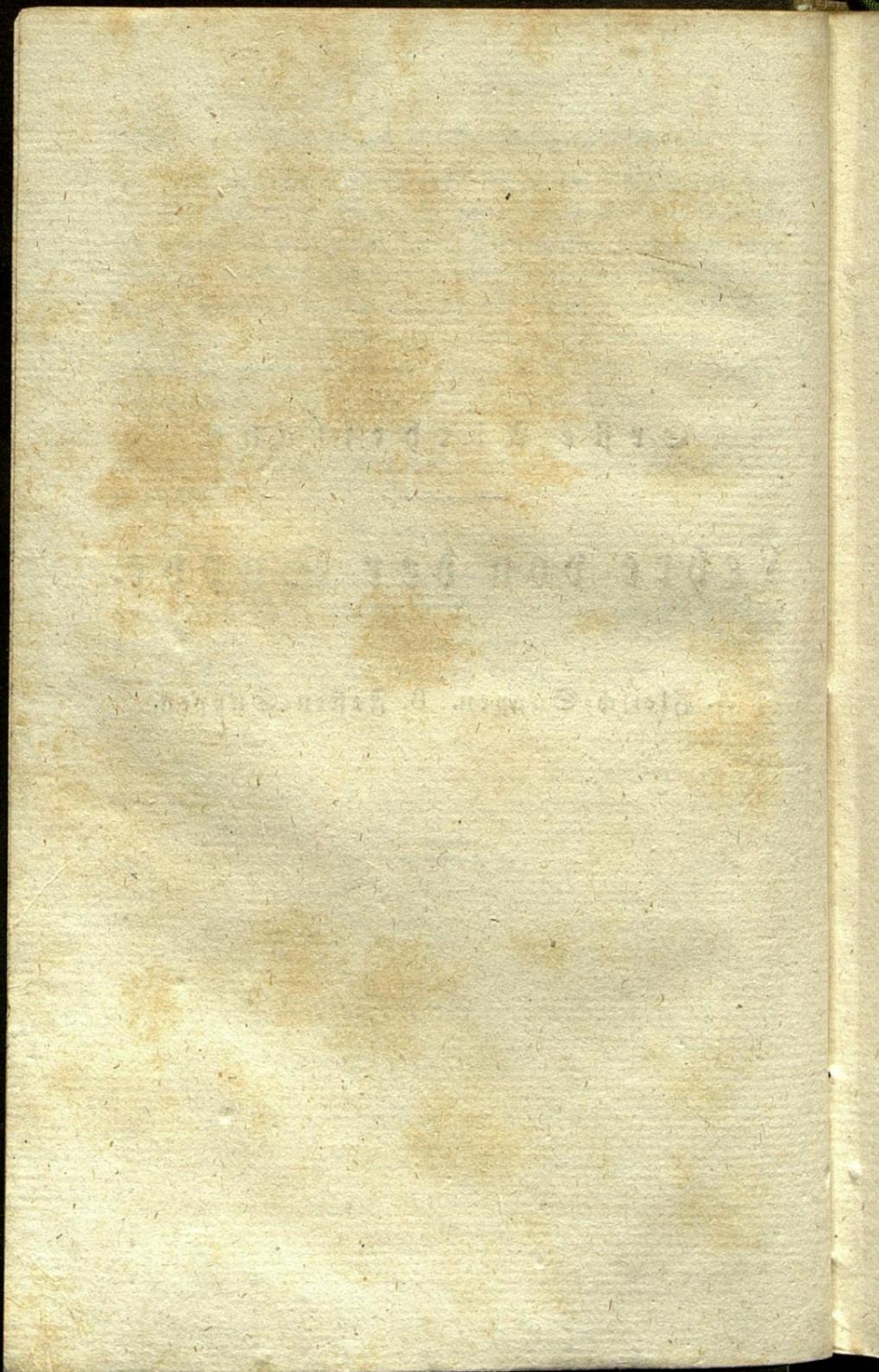
Erste Abtheilung.

---

Lehre von der Suppe.

I A. Fleisch-Suppen. B. Fasten-Suppen.

---



---

## Von der Suppe überhaupt.

---

Bei dem frugalsten, so wie bey jedem Festmahle geht den Trachten mehrerer oder weniger Speisen fast immer die Suppe voran. So soll sie denn auch bey der Lehre von der Zubereitung der Speisen, vor allen andern Gerichten, mit der strengsten Aufmerksamkeit behandelt werden.

Daß sie nicht trüb, nicht schwach werde, oder nicht gar einen unangenehmen Geschmack annehme, ist die allgemeinste Regel, die man bey dem Kochen der Suppe zu beobachten hat; denn die gemeine Suppe muß zu jedem Gemüse, zu jeder Sauce, so wie das Consommé, Kesteron und die Schü, zur Verstärkung und Fertigung der feineren Saucen und Eingemachten, verwendet werden.

Man hat weiße und braune Suppen. Diese theilen sich wieder in Fleisch- und Fastensuppen.

### A. Die Fleisch-Suppen.

#### Ordinäre Kind-Suppe.

Diese ist gleichsam der Urstoff aller folgenden Fleischsuppen, so wie das Rindfleisch längst erwiesen der kräftigende Stoff dieser von ihm erquellenden Brühe ist, und wenn sie auch unter jedem Strohdache, von jeder in der Kochkunst noch so ungeweihten weiblichen Hand bereitet werden kann, so werden dennoch bescheidene Schüler oder Schülerinnen der Kunst diese Blätter, welche von deren Bereitung eine zwar überflüssig scheinende Anweisung liefern, nicht unbeachtet überschlagen.

Zu dem Rindfleisch, woraus die Suppe gekocht werden soll, gibt man, nebst ein em Kalbsknochen, Leber und etwas Salz in einen Topf, und füllt ihn mit einer verhältnismäßigen

Menge Wasser bis an den Rand voll. Auf 1 Pfund Rindfleisch nimmt man 1 Maß Wasser Zuguß an.

So angefüllt stelle man den Topf an das Feuer, und unterhalte das Wasser in einem langsamem Cude, woraus ein Schaum auftreibt, der so lange abgeschöpft werden muß, bis sich gar keine Spur mehr von dieser Unreinigkeit zeigt. Nun wird erst das Wurzelwerk hinzugethan, als: 1 gelbe Rübe, 1 Stück Sellerie, Poree und Petersilie. Dadurch wird der Topf auch wieder voll gefüllt, weil durch die längere Verdunstung viel von der Flüssigkeit verloren geht. Die letzten Zuthaten sind ein wenig ganzes Gewürz, das ist, Nelke, Muscatblüthe, Pfeffer und Ingwer.

Einer der größten Fehler in vielen unserer Küchen ist, daß man die erste zur Suppe bestimmte Brühe noch einmahl mit Wasser aufgießt, denn dadurch kann nur eine schwache, äußerst geschmacklose Suppe zu Stande gebracht werden.

Will man die Suppe noch kräftiger haben, so lasse man eine alte Henne vom Anfange bis zum Abseihen der warmen Brühe mitkochen. Es versteht sich von selbst, daß man sich hierbey vor Unbrennen und Unräuchern hüten muß, und diese Warnung kann zugleich auf alles Sieden und Dünsten Bezug haben, um nicht erst wieder das Nähnliche bey andern ähnlichen Gelegenheiten wiederholen zu dürfen. Gewöhnlich stößt man aber auch die Knochenreste, deren immer mehrere in der Küche einer größeren Haushaltung abfallen, sammt der in der Fleischbank erhaltenen Zuwage, zusammen, und thut es zum Hauptfleisch hinzu. Dadurch gewinnt man, daß, wenn schon das esbare Suppenfleisch und die erste Brühe aus dem Topfe genommen worden sind, nochmahl Wasser nachgegossen, und dieser Nachguß wieder aufgesotten werden kann, womit man sich eine beständige Reserve-Brühe im Hause erhält.

### Zus (Schü) oder braune Suppe.

Der Boden einer großen kupfernen Casserolle, die zum Kochen dieser Suppe bestimmt ist, wird am ersten mit Messerrücken dick geschnittenen Scheiben von gutem Speck oder Kernfette reihenweise belegt. Ähnliche Scheiben schneide man aus weißer spanischer Zwiebel, und bedecke damit die Speckschnitten. Darüber werden dann ein Zoll dick geschnittene Schei-

ben von magerem Rindfleische, sammt einigen Schnitten Kalbfleisch gethan, und darauf verschiedenes Wurzelwerk; hat man es eben vorrätzig, auch einige Abfälle von Carbonaden-Knochen u. dgl. Nun gießt man einen halben Zoll hoch und nicht mehr, Wasser daran, daß es nur den Boden verhüllt, und läßt das Ganze bey einem gelinden Feuer langsam und unzugedeckt eindünsten, bis sich der Saft am Boden dunkelbraun zum Carmel anlegt. Ist diese Verkochung so weit gediehen, so darf man das Geschirr nur mit der verhältnißmäßigen Menge Wassers, oder noch besser Bouillon anfüllen, als man mehr oder weniger Schü haben will, oder das Fleisch erfordert, um gut und kräftig zu seyn.

Damit sie aber auch recht klar werde, soll sie von der Seite langsam fort auskochen, und der hervorquirlende Schaum immer abgeschöpft werden. Fertig, wird sie noch durch ein feines Haarsieb in ein irdenes Geschirr abgeseiht, von allem Fette gereinigt, und zu weiterem Gebrauche aufbewahrt. Die Schü wird zu braunen Suppen-Coulis, braunen Saucen, und vielen Speisen verwendet.

### Consommé.

Nachdem man in einem kupfernen Kessel etwas Kernfett und Wurzelwerk, ganzes Gewürz, nebst 4 Pfund Rindfleisch, 6 Pfund Kälbernem, einem Paar alten Hühnern, und  $\frac{1}{4}$  Pfund Schneideschinke eingerichtet hat, gießt man eine halbe Maß Wassers darein, und setzt den so gefüllten Kessel auf ein Kohlenfeuer, läßt das Ganze dünsten, bis der Saft kurz genug ist, dann füllt man es mit ordinärer Suppe auf, schäumt es öfter ab, kocht es so lange, bis es vollkommen weich ist, nimmt das Fett herab, und die Consommé ist fertig. Sie wird durch eine Serviette geseiht, und zu weiterer Verwendung aufbewahrt.

Resteron wird fast wie Consommé bereitet, nur sind die Hauptbestandtheile beym Resteron: Repphühner, Fasanen, Haushühner, und mehr Kalbfleisch. Durch diese Zugaben wird der Saft gelblich, und gewinnt an Geschmack und Kraft.

Reduction dient zur Verstärkung der Speisen. Man läßt eine Maß gutes, starkes Consommé, das man auch oft mit dem reinen Saft eines gedünsteten Geflügels oder Fleisches ver-

mischt, bis auf ein halbes Seitel gäh einkochen. Mit Eyerweiß kann man es auch klären.

### Glacé.

10 Pfund Rindfleisch mit gehöriger Zuwage, 10 Pfund Kalbfleisch mit dem als Zuwage dienenden 4 Füßen, 6 Pfund in Saft braungebratenes Schweinefleisch, 4 Stück rohe, alte Hühner,  $\frac{1}{2}$  Pfund westphälischer Schneideschinke, sammt 3 großen spanischen Zwiebeln, mit ganzen Gewürznelken reich besteckt, werden in einem großen kupfernen Kessel mit 3 Maß Wasser langsam aufgedünstet, und wenn das beym Verdünsten sich immer ein wenig verflüchtigende Wasser im Topfe wieder nachgefüllt ist, sehr weich gesotten. Der durch diesen Sud aufgetriebene Schaum muß inzwischen immer abgenommen, die Brühe von dem Fette gereinigt, und durch eine Serviette geseiht werden.

Die dadurch erzeugte starke Suppe, in eine andere große Casserolle übertragen, kocht man auf einem Windofen bey starkem Kohlenfeuer so kurz ein, daß sie zu einer Substanz wie Syrup verdickt. Damit sie aber nicht anbrenne, vergesse man ja nicht, gegen Schlusse fleißig umzurühren. Sobald sie zäh wird, ist sie fertig, und man stelle sie vom Feuer hinweg, entweder, um sie auszukühlen, oder, um sie gleich in Formen zu Zelten zu gießen.

In dieser Gestalt ist sie vorzüglich auf Reisen nützlich, weil sie sich gut einpacken läßt, um in allen Fällen verwendet zu werden.

Diese hier angegebene Zahl von Zuthaten ist auch zu einer bestimmten Menge von Glacé angenommen. Will man weniger Massa, so gebraucht man auch nur die Hälfte von Zuthaten. Wünscht man mehr davon zu haben, so darf man nur das Doppelte der Zuthaten nehmen.

### Aspic.

Es bedarf der nähmlichen Zugehöre, und wird auf die nähmliche Weise damit verfahren, wie bey Erzeugung der Glacé. Auch hier kann man die Zuthaten vermehren, oder vermindern, je nachdem man mehr oder weniger davon erzeugen will.

Nur darf man die daraus entstandene Suppe nicht so kurz, und nicht so fest wie jene der Glace, sondern nur zur Hälfte einkochen lassen, wenn sie nähmlich fertig, abgeseiht, und davon das Fett abgeschöpft ist.

Je nachdem sich mehr oder weniger Saft vorfindet, gießt man  $\frac{1}{2}$  Seitel, oder auch weniger, guten Bertram-Essig, der wohl versotten werden muß, darauf, und läßt die Massa auskühlen. Ausgekühlt, wird sie mit dem Weißen von 2 Eyern gut abgeschlagen, gut zugedeckt, auf einem schwachen Kohlenfeuer eine geraume Weile stehen gelassen, damit das Eyerweiß Zeit gewinnt, sich zusammen zu ziehen, und zu brechen.

Nachher wird es durch eine reine Serviette, die man an allen 4 Ecken aufspannt, zweymahl aufgegoßen, bis es klar und rein in ein irdenes Gefäß, das man zu diesem Zwecke unter die Serviette stellt, durchläuft, in Formen gefüllt, und ausgekühlt.

Dieses Aspic wird auch warm zu Saucen und verschiedenen andern Speisen gebraucht.

### Olio = Suppe.

5 Pfund Rindfleisch, 5 Pfund Kalbfleisch, nebst beyder Zuwagen, 1 Paar alte Hühner, und  $\frac{1}{2}$  Pfund Schneideschinke werden zuerst in einem kupfernen Kessel, wozu man auch Wurzelwerk, Zwiebel und ganzes Gewürz wirft, gut und langsam verdünstet. Dem fügt man dann 1 Schöpfen- und 1 Schweinschulter, 1 Ante, 1 Fasan, 1 Kexphuhn und 1 Kapaun, alles gut in Saft gebraten, und mehrere Lamms- und Schweinsfüße bey, wie auch 6 Stück Kohl, eben so viel weiße und gelbe Rüben, ein großes Häuptel weißes Kraut, einige Kohlrabi, 1 Seitel durre Erbsen, und in Speck und Zucker braun pasfirte Scherrüben, oder Steckrüben.

Alles dieses wird mit einer verhältnismäßigen Menge Wassers 8 Stunden langsam gesotten. Dieses verhältnismäßige Maß bezieht sich sowohl auf die Größe des Kessels, als auf die Menge der Zuthaten, weil durch zu vieles Wasser an der Kraft der Substanz verloren gehen könnte. Ist es gut gesotten, wird es abgeschäumt, durch eine Serviette oder Seih-

tuch abgeseihet, vom Fette gereinigt, und so fertig, wo man will, gebraucht.

Auch bey der Olio-Suppe kann man, nach dem Bedarf, die Menge durch mehr oder weniger Zuthaten vermehren oder verringern.

### Semmel-suppe.

Die Semmel wird abgerieben, oder abgeklopft, die Rinde in Spalten geschnitten, und gebäht, und dann in brauner Suppe gut und lange gesotten. Es ist sich wohl in Acht zu nehmen, daß diese Suppe klar, und nicht zu dick ausfalle, und die eingekochte Semmel weich sey. Manchemahl schlägt man auch ganze Eyer hinein, oder garnirt sie mit gebackenen Eyern; nur dürfen sie nicht mehr darin sieden.

### Brot-suppe.

Diese allgemein bekannte Hausmanns-Suppe gibt ein aus mittelfeinem Weizenmehl gebackenes ungesäuertes Brot, welches in Scheiben geschnitten, und mit einer braunen Brühe gut verkocht wird. Soll sie aber wohlschmeckender werden, so gehören einige gut gebratene, in Stücke zu Daumengröße abgedrehte Bratwürste, oder auch in Stücke geschnittene gefelchte (geräucherte) Würstel, nebst einigen ganzen Eyern dazu. — Man rechnet auf die Person 1 Ey. Etwas fein geschnittene Petersilie, Schnittlauch und Salz, verhältnißmäßig darüber gestreut, thun das Übrige.

Diese Gattung Suppe noch auf eine andere Weise zu bereiten, schneidet man kräftiges Roggenbrot in halbe, sehr dünne Scheiben, dörret oder röstet sie spröde, gibt das so vorbereitete Brot in den Suppentopf, streut fein geschnittene Petersilie, Schnittlauch und Pfeffer darauf, und gießt die fette, vorher gehörig gesalzene Brühe darüber. Auch kann man 2 spanische Zwiebel großwürfelig schneiden, gelblich dünsten, und mit dem Brot vermengt sieden lassen.

### Schwäbische Suppe.

Sie ist in allen ihren Bestandtheilen und ihrer Bereitungsweise der vorigen Brotsuppe vollkommen ähnlich. Nur muß sie

etwas dicker und fetter, mit gebackener Zwiebel und heißem Schmalz abgebrannt, und, wenn sie wohl verkocht ist, mit einigen ganzen Eiern abgequirlt werden.

Bedient man sich zu den klaren Suppen des Körnerwerks, so suche man vorher alles untaugliche Gemengsel heraus, wasche die gesichteten Körner rein, und koche sie in guter weißer Suppe. Alle diese Dinge dürfen nicht zu dick werden. Wünscht man aber Reis oder Gerste dicker, so sprudle man beym Anrichten zuletzt 3 Eyerdotter hinein. Um dem Geschmacke auch solcher Gäste zu begegnen, die diese Gattung Suppe gern gesäuert genießen, verkoche man gleich anfangs ein wenig Essig mit; oder man lasse zugleich mit derselben einige in Hälften geschnittene Citronen auf einem Nebenteller auftragen, damit jeder sich nach Belieben davon in seinen erhaltenen Antheil Suppe träufeln kann.

### Sago-Schü-Suppe.

$\frac{1}{2}$  Pfund Sago mit frischem Wasser erst mehrere Male ausgewaschen, stark blanschirt, durch ein Haarsieb geseiht, und mit frischem Wasser wieder abgekühlt, in eine Casserolle gegeben, Schü-Suppe darauf gefüllt, läßt man eine halbe Stunde langsam kochen, und hat diese Suppe fertig, bis auf kleine, nicht zu dick geschnittene Semmelscheiben, die man noch vor dem Anrichten hinein wirft.

### Kohlsuppe.

Hierzu gehören 4 Köpfe Kohl. Diese richtet man mit Schneideschne, Kalbfleischschnitzel, einer großen spanischen Zwiebel und mehreren Speckblättern gut ein, und läßt sie dünsten, bis sie weich sind. Dann nimmt man sie aus der Braise, drückt das Fett gut heraus, und schneidet sie länglich. Der Saft wird ebenfalls vom Fette gereinigt, und mit brauner Suppe vermengt. Zwischen dem zerschnittenen Kohl wird länglich geschnittene und geröstete Semmel geworfen, und damit versotten.

Blätterweiß geschnittene Bratwürste oder fein geschnittene gefeldte (geräucherte) Würstel sind auch dieser Suppe eine angenehme Beygabe.

### Garbüre von Kohl, oder angelegte Kohlsuppe.

Der Kohl wird auf die nähmliche Weise, wie in der vorigen Suppe, eingerichtet, und länglich geschnitten, und so in eine silberne oder porzellanene Casserolle reihenweise mit dick-versottenen Semmel- oder Brotschnitten unterlegt, dazwischen wieder Kaiserfleisch und zerschnittene gebratene Bratwürste kommen. Darauf gibt man einen in kleine Theile zerlegten Fasan, der mit dem Kohl braisirt wird. Den Saft davon gießt man rein über den in der Casserolle angerichteten Kohl, und läßt es auf einem gelinden Feuer versieden.

Die dazu gehörige klare braune Suppe wird nebenbey in einem Topfe, oder in einer Kanne servirt, damit sich die Gäste den Garbüre nach Gefallen verdünnen können.

### Profit = Kollée = Suppe.

Man läßt hierzu glatte Mundsemeln in der Größe eines Silber-Guldenstückes backen, reibt, oder klopft sie ab, schneidet oben, um eine bedeutende Öffnung zu erhalten, einen Theil der Semmel in Gestalt eines Deckels ab, und höhlt das Innere ganz rein aus, jedoch ohne den Laib, oder seine Form zu zerbrechen. Dieser ausgehöhlte Raum wird dann mit Poulard- oder Kalbs-Haschee, oder auch mit kleinem Füll-Ragout ausgefüllt, und mit der oben bemerkten abgeschnittenen Deckelspalte die in der Semmel gemachte Öffnung wieder geschlossen, welches zu mehrerer Befestigung mit Mehl und Eyerdottern geschieht.

Diese so vorbereiteten Laibchen bäckt man in Schmalz aus, und kocht sie in weißer, ordinärer Suppe weich, doch nicht so weich, daß sie in ihrer Form zerfallen; worauf man sie nur in eine braune, starke Suppe legen darf, die bereits in dem zur Tafel bestimmten Topfe vorrätzig seyn muß.

### Französische Wurzelsuppe.

Man schneidet ein Paar Stücke Kohl, 1 gelbe Rübe, Kopfsalat, Sellerie, Pasternack, Poree, Zwiebel, weiße Rüben und Kerbelkraut fein und länglich. Rein gewaschen, und gewaschen wird dieses alles mit fetter Suppe gedünstet, und mit beyläufig  $3\frac{1}{2}$  Maß guter brauner Schü recht versotten.

Zur Vollendung gibt man schön braun geröstete Semmelscheiben in die Suppe, mit denen man sie noch ein Paar Mal im Sude aufsprellen läßt, nach Gebühr salzt, und sie der Tafel übergibt.

### Gebackene Haschee oder Krapfensuppe.

Dazu wird ein Teig mürbe geknetet, und ein Haschee aus Kalbsfleisch, mit 1 oder 2 Eiern gebunden, gefertigt. Dieser Teig wird Messerrücken dick ausgewalzt, und das Haschee einen halben Finger dick daraufgestrichen, womit man ihn doppelt zusammen schlägt. Davon sicht man mit dem Ausstecher kleine Krapfen ab, bäckt sie im Schmalz, und nur wenige Minuten vor der Unrichtszeit wirft man sie in die für die Tafel bestimmte wallende Schü-Suppe.

### Pofesen-Suppe.

In die eben so, wie bey den Haschee-Krapfen, zum Unrichten vorbereitete, im Sude wallende Schü-Suppe werden Pofesen gelegt. Diese bestehen aus in Guldengröße und Messerrückendicke geschnittenen Semmelspalten, die mit Milch bespritzt, und mit anpassirtem Kalbshirn bestrichen werden. So vorbereitet, legt man zwey solcher Spalten mit den bestrichenen Seiten aufeinander, taucht sie in gut abgeschlagene ganze Eier ein, und bäckt sie ganz aus dem Schmalze heraus.

### Gebackene Erbsensuppe.

Man bereitet von 4 Eyerdottern, 3 Kochlöffel voll Mehl, und ein wenig Obers einen dickflüssigen Teig, salzt ihn ein Bißchen, und läßt ihn so gestaltet durch ein umgekehrtes Reibeisen in das auf dem Feuer stehende Schmalz träufeln, welches durch die Nachhülfe mit einem Kochlöffel erleichtert wird. Diese Tropfen, welche die Gestalt der Erbsen annehmen, werden dann in heißem Schmalz schön ausgebacken. So kann man sie entweder erst bey dem Unrichten in die dazu vorbereitete starke, klare Suppe thun, oder man läßt sie ganz trocken auf einem abgesonderten Teller neben der Suppe zugleich auftragen.

Statt dieser Erbsen gibt man auch oft in der Größe eines Zwanzigkreuzer - Stückes mit Ragout gefüllte, gebackene But-

ter-Pastetchen. Oder man bäckt auch Eyer aus, die man vor dem Anrichten mit länglich klein geschnittener und gäh ausgebackener Semmelrinde in die klare Suppe gibt; doch dürfen sie nicht mehr sieden.

### Faschirte Häuptel-, oder Endivien-, oder Bundsalat-Suppe mit Spargel.

Vor allem wird der dazu bestimmte Salat ausgewaschen, dann abblanschirt, mit einer beliebigen Fasche gefüllt, und so, mit feinem Spagat umwunden, in einer fetten Fleischbrühe mit einem Stück Schneideschinke weich gedünstet, und zerschnitten in einem Topf rangirt.

Der Spargel wird gepuht, gehörig weich gesotten, in kleine Stücke geschnitten, mit Butter und grüner Petersilie anpassirt, und dem Salate im Topfe beygefüllt, worüber man nur noch eine weiße, klare und starke Bouillon siedend gießen darf, um diese Suppe zum Anrichten fertig zu haben.

### Suppe mit faschirten Gurken.

Aus den vorher abgeschälten Gurken hebt man mit einem Aushöhlelöffel Körner und Fleisch heraus, blanschirt diese so ausgehöhlten Gurken, und gibt dafür wech immer beliebige Fasche, oder auch Füll-Ragout, hinein, und läßt das Ganze in guter, fetter Suppe weich kochen. Darauf werden sie in dicke Ringe geschnitten, gesalzen, und sind, mit einer guten klaren, braunen Suppe angerichtet, zur Tafel bereitet. Man kann auch den Saft, worin diese Gurken gekocht haben, der klaren Suppe beymischen, wenn man ihn vorher von dem Fette gereinigt hat.

### Kräutersuppe.

Kerbelkraut, Sauerampfer, ein wenig junge Zwiebel wird gut ausgewaschen, und einige Mahle durchgeschnitten. Damit blanschirt man, von jeder Gattung etwas genommen, Endivien-Salat, Schneidespargel und grüne Erbsen. Ferner gibt man dazu eine kleine gelbe Rübe, einen halben Zellerkopf, 1 Stück Kohl, ein wenig Petersilie, nebst Kohlrabi, auch, wenn es die Jahreszeit biethet, Mairachen und Champignons, welches alles

ebenfalls fein und in Nudelform geschnitten, und zusammen weich gedünstet wird.

Gewöhnlich gibt man dann beym Anrichten Semmelschnitten hinein. Diese werden aber kostbarer mit Eyer-Consommé ersetzt, und dieses Consommé bereitet man, wenn man 8 Eyerdotter und eben so viele Eßlöffel voll kalter Suppe durcheinander sprudelt, und in eine kupferne Form gießt. Von der wird es in eine andere Casserolle gegeben, und mit ein wenig Wasser im Dunste festgesotten, so herausgestürzt, und in Stückchen zertheilt, statt der Semmel in die Kräutersuppe gelegt.

### Junge Ganssuppe.

In weißer klarer Suppe siedet man das Junge von 1 oder 2 Gänsen, das ist, Kragen, Magen, Füße, Flügel und Leber, weich, seihet die Suppe davon weg, und passirt es mit Butter, grüner Petersilie und einigen Champignons gut ab, staubt es mit 2 Kochlöffel voll Mehl ein, rührt es dann wieder mit der Ganssuppe fein ab, und gibt noch eine halbe Maß weiße gute Suppe hinzu. Dieses läßt man gut versieden, salzt es, und gibt zum Schlusse gebähte Semmel hinein.

### Abgegoffene Kräutersuppe.

Die dazu gehörigen Kräuter sind: Kerbelkraut, grüne Petersilie, Sauerampfer, ein wenig junge Zwiebel und Gartenkresse. Mit einem Wiegennmesser fein zusammengeschnitten, läßt man sie in einer Casserolle mit einem Stückchen Butter oder Rindsfette anlaufen, und nebst wenig daraufgegoffener Suppe eine Weile dünsten. Das Verdünstete wird dann mit einer kräftigen weißen Suppe wieder zugefüllt und gesotten, jedoch nicht zu lange, weil die Kräuter sonst ihre grüne frische Farbe verlieren.

Vor dem Anrichten kann man auf 2 Maß Suppe 6 Eyerdotter in einem Topfe mit ein wenig Obers hinlänglich absprudeln, und die Suppe damit legiren. Dieses geschieht, wenn man die Saison unter unaufhörlichem Rühren in die Suppe schüttet, dazu noch ein kleines Stück frischer Butter wirft, und so lange rührt, bis die Suppe dicklich zu werden anfängt. Nur darf sie ja nicht mehr sieden. Schlußlich streut man eine Me-

ferspize voll geschabter Muscatnuß, und ein wenig Salz darüber, und richtet die so fertige Suppe über klein-würfelig geschnittene und geröstete Semmel an.

### Erdäpfelsuppe.

12 mittelgroße Erdäpfel geschält, und in Scheiben geschnitten, werden in einer Casserolle mit vielem Fette, einer großen weißen spanischen Zwiebel, Petersilienkraut, und ein Paar Champignons gut zusammengedünstet, und mit einem Löffel voll Mehl bestäubt. Dieses Alles wird mit guter, weißer, oder um es noch besser zu machen, mit Schü-Suppe ausgefüllt, und gut verkocht, und, durch ein Sieb getrieben, über in Würfel geschnittene Semmeln zur Tafel angerichtet.

### Markknödel zur Suppe.

Von einem halben Pfunde Mark wird die eine Hälfte roh in Würfel geschnitten, die andere Hälfte aber am Feuer zerlassen. Ist diese ganz zerschmolzen, und wieder ausgekühlt, so wird sie mit 6 Eyerdottern flaumig abgetrieben. Dazu kommt nun 1 würfelig geschnittene und mit Milch angefeuchtete, und 1 eben so geschnittene, geröstete Semmel, sammt der schon oben erwähnten Hälfte rohen, in Würfel geschnittenen Markes, fein geschnittene grüne Petersilie, ein wenig Salz, und schließlich 1 Kochlöffel voll Mehl, daraus die Knödel geformt, welche dann, in ordinärer Suppe ausgesotten, in den zur Tafel bestimmten Topf gelegt werden. Darauf gießt man nun noch die dazu gehörige gute, klare Suppe.

### Lungen- oder Bäuschelknödel zur Suppe.

Ein lämmernes oder kälbernes Bäuschel wird vollkommen weich gesotten, ausgekühlt, und zu feinem Haschee zusammengeschnitten, und mit ein wenig Muscatnuß, grüner geschnittener Petersilie und Salz gewürzt. Dazu gibt man nur noch eine gleiche Menge Kalbs-Fasche, und formt, alles durcheinander getrieben, daraus die Knödel, die dann in klarer Schü-Suppe ausgesotten werden.

## Leberknödel zur Suppe.

Eine frische kälberne Leber wird rein ausgehäutet, und mit 1 Pfund Kernfett zusammengeschnitten, dazu eine in Milch geweichte, und wieder gut ausgedrückte Semmel mit einer Messerspitze voll gestoßenem Gewürze und Majoran gegeben wird, und dann auch fein zusammengeschnittene grüne Petersilie, etwas Zwiebel, in einem Stück Butter anpassirt, worauf man dem Ganzen mit 4 Eyerdottern und einer verhältnismäßigen Menge Semmelbröseln die gehörige Festigkeit gibt, und daraus die Knödel rund, nach beliebiger Größe, gestaltet. Diese werden in eine gute braune Suppe eingekocht, und darin, gut ausgesotten, in den Suppentopf angerichtet. Will man weniger Knödel erzeugen, so nimmt man nur die Hälfte der oben dazu beschriebenen Zugehöre.

## Fleischknödel zur Suppe.

1 Pfund rohes Kalbschnitzel, 1 Pfund Kernfett zusammengeschnitten, eine in Milch geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel, 4 rohe Eyerdotter, ein wenig geschabte Muscatnuß, und ein wenig Salz sind die Zugehöre. Dieses zusammengestoßen, und durch ein grobes Sieb getrieben, wird dann zur Massa, woraus man die aufgegebenen Knödel formt, die dann nur in einer klaren starken Suppe abgesotten werden dürfen, um angerichtet zu werden.

## Abgebrennte Griesknödel zur Suppe.

Die Hauptbestandtheile sind: 1 Seitel Gries, und die Bröseln von einer Semmel, oder auch eine ganze Semmel klein würfelig geschnitten. Dieses unter einander gemengt, brennt man mit  $\frac{1}{4}$  Pfund zerlassenen Specks oder auch mit gutem Schmalze hinlänglich ab, gibt grüne geschnittene Petersilie, Schnittling, Salz und ein wenig Muscatblüthe bey, und brennt es dann noch einmahl mit siedender Suppe ab. So entsteht ein Teig daraus, den man zu den angegebenen Knödeln formt, und unverweilt in die siedende Suppe einkocht.

## Abgetriebene Griesknödel zur Suppe.

Vor allem wird  $\frac{1}{4}$  Pfund frisches Rindschmalz mit 2 ganzen Eyern und 2 Dottern flaumig und lange abgetrieben, dazu man dann 1 Eßlöffel voll frischen Wassers und zuletzt ein kleines Mässel feinen guten Gries gibt. Dieses läßt man ein wenig anziehen, salzt es, gestaltet unversäumt die Knödel, und kocht sie in siedendem Wasser, bis sie in die Höhe steigen. Sind sie ausgekocht, werden sie mit frischem Wasser abgeschreckt, zugedeckt, und bis zu weiterem Gebrauche stehen gelassen.

## Reißknödel zur Suppe.

$\frac{1}{4}$  Pfund wohl gesichteter und gewaschener Reis wird mit einer fetten Suppe kurz trocken und steif gedünstet, worauf man ihn auskühlen läßt, und in gleichen Theilen mit Kapaun- oder in Ermangelung dessen mit Kalbs-Fasche vermengt. Nachher wird er gesalzen, in Knödel geformt, und in guter weißer Consommé fertig gesotten.

## Speckknödel zur Suppe.

$\frac{1}{2}$  Pfund Speck,  $\frac{1}{2}$  Pfund Kaiserfleisch wird gesotten, und wenn es ausgekühlt ist, würfelig geschnitten, und mit 6 Eyern abgetrieben. Dazu kommen auch 2 ganze Semmeln, die ebenfalls in Würfel geschnitten, die eine aber mit Obers angefeuchtet, die andere in Schmalz gebacken werden. Fein geschnittene Petersilie, Schnittling und Salz, 2 Kochlöffel voll Mehl machen den Schluß, mit dem das Ganze wieder zu Knödeln geformt und in siedende Suppe eingekocht wird.

## Einfache Semmelknödel zur Suppe.

3 Semmeln oder auch mehrere, je nachdem man von dieser Speise mehr oder weniger haben will, schneidet man in Würfel, davon der halbe Theil in Obers geweicht, der andere Theil in Schmalz sammt einer halben fein geschnittenen spanischen Zwiebel geröstet, und mit dem vom Rösten übriggebliebenen Schmalze überbrennt wird. Gesalzen, wird dann mit einigen ganzen Eyern, und 3 oder 4 Kochlöffel voll Mehl ein Teig daraus, und dieser zu den verlangten Knödeln geformt, die dann zur gehörigen Suppe eingekocht werden.

## Abgetriebene Semmelknödel.

Man treibt ein Stück Butter mit einigen Eiern fein ab, mengt nach und nach die von 2 Semmeln abgeriebenen Bröseln, nebst fein geschnittener Petersilie, ein wenig Muscatnuß und Salz dazu, und knetet daraus einen Teig. Sollte dieser Teig zu fest ausfallen, so darf man nur ein Paar Eßlöffel voll Obers darunter gießen. Davon werden die abgetriebenen Knödel geformt, die man allenfalls auch in Schmalz ausbacken kann, und dann in eine gute Schü-Suppe einkocht.

## Suppe mit Ragout = Knödel.

Ein Paar Kälberbrüste und ein Kalbs = Guter werden in Wasser ein Bißchen übersotten, wieder ausgekühlt, und so in Würfel fein geschnitten. Alles dieses gibt man nebst kleingeschnittenen Champignons in ein warm gemachtes Stück Butter, und dünstet es, schlägt 3 ganze Eier darein, bindet es dicklich auf dem Feuer, und läßt es wieder auskühlen. So vorbereitet, wickelt man alles in beliebiger Größe, und rund in der Form eines Knödels, in Eier getauchte Oblaten ein, taucht es noch einmahl in aufgekloppte Eier, dann in Semmelbrösel, und bäckt es im Schmalze heiß aus; worauf man es in den bestimmten Suppentopf legt, und heiße klare Suppe darüber gießt. Diese Knödel dürfen aber nicht gesotten werden.

## Kapaunenknödel zur Suppe.

Diese Knödel bestehen hauptsächlich aus Kapaunenfleisch, Semmel und Kernfett. Zu dieser Fasje schneidet man die Brust von einem Kapaun heraus, schabt das Fleisch von den Nerven los, und hackt es mit einem Schneidmesser, sammt einer gleichen Quantität Kernfett, das vorher gesotten und wieder ausgekühlt werden muß, sehr fein zusammen. Die Semmel wird in Milch geweicht, zu einem Koche gekocht, und mit 2 Eyerdottern gebunden. Ist auch diese Semmel wieder ausgekühlt, so nimmt man von jeder dieser Massa gleiche Theile, und stoßt sie im Mörser, darunter man das Weiße von 2 Eiern, in Schnee geschlagen, und ein wenig Salz mengt. Man passirt es durch ein Haarsieb, und formt die Knödel daraus.

Diese sollen dann in einer weißen ordinären Suppe abgekocht, davon wieder abgeseiht, und die starke Bouillon darauf angerichtet werden.

Diese Knödel kann man gebacken auch zu Ragouts, anderem Fleischeingemachten und Geflügel verwenden. Eben so kann die dabey angegebene Kapaunen-Fasche, in verschiedenen Formen dressirt, zu mancherley Gebrauche dienen.

### Bäuschelstrudel zur Suppe.

Ein Kalbsbäuschel wird gekocht, mit einem Schneidmesser fein geschnitten, mit ein wenig gehackter Zwiebel, grüner Petersilie und Champignons anpassirt, und mit ein Paar Eiern gebunden. So wird es auf einen fein ausgezogenen Strudelteig oder Zugteig, der unter den Teigen beschrieben ist, kalt und dünn aufgestrichen, und mit gerösteten Semmelbröseln bestreut, der Teig dann zusammengerollt, in Strudelform nach beliebiger Größe abgedrückt, in die Suppe eingekocht, gut ausgekocht, gesalzen, und angerichtet.

### Suppe mit Bäuschel-Schlickkrapfel.

Man nimmt, wie bey obigen Strudeln, ein Kalbsbäuschel, und schneidet es auf die nähmliche Weise zum Haschee. Dieses wird dann ausgekühlt, auf einen ausgezogenen Teig, welchen man mit einem abgeschlagenen Ey bestreicht, mit einem Löffel auf verschiedene Plätze, und in einem solchen Raume darauf gegeben, als man nach leichtem Ermessen des Auges zur Einhüllung eines einzelnen Krapfels gebraucht. So wird der Teig darüber geschlagen, mit einem Krapfenrädchen in einzelne Krapfeln abgeschnitten, und diese in die voraus dazu bereitete Suppe eingekocht, gesalzen, und der Tafel übergeben.

### Schlickkrapfel von Kalbfleisch oder Kapaunen-Haschee zur Suppe.

Schnitzel von rohem Kalbfleisch oder ausgelöstem rohen Kapaunenfleisch werden mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Kernfett, mit Cham-

pignons und grüner Petersilie gut abgedünstet, und fein zu Haschee geschnitten. Dieses Haschee wird mit 1 oder 2 Eßlöffel voll kalter, deutscher Sauce angefeuchtet, und mit 4 Eyerdottern auf dem Feuer gebunden, dann läßt man es wieder auskühlen, und verfährt damit zur Vollendung ganz so, wie mit den Bäuschel-Schlickkrapseln.

### Kohlstrudel zur Suppe.

Man blanschirt 4 oder auch mehrere Stücke Kohl, je nachdem man mehr oder weniger Strudeln verfertigen will, pasfirt ihn mit ein wenig Zwiebel und Champignons in  $\frac{1}{4}$  Pfund zerlassenem Speck, nebst ein Bißchen Majoran, Salz und Gewürz gut an, und läßt ihn mit ein wenig fetter Suppe dünsten. Dieses alles schneidet man, nachdem man  $\frac{1}{2}$  Pfund fettes gefottenes Kaiserfleisch — oder mehr, nach Verhältniß der Menge des dazu genommenen Kohls — hinzugethan, zu einem Haschee, bestreuet damit einen schon dazu verfertigten ausgezogenen Strudelteig, und schreitet dann zur Formirung der Strudeln, wie schon vorn beschrieben ist.

### Speckstrudel zur Suppe.

$\frac{1}{2}$  Pfund guter frischer Speck wird auf einem gelinden Feuer zerlassen, und nachdem die Grammeln abgesondert worden sind, halb ausgekühlt, mit 6 Eyerdottern vermengt. Dieses wird auf einen ausgezogenen Strudelteig gestrichen, mit weißen Bröseln von 2 geriebenen Semmeln, gehackter grüner Petersilie und Schnittling bestreut zusammengerollt, und dann wie alle Strudeln behandelt.

### Abgetriebene Mehlnockerln zur Suppe.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfund frische Butter, oder ausgelassenes Mark oder Kernfett, treibt es mit 3 ganzen Eiern und 3 Eyerdottern flaumig ab, mengt 4 oder 5 Kochlöffel voll feines Mundmehl darunter, und feuchtet es während dem Abtreiben mit einem Unrichtlöffel voll Obers an, salzt es, und kocht es in eine siedende, weiße klare Suppe ein.

### Gebackenes Mehlschöberl zur Suppe.

Dazu wird der nähmliche Teig, wie zu den Nockerln, gemacht. Dieser wird dann in einer Pfanne oder Reindl, welche mit Butter oder Schmalz gut ausgeschmiert worden ist, mit starker Unter- und Obergluth gebacken. Ausgekühlt, schneidet man ihn dann in kleinere Stücke, und kocht ihn in brauner Schü-Suppe ein. Dieses Schöberl muß gut ausgefotten werden.

### Verlornes Hendl in der Suppe.

Man schneide 1 oder 2 Semmel in Würfel, die dann mit Suppe angefeuchtet, und mit 6 abgeschlagenen Eyern vermenat, und gesalzen werden. Außer dem gibt man noch ein Bischen geschabene Muscatnuß, grüne, gehackte Petersilie, und kocht das Ganze in eine siedende, klare weiße oder braune Suppe ein. Nur muß es so lange sieden, bis es sich von der Suppe scheidet.

### Leberschöberl oder Pfanzel zur Suppe.

Besteht aus einer Fische, die die nähmlichen Ingredienzien haben, und auf die nähmliche Weise verfertigt werden muß, wie jene der schon beschriebenen Leberknödeln. Nur wird sie hier in einer Casserolle, die stark mit Butter oder Schmalz zu bestreichen, und mit Semmelbröseln zu bestreuen ist, in einem Ofen oder auf einer Gluth unten und oben gebacken, dann in kleine Stücke geschnitten, und in klarer brauner Schü-Suppe gut gefotten.

### Semmelerschöberl zur Suppe.

Man schneidet 2 Semmeln gewürfelt zusammen, sprudelt 6 Eyer mit 1 Seitel Obers gut ab, salzt es ein wenig, und mischt alles wohl untereinander, worauf es auf die nähmliche Weise, wie das Mehlschöberl, ausgebacken wird. Ist es ausgekühlt, schneidet man es ebenfalls in so viele Theile, als beliebt, und kocht es in die Suppe ein.

### Kaisergerstel oder Eyer-Consommé zur Suppe.

Hierzu werden 8 oder 10 Eyerdotter mit starker, klarer weißer und kalter Suppe abgesprudelt, nähmlich: auf 1 Ey

2 Eßlöffel voll Suppe, darunter man etwas geschabene Muscatnuß, und das gehörige Salz wirft. Dieses auf solche Weise entstandene, und so genannte Eyer-Consommé gießt man in ein mit Butter gut ausgeschmiertes Geschirr, und läßt es sammt diesem in einer andern Casserolle, worein man an den Boden etwas Wasser, und von außen, unten und oben Gluth gibt, im Dunste sieden, bis es recht fest wird.

Man kann auch unter dieses Consommé, ehe man es im Dunste siedet, anpassirte, fertig gekochte Maurachen, fein geschnittenen, gekochten Spargel oder grüne Erbsen, fein geschnittenen Kräuteln, gehacktes Haschee von Schinken oder Kalbfleisch geben. Man läßt es kalt werden; schneidet es in beliebige Stücke, gibt es in den Unrichttopf, und gießt, jedoch ohne es sieden zu lassen, siedende, klare weiße Suppe darüber.

### Kräutergerstel zur Suppe.

Mit 6 Eyerdottern wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter abgetrieben, und mit den Bröseln einer ganzen Semmel vermengt. Darunter kommt zu guten Theilen geschnittenes rohes Kerkelkraut, Sauerampfer, und Petersilie. Alles dieses rührt man mit 1,  $\frac{1}{2}$  Maß kalter Suppe fein ab, und läßt es auf dem Feuer langsam verkochen. Dieses Gerstel muß sich zwar zusammen stoßen, die Suppe aber klar bleiben.

### Eingetropftes in die Suppe.

4 oder 5 Kochlöffel voll Mehl mit 6 Eiern werden zu einem Teig fein abgerührt, jedoch so dünn, daß er flüssig bleibt. So träufelt man ihn in eine weiße klare, gut gesalzene Suppe unter fortwährendem Rühren ein, und läßt es gut verkochen. Man nehme sich aber vor dem Zudickwerden in Acht.

### Parmafan = Käse = Suppe.

Die Rinde von einem Laib Brot wird fein geschnitten, und in einer guten braunen Suppe dick verkocht. Hierauf hohlt man ein porzellanenes, oder, wenn es uns zu Gebote ist,

ein silbernes Casserolle herbey, bedeckt dessen Boden mit etwas von  $\frac{1}{4}$  Pfund zerlassener Butter, gibt darüber eine Hand voll von  $\frac{1}{2}$  Pfund zerriebnem Parmasan-Käse, und dann von dem zerfotenen Brote eine Messerrücken dicke Schichte. So wird schichtenweise abwechselnd mit Butter, Brot und Käse fortgefahren, bis die Casserolle voll wird. Oben endlich wird die letzte Lage Käse mit zerlassener Butter überzogen, und im Ofen oder in einer Röhre ausgebacken. Hierzu wird zugleich klare braune Suppe in einer Kanne mit an der Tafel den Gästen gereicht.

Um den Geschmack zu verköstlichen, kann man auch, nach Wahl, zwischen die Brot- und Käseschichten entweder fein geschnittenen und gedünsteten Kohl, oder gesottene, fein zu Haschee gehackte Schinke, oder länglich geschnittene Kapaunen- oder Fasan-Filetz, oder Haschee von Kalbfleisch geben.

### Reiß mit Parmasan-Käse = Suppe.

Wenn man  $\frac{1}{2}$  Pfund Reiß kurz und weich gedünstet, und wieder ausgekühlt hat, so treibt man ihn mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und 8 Eyerdottern flaumig ab, und mengt  $\frac{1}{4}$  Pfund zerriebenen Parmasan-Käse darunter, worauf man es in einer porzellanenen, oder noch besser in einer silbernen Casserolle im Ofen ausbacken läßt. In diesen Käse-Reiß kann man ebenfalls entweder Kapaunen-Filet oder Kalbs-Haschee mengen, so wie auch hierzu kräftige, weiße klare Suppe in einer abgesonderten Kanne bey der Tafel gereicht werden kann.

### Gestofene Reißsuppe.

$\frac{1}{2}$  Pfund Reiß wird, nachdem er vorher rein geklaubt, gewaschen, und wieder getrocknet worden ist, fein zusammengestoßen, und mit 1  $\frac{1}{2}$  Maß weißer, kalter, starker Suppe auf dem Feuer gut abgerührt. Man fährt damit so lange fort, bis er im vollen Sude ist, läßt ihn dann so fort-sieden, bis er sich ganz mit der klaren Suppe vereinigt hat, wornach man ihn nur salzen, und anrichten darf.

### Gestofene Kapaunensuppe mit Reiß.

Ein Kapaun, eine verhältnismäßig gleich große Schnitte von Kalbfleisch, 1 ganze, weiße spanische Zwiebel, mit

einigen ganzen Gewürznelken besteckt, und  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis sind die Hauptzugehöre dieser Suppe, und werden zusammen in einer weißen kräftigen Brühe weich gesotten. Ist dieses geschehen, so wird der Kapaun, die Kalbschnitte und die Zwiebel von dem Reis abgesondert, und das Fleisch fein zusammengeschnitten und gestoßen, wornach man auch diese Masse wieder mit ein wenig weißer Suppe anfeuchtet, und durch ein Saartuch oder Sieb rein durchpassirt. Nun vereinigt man sie mit dem bereits weich gesottenen Reis, salzt das Ganze, und hat der Speise ihre Vollendung gegeben.

Zu dieser Suppe ist es auch üblich, auf einem Teller geriebenen Parmasan-Käse nebenbey herum zu reichen. Sollte diese Suppe zu dick zu werden scheinen, darf sie mit klarer Suppe verdünnt werden.

### Kapaun- oder Poulard = Panade.

1 Kapaun, oder 1 Poulard, und 2 abgeriebene Semmeln werden in einer weißen guten Suppe weich gesotten, dann wird das Fleisch des Geflügels von den Knochen abgelöst, zum Haschee fein zusammengeschnitten, und mit den weich gesottenen Semmeln vermengt. Alles dieses wird durch ein Haarsieb oder ein Saartuch getrieben, und gesalzen, aber nicht mehr gesotten, sondern nur heiß gemacht.

### Abgegossene Suppe.

Wenn man 6 Eyerdotter mit 1 Unchtlöffel voll kalter Suppe abgesprudelt hat, legt man 1 halben Viertel gute Butter dazu, und gießt weiße siedende Suppe darauf, welches dann immerfort auf dem Feuer gesprudelt wird, bis die Eyer anziehen. Man salzt es, und richtet es auf gerösteten Semmel-Croutons an. Dieser Suppe mehr Wohlgeruch zu geben, schabt man auch ein wenig Muscatnuß darein.

### Grüne Erbsensuppe.

Vor allem wird eine Maß grüner Erbsen, denen man grüne Zwiebel und grüne Petersilie beygibt, mit so viel Wasser, als nöthig ist, sie zu bedecken, weich gesotten. Ist alles Wasser versotten, und sind die Erbsen weich, so zerstößt man

sie in einem Mörser. Während diesem läßt man  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter oder Schmalz auf dem Feuer zerlaufen, rührt es mit 1 Kochlöffel voll Mehl so lange ab, bis es zu schäumen anfängt, und gibt 1 Stück magere Schneideschinke dazu. Damit rührt man die gestoßenen Erbsen durch, und schüttet so viel Bouillon darein, als nöthig ist, die Erbsen gehörig dick zu machen. Durch ein Haarsieb getrieben, muß es einen kleinen Zeitraum hindurch langsam kochen, wornach man es mit einem guten Theil fertigen Spinatopfen fein abrührt, noch einmahl durch ein Sieb treibt, und nach Gebühr salzt. Ohne es mehr kochen zu lassen, wird es auf in Würfel geschnittene und in Butter geröstete Semmeln im Topfe angerichtet.

In Ermangelung der grünen Erbsen kann man auch gedörrte Erbsen gebrauchen, mit welchen auf die nämliche Weise verfahren wird, und sie zuletzt mit Spinatopfen grün macht. Eben so wird die durchgetriebene Suppe von gedörrten Fischen bereitet, nur daß sie auch öfters mit Limoni-Saft oder mit gut versottenem Essig gesäuert wird.

### Gestohene Kapaunensuppe.

Von den Rippen eines gebratenen Kapauns wird das Fleisch abgelöst, fein geschnitten, und mit den Dottern von 6 hartgekochten Eiern zusammengestoßen. Dieses wird in einer Maß weißer Suppe mit einer abgelopften Semmel gut versotten, gesalzen, und durch ein Saartuch getrieben, und dann auf dem Feuer beständig mit dem Unrichtlöffel aufgezogen. Man nehme sich aber wohl in Acht, daß es nicht mehr siede. So weit fertig, gibt man kleine gebähte Semmelscheiben oder gebackene Groutons hinein, und schiekt die Suppe zur Tafel.

### Sauerampfer-Suppe.

Eine bedeutende Menge Sauerampfer wird von den Stängeln gezupft, gewaschen, und mit spanischer Zwiebel in zerlassener Butter gedünstet. Dieses stäubt man mit 1 Kochlöffel voll Mehl ein, und füllt 1 Maß gute weiße Suppe darauf, womit es versotten wird. Weiters treibt man es mit 6 harten Eyerdottern durch ein Haarsieb, und salzt es. In diesem Zustande muß das Ganze auf dem Feuer wohl gerührt, aber nicht gekocht

werden. Zum Schlusse kommen in Schmalz oder Butter gebackene Croutons dazu.

### Durchgeschlagene Wurzelsuppe.

Hierzu werden 1 gelbe Rübe, 1 Sellerie, 1 spanische Zwiebel, 3 weiße Rüben, 3 Kohlrüben, 2 Stücke Kohl, eine halbe Maß grüner Erbsen abblanschirt, mit 1 Stück Schneideschinken und Kernfett nebst ein wenig Gewürz eingerichtet, und weich gedünstet. Als dann kommt die Schinke hiervon weg, und die Wurzeln, vom Saft abgeseiht, werden in einem Mörser gestossen, und durch ein Haarsieb geschlagen. Der davon ausfallende Saft wird, wenn er erst von allem Fette gereinigt ist, auch dazu gegeben. So wird alles zusammen mit 1 Maß Consommé abgerührt, gesalzen, und nachdem es auf dem Feuer nur gewärmt, aber nicht wieder gesotten worden ist, über wenige fein geschnittene, im Ofen gebähte Semmeln angerichtet.

### Durchgetriebene Scherrübensuppe.

Dazu gehören 6 Hände voll Scherrüben, welche man rein pugt und blätterweise fein schneidet, und in  $\frac{1}{4}$  Pfund zerlassenem Speck mit  $\frac{1}{4}$  Pfund gestossenem Zucker braun anpaffirt. Auf diese Art vorbereitet, werden sie mit 1 Stück Schinke in einer Maß braunen Suppe weichgesotten, und durch ein grobes Sieb geschlagen. Damit es aber die gehörige Dicke erhält, wird wieder alles mit  $\frac{1}{2}$  Maß, oder noch mehr Suppe abgerührt, dann gesalzen, und warm gemacht, aber nicht gesotten, über Croutons angerichtet.

### Gestossene Fasansuppe.

Nachdem man einen Fasan, eine Schnitte Kalbfleisch, 1 Stück Schneideschinke, mit beygegebenem Wurzelwerk, 1 spanischen Zwiebel, die mit Gewürznelken besteckt ist, und  $\frac{1}{4}$  Pfund Kernfett mit einem Schöpflöffel voll Suppe gut abgedünstet hat, nimmt man das Fleisch von den Knochen des Fasans ab, schneidet es sammt der Kalbschnitte recht fein zusammen, und gibt dieses Haschee erst zu allerletzt in die ganz fertige, schon bereitete Suppe, die man von den zusam-

mengestochenen Knochen, und dem Dunstsaft mit  $1 \frac{1}{2}$  Maß guter Schü-Suppe recht verkocht hat. Alles zusammen wird durch ein Sieb passirt, gesalzen und mit gebähten Semmel-Croutons angerichtet. Es ist auch üblich, diese Suppe mit extra gesottene Reiskörnern oder Kaisergerstel zu geben.

### Reißschleim.

Eine beliebige Menge Reiß, geklaubt, gewaschen und in weißer Suppe ganz weich gesotten, gibt diesen Schleim, der dann durch ein Haarsieb getrieben, und nach Verhältnis mit guter weißer Consommé verdünnt wird.

### Gerstenschleim.

Wenn man  $\frac{1}{2}$  Pfund gröbere Gerste mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl, und  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser gut abgerührt hat, gibt man sie auf ein Sieb, damit sich das Wasser davon absondert. Dann wirft man die abgeseibte Gerste in einen Topf, und gießt das abgelauene Mehlwasser nebst  $\frac{1}{2}$  Maß guter weißer Suppe wieder darauf, siedet alles schleimig langsam ab, und wenn man den auf diese Weise fertigen Schleim anrichtet, passirt man ihn durch ein Haarsieb. Scheint er zu dick zu werden, nimmt man weiße Consommé zur Verdünnung zu Hilfe.

### Angelegte Croute = Suppe.

Man versiede die abgeschnittene Rinde von 2 Semmeln mit  $\frac{1}{2}$  Maß brauner Suppe gut, und dick, und thue es in ein mit Butter bestrichenes porzellanenes oder silbernes Casserolle, an dessen Boden man es auf Kohlenfeuer langsam anlegen, und Croute fassen läßt. Diese Croute wird dann oben mit in Butter gebackenen Semmelscheiben, gesottene und klein geschnittenen Poulards, gesottene Bratwürsten, und verlorne Cyern garnirt, und mit klarer Suppe, die sie in einer abgetrennten Kanne begleitet, zur Tafel gesendet.

Beliebigen Falles kann man auch auf Nebentellern mit geriebenem Parmasan-Käse aufwarten.

## Angelegte Kohlsuppe.

Die Grundlage dieser ist, wie bey vorhergegangener Suppe, eine in porzellanener oder silberner Casserolle verfertigte und am Boden angelegte Semmel, dazwischen aber mit fetter Suppe kurz verdünsteter und zerschnittener Kohl rangirt wird. Man garnirt dann diese Suppe mit gesottenem Kaiserfleisch, klein zerschnittenen grillirten, oder gebackenen Hühnern, zerschnittenen Brat- oder geräucherten Würsten, und schickt sie eben so, von klarer brauner Suppe in einem andern Geschirre begleitet, zur Tafel.

Nicht minder üblich ist es, und gut, eine ausgezogene Tasche von Leberwürsten unter den Kohl zu rangiren.

## Linsen-Coulis mit zerstoßenen Repphühnern.

In eine Casserolle gibt man  $\frac{1}{2}$  Maß im Wasser kurz und weich gesottene Linsen, 1 Repphuhn, 1 Stück Schneideschinke, 1 mit Gewürznelken besteckte spanische Zwiebel, und läßt dieses alles mit 2 Maß fetter brauner Suppe kochen, bis das Repphuhn weich ist. Ist es weich, wird es herausgenommen, sammt allen Knochen im Mörser fein gestoßen, wieder unter die Linsen gerührt, und alles durch ein Haarsieb streng getrieben, und gesalzen. Sollte es gar zu dick werden, verdünnt man es mit etwas Schü, worauf es mit ein wenig gebackener, in Würfel geschnittener Semmel als vollendet angerichtet werden kann. Man pflegt auch, statt Semmel, steifgesottene Reiskörner dazu zu geben. Die Suppe darf aber nicht gesotten, nur warm gehalten werden.

## Gestofene Lebersuppe.

$\frac{1}{2}$  Pfund Kalbsleber,  $\frac{1}{2}$  Semmel, und 2 Eyer aus dem Schmalz ausgebacken, alles zusammen in einem Mörser gestoßen, in eine Casserolle gethan, und mit einer Maß brauner Suppe aufgefüllt, läßt man das Ganze, ein Bißchen Muscatblüthe darüber gestreut, gut verkochen, und schlägt es durch ein Sieb, worauf man es in die Casserolle zurück leert, unter beständigem Rühren auf dem Feuer nur warm werden läßt, salzt, und über gebähter Semmel zur Tafel anrichtet.

## Flecksuppe.

Die dazu bestimmten Flecke müssen vor Allem gut ausgewaschen, und mit starker weißer Suppe weich gesotten werden, die man dann wieder abseigt, und die gesottene Flecke zu einem Haschee hackt. So werden sie mit einem Stück Butter, 4 Champignons, grüner Petersilie, und ein Bißchen Zwiebel, welches ebenfalls fein zusammengeschnitten werden muß, überdünstet, mit 1 Kochlöffel voll Mehl bestäubt, und zum Schlusse mit der abgeseigten Flecksuppe, und wenn diese zu wenig wäre, noch mit einer andern  $\frac{1}{2}$  Maß Suppe gesotten; des Salzens nicht vergessen.

## Hirnsuppe.

Hat man 2 Kalbshirn in ein wenig fetter Suppe kurz abgekocht, so treibt man sie durch ein Sieb. Mittlerweile aber schneidet man 6 Champignons, ein wenig grüne Petersilie und Zwiebel fein zusammen, passirt es mit einem Stück Butter an, bestäubt es mit einem halben Kochlöffel voll Mehl, läßt dieses wieder dünsten, und gibt dann das Hirn hinein. Dieses füllt man mit 1 Maß guter Suppe auf, und würzet es mit ein Bißchen gestoßenem Pfeffer und Salz, und läßt alles zusammen gut versieden, daß man es über gebähte Semmel gießen und fertig zur Tafel geben kann.

## Suppe mit Pudding.

$\frac{1}{4}$  Pfund Butter oder gutes Rindschmalz wird mit 4 ganzen Eiern und 4 Dottern abgetrieben, dazu man eine von der Rinde entblöste, und in Milch erst geweichte, dann aber gut ausgedrückte Semmel gibt, so wie auch noch  $\frac{1}{4}$  Pfund würfelig geschnittenes Mark, und so viel Mehl, als man zwischen 5 Fingern halten kann; das Salzen versteht sich von selbst. Aus diesem wird eine Gattung Schötel geformt, und auf eine mit Butter stark bestrichene Serviette gethan. Diese schnürt man aber doch nur so zusammen, daß sie oben noch etwas Luft behält, läßt den Bündel in einem Hafen eine volle Stunde in gesalzenem siedenden Wasser kochen. Man nimmt ihn dann heraus, und der Pudding ist fertig, welcher nun in einen

Suppentopf gegeben, darüber gute weiße oder braune klare Suppe gegossen, und diese gesalzen wird.

### Suppe mit grünen Erbsen und jungen Hühnern.

Zwei junge Hühner werden blanschirt, und wieder in kaltes Wasser getaucht, damit sie weiß bleiben. Dann wird jedes in 6 Theile zerschnitten, diese mit einem Stück Butter, 2 fein geschnittenen Champignons, grüner Petersilie, und ein wenig Zwiebel gut anpassirt. Dazu gibt man 6 große Unrichtlöffel voll weiße deutsche Sauce, nebst 1 Maß weißer Bouillon, und läßt alles so lange zusammen kochen, bis die Hühner weich sind. In der Zwischenzeit wird ein Seitel von den feinsten grünen Erbsen mit Butter und grüner Petersilie ebenfalls zur gehörigen Weiche gedünstet, und zu den Hühnern in die Suppe gethan, worauf das Ganze nur noch gesalzen, und mit gebackener Semmel oder Croutons angerichtet werden darf.

### Vermichell-Suppe.

Sie hat ihren Nahmen von den italienischen Mehlspeisen, welche schon in verschiedenen Formen gefertigt zum Verkaufe gebothen werden; als: die so genannten Habernudeln, verschiedenen Ringel, Hohlhippen, Makaroni u. s. w. Man kocht diese Mehlspeise in gute klare Suppe ein, nachdem sie vorher immer in siedendem Wasser stark abblanschirt, aber hernach wieder in kaltem abgekühlt worden ist.

Die gewöhnlich einzukochenden Mehlspeisen in die Suppe sind: Fleckerln, Nudeln, geriebenes Gerstel, Zweckerln, Rockerln.

Bei solchen ist bloß zu bemerken, daß sie, um hinlänglich gekocht zu seyn, nur einige Minuten aufsieden dürfen. Das beste Kennzeichen, daß Mehlspeisen gut ausgekocht sind, ist, wenn sie sich beim Ende im Topfe empor treiben. Sind diese Gattungen Mehlspeisen einmahl zur Tafel angerichtet, dürfen sie ja nicht lange stehen bleiben, weil sie sich sonst zu schleimig und weichlich auflösen.

Es ist auch nichts Seltenes, daß man diesen Suppengattungen ganze Poulards, Kapaune, Kalbsknochen, Kalbsbriesen, gefüllte Wammel, Lämmerne gefüllte Brüste, kleine Lämmerne Schlägel u. dgl. beygesetzt, die vor dem Einko-

den der Mehlspeise gleich mit der Suppe weich gesotten werden können.

Wo von der Bereitung der Teige gesprochen werden wird, behält sich der Verfasser vor, auch die Verfertigung dieser verschiedenen Mehlspeisen zu behandeln.

## B. Fasten = Suppen.

### Weisse klare Fischsuppe.

Diese Suppe kann auch zu verschiedenen Speisen verwendet werden.

Man wählt einige kleine Gattungen Karpfen, ein Paar Schleine und 12 Frösche; dazu setzt man verschiedenes Wurzelwerk, als: gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie, Poree und einige Champignons, von Gewürzen einige ganze Gewürznelken, 1 Blättchen Muscatblüthe, einige Körner ganzen Pfeffer und 1 Stück ganzen Ingwer.

Dieses alles läßt man in einer Rondelle oder Casserolle mit 1 Stück Butter auf Kohlenfeuer langsam schwinden, gibt noch 8 gebackene Eyer dazu, und füllt es mit klarer Erbsenbrühe auf. So läßt man es langsam fortsieden, und seibt es zuletzt durch eine Serviette zu beliebigem Gebrauche rein ab. Man kann auch Schildkröten darin weich sieden, die dann wie schießlich verwendet werden können.

### Erbsenbrühe.

Sie ist zur Zufüllung der Fastensuppen und Fastenspeisen bestimmt. Darum soll in einer vollständigen Küche davon immer ein hinlänglicher Vorrath seyn.

Man läßt  $\frac{1}{2}$  Maß durre Erbsen recht lange in 3 Maß Flußwasser kochen, mengt Sellerie, Petersilie, gelbe Rüben, 1 spanische Zwiebel, wenig ganzes Gewürz dazu, und seibt die Brühe ab, die dann sogleich zu jedem nöthigen Falle zu verwenden ist.

### Fasten = Schü, oder braune klare Fastensuppe.

Wird mit allen den Ingredienzien, und auf die nähmliche Weise bereitet, wie die weisse klare Fastensuppe. Nur ist da-

bey das Besondere zu beachten, daß sie sich, ehe sie mit der Erbsenbrühe aufgefüllt wird, gleich der Fleisch-Schü-Suppe langsam braun anlegen muß. Die dazu zu nehmenden Karpfen und Frösche werden gebacken darunter gegeben.

### Durchgetriebene dürre Erbsensuppe.

Wird eben so behandelt, wie bey den Fleischsuppen schon gelehrt worden ist. Daß statt der Rindsbrühe hier klare braune Fastenbrühe zugefüllt werden muß, versteht sich von selbst.

Der nähmlische Fall wird es bey der grünen Erbsen-, dürren Fisol-, Linsen-, allen Pflanzen- und fein geschnittenen Kräutersuppen seyn, wo ebenfalls alle Sorten Fleisch, Schinke und Speck mit Fischgattungen ersetzt werden müssen. Auch Brot-, Semmel-, Gerstel, und Reissuppe leiden in ihrer Verfertigung keine Veränderung, als daß sie sich auch statt der Rindsbrühe nur mit brauner oder weißer Fastensuppe begnügen müssen, die meistens mit einigen Eyerdottern legirt wird.

Wo bey Fleischsuppen Parmasan-Käse zu geben vorgeschrieben ist, muß dieser auch in der Fastensuppe beybehalten, und Butter und Rindschmalz für Speck und Kernfett gebraucht werden.

Überhaupt darf bey Fastenspeisen das Wurzelwerk, Gewürz und Zwiebel nicht gespart werden, da sie zur Erhöhung des feineren Geschmacks unausweichlich nothwendig sind.

Alle Mehlspeisen: Fleckerln, Nudeln, Vermichell, geriebenes Gerstel, Zweckerln, Nockerln, Knödel und Strudel, können eben so gut in Fasten- als Fleischbrühen eingekocht werden, und ist dabey die nähmlische Weise zu beobachten, nur bey Füllung der Strudeln nimmt man statt des Fleischgebäckes, Fischgebäckes.

### Gestosene Karpfen- oder Hechtensuppe.

Ein Paar kleine Karpfen oder Hechten werden ausgenommen, eingesalzen, mit Mehl bestäubt, und mit einer zerschnittenen Semmel in Schmalz ausgebacken, alles zusammen im Mörser gestossen, und mit einigen Champignons, 1 zerschnittener spanischen Zwiebel und ein Paar Gewürznelken anpassirt.

Darauf gießt man 2 Maß klare Fasten-Schü, läßt es ziemlich lange verkochen, treibt es durch ein Haarsieb oder Saartuch, und hält es, ohne es mehr kochen zu lassen, nur warm. Man richtet diese Suppe gewöhnlich über in Würfel geschnittenes und in Butter geröstetes Brot an, oder man gibt auch in Würfel geschnittenes Eyerdotter-Consommé zulegt hinein.

### Krebsuppe.

30 kleine Krebse werden übersotten, Scheren und Schweife ausgelöst, und einseitigen zur Seite gelegt. Aus den Schalen von 15 Stücken verfertigt man eine Krebsbutter. Die übrigen 15 Stücke werden im Ganzen mit einem gebackenen Hechtenkopf, und einigen in Schmalz gerösteten Semmelscheiben in einem Mörser zerstoßen. Dieses läßt man sammt  $\frac{1}{2}$  spanischen Zwiebel, einigen Champignons, mit der Hälfte von der verfertigten Krebsbutter gut anschwitzen, füllt ungefähr 2 Maß weiße klare Fastensuppe darauf, und verkocht es lang und gut.

In diesem Zustande treibt man es durch ein Sieb, mengt ein wenig Muscatnuß, und Salz darunter, und legirt es mit der noch übrigen Krebsbutter. Diese vermischt man aber mit einer starken Messerspitze voll Mehl, damit sie sich nicht im Fett zertheilen kann, und die Suppe, wie es sich gehört, durchaus gleich geröthet wird. Nun nimmt man die zuerst ausgelösten Scheren und Schweife der Krebse wieder hervor, und gibt sie, nebst gewürfelt geschnittener, und in Krebsbutter gerösteter Semmel dazu. Man pflegt zu dieser Suppe auch übersottene Spargelköpfe, einige Stücke gezupften Hechten und dessen zerschnittene Leber, und gedünstete kleine Murrachen zu thun.

### Schildkrötensuppe.

Von der dazu gewählten Schildkröte werden Kopf, Füße und Schweif abgehauen, und sie von der ersten schwarzen Haut gereinigt. So läßt man sie in einer Fastensuppe weich kochen, und zergliedert sie in kleine Theile; man passirt sie mit 2 blätterweise zerschnittenen Champignons, ein wenig Zwiebel, grüner Petersilie, und einem Stück Butter gut in einer Cassé-

rolle an, staubt 1 Kochlöffel voll Mehl darein, und läßt es, weiße gute Fastensuppe daran gegossen, gut verkochen. Am Schluffe wirft man übersottenen klein geschnittenen Spargel, gedünstete Maurachen, und klein gebackene Semmelknödeln dazu.

### Rogensuppe.

Eine fein und länglich zerschnittene gelbe Rübe, 1 Stück Petersilie, 1 Stück Pasternack, einige Champignons zu 2 rohen Karpfenrogen, werden mit 2 Maß brauner klarer Fastensuppe so lange gekocht, bis das Wurzelwerk ganz weich ist. Dann zerdrückt man den Rogen, daß er sich, vollkommen auflöst, mit der Suppe vereinigt, salzt das Ganze, und richtet es über würfelig geschnittene, in Butter geröstete Semmel an.

### Fischbäuschelsuppe.

Ein geschnittenes Fischbäuschel, nebst einem Rogen, wird in einem Topfe mit 1 Maß klarer Erbsenbrühe, und  $\frac{1}{2}$  Seitel guten Essig gesotten. Dazu thut man ein Bouquet, d. i. 1 Stückchen gelbe Rübe, 1 Stück Petersilie,  $\frac{1}{2}$  Stück Sellerie, 1 Sträußchen Kuttelkraut und  $\frac{1}{2}$  Lorbeerblatt, mit einem Bindfaden fest zusammengebunden, weil man es wieder heraus nehmen muß, wenn alles gesotten ist. Ferner 1 spanische Zwiebel, mit einigen Gewürznelken besteckt, die man auch zu Ende wieder heraus nimmt. Während dieses versotten wird, läßt man 1 Kochlöffel voll Mehl in einem Stück Butter oder Schmalz ganz gelblich anlaufen, und rührt die indessen gut versottene Suppe damit fein ab; worauf alles zusammen noch eine Viertelstunde gesotten wird, und nur noch gesalzen zu werden braucht, um sie über in Scheiben geschnittene gebähte Semmel anzurichten.

### Schwammerlsuppe.

Nägelschwämme, Pilzling, oder Champignons werden rein ausgewaschen, blätterweise oder länglich geschnitten, mit  $\frac{1}{2}$  Häuptel fein geschnittener Zwiebel und grüner Petersilie in einem Stück zerlassener Butter gut anpassirt, und mit 1 Kochlöffel voll Mehl bestaubt. So vorbereitet, rührt man alles mit

1 Maß Erbsenbrühe fein ab, salzt und würzt es. Ist die Suppe lang und gut versotten, wird sie über gebähte Semmelscheiben angerichtet. Man kann auch nach Belieben ein Paar Löffel voll guten Milchrahm darein mengen.

### Saure Milchrahmsuppe.

Hat man einen großen Kochlöffel voll Mehl in einem Stück zerlassener Butter mit ein wenig fein geschnittener Zwiebel gelblich anlaufen lassen, so rührt man  $\frac{1}{2}$  Maß guten Milchrahm darunter, und sprudelt alles zusammen mit  $\frac{1}{2}$  Maß Erbsenbrühe gut ab. So läßt man das Ganze eine kurze Weile verkochen, wirft das nöthige Salz, und ein wenig geschabene Muscatnuß darein, und gießt über gebähte Semmelscheiben die vollendete Suppe.

### Einbrennsuppe.

Vor allem bereitet man von einem Stück Schmalz und 2 oder 3 Löffeln voll Mehl eine ganz dunkelbraune Einbrenn. Darauf gießt man, sobald alles braun ist, nach und nach so viel siedendes Wasser, als es bedarf, um zur gehörigen Dicke zu kommen, und läßt es gut abgerührt verkochen. Sie wird dann durch ein Sieb geseiht, über klein würfelig geschnittene Semmel in den Topf geleert, gesalzen, und zu Tische geschickt. Manche geben zu Ende 1 oder 2 Unrichtlöffeln voll Milchrahm dazu, oder sprudeln auch ein Paar ganze abgeschlagene Eyer hinein.

### Milchsuppe.

Eine Maß gutes Obers wird mit einer verhältnismäßigen Menge Zucker, worin man zur Erhöhung des feinen Geschmacks auch ganzen Zimmt, oder ganze Vanille thun kann, in einer Casserolle mitgesotten, wieder herausgenommen, und über gebähte kleine Semmelscheiben zur Tafel angerichtet. Außer diesem läßt sie sich auch mit mehreren Eyerdottern legiren, oder man kann das Obers mit abgeschälten, fein gestoßenen Mandeln versehen, die man dann nach Einmahl Aufsieden gut durchpassirt, zuckert, und zur Tafel gibt. Im letzteren Falle bleibt der Zimmt oder die Vanille weg, damit sie nur den Mandelgeruch beybehält.

## Weinsuppe.

Man mengt 3 Seitel guten weißen Wein, 1 Seitel Wasser, 1 Stück Zucker, 1 Stück ganzen Zimmt, ein wenig Citronen-Schalen, einige ganze Gewürznelken zusammen, und siedet alles dieses eine halbe Viertelstunde. Ehe sie zu Tische gebracht werden soll, muß man aber das Gewürz wieder heraus nehmen. Man macht eine Liaison von 6 Eyerdottern mit einem kleinen Stückchen Butter, schüttet den siedenden Wein darauf, und sprudelt alles durcheinander. Den Schluß machen fein geschnittene Semmelscheibchen, die mit feinem Zucker bestäubt, und glacirt werden; das Glaciren geschieht mit einer glühenden Schaufel.

## Biersuppe.

Ein Stück ganzer Zimmt, einige Gewürznelken, Citronen-Schalen und Zucker werden zusammen mit 3 Seitel weißen Bieres gesotten. Unterdessen gibt man in einen Topf die Dotter von 6 Eiern, ein Stück Butter, und  $\frac{1}{2}$  Seitel sehr gutes Obers, welches man alles durcheinander sprudelt. Nachdem man das Gewürz und die Citronenschalen herausgenommen hat, gießt man das Bier im Eude dazu, sprudelt es wiederhohlt, und bringt sie, über länglich geschnittene und gebähte Semmel gegossen, zu Tische.

## Abgegossene Suppe.

Acht Eyerdotter, 1 Stück Butter,  $\frac{1}{2}$  Seitel Obers, oder saurer Rahm, eine Messerspitze voll geschabener Muscatnuß sprudelt man, in einen Topf gethan, vollkommen durcheinander, und gießt eine Maß gute weiße siedende Fastensuppe darauf. Man quirlt sie nun noch einmahl, nur nahe am Feuer, gut ab, und füllt sie ohne Weiterem über fein geschnittene und gebähte Semmelschnitten in das zur Tafel bestimmte Geschirr.

Es ist auch üblich, in diese Suppe feingebackte, und gut gedünstete Kräuter, als: Sauerampfer, Kerbelkraut und Schnittling, zu geben.

Um Schlusse aller dieser hier vorgetragenen Suppengattungen kann nicht unterlassen werden, zu bemerken, daß jene bey den Fleischsuppen aufgeführten Zuthaten, z. B. ge-

backene Erbsen, Pofesen, von Buttermilch gebackene Hascheekrapfeln, mürbe Risolen u. s. w., auch zu den Fastensuppen gegeben werden können. Nur muß die Fülle oder das Haschee, statt vom Fleische, von Fischen seyn.

Wir haben außer den berührten Suppen wohl noch eine ziemliche Reihe, jedoch minder bedeutende, Fleisch- und Fastensuppen, über deren Zubereitung eine Anleitung überflüssig wäre. Ist man einmahl in den Hauptgrundsätzen und Handgriffen eingeweiht, so kann es Niemanden schwer werden, einfachere Aufgaben der Art zu lösen.