180. Ruttelfled-Suppe.

In eine Casserolle gibt man 1 Kilo geputte Kuttelflede, gießt soviel Wasser darauf, dass es 3 Finger hoch über dieselben zusammengeht und läst sie weich kochen. Blätterig geschnittenes Brot wird mit etwas Knoblauch in beliebigem Fett geröstet und in eine tiefe Schüssel gegeben. Die weichgekochten Kuttelflede, welche sein nudelig geschnitten werden müssen, gibt man zu dem Brot und gießt dann nach Geschmack gesalzenen und gepfesserten Sud von den Kuttelfleden darüber. Anstatt Knoblauch kann man auch nudelig geschnittene, geröstete Zwiebel darüber geben.

Falten-Suppen.

Allgemeine Bemerkung. Bei den Fastensuppen, welche mit Wasser Grbsenswasser bereitet werden, kann nach Belieben zu einem Quantum von 2 Liter Suppe $1^1/_2$ Liter Wasser Wein oder Erbsenwasser und $1^1/_2$ Liter weißer Wein oder $1^1/_8$ Madeirawein genommen werden.

181. Einbrenn-Ertract zu Suppen und Sancen.

Man gibt in eine Casserolle beliebiges Fett, läst es heiß werden und gibt in das heiße Fett das nöthige Mehl, rührt es gut untereinander, so dass es ein leichter Brei ist. Dazu gibt man etwas gestoßenen Pfeffer, Kümmel und Salz und läst es zusammen braun rösten. Dann füllt man die Masse in einen irdenen oder blechernen Topf und bewahrt sie auf. Wenn davon gebraucht wird, so nimmt man einen Löffel voll, gießt es mit einigen Löffeln kalten Wassers auf und läst es kochen.

182. Klare Fisch-Suppe. (Potage de poisson.)

Man gibt in eine Casserolle ungefähr 12 Deka Butter, 1 Häuptel sein blätterig geschnittene Zwiebel, ungefähr 1 Kilo geputzte, geöffnete, ausgewaschene und in Stücke geschnittene Schleihe. Der Kopf derselben wird in 4 Theile zerschlagen. Wer sich nicht genau an die Fastenzeit hält, kann zu der blätterig geschnittenen Zwiebel 16 Deka blätterig geschnittene Rindss oder Kalbsleber geben und lässt diese zugedeckt rösten, damit sie schön braun wird. Wenn dies geschehen ist, gießt man 1/4 Liter kaltes Wasser darauf und lässt es zugedeckt dünsten, man muss jedoch sehr bedacht sein, dass es nicht andrennt. Die braune Masse gießt man mit 2 Liter kalten Erdsenwasser, anstatt Erdsenwasser kann man auch gewöhnliches Wasser nehmen, auf und läst sie ungefähr 2 Stunden langsam kochen. Das Fett wird abgenommen, die Suppe durch ein seines Sieb geseiht und dann beliebig verwendet.

Das Erb se nwassen, welches vorher erwähnt wurde, wird auf solgende Weise bereitet: Zu 3 Liter Wasser nimmt man ½ Liter getrodnete Erbsen und lässt diese zugededt 2½ Stunden langsam kochen, damit das Wasser klar bleibt und den Geschmack aus den Erbsen herauszieht. Dieses Erbsenwasser wird zu mehreren Gattungen Fastensuppen verwendet.

183. Burzel-Fastensuppe zur Bereitung aller anderen Fastensuppen. (Bouillon maigre aux racines.)

2 Stück gelbe Rüben, 3 Stück Zwiebel, 2 Porre, 1 Kopf Sellerie, wäscht man sehr gut, schneidet alles sein blätterig und gibt es in eine Casserolle, in welcher sich 32 Deka Butter befinden. Man läst dies solange rösten, die eine goldgelbe Farbe hat. Zu diesem kommt dann ½ Liter getrockneter Erbsen nebst etwas Sauerampser, Kerbelkraut und Petersilie, gießt es mit 3 Liter kaltem Wasser auf und läst diese Wurzelsuppe ungefähr 2 Stunden langsam

fochen. Zugedeckt muss sie beiläufig $^{1}/_{2}$ Stunde stehen, aber nicht mehr kochen. Unterdessen wird sich die Suppe durch das ruhige Stehen geklärt haben. Man seiht sie dann durch ein Sieb in einen irdenen Topf und stellt sie dis zum weiteren Gebrauche kalt. Diese Wurzelsuppe kann man zur Bereitung aller Kräuter-Fastensuppen oder Saucen verwenden. Erbsen können wegbleiben, man kann sich mit Wasser allein behelfen.

184. Kränter-Kastensuppe. (Soupe aux fines herbes.)

In 32 Deka Butter wird ein Teller sein geschnittener Sauerampser, etwas sein geschnittenes Kerbelkraut, etwas grüne Petersilie, ebensoviel Sellerie und Häuptelsalat zugedeckt langsam gedünstet. Man gibt etwas Salz und Muscat-nus dazu, gießt dies mit 2 Liter Wasser und läset es 3/4 Stunden zugedeckt kochen. Hierauf wird die Suppe durch ein Sieb passiert und mit gebähten Semmelstücken zu Tisch gegeben. Es können auch einige Lössel Rahm, mit drei Eierbotter abgesprudelt, dazukommen.

185. Erbsen-Fastensuppe. (Soupe maigre aux pois.)

Man kocht $^{1}/_{2}$ Liter Erbsen in Wasser weich und passiert sie. Von 16 Deka Butter und soviel Mehl, als diese auffassen, wird eine lichte Einbrenn gemacht und etwas feingeschnittene Zwiedel darin geröstet. Dieses gießt man dann mit 2 Liter Wasser auf, gibt die passierten Erbsen und etwas Salz dazu, rührt es gut untereinander, lässt es gut verkochen und passiert es.

Linsen= und Fisolensuppe wird ebenso bereitet, nur wird sie mit Wein ober Essig gesäuert.

186. Sellerie-Fastensuppe. (Soupe maigre au céleri.)

Ein Kaffeelöffel grüne, fein geschnittene Petersilie wird in 4 Deka Butter geröstet, mit $^1/_2$ Liter Erbsenwasser aufgegossen, gut verkocht, abgeseiht, dann 2 Köpfe abgeschälte, in Würfel geschnittene Sellerie dazugegeben und weich gedünstet. Hierauf wird von 12 Deka Butter und soviel Mehl als nöthig ist, eine blassgelbe Einbrenn gemacht, mit 2 Liter Erbsenwasser aufgegossen, wie eine Einmachsuppe abgerührt, die gedünstete Sellerie, Salz, Gewürz und $^1/_4$ Liter Milchrahm hineingegeben und dann gut verkocht.

187. Fifch-Fastensuppe. (Soupe maigre aux poissons.)

Man gibt in eine Casserolle 32 Deka Butter, 2 Stück blätterig geschnittene Zwiebeln, 2 gelbe Rüben, ein kleines Stück Sellerie, 1 Petersilienwurzel und läst dies heiß werden. ½ Kilo Karpfen, ½ Kilo Hecht, ½ Kilo Schleihen oder ½ Kilo Bleinzen und, wenn man hat, einige von Haut befreite Frösche und 1 Aal werden abgeschuppt, ausgenommen, gewaschen, in Stücke geschnitten und zu dem Wurzelwerk gegeben. Man läst dies zugedeckt rösten, nachher gibt man 1 Liter kaltes Wasser dazu und läst es zugedeckt vönsten. Wenn man will, kann man etwas Gewürz dazugeben. Dann nimmt man die Fischstücke heraus, befreit sie von Gräten und Haut, stellt sie mit etwas Fischsuppe warm und gibt sie kurz vor dem Anrichten in den Suppentops. Das Übrige wird alsdann mit 2 Liter kaltem Wasser oder Erdsensud aufgegossen und durch 2 Stunden langsam gekocht. Man stellt hierauf die Suppe beiseite, nimmt davon das Fett rein ab, seiht sie durch ein Sied und gibt sie zu den Fischstücken in den Suppentops nebst gebähten Semmeln oder Faschnocken. Es können zur Suppe auch nur einerlei Fische genommen werden.

188. Fastensuppe vom Aalfisch. (Soupe maigre à l'anguille.)

Der Aal wird auf ein Brett gelegt und ihm zwei Finger oberhalb des Schweifes auf ber breiten Seite mit einem icharfen Melfer ein ftarker Schnitt durch die Gräten beigebracht, damit das Blut herauslaufen fann. Das Borgehen. um die Saut des Males abzugiehen, ift verschieden. Einige hängen ihn mit dem Ropf an einen Saken, ichneiden die Saut rundherum auf, lösen fie soviel als möglich mittelst eines Tuches vorsichtig ab und ziehen sie dann schnell herunter. Es bleibt aber ober dem Tette des Aales eine feine Saut, welche auf diese Art nicht losgemacht werden fann, daher ist eine bessere Behandlung folgende: Man stedt den Nal auf einen Spieß, last ihn dann auf der Glut oder Spiritusflamme von allen Seiten so anbrennen, das die Saut eine Rrufte bilbet. Mit einem groben Tuche wijcht man dann die Saut sammt dem Fett schnell herunter. Ein Aal im Gewichte eines Kilo wird abgebraten, ausgelöst, das Fleisch vorsichtig von den Gräten herabgenommen, in fingerdide, schiefe Blättchen geschnitten und in 2 Liter Fastensuppe weich gekocht. Man gibt die Aalstücke in den Suppentopf und übergießt sie mit 2 Liter gewürzter Burgel-Fastensuppe, worin der Naal gefocht wurde.

Un mer fung. Es ift angezeigt, die Fastensuppe mehr gewürzt und fett zu halten.

189. Fisch-Benichel-Suppe. (Soupe au laitance de carpe.)

Man schneidet in eine Casserolle 1 Stück Zwiedel, von jedem Wurzelwerk 1 Stück, einige Stück Beizkräutel (Kuttelkraut), 1 Lordeerblatt, 1 singerdreites Stück Citronenschale und wenn man shat, einen zerhackten Karpfenkopf; diese gießt man mit ungefähr 2 Liter kaltem Wasser auf, gibt soviel Sisig dazu, als nöthig ist und läst es eine Stunde lang kochen. Unterdessen macht man von 16 Deka Fett und ebensoviel Mehl eine dunkle Eindrenn und gießt sie mit der kochenden Masse auf, rührt dadei fleißig, damit es keine Bröckeln bekommt. Hierauf gibt man, wenn man will, ½ Liter Rahm und das nöthige Salzdazu, läst es gut verkochen, seiht es durch ein Sied in eine andere Casserolle und kocht es nochmals. Das abgehäutete und rein ausgewaschene Milchnerund Rognerbeuschel vom Karpfen gibt man dann in die kochende Suppe und läst es ungefähr ½ Stunde kochen. Die Beuschel werden hierauf herausgenommen, in Stücke geschnitten und in den Suppentopf gegeben, dann wird die Suppe darübergegossen; sie muss einen angenehm säuerlichen Geschmack haben und von brauner Farbe sein. Mit gebähten Semmeln wird sie zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Statt des Essigs kann man weißen Wein und statt des gewöhnlichen Wassers Erbsenwasser nehmen.

190. Niederländer-Suppe. (Soupe à la hollandaise.)

Bon 16 Defa Butter oder Fett und soviel Mehl als nöthig ist, macht man eine lichte Einbrenn. Zu 2 Liter Wasser und etwas Petersilienwurzel gibt man 16 Defa ausgelöste, fein geschnittene Sardellen, ein wenig Sellerie und Anoblauch, sowie fein geschnittene Eitronenschale, läst es gut verkochen und gießt die Einbrenn mit diesem und $^{1}/_{10}$ Liter Milchrahm auf, gibt Salz und Ingwer dazu und läst es gut verkochen. Es kann passiert oder unpassiert zu Tisch gegeben werden.

191. Gestoßene Fasten-Suppe. (Soupe maigre à la reine.)

Der Ropf eines Rarpfen oder eines beliebigen anderen Fisches wird in Stücke geschnitten, in Mehl und Semmelbröseln paniert mit 8 Deka blätterig geschnittenen Semmeln, 1 Stück Zwiebel und 3 ganzen Eiern in Fett gebacken und mit mehreren Körnern Gewürz gestoßen. Unterdessen gibt man in eine Casserolle 8 Deka Fett und ebensoviel Mehl, läst es anpassieren, gibt das

Gestoßene dazu und gießt es mit $2^1/_2$ Liter Erbsenwasser oder Wasser auf. Unter öfterem Umrühren lässt man es 1 Stunde lang kochen, durch ein Sieb wird es in eine Casserolle passiert, das Fett davon abgeschöpft, hierauf in den Suppentopf gegeben und mit gebähter Semmel oder Fridatten angerichtet.

192. Fasten-Suppe. (Soupe maigre.)

1 Kilo gereinigtes Schill- oder Hechtenfleisch wird gebraten; das gebratene Fleisch gibt man in eine Casserolle, dazu 10 Deka Butter, 8 Deka Reis, $2^{1}/_{2}$ Liter Fastensuppe und 6 hartgesottene Eierdotter, dann läst man es zusammen kochen; hierauf wird alles gut vermengt, durch ein Sieb passiert, das nöthige Salz und Gewürz dazugegeben. Weil die Suppe nach dem Passieren nicht mehr kochen dars, gibt man sie in eine Casserolle, stellt diese in heißes Wasser und rührt die Suppe mit dem Löffel öfter um.

193. Kraft-Fasten-Suppe. (Consommé maigre.)

Ungefähr ½ Kilo recht braum gebratene Fische, einige Stücke Schwarzbrot und etwas in Tett geröstete Zwiebel, Petersilie und Sellerie stoßt man sein zusammen, gießt es mit 2 Liter Erbenwasser oder Wasser auf, läst es gut verkochen und licht einbrennen; dies wird dann durch ein Sieb passiert und noch ein wenig aufgekocht. Man serviert die Suppe mit gebähten Semmelschnitten.

194. Reis-Suppe mit Paradiesäpfeln. (Soupe de riz aux tomates.)

6 Stück gewaschene, auseinandergerissene Paradiesäpfel werden mit etwas Zwiebel gedünstet und mit 16 Deka rohem Reis in 8 Deka heiße Butter gegeben. Man gießt dies mit 2 Liter Wasser auf und läst es ungefähr 1/2 Stunde zugedeckt langsam kochen. Man serviert hiezu geriebenen Parmesankäse. Die Suppe kann passiert und unpassiert zu Tische gegeben werden. Wenn sie passiert wird, gibt man geschnittene Semmelstücke dazu.

195. Paradicsäpfel-Suppe. (Soupe à la turque.)

8 Stück große Paradiesäpfel werden jeder in zwei Theile getheilt und in eine Casserolle gegeben, dann gibt man 3 Sträußchen Petersilie, ein kleines Stückden weiße Zwiebel dazu und läst dies nun entweder mit $1^1/_2$ Liter weißer Suppe oder mit ebensoviel Wasser $1/_2$ Stunde langsam kochen. Unterdessen läst man 8 Deka Butter und 8 Deka Mehl zusammen anpasseren, gießt die odige Suppe unter fleißigem Rühren dazu, läst dies sodann noch $1/_2$ Stunde kochen, gibt das nöthige Salz, nach Belieben Pfeffer dazu, und passer es hierauf durch ein Sied. In diese Suppe kann man auch entweder $1/_4$ Liter weißen Wein oder $1/_{16}$ Liter Madeirawein geben; nach Belieben kann sie auch gezudert werden. Diese Suppe wird gewöhnlich mit gedünstetem Reis und grünen Erbsen serviert, es können aber auch sonstige beliebige Beilagen oder würfelig geschnittene, gekochte Kartossel dazukommen. In Ermangelung von frischen Paradiesäpfeln nimmt man $1/_4$ Liter Paradies=Marmelade und $3/_4$ Liter Suppe und bereitet sie weiters wie oben angegeben.

196. Gerstenschleim-Fastensuppe. (Crême maigre d'orge.)

1/2 Liter gerollte Gerste wird in 2 Liter Wasser und 12 Deka Butter durch ungefähr 2 Stunden langsam gekocht, hierauf säuert man dies mit 1/4 Liter sauerem Rahm und Essig nach Bedarf, gibt Salz und 1 Gewürznelke und, wenn man will, Gewürz dazu. Dieses alles läst man einige Zeit kochen, rührt es gut untereinander und passiert es durch ein Sieb. Der Geschmack der Suppe muss angenehm säuerlich sein.

197. Zwiebel-Suppe. (Soupe à l'oignon.)

In 16 Defa Butter oder Fett gibt man 4 Häuptel Zwiebel, welche man in 2 messerrückenbreite, halbe Ringeln schneidet, läst sie etwas anrösten, bestaubt sie mit dem nöthigen Mehl und läst sie gelb rösten, hierauf werden sie mit 2 Liter Wasser aufgegossen und durch 1 Stunde langsam gekocht. Man würzt die Suppe mit Salz, etwas Muscatnuss und, wenn man will, Neugewürz; 1 Lösfel sein geschnittener Petersilse streut man darüber und gibt sie mit gebähten Semmelschnitten in den Suppentops. Die Suppe kann vor dem Anrichten auch durchpassiert werden.

198. Suppe mit gebadener Zwiebel. (Potage à la Clairmont.)

Man schält ganz kleine Zwiebelchen ab, taucht sie in Mehl, gibt sie in heiße Butter oder Fett, und läst sie solange backen, bis sie goldgelb sind. Dann gibt man sie in einen Suppentopf, gießt heiße Bouilson darüber und serviert sie mit gebackenen Erbsen, wie es in Nr. 123 angegeben ist, oder mit gebähten Semmeln.

199. Schwämme-Suppe. (Soupe aux Champignons.)

Von 16 Deka Butter oder Fett, dann Mehl nach Bedarf, wird eine lichte Eindrenn mit etwas fein geschnittener Zwiedel gemacht, diese mit 2 Liter Wasser aufgegossen und gut verkocht; Salz und Gewürz wird beliedig dazugegeben. 1 Teller, ungefähr ½ Kilo, sein blätterig geschnittene Schwämme wäscht man gut aus, röstet sie in 6 Deka Butter mit etwas grüner Petersilie und läst diese mit ¾ Liter Milchrahm und Essig nach Bedarf zugedeckt dünsten. Dieses wird mit der gekochten, durchpassierten Suppe aufgegossen und ungefähr ½ Stunde gekocht. Das Fett wird rein abgenommen und die Suppe mit gebähten Semmeln und den Schwämmen zu Tisch gegeben. Liebt man die Schwämme nicht in der Suppe, so gießt man diese vor dem Anrichten durch ein Sieb.

Anmerkung. Die besten Gattungen Schwämme für die Suppe sind Pilsling, Morcheln, Nagelschwämme oder Champignons.

200. Einbrenn-Suppe. (Soupe des pauvres gens.)

In 16 Deka Butter oder 12 Deka Schweinesett gibt man soviel Mehl als nöthig ist, läst es ziemlich braun werden, ½ Kaffeelöffel Kümmel dazu, den man etwas mitrösten läst, gießt die mit 2 Liter kaltem Wasser auf und verrührt es wie die Einmachsuppe. Sodann kommt, wenn man will, Gewürz dazu, man läst alles sehr gut verkochen (ungefähr ½ Stunde), passiert es und richtet es an. Die Einbrennsuppe muss ein schönes braunes Aussehen haben.

201. Gefäuerte Suppe. (Soupe au vinaigre.)

In 10 Deka Butter gibt man 1 Kaffelöffel fein geschnittene Zwiebel und läst diese etwas rösten. Soviel Mehl als nöthig ist, ungefähr 3-4 Kochlöffel, werden dazu gegeben und mitgeröstet, dann mit $1^1/2$ Liter Wasser und soviel Essig, als erforderlich ist, ausgegossen und gut verkocht. Nachher seiht man das Gekochte durch ein seines Sieb, gibt Salz und Muscatnuss dazu und verwendet es nun. Man kann Kudeln, Fleckerln oder dergleichen in die Suppe einkochen.

202. Geröftete Semmel- (Panadel-) Suppc. (Panade.)

1 Liter geriebene Semmelbröseln werden in 24 Deta Butter langsam lichtbraun geröstet und hierauf mit $2^1/_2$ Liter leichter Fastensuppe oder Wasser

aufgegossen, ungefähr $^{1}/_{2}$ Stunde langsam gekocht mit Salz und etwas Muscatnuss gehoben, gut abgeschlagen und angerichtet. Wenn man will, kann man sie mit 4 Eierdottern legieren.

203. Franzöfische Semmel-Suppe. (Soupe au pain blanc à la française.)

22 Deka abgerindete, blätterig geschnittene Semmeln gibt man in eine Casserolle, dazu 2 Liter kaltes Wasser, 16 Deka Butter, 5 Fäden zerriedenen Safran und bringt es unter fortwährendem Rühren zum Kochen, gibt dann etwas Salz und, wenn man will, Gewürz dazu und läst es aufkochen. Dann gibt man 6 Cierdotter, mit $^{1}/_{4}$ Liter sauren oder sühen Rahm gut abgeschlagen, unter beständigem Rühren dazu. Dies gibt eine etwas dick, aber schmackhafte Suppe.

204. Erdäpfel-Suppe. (Coulis de pommes de terre.)

In 16 Deka Butter oder Fett wird ein Kaffeelöffel fein geschnittener Zwiebel und ebensoviel grüne Petersilie geröstet, soviel Mehl als nöthig ist dazugegeben und etwas gelb geröstet. Mit 2 Liter kaltem Wasser wird es solange aufgerührt bis es kocht, damit sich keine Bröckeln bilden, hierauf wird 1 Teller würfelig geschnittene, ausgewaschene, rohe Erdäpfeln, 1 Prise geriebener Majoran und etwas Salz dazugegeben, dann solange gekocht, bis die Erdäpfel vollkommen weich sind, hierauf wird die Suppe mit gebähten Semmel angerichtet.

205. Durchgestrichene Erdäpfel-Suppe. (Purée de pommes de terre.)

2 Zwiebeln, 1 Stück Sellerie, 1 Porrewurzel, 1 Petersilie, alles sein blätterig geschnitten, wird in 16 Deka Butter geröstet; man gießt dies mit ungefähr 2 Liter kaltem Wasser auf, gibt 1 gehäuften Teller roh geschälte, in Scheiben geschnittene Erdäpfel dazu und lässt sie vollkommen weich kochen, dann passiert man das Ganze durch ein Sieb, gibt ½ Liter Rahm, etwas Muscatnus und Salz dazu und lässt es noch einmal aufkochen. Ist die Erdäpfelsuppe zu dick, so kann sie mit Obers, Milch oder Wasser verdünnt werden.

206. Schnecken-Suppe. (Soupe aux limaces.)

20 bis 30 Stück Schnecken werden rein gewaschen, in Salzwasser gekocht, aus den Schalen mittelst einer Gabel oder Dressernadel herausgenommen, der Stein aus den Schnecken ausgelöst und das Schneckensleisch mit etwas grüner Petersilie sein zusammengeschnitten. Nun gibt man in eine Casserolle 8 Deka Butter, die geschnittenen Schnecken hinein und läst es 10 Minuten dünsten. Dann stäubt man es mit 4 Deka Mehl und gießt es entweder mit Erbsensuppe oder mit Wurzelsuppe (Nr. 183) auf, läst die Suppe aufsochen, legiert sie mit 3 Sierdottern und serviert sie dann mit gebähten Semmeln. Die gekochten und gereinigten Schnecken können auch geschnitten in beliebige Fastensuppen gegeben werden.

207. Erbsen-Suppe mit Schnecken. (Purée de pois aux limaces.)

25 Stück gesottene Schnecken werden, nachdem sie aus ihren Häusern genommen, rein geputzt und klein geschnitten sind, mit etwas sein geschnittener grüner Petersilie, ebensolcher Zwiebel und Eitronenschalen vermischt. 4 Deka in Butter geröstete Semmelbrösel und einige Löffel Rahm rührt man dazu und läst es verkochen. Hierauf gibt man 2 ganze Eier dazu, rührt es gut untereinander und bestreicht damit alsogleich geröstete Semmelschnitten. Man legt sie in eine Casserolle, deren Boden mit Rahm bedeckt ist und läst sie zugedeckt warm stehen. Bor dem Anrichten begießt man sie mit guter Erbsensuppe.

208. Archs-Suppc. (Coulis d'écrevisses.)

25 mittelgroße Krebse werden in Salzwasser gesotten, die Scheren und Schweischen ausgelöst und in den Suppentopf gegeben. Die Krebsschalen werden mit einer beliebigen Fastensuppe zusammen gestoßen und dann passiert. Die weitere Behandlung ist wie bei der vorhergehenden Suppe.

209. Archs-Ragout-Suppe. (Potage aux écrevisses.)

20 Stück Krebse werden mit 1 Kaffeelöffel Kümmel und einigen Sträußchen grüner Petersilie in kochendes Salzwasser gegeben und solange gekocht, bis sie roth aussehen, hierauf löst man die Scheren und Schweischen aus und gibt sie in den Suppentops. 16 Deka Butter und die Schalen gibt man in einen Mörser und stoßt sie zusammen, läst sie dann in einer Casserolle übersdünsten und presst sie durch ein Sieb in eine andere Casserolle. Diese Krebsbutter läst man heiß werden, gibt das nöthige Mehl dazu und lässt es rösten. 8 Deka Reis gibt man zu dem gerösteten und gießt es mit 2½ Liter Erbsenwasser oder Wasser auf, worauf man es unter beständigem Rühren zum Kochen bringt. Wenn man hat, gibt man 3 auseinandergerissen Paradiesäpfel oder 3 Esslöffel Paradies-Marmelade dazu und lässt es so 1 Stunde langsam kochen. Dann wird es durch ein Sieb in eine Casserolle passiert und das nöthige Salz beigemischt. Diese Suppe wird mit 12 Deka gedünstetem Reis, Krebsschweischen und mit ¼ Liter in Salzwasser gekochten grünen Erbsen serviert, oder nur mit gebähten Semmeln und Krebsschweischen zu Tisch gegeben.

210. Krebs-Jus- (Shüh-) Suppe.

10 in Salzwasser gekochte Krebse stoßt man zusammen und gibt sie nebst 20 Deka Butter in eine Casserolle, dazu 4 Deka geröstete Semmelschnitten, 2 Häuptel Zwiebel, 2 halbe gebratene oder gebackene Fischköpse, einige Stücke seinblätterig geschnittene, weiße und gelbe Rüben, etwas Kohl und läst dies alles weich dünsten, hierauf gießt man das Gedünstete mit 2 Liter Erbsenwasser oder gewöhnlichem Wasser auf, läst es aufkochen, passert es und gibt Salz und Psesser dazu. 12 Deka in Milch gedünsteter Reis wird in die Suppe gegeben. Man kann auch weniger Reis und diesen mit gebähten Semmelschnitten in die Suppe geben.

211. Archs-Suppe. (Bisque d'écrevisses.)

Mit 10 Deka Butter werden blätterig geschnittene Zwiebel, Carotten, Sellerie, Betersilie und Champignons, von jedem 2 Stück, lichtgelb zusammen geröstet, hierauf etwas Salz, eine Messerspike Capennepsesser, eine Messerspike Rümmel, 20 gewaschene lebende Krebse und ½ Liter Kochwein dazu gegeben, die Casserslegut verschlossen und das Ganze gedünstet. 25 Deka Reis werden mit guter Suppe oder Wasser ebenfalls weich gedünstet, dann werden die überdünsteten Krebse aus dem Sud genommen, die Scheren und Schweischen ausgelöst und in den Suppentopf gegeben, die Schalen mit dem Wurzelwerk und dem gedünsteten Reis werden gestoßen, durch ein Haarsied passiert, in eine Casserolle gegeben, mit 2 Liter Suppe verdünnt, noch einmal ausgesocht, nochmals passiert, ein Gläschen Cognac oder Madeirawein dazugegeben und darauf im Suppentopf mit den darin besindlichen Krebsschweischen angerichtet.

212. Hummer- oder Languften-Suppe.

In eine Casserolle gibt man 16 Deka Butter, '5 Stück Schalotten und 5 Stück Rocambole, etwas grüne, fein geschnittene und in Butter geröstete

Betersilie. Dann gibt man einen lebenden, reingewaschenen Hummer oder eine Languste im ganzen oder in Stücke zerschnitten auf das Geröstete, übergießt den Hummer mit 2 Liter kochendem, jedoch nicht zu starkem Salzwasser, 1/2 Liter weißen Wein oder 1/4 Liter Madeirawein und läst es 1/2 Stunde zugedeckt langsam kochen. Hierauf nimmt man den Hummer heraus, löst das Fleisch aus, schneibet es in Stücke und gibt es in den Suppentops. Die zarte Schale des Hummers wird in einem Mörser sehr fein gestoßen, mit etwas Buttersauce abgerührt, in die Suppe gegeben und aufkochen gelassen. Dann passiert man die Suppe, salzt sie nach Geschmack, gibt, wenn es zu wenig ist, noch etwas Wein dazu, und gibt sie in den Suppentops nebst Nockerln oder Knödeln zu dem zerschnittenen Hummer.

213. Frosh-Suppe. (Soupe aux grenouilles.)

16 Deka abgerindete, fein geschnittene Semmeln werden in 1 Liter Erbsenwasser gekocht, 4 gereinigte, blätterig geschnittene Champignons lässt man in 6 Deka Butter rösten, gibt zu diesem ungefähr 10 Stück ganze Frösche oder 20 Stück Froschschenkel, 2 Liter Erbsenwasser oder Wasser und lässt es weich kochen. Das Fleisch löst man dann von dem Gerippe der Frösche los und gibt es in den Suppentopf. Das Gerippe wird gestoßen und mit der Suppe zu den kochenden Semmeln geseiht, gut untereinandergerührt, gesalzen, mit 4 Dotter und ½ Liter Obers abgesprudelt, hierauf durch ein Sieb passiert, zu dem Fleische in den Suppentopf gegeben und mit gebähten Semmeln angerichtet. Nach Belieben kann man Madeirawein, gewöhnlichen weißen Tischwein oder Champagner dazugeben.

214. Durchgestrichene Frosch-Suppe. (Coulis de grenouilles.)

20 von der Haut befreite Froschschenkel, von welchen man früher die Zehen abschneidet, werden gewaschen, mit einem Tuche getrocknet und mit 8 Deka Butter, 1 Stück Zwiebel und 4 Stück gereinigten, blätterig geschnittenen Champignons geröstet, mit etwas Citronensaft und 1/4 Liter Wein weichgedünstet. Dieses wird mit 8 hartgesottenen Eiern sein gestoßen. 14 Deka Butter werden heiß gemacht, soviel Mehl als diese auffassen, dazugegeben, geröstet, mit 3 Liter Suppe aufgegossen, und eine Stunde langsam gekocht, während welcher Zeit man das Fett rein abnimmt. Nachher gibt man die gestoßenen Froschschenkel dazu, passiert sie durch ein seines Sied und gibt sie in eine Casserolle. Vor dem Anrichten wird die Suppe dis zum Sieden gebracht, gesalzen und mit gebähten Semmelschnitten, Reis oder Rudeln oder beliebigen Suppenspeisen zu Tisch gegeben.

215. Echte Schildfröten-Suppe. (Soupe vraie tortue.)

Man verwendet hiezu 2 mittelgroße Schildkröten, und zwar legt man sie auf einen Tisch, hält eine kleine, glühende Schaufel auf den Rücken einer jeden, worauf die Schildkröte den Kopf und die Füße von sich strecken wird, die man bei großen Thieren (den Kopf zuerst) mit einer Hacke schnell abschlägt, bei kleinen mit einer Schere oder Jange rasch abzwickt; nun gibt man die Schildkröten, damit das Blut und die Unreinigkeit sich loslösen kann, durch eine Stunde in lauwarmes Wasser; nach Verlauf dieser Zeit legt man sie in eine Casserolle, gießt kaltes Wasser darauf und läst sie solange kochen, die sich die grüne Farbe von den Schildern loslöst (nach ungefähr 1/4 Stunde); unterdessen belegt man eine Casserolle, in welcher man 20 Deka Butter zerlassen hat, mit 1 Stückseinblätterig geschnittener spanischer Zwiedel, einigen ebenso geschnittenen

Champignons, 1 gelben Rübe, 1 Sellerie und 1 Petersilienwurzel, gibt die Schildfröten sammt ihren Schildern hinein und läst das Ganze ungesähr $^{1}/_{2}$ Stunde zugedeckt langsam dünsten (das Wurzelwerk muss eine braune Farbe haben), dann gießt man $2^{1}/_{2}$ Liter Wasser auch Erbsenwasser auf, gibt 8 Deka Reis dazu und läst es 1 Stunde langsam kochen. Man legt hierauf die Schildkröten auf ein Brett, befreit sie von ihren Schildern, der Schild wird an der Seite aufgeschnitten, und schneidet das Fleisch in beliebig große Stücke (wie z. B. Huhnstücke). Die Suppe wird dann durch ein Sieb passer, das Fett abgenommeu, Salz und, wenn man will, Gewürzbeigegeben, mit dem Schildkrötensleische 10 Minuten aufgekocht und mit Faischnockerln, Krebsknödeln oder gebähten Semmelstücken in den Suppentopf gegeben. Die Suppe kann, wenn man will, mit beliebigem Wein gehoben werden.

Anmerkung. Man kann auch in Büchjen oder Dosen importierte Schildkröte zu dieser Suppe verwenden. Diese wird aus der Dose herausgenommen, weichgekocht und so wie die Obigen behandelt.

216. 3mitierte Schildfröten-Suppe. (Soupe fausse tortue.)

Einen geputten, gewaschenen Kalbskopf (wie unter Nr. 618 erklärt wird) sammt der Zunge läst man in Suppe oder Salzwasser weichkochen, bebt ihn dann aus dem Sud heraus und trochnet ihn mit einem Tuche ab, sticht dann mit einem Ausstecher aus dem Ralbstopf runde, oder schneidet beliebige Stude; diese gibt man mit 1/2 Liter Rindsuppe und 1/4 Liter Madeirawein und, wenn man will, mit 8 Deta feinblätterig geschnittenen Trüffeln in eine Casserolle und läst sie ungefähr 1/2 Stunde zugedeckt kochen. Unterdessen macht man eine Einmach von 14 Deta Butter und ebensoviel Mehl, läst einen fein= blätterig geschnittenen Champignon und etwas grune Beterfilie roften, gießt es mit 2 Liter Rindjuppe oder Brühe, worin der Kalbstopf gekocht wurde, auf und läst es gut verkochen. Das abgehäutete, in Salzwasser gekochte Sirn wird in Stude geschnitten und in den Suppentopf gegeben; hierauf passiert man die Einmachsuppe in die Casserolle, worin sich der Ralbstopf mit Suppe und Wein befindet, gibt Salz, wenn man will, Pfeffer dazu und läst es noch einmal auftochen, worauf man es mit Faich oder Brojelknodeln oder geröfteten Gemmelftüden zu dem Ralbshirn gibt.

217. Moc-tourtle-Suppe.

Man belegt den Boden einer Casserolle mit 8 Deka rohem Nierensett und 8 Deka Kernsett, gibt auf dasselbe ein in Scheiben geschnittenes Häuptel Zwiebel; Carotten, Petersilie, Sellerie, je 2 Stück, und legt auf dieses 1 Kilo gehackte, rein gewaschene Kälberbeine, 1 Kilo Rindsbeine und ½ Kilo Schinkensbeine, die Casserolle wird hierauf gut verschlossen und der Inhalt solange gedünstet, die Sich das Fett flar zeigt, dann wird das Fett abgeschüttet, mit 4 Liter Suppe oder mit ebensoviel Wasser aufgegossen, 5 Stück Pfesserver, 1 Gewürznelke und 1 kleines Stück Muscatnuss dazugegeben und durch 3 Stunden zugedeckt langsam gekocht, hierauf rein entsettet, durch ein Tuch geseiht und abermals zum Rochen gebracht. Unterdessen mit 1/8 Liter Madeiras oder weißem Wein ab, die es dünnstlüsses inter siesigem Rühren mittelst einer Schneeruthe in die siedende Suppe eingekocht wird; etwas Paradiesäpselpurse oder ganze Paradiesäpsel werden dazugegeben und die Suppe unter österem Abschümmen eine Stunde langsam gekocht. Vor dem Anrichten kommen

3 in Wein gedünstete Trüffeln, 3 gedünstete Champignons, 1 Stück weichzgesottener Kalbskopf, ein Stück ebensolche Junge, alles würfelig geschnitten, mit ½ Liter Madeirawein in den Suppentopf. Die Suppe wird darüber geseiht und mit gerösteten Semmeln, Faschnockerln, gedünstetem Reis, gekochten grünen Erbsen oder kleinen, gebackenen Knödeln sogleich zu Tisch gegeben. Man kann auch klein würfelig geschnittenes, gekochtes oder gedünstetes Schildkrötsleisch dazugeben.

218. Fastensuppe von Rohrhühnern. (Soupe maigre aux poules d'eau.)

12 Defa Butter, 1 Häuptel seinblätterig geschnittene Zwiebel und Wurzelwerf wird in eine Casserolle gegeben, 2 abgehäutete Rohrhühner daraufgelegt und zugedeckt gedünstet. Wenn das Wurzelwerk braun ist, gießt man soviel Wasser dazu, als Suppe erforderlich ist und lässt die Hühner zugedeckt weichstochen; unterdessen macht man eine Einbrenn von 12 Deka Butter, gießt diese hierauf mit dem abgeseihten Sud, worin die Hühner gekocht wurden, auf, rührt sie untereinander und lässt sie gut verkochen. Die Hühner werden in nette Stücke geschnitten und mit Faschknödeln, Bröselknödeln oder dergleichen in der Suppe zu Tisch gegeben.

219. Anftern-Faftenfuppe.

4 Duzend Austern werden geöffnet, aus den Schalen gelöst und in einer Casserolle mit 8 Deka frischer Butter, $^{1}/_{2}$ Häuptel Zwiedel, 1 Bouquet grüner Petersilie, 4 Champignons und $^{1}/_{4}$ Liter weißem, guten Wein gedünstet. Kun wird eine Wurzelsuppe, wie es in Nr. 183 angegeben ist, zubereitet, davon gießt man $1^{1}/_{2}$ Liter auf die Austern und lässt es aufkochen. Dann nimmt man die Austern heraus, legt sie in den Suppentopf, die Suppe wird passiert, mit 4 Eierdottern und $^{1}/_{8}$ Liter gutem Obers legiert in den Suppentopf gegeben. Man kann die Suppe mit gerösteten Semmeln, Obersconsommé 2c. servieren.

220. Abgegoffene Milch-Suppe mit Orangenblüten-Geschmack. (Soupe au lait à la fleur d'orange.)

In $^1/_4$ Liter kochende Milch gibt man 2 Deka Drangenblüten und läst dies ungefähr 1 Stunde lang zugedeckt warm stehen; unterdessen wird 1 Liter kochende Milch über fein geschnittene Semmelschnitten in den Suppentopf gegossen und dieser zugedeckt. In $^1/_4$ Liter kalter Milch werden 8 Eierdotter abgesprudelt; in $^1/_2$ Liter kochende Milch werden 8 Deka Zucker und $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz gegeben; dann das $^1/_4$ Liter Milch mit den 8 Eierdottern hineingemischt und hierauf das $^1/_4$ Liter mit den Drangenblüten dazugeseiht, dieses alles gut durcheinandergerührt und zu der Milch mit den Semmelschnitten geschüttet. Man bekommt daraus 2 Liter Suppe.

221. Mildrahm-Suppe. (Soupe à la crême.)

1/2 Liter Milchrahm wird mit 3 Esslöffel Mehl, etwas Salz und Kümmel abgerührt, in $1^1/_2$ Liter kochendes Wasser eingerührt, verkocht und passiert. Das Gefäß, in welchem man dies kocht, mus jedoch noch einmal so groß sein als die Masse Raum einnimmt, damit sie beim Kochen nicht übergeht.

222. Geschäumte Mandel-Suppe. (Soupe aux amandes.)

16 Deka abgezogene Mandeln werden, damit sie nicht ölig werden, mit etwas Milch sein gestoßen; dann rührt man sie mit einem Löffel Mehl in 2 Liter lauwarme Milch und läst sie unter beständigem Rühren gut verkochen. In einen Topf, welcher doppelt so groß als die Masse ist, schlägt man 4 Eiers

dotter ein, rührt 8 Deka Zucker, etwas Zimmt oder Vanille und einige Löffel kalte Milch dazu und seiht die kochende Milch durch ein Sieb hinein, sprudelt es auf dem Feuer solange, bis es schaumig wird und richtet die Suppe an.

223. Kastanien-Suppe. (Coulis de marrons.)

1 Kilo Kastanien schält man, gibt sie in kochendes Wasser und läst sie solange darin liegen, bis sich die seine Schale mittelst eines Tuches leicht abnehmen läst. Hierauf gibt man sie in kaltes Wasser und beseitigt alles Unreine davon. Die Kastanien gibt man in eine Casserolle mit 1 Stücken rohen Schinken, 1 kleinen Zwiebel, mit 1 Gewürznelke gespickt, 4 Deka Zucker, 8 Deka Butter und 1 Liter Rindsuppe, und läst es solange zugedeckt dünsten, bis alles weich ist. Zwiebel und Schinken werden hierauf herausgenommen, die Kastanien gut verrührt, mit 1 Liter guter Rindsuppe aufgegossen und durch ein Sieb passiert. Vor dem Anrichten muss die Suppe kochend heiß gerührt werden, man salzt sie und gießt sie über geröstete Brot- und Semmelschnitten. Wenn man will, kann man von 1 gebratenen Huhn das Fleisch auslösen, mit den Kastanien stoßen und passieren. Die Überreste kann man in der Fleischsuppe auskochen, zu den Kastanien geben und damit anrichten.

224. Sago-Suppe mit rothem Wein. (Soupe sagou au vin rouge.)

16 Deka Sago kocht man in Wasser, jedoch nicht zu weich, seiht dann das Wasser ab, gießt zu dem Sago $1^1/_2$ Liter Wasser, je nach der Stärke des Weines, und ungefähr $1/_2$ Liter rothen Wein, Zucker, dass es süß genug ist, und lässt dies solange kochen, bis der Sago durchsichtig ist. Vor dem Anrichten kann man auch etwas Zimmt dazugeben und dieses gut verrühren.

225. Erdbeeren-Suppe. (Soupe aux fraises.)

1 gehäuften Teller Erdbeeren läst man in ½ Liter Wein solange zugedeckt dünsten, dis die Erdbeeren zerfallen, dann passiert man sie durch ein Sieb, gießt ½ Liter Wein und 1 Liter Wasser darauf, gibt Zucker und Zimmt, wenn man will, dazu, rührt es gut untereinander und gibt es mit gebähten Semmelsschnitten in den Suppentopf.

226. 3metichten= (Bflaumen=) Suppe.

20—25 von den Kernen befreite, frische Pflaumen gibt man in eine Casserolle, übergießt diese mit ½ Liter weißem Wein, gibt 8 Deka Zuder dazu und läst es zugedeckt ½ Stunde dünsten. Unterdessen macht man von 8 Deka Butter und soviel Mehl als nöthig, eine lichte Cinbrenn und gießt sie mit 1 Liter Wasser auf, dann werden die Pflaumen durch ein Haarsied passiert, der Saft der Suppe beigegeben und nochmals aufsochen gelassen. Nun wird es gesalzen und, wenn man will, kann man noch 1 Glas Madeirawein und etwas Zimmt dazugeben. Die Suppe wird mit geröstetem Brot oder Faschnockerln z. serviert. Anstatt Wasser kann man auch Fleischsuppe nehmen. Auch kann diese Suppe von getrochneten Zwetschfen bereitet werden, nur nimmt man in diesem Falle rothen statt weißen Wein. Die Suppe muss einen süß-säuer-lichen Geschmack haben.

227. Chocolate-Suppe. (Soupe au chocolat.)

Man legt 24 Deka Chocolate auf ein Blech und läst sie in der Röhre weich werden, gibt sie in eine Casserolle und gießt nach und nach unter beständigem Rühren 2 Liter kochende Milch dazu. Man muss sehr vorsichtig sein, damit es nicht bröckelig wird. Die Chocolate kann auch gerieben in die Milch kommen.

Die verkochte Chocolate wird dann mit 6 Eierdottern, 3 Esslöffel kalter Milch, Zucker nach Bedarf und, wenn man will, etwas Zimmt oder Vanille abgesprudelt und mit gebähten Brot- und Semmelstücken angerichtet.

228. Wein-Suppe. (Soupe au vin blanc.)

1 Kaffeelöffel Mehl wird mit 6 Löffel Obers abgerührt, 8 Eierdotter dazugeschlagen und gut untereinandergerührt. Dieses wird mit 1 Liter kochendem Wein nebst etwas Jimmt und 24 Deka Zucker auf dem Feuer gesprudelt oder mit einer Schneeruthe in einem Schneekesselsel am Feuer geschlagen, und wenn es zu kochen anfängt, durch ein Sieb in den Suppentopf geseiht. Rochen darf die Suppe nicht und, wenn man will, kann das Mehl und der Zimmt wegbleiben. Sollte die Suppe zu wenig süß sein, gibt man Zucker nach Bedarf dazu und wird mit gerösteten Semmeln oder Pfanzel oder Schöberl serviert.

229. Bier-Suppe. (Soupe à la bière.)

6 Eierdotter und 6 Löffel kaltes Obers werden gut verrührt, 1 Liter Bier, 12 Deka Zucker und etwas Zimmt lässt man gut verkochen und sprubelt es zu den Eierdottern.

230. Molfen-Suppe.

Man stelle 1 Liter sauere Molke mit 1 Kaffeelöffel Kümmel ans Feuer und lasse beides gut verkochen. Unterdessen rühre man in einem Topf ein Stück Butter, 2 Cierdotter, 1 Löffel Mehl und 1 Löffel Wasser gut zusammen, gieße unter beständigem Rühren die siedende Molke darüber, salze nach Bedarf, lasse es nochmals aufkochen und serviere die Suppe mit in dünne Scheiben geschnittenem Brote.

Saucen.

231. Univerfal-Sauce.

In 8 Deka Butter röstet man ebensoviel Mehl, gießt dieses hierauf mit $^{1}/_{4}$ Liter weißem Wein und ebensoviel weißer Suppe auf, rührt es gut untereinander und läst es gut verkochen. Mit dieser Sauce können alle folgenden bereitet werden.

232. Butter-Sauce. (Sauce au beurre.)

8 Deka Butter gibt man in eine Casserolle und rührt 8 Deka Mehl hinein, 1/2 Liter weiße Rindsuppe wird nach und nach dazugegossen und solange gerührt, dis sie kocht, dann passiert man sie durch ein Sieb und verwendet sie zu verschiedenen Saucen und Gemüsen.

233. Peterfilien-Sauce. (Sauce au persil.)

1 Esslöffel fein geschnittene Petersilie wird kurz vor dem Anrichten zu der passierten Buttersauce (Nr. 232) gegeben, gut verrührt und einmal aufgekocht.

234. Triiffel-Sauce. (Sauce aux truffes.)

Blätterig oder nudelartig geschnittene Trüffel werden in die passierte Buttersauce (Nr. 232) gegeben und zugedeckt, mit einigen Löffeln Madeirawein und, wenn man hat, mit etwas aufgelöster Suppenglace gedünstet. Ist zu allen Braten und Nagouts zu verwenden.