Von Suppen.

Marksuppe und Rinderbrust mit einer Soße.

Nimm auf zwanzig Personen eine Rinderbrust von zehn Pfund, und zwey Pfund Marksknochen, nimm aber Röhrknochen, in welchen das weiche Mark befindlich, auch nimmt man zur Beylage der Rinderbrust noch ein halbes Pfund Butterknochen. Man setzet die Rinderbrust in einem geräumigen Topfe mit Wasser und Salz an, und schäumet das Fleisch recht rein, thut alsdann etliche Mongold- und Petersilwurzeln, doch nicht mehr als drey Stück von jedem, dazu, und läßt es immer langsam kochen: gießet aber gleich so viel Wasser darauf, als man Brühe zu brauchen gedenkt. Wenn die Rinderbrust gar ist, so legt man dieselbe in eine breite Kasteroll auf die Seite, wo sie beym Anrichten unten auf der Schüssel kömmt; legt auf dem Boden der Kasteroll Limonienscheiben, und ein Stück Butter. Man nimmt

zwey gewässerte Häringe, die eine Stunde im Wasser gelegen, die Haut abgezogen, und mit etwas Butter recht fein geschuppt, auch ein Viertel Sardellen, die gleichfalls eine halbe Stunde gewässert und recht fein geschuppt, ein halb Seitel weißen Wein, und von der Rindfleischbrühe dazu, die aber von dem Fleisch abgeschöpft werden muß, ehe die Mongold- und Petersilwurzeln dazu kommen. Laß das Fleisch mit dieser Brühe langsam kochen, bis es völlig weich ist. Brate hierauf grünen Petersil im Butter aus, und laß sie in einem Durchschlag abtrocknen. Wenn du anrichten willst, so gieße die Brühe zur Suppe durch ein feines Haarsieb, thue sie wieder in den Topf, und lege das Mark hinein, daß es aufkocht, (es wird gleich gar, und verkocht sich wenn es lange kocht). Alsdann nimm es heraus, stich es in Stücke wie Semmelknödel groß ab, und lege es in die Schüssel, lege abgekochten Karviol dazu; alsdann richte die Brühe darüber an. Willst du sie etwas musigt haben, so nimm das Gelbe von vier Eyern, sprüdle es mit einer Messerspitze Mehl recht klein, und gieße es vor dem Anrichten in die kochende Brühe; röste Semmelscheiben recht gelbbraun, und gib sie in der Suppe warm zur Tafel. Das Stück-Rindfleisch richte zum Voressen an, schneide halbe Limonienscheiben, schneide die Brust oben ein, lege immer in einen Schnitt eine Limonienscheibe, und in andern gebratene Petersil, thue etwas Brühe auf die Schüssel, und garniere sie mit ausgebackener Petersil, und länglich geschnittenen Limonienschalen. Allein du mußt zu derselben etwas Semmelbrösel thun, daß sie etwas dick wird; alsdann gib die übrige Brühe in der Sauziere herum. Auf diese Art schmeckt die Rinderbrust weit

kräftiger, als wenn man sie bloß kocht, und Brühe apart macht.

Braune Suppe mit Sagoknödelchen.

Dazu nimmt man vier Pfund mager Rindfleisch, schneidet es in Scheiben, und klopft es mürbe. Alsdann kehrt man es in Mehl um, und legt es in eine Kasteroll in heißen Butter, thut etwas gestoßenes englisches Gewürz dazu, und läßt es braten. Hierauf setzt man drey Pfund anderes Rindfleisch auf das Feuer, salzet und schäumet es, thut ein Bund Basilkum und etliche Petersilwurzeln daran, und läßt es kochen. Wenn das Rindfleisch gebraten, so macht man es wie bey andern braunen Suppen, und gießet von der gekochten Brühe immer nach und nach dazu. Alsdann nimmt man Sago, verlieset und waschet denselben, und kocht ihn mit etwas Fleischbrühe. Man macht ihn etwas feuchte, daß er in Falten zusammen backt, und legt ihn so in die Brühe. Man kann ihn auch nur knapp einkochen lassen, so gehen die Falten nicht auseinander, und man kann sie abstechen, daß die Falten nicht auseinander gehen; dieselben legt man, wenn sie gar sind, in die Schüssel, gießet die braune Brühe durch ein Fleischsieb auf die Sagofalten, thut abgekochten Blumenkohl (Karviol) dazu, so ist sie fertig.

Wassersuppe mit Krebsen.

Nimm in Ermanglung der Fleischbrühe ein halb Dutzend Krebse, koche zwey Theile davon mit Salz ab, brich die Schwänze oder das Fleisch aus den Scheren, und den Abgang stoße in einem Mörser,

thue die Hälfte davon in Wasser, und laß es eine halbe Stunde kochen, stoße den einen Theil Krebsen lebendig, und thu sie zu dem kochenden Wasser, die andere Hälfte gestoßene Krebsen brate im Butter. Alsdann koche ein viertel Pfund Gries mit Wasser und Butter halb gar, koche in den Graupen etliche Stauden Blumenkohl (Karviol), gieße die gekochte Krebsbrühe dazu, thue die Krebsbutter auch dazu, und laß es mit einander durchkochen, so wird es eine schöne Suppe. Etwas gestoßene Muskatblüthen kommen beym Anrichten darüber.

Kraftsuppe.

Man setzet ein und ein halb Maß Wasser auf das Feuer; wenn es kocht, wird gut geriebene Semmel dazu gethan: dieses muß so lange kochen, bis es wie ein dickes Mus ist. Alsdann nimmt man ein halbes Seitel weißen Wein, ein halbes Seitel schwarzes Kirschenwasser, die Schale von einer Limonie, und ein Stück ganzen Zimmet; dieses läßt man noch einmahl aufkochen, sprüdelt dann von zwey Eyern das Gelbe, den Saft einer Limonie, etwas geriebenen Zucker, und einen halben Löffel Mehl in einen Topf; sprüdelt die Suppe wieder hinzu, und wenn es wieder zu kochen anfängt, richtet man die Suppe an.

Noch eine andere gute Suppe.

Man kocht zwey Theile Milch und einen Theil Wasser mit einander, und thut alsdann geriebene Semmel dazu; wenn die Semmel recht klein gekocht, wird sie durch einen Durchschlag gegossen, mit dem Gelben von einem Ey abgesprüdelt, das Weiße zu

Schnee geschlagen, und auf die Suppe gethan, und mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Eine Brotsuppe.

Man kocht ein Stück schwarzes Brot mit einer ganzen abgeriebenen Limonienschale mit Wasser, wenn es weich gekocht, wird es durch einen Durchschlag gerührt, mit dem Gelben von einem Ey abgesprüdelt, und etwas weißen Wein dazu gegossen. Die Suppe muß wieder aufkochen; alsdann wird sie mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Eine sehr wohlschmeckende Kräutersuppe.

Man nimmt Spargel, Kerbel, Sauerampfer, grünen Petersil, Endivien, alte Petersilwurzel, Spinat, alten Seller, alles klein geschnitten und rein gewaschen: gießt so viel kochende Rindfleischbrühe darauf, als man zu essen gewohnt ist, läßt dieses alles eine Stunde zugedeckt von fern beym Feuer stehen, daß es nicht kochet, sondern nur ziehet; wenn die Kraft ausgezogen, wird die Brühe durch ein feines Sieb gegossen, und entweder mit Nudeln oder Reis gekocht, oder auch mit einem Ey abgesprüdelt, und auch mit Semmelschnitten gegessen. Diese Suppe schmeckt vortrefflich, allein man muß sie vorher kosten, ob die Kraft auch ausgezogen, sonst muß man sie noch länger stehen lassen.

Gute Linsensuppe mit Selchwurst.

Wasche gute Linsen, koche sie in Wasser ab, gieße alsdann gute Rindfleischbrühe daran, und thue geschnittenen Seller dazu; hierauf mache Mehl in Butter braun, laß es mit den Linsen durchkochen, wasche

die Selchwurst ab, und richte die Linsen darüber in den Suppentopf an.

Wassersuppe mit Petersil.

Wasche grüne Petersil, die demselben Tage geschnitten, scherbe sie recht fein, und koche sie mit Wasser, Butter und Salz; alsdann sprüdle das Maß Suppe mit dem Gelben von zwey Eyern ab, röste Semmelschnitten gelbbraun, und richte die Suppe an.

Chokoladesuppe.

Auf einen drey Maß Hafen nimm vier Kochlöffel Mehl, und schlag es mit kalter Milch ab, seih es in einem Hafen, hernach rühre drey Maß siedende Milch nach und nach daran, und wieder gut aufsieden lassen, dann nimm ein halb Loth gestoßenen Zimmet, zwey oder drey Zelten Chokolade, und rühre sie besonders mit siedender Milch ab, lege Zucker und ein Stücklein Butter daran, alsdann richte sie auf gebähte Semmel an.

Weiße Schüsuppe.

Eine Rein mit Butter beschmiert, lege etliche Schnitzel Speck, Zwiebel, Petersilwurzen, gelbe Rüben, Seller, ein halb Pfund Saftfleisch, auch Kalbfleisch, oder Hasen, alles blattelweis geschnitten, hinein; einen halben Schöpflöffel voll Rindsuppe darauf gegossen, nimm, wenn man von Hendeln- oder Kapaunen-Flügeln oder Magen hat, selbe dazu, decke den Hafen zu, und laß es dünsten, gib aber wohl acht, daß es nicht braun wird, immerzu Suppe nachgegossen, bis das Fleisch ausgesotten ist. Schütte

Rindsuppe darauf, so viel man braucht, und laß es gut aussieden, sonach durch ein Sieb in einen andern Hafen gesiehen, stelle es zum Feuer, bis Zeit zum Anrichten ist, alsdann richte es über Einbund oder gebähte Semmel an. Aber mache den Einbund also: schneide um zwey Kreuzer Semmel sammt der Rinde klein gewürfelt in einem Weidling, in einem Hafen sechs ganze Eyer genommen, dazu ein groß Seitel Milch, sprüdle es ab, gieß alles über die Semmel, laß es erweichen, treibe ein Ey mit einem großen Stück frischen Schmalz in einem Weidling pflaumig ab, gib die geweichte Semmel, etwas Salz, geschnittenen grünen Petersil, und gewürfelt geschnittenes Mark hinein, rühre es unter einander, schmiere ein Tuch mit Butter, leg es darein, bind es zusammen, laß ein Wasser in einem Hafen eine gute Stunde sieden, sodann in eine Schüssel gelegt, und die Suppe darüber gegossen. Den Einbund kann man in jede Fastensuppen geben, aber kein Fleisch wird dazu genommen.

Braune Schüsuppe am Fleischtage.

Mit Butter eine Rein geschmiert, oder mit Abschöpffette, darein lege etliche Blattel Speck, blättlich geschnittenes Schaffleisch, wenn das Grüne groß ist, so nimm nur eine Petersilwurze, eine gelbe Rübe, ein Stücklein Seller; ist es aber klein, so nimm mehreres, und einen halben Schöpflöffel voll Suppe, laß es einsieden, bis in der Fette prasselt, darnach immer ein wenig Suppe nachgeschüttet, bis es kastanienbraun wird; wenn es nun braun genug ist, so schütte Rindsuppe darauf, so viel du brauchst, hernach laß es gut aussieden; dann wird es durch ein

Sieb gesiehen, und so ist sie fertig. Du kannst darin kochen, was du willst, auch zu verschiedenen Eingemachten brauchen.

Kraftsuppe für Kranke.

Man nimmt ein recht gutes altes Huhn, schneidet es in allen Gelenken los, und knicket die Knochen alle entzwey. Hernach nimmt man zwey Pfund Rindfleisch, und zwey Pfund Kalbfleisch, thut es zusammen in einem Topf, nur ganz wenig Salz dazu, und so viel Wasser darauf, daß es mit dem Topf gerade stehet, nachdem man viel Suppe haben will; doch muß der Topf nicht zu groß seyn, sonst wird die Suppe nicht kräftig. Alsdann deckt man den Topf zu, und setzet ihn in einen Kessel mit kochendem Wasser; das Wasser muß bis an den Rand des Topfs gehen. In die Brühe thut man ein wenig ganze Muskatenblüthe und ganze Nelken, klebt alsdann den Topf zu, und läßt es fünf bis sechs Stunden kochen, es darf aber kein kaltes Wasser dazu gegossen werden. Zuletzt wird die Brühe durchgegossen.

Fischbeischelsuppe.

Das Beischel in Butter mit einem halben Zwiebelhapel gedünstet, etwas Kudelkraut, und einem Lorbeerblattel; wenn es gedünstet hat, nimm das Lorbeerblattel und Zwiebel heraus, das Beischel lege im gehörigen Hafen, gieß ihn voll mit Erbsenwasser an, siede es gut, schneide ein Zwiebelhäpel fein, laß ein Ey großes Schmalzbröckel im Pfandel heiß werden, röste vier Kochlöffel voll Mehl bis braun wird, lege den Zwiebel daran, daß er schön gelb wird, brenne die Suppe damit ein, dann säure es mit Essig, sal-

ze es, nimm ein wenig Gewürz, und ein halbes Seitel Rahm dazu, laß noch gut sieden, hernach richte es, über was beliebt, an.

Klare Erbsensuppe.

Siede Erbsen so viel du brauchst, mit geputzten Petersilwurzen, Seller und gelben Rüben recht gut, eine halbe Stunde vor dem Anrichten seihe so viel Suppe in einen Hafen, als du brauchst, mache mit Zwiebel eine gelblichte Einbrenn, und die Suppe damit eingebrennt, salze sie, lege gestoßene Muskatblüthe daran, und laß es gut sieden.

Marksuppe.

Eine Rein mit wenig Speck belegt, einen Hapel Zwiebel blattelweis geschnitten, geputzten Petersilwurzen, etwas gelben Rüben, Seller, kälberne Beiner oder Schnitzel; auf alles dieses gieße ein wenig Rindsuppe, laß es dünsten, gib aber acht, daß es nicht braun wird, sondern weiß bleibt; wenn es gedünst hat, so schütte die Rein mit guter Rindsuppe voll an, laß es aussieden, alsdann durch ein Sieb gesiehen in dem Hafen, nimm um drey Kreuzer geputztes Mark, laß es sieden, bis Zeit ist zum Anrichten, hernach richte es über gebähte Semmel an.

Suppe mit Obers (Rahm-) schöberl.

Thue einen Löffel voll Mundmehl in einen Hafen, rühre es mit Obers ab, schlage drey Dötter und vier ganze Eyer darein, gieße ein Seitel Obers darauf, rühre es gut ab, schmiere mit Butter ein Reindel, thue das darein, unten nur ein wenig Gluth, laß es

gemach zusammen gehen, gib es in die Schüssel, und richte was für eine Suppe ist, darüber.

Suppe mit Kaisergerstel.

In einen Halbhäferl schlage zwölf ganze Eyer, salze sie und sprüdle sie gut ab, wenn das Häferl mit den Eyern halb voll ist, so nimm kalte oder warme Rindsuppe, so mit das Häferl bis auf den Ranft voll wird, hernach sprüdle es gut, fülle eine Rein mit halb siedenden Wasser, stelle das Häferl mit dem Gerstel darein, decke eine große Hafendecke darauf, daß alles bedecket, laß fest sieden, dann stech es mit einem Eßlöffel heraus, damit es vom Löffel den Form bekömmt, gieße eine Fleisch- oder Fastensuppe darüber. Man kann auch das Kaisergerstel mit Rahm machen: Thue zwey Löffel voll Mundmehl in einen Hafen, rühre es mit einem Seitel Rahm wohl ab, die zwölf ganzen Eyer daran, wenig gesalzen, sprüdle es mit dem Rahm gut ab, hernach siede es wie oben; wenn du es aber nicht zerstochen, sondern ganz haben willst, so schmiere mit Butter ein Häferl gut, das Gerstel darein, und laß es auf obige Art sieden, und gieße ebenfalls eine Fleisch- oder Fastensuppe darüber.

Wassersuppe mit Krebsen.

Man läßt etwas Butter aufbraten, thut Mehl darein, läßt es eine kleine Weile braten, gießt alsdann so viel Wasser dazu, als man zur Suppe zu brauchen gedenkt, thut einen guten Theil Krebsbutter und Krebsschwänze dazu, etwas Salz, etliche Citronenscheiben und Seller, sprüdle sie mit

dem Gelben von etlichen Eyern ab, und röstet Semmelscheiben, welche man bey Anrichten der Suppe einlegt. Man kann auch die Semmelscheiben in mit Mehl gesprüdeltes Eyerklar legen und sie im Butter braten, und solche alsdann in die Suppe legen.

Kräutersuppe am Fleischtage.

Eine Hand voll Sauerampfer genommen, um einen halben Kreuzer Körbelkraut, um einen halben Kreuzer Gartenkreß, von diesen wird es geschmackvoller. Wasche die Kräuter sauber aus, sie zusammen geschnitten, und im Butter gedünstet, sodann einen Kochlöffel voll Mundmehl daran gestaubt, gut umgerührt, und noch ein wenig dünsten lassen, dann einen Schöpflöffel voll Rindsuppe daran geschüttet, laß es alsdann aufsieden, hernach gieße in einem Hafen Rindsuppe darauf, so viel du brauchst, nimm ein wenig gestoßene Muskatblüthe, laß sieden. Wenn du die Suppe recht gut machen willst, so nimm auf ein Maß Suppe in einem besonderen Hafen drey Eyerdötter, salze sie, sprüdle sie recht gut ab, schütte die Suppe nach und nach daran, und sprüdle es wohl, nimm ein wenig Safran dazu, alsdann richte es an, über was beliebt.

Kräutersuppe am Fasttage.

Diese wird wie vorhergehende Kräutersuppe am Fleischtage gemacht, aber nur anstatt Rindsuppe, wird Erbsensuppe genommen.

Kräuter- oder Schüsuppe.

Ein Kasteroll oder eine Rein, solche mit Butter beleget, nimm Zwiebel, gelbe Rüben und Peterſil, nimm Saftfleisch, und in dünne Schnitzel geschnitten, lege es auf die eingerichteten Kräuter, nimm Kalbfleisch, Kapaunerflügel, und gib es dazu hinein, setze es auf ein Kohlenfeuer, und laß es dünsten, rühre es aber nicht viel um, und wenn du spüreſt, daß das Fleisch und der Zwiebel sich schön angelegt, und eine Farbe bekömmt, so gib von der Fleischsuppe einen Saft darauf, und wenn es nicht braun genug ist, so laß es nochmahl aufdünsten. Wenn die Farbe gut ist, so füll es mit Rindsuppe an, und laß es gut ausſieden, hernach seihe es durch ein Sieb, gieße in einen Hafen, schöpfe die Fetten gut ab, stelle es in ein warmes Ort, bis du es brauchst, und richte es auf gebähte Semmelschnittel an. Die Kräuter zu dieser Suppen: Nimm Sauerampfen, Körbelkraut, gelbe Rüben und Peterſil, schneide es wie die Nudel, diese Stücke werden abblauschirt, die Kräuter mit paſſirt, und in die Suppen mit angericht. Du kannst auch einen Kalbsknochen, lämmernes Brüstel, junge Hühner, oder was du willst hinein geben. Diese Schü kannst du zu allen Speisen brauchen, um ihnen damit eine Farbe zu geben.

Grüne Erbsensuppen.

Nimm dürre Erbsen, laß sie weich sieden, lege ein Stück Kalbfleisch darunter, damit die Erbsen geschmackvoller werden, schlag es mit einer Rindsuppen sammt dem Kalbfleisch durch, hernach

nimm einen Spinattopfen, schlage die Erbsensuppen mit sammt den Spinattopfen nochmahls durch das Sieb, damit es ganz dick und grün wird, hernach gieße es in einen Hafen und stelle es zum Feuer, damit es warm bleibt, salze es, und gib etwas Muskatenblüthe darein, und richte es hernach auf gebähte Semmelschnittel an. Den Spinattopfen zu machen. Nimm um ein oder zwey Kreuzer Spinat, zupfe ihn von den Stängeln, hernach wasche ihn sauber aus, und stoße ihn im Mörser, drücke das Gestoßene durch ein Tuch, den Saft aber gieße in eine Pfanne, und laß sieden, hernach gieße das Gesottene auf ein Haarsieb, so hast du den verlangten Topfen. Diesen Topfen kannst du zu allen Einmachsoßen, welche du grün haben willst, brauchen.

Braune Saftsuppe.

Man nimmt um zwey Kreuzer Rindfette, schneidet sie in dünne Blätteln, und beleget eine mittere Rein damit. Etwelche Blättel Speck, dann ein Pfund Saftfleisch, ohne es auszuwaschen, schneidet man es zu dünnen Schnitzeln, klopfet es wohl mit einem Messerrücken, dann richtet man es in eine Rein, gibt ein Paar geschälte Zwiebelhäpel mit Nägerl besteckt, etwelche geputzte Scherrüben, eine weiße geschälte Rübe in Stücklein geschnitten in die Rein, dann setzet man es auf eine kleine Gluth, decket es zu, und läßt es braun dünsten; wenn es anfängt braun zu werden, staubt man eine gute Hand voll Mehl darauf, und läßt es wohl unter einander rösten, man rührt es wieder um, und gießt eine gute Rindsuppe daran, die nicht viel ge-

salzen ist, dann läßt man es eine gute Weile sieden. Hernach stoßet man ein halbesviertel Pfund Mandel, und das gedünste Fleisch aus der Rein dazu, und stoße es auch klein unter die Mandel; hernach legt man es wieder in die Rein und läßt es noch eine Weile sieden, das Gesottene schlägt man durch ein Haarsieb, und gießt es in ein Häferl, man muß aber im Durchschlagen ein wenig nachgießen, daß die Suppe in der Dicke recht wird; man würzet mit Muskatblüthe, und gestoßenen Nägerl, und salzet sie was recht ist, dann wird sie zugedeckt, und ganz von ferne zu dem Feuer gestellt, damit sie nicht mehr siede. Nachdem nimmt man bey einem halben Pfund kälbernes Schnitzel, wäscht es vorher rein aus, und hacket es schön klein, dann nimmt man eine halbe Mundsemmel, schneidet die Rinden vorher weg, weichet sie im frischen Wasser oder Milch, und drücket sie wohl aus, dann zwey Stückel schönes ausgelöstes Mark, ein ganz dünnes Eingerührtes von einem Ey, und einen halben Ey groß Butter, alles dieses wird klein unter einander gehackt. Hernach nimmt man ein halbes Ey groß Butter in einen Weidling, rührt ihn ein wenig ab, gibt das Gehackte hinein, schlägt zwey oder drey Eyer daran, jedes wohl zerrührt, man würzet es mit Muskatblüthe, Nägel, und salzet was recht ist; alsdann nehme man ein Paar Löffel voll davon, um Knöderl oder Würstel zu machen, die man backen oder sieden kann. Hernach nimmt man von einem kälbernen gesottenen Eiterl das Fette, schneidet es mit ein Paar Brüseln gewürfelt, nimmt es zusammen in einem Weidling, zu dem Teig zwey Löffel voll Milchrahm, und wird alles wohl unter

einander gerührt; dann schmieret man eine kleine Rein mit Butter, leget den Teig hinein, schön gleich in die Höhe, setzet es auf eine kleine Gluth, gibt auch oben Gluth, und läßt es schön gelblicht backen. Alsdann nimmt man ein kaltes kälbernes Brätel, um einen halben Kreuzer Kappern, etwas weniges Mark, und hacket alles klein unter einander; hernach nimmt man ein Stücklein Butter in eine Rein, gibt das Gehackte hinein, dazu eine Hand voll Semmelbrösel, etwas geschnittene Limonienschalen, Gewürz was recht ist, von einem halben Limoni den Saft, wie auch um einen halben Kreuzer Kappern, man setzt es auf eine Gluth, und läßt es dünsten, gießet ein wenig Wein daran; damit es aber nicht zu fließig werde; hernach nimmt man das Gebäck von der Gluth, und läßt es abkühlen. Alsdann nimmt man ein feines Mundmehl auf ein Bret, brösle ein halbesviertel Pfund Butter darein, theile es in der Mitte von einander, man salze es was recht ist, schlage ein ganzes Ey daran, und gieße zwey mittere Schalen Wein oder süße Milch dazu; der Teig wird zu einem Flecken gewalket wie ein dünner Messerrücken dick, darauf wird dort und da ein kleines Löfferl voll von dem Gehäck gelegt, man bestreichet es mit Eyerklar um und um, dann sticht man es mit einem mittleren Glas aus, und formiret sie wie die aufgesetzten Pasteteln. Man backe sie schön gelblicht aus dem Schmalz, doch nicht zu gäh. Wenn Zeit ist anzurichten, so richte man die braune Saftsuppe über gebähte Schnittel an, lege das Pfanzel in die Mitte, oder gespickte Tauben, einen gebratenen oder gesottenen Kapaun, oder schön braun in Scherüben gedünstete Maurachen oder Kauli gedünstet,

wie die Knöderl und Würstel. Den Schüsselrand reguliret man mit den Pasteteln, und dann ist die Suppe fertig.

Krebssuppen.

Nimm dreyßig Krebsen, siede davon zwanzig ab, löse die Schweifel und Scheren aus, hernach stoße die Krebsschäler sammt dem Ingeweide zusammen, wasche die übrigen Lebendigen aus, und stoße sie klein, hernach nimm um einen Kreuzer gepfarzte Semmel, drey gebackene Eyer, und stoße es wie das andere, gib in einer Rein ein Stück Butter, gib das Gestoßene hinein, und lasse es auf einer gemachen Gluth wohl durcheinander abdünsten, hernach staube einen Kochlöffel voll Mehl daran, kehre es noch ein Paar Mahl um, und gieße mit Fleischsuppen an, lasse es gut aussieden, seihe es durch ein Haarsieb, gib aber wohl acht, daß keine Schäler durchlaufen, ziehe die Fette ab, salze es, und gib ein wenig Muskatblüthe daran, lasse es aber nicht mehr sieden, lege die ausgelegten Krebsschweifel in den Topf, gib gepfarzte Semmelschnitten hinein, und richte die Suppen darüber an. Am Fasttage wird es auf eben diese Art gemacht, nur mit der Ausnahme, daß es mit Erbsensuppen angefüllt wird.

Braune Suppe.

Man nimmt ein Stücklein Kernfette, ein halb Pfund Rindfleisch, Kälberfüße, Kalbfleisch, Schaffüßel, allerhand Beiner, etwas Peterstl, Seller, gelbe Rüben, dieses alles hacket und schneidet man fein blättlicht, und gibt es in eine Rein, unten

Gluth, und läßt es braun dünsten, damit es aber nicht anbrenne, rühre man es öfters um; wenn alles schön braun ist, gießt man eine Suppe daran, läßt es wohl ausstieden, hernach schlägt man es durch ein Sieb, kocht ein, was man will, und sie ist fertig.

Böhmische Suppe.

Man nehme Kauli, Kohlrabi, wälsche Brokoli, gelbe Rüben, Spargel, Kraut, weiße Rüben, und schneide alles fein länglich, dann überstiedet man es, und dünstet es in Butter mit grünen Erbsen; hernach gießt man eine Rindsuppe darauf, oder man kann auch braune Suppe nehmen, damit sie eine Farbe bekömmt, dann würzet und salzet man sie, und gibt sie auf gebähte Semmel angerichtet zur Tafel.

Kronabetvögelsuppe.

Man nimmt acht Kronabetvögel, wäscht solche sauber aus, und nimmt den Magen heraus, hernach läßt man ein halbesviertel Pfund Butter in einer Rein zergehen, dann legt man die Kronabetvögel darein, und läßt sie rösten; wenn sie eine schöne gelbe Farbe haben, so nimmt man eine gute Hand voll Semmelbrösel, läßt es auch damit schön gelblich rösten, nach diesem nimmt man ein halbesviertel Pfund Mandel in Mörser, vorhin mit einem Tuch rein abgewischt, und stoßet sie klein sammt den Schälern; hernach nimmt man die Kronabetvögel sammt den Bröseln zu den Mandeln, und stoßet alles klein unter einander, dann läßt man wieder ein Ey groß Butter in ein Reindel zer-

gehen, thut das Gestoßene hinein, läßt es wenig rösten, gießet ein wenig Saftsuppe daran, läßt es wohl unter einander sieden, hernach schlägt man es durch ein Haarsieb, die durchgeschlagene Suppe gießt man wieder in ein Reindel, und würzet sie mit etwas Muskatblüthe und Nägerl, dann legt man ein oder zwey Rebhühner im Saft gebraten, hinein, wer will, kann sie auch spicken, oder einen gebratenen Fasan, oder Kronabetvögel, dazu geben, man muß aber die Mägen davon herausnehmen, damit die Suppe nicht bitter werde; diese Suppe läßt man noch etwas weniges sieden, und richtet sie auf gebähte oder gepfarzte Semmel an, man legt die Rebhühner oder was darin ist, in die Mitte, und reguliret den Ranft mit gemischten Semmeln, halben Kronabetvögeln oder kleinen gebratenen Vögeln, so ist sie fertig.

Feine Gersten mit Müscherlsuppen.

Nimm eine feine Ulmergersten, wasche sie sauber aus, drücke einen halben Limoni darauf, damit sie nicht roth wird, sied es mit Wasser, daß es gut aufschwüllt, leere es in einen größeren Hafen, und gib eine gute Suppen daran, erhalte es aber schön weiß; wenn es weich genug ist, so schlag es mit einem Stücklein Butter gut ab, gib Muskatblüthe und Suppen hinein, damit es in der Dicke recht ist; eine viertel Stund bevor du anrichtest, wasche die Mischerl sauber aus, und gib den Wein hinein, hernach setze in ein Reindel ein Stücklein Butter auf, lege die Mischerl hinein, und lasse es dünsten, bis sie aufgegangen sind; wenn sie offen sind, so löse sie aus, daß aber der Saft in

dem Reindel bleibt, gieß es in die Gersten, und gib etwas Limonisaft daran.

Olioſuppen.

Nimm in eine große Rein eine Kernfette oder Speck, lege in Stücklein geſchnittenes Kalbfleiſch vom Hals darauf, du kannſt auch, was du immer von Gebratenen haſt, dazu nehmen, als: Ein Schöpſenes, Kapauner, Faſan oder Rebhühner; dann nimm einen ganzen Zwiebel, eine Staude grün, und ein wenig blauen Kohl, ein Stück weiße und gelbe Rüben, große Peterſilwurzen, etwas Seller, eine ganze Muskatblüthe, dünſte dieſes alles auf einem Kohlfeuer, bis es eine ſchöne Farbe bekömmt; wann es kracht, ſo gib oben einen Saft darauf, hat es Farb genug, ſo gieß es mit einer ordinären Fleiſchſuppen bey vier Maß an, und laß es ganz ſtill ſieden, bis das Fleiſch ſammt den Kräutern weich iſt, hernach ſeihe es durch ein Haarſieb, und gib es in ein Becherl zu trinken; wenn ſie zu ſtark iſt, ſo kannſt du es mit einer weißen oder braunen Suppen angießen. Von eben dieſer Suppen wird auch die Glaß gemacht; nur iſt zu merken, daß die Fette rein weggezogen werden muß. Wenn du eine Glaß davon machen willſt, ſo laſſe die Suppen kalt werden, und nimm ein Paar Eyer ſammt den Schalen, zerdrücke es mit der Hand, und gib es in die kalte Suppen, hernach ſetze es auf ein ſtarkes Kohlfeuer, rühre es aber ſo lang, bis es anfängt zu ſieden, und ein Paar Sud aufgethan, hernach nimm es vom Feuer, ſeihe es durch ein feines Haarſieb, hernach ſetze es wieder auf die Gluth, rühre ſie immer, und laß es ſieden, bis ſo

dick wird, daß es sich an das Geschirr anlegt, gib aber obacht, daß es sich nicht anbrennet. Mit dieser Glaß kannst du die Eingemachte bestreichen, sie sehen schön aus, und macht alle Speisen kräftig; man kann sie auch auf Reisen nehmen, wo man nicht gleich eine Suppen haben kann; man lege nähmlich ein Stücklein von dieser Glaß in ein Becherl, und gib siedendes Wasser darauf, so dient sie statt der besten Kräutersuppe.

Suppen von Spargel, faschirten Salat und Maurachen.

Nimm Spargel, schneide die Köpfe in der Länge wie ein Glied ab, alsdann nimm einen Salat, es sey ein Happel oder Andify, putze, und überbrenne ihn sammt dem Spargel, seihe ihn ab, und lege ihn in ein frisches Wasser, alsdann nimm einen Salat davon, schneide ihn wie die Nudel, schneide auch sauber abgewaschene Maurachen darunter, und seihe den Spargel auf ein Sieb gut ab; dann nimm in eine Kasteroll Butter, gib das obige hinein, dünste es ein wenig ab, gib Gewürz hinein, und stelle es auf die Seite; wann die Schü ausgesotten ist, so seihe es ab, und laß wohl aussieden, den übrigen Salat faschire, und laß ihn auch zugleich mit sieden, eine viertel Stund bevor du anrichtest, gib die gebähte Semmel hinein, und salze es. Eben auf diese Art macht man die Seller-, faschirte, Kohl- und andere Kräutersuppen.

Knöderl in einer Fastensuppe.

Man nehme ein Karpfen oder Hechtenfasch, eine geweichte Semmel, und etwas grünen Petersil,

dieses schneidet man schön klein, hernach treibet man ein Stücklein Butter ab, schlägt ein Ey und ein oder zwey Dötter hinein; dieses mischt man alles unter einander, gibt Gewürz und Salz dazu, und macht Knöderl daraus, die man in der Suppe kocht, und so zur Tafel gibt.

Speckknödel.

Ein viertel Pfund Speck klein geschnitten, und ihn wohl abgetrieben, schlag ein ganzes Ey und drey Dötter daran, um zwey Kreuzer abgeriebene Semmel gewürfelt geschnitten, und mit süßen Rahm angefeucht; gib es in den abgetriebenen Speck, staube drey Kochlöffel voll Mehl daran, gib ein wenig grünen Petersil, salze sie, und lege selbe in die siedende Rindsuppe, mache sie aber nicht zu groß, und wann du anrichtest, so gib Kalserfleisch darauf, sie werden statt den Eingemachten gegeben. Man kann sie auch in die Suppe geben.

Spargelsuppe.

Man nimmt ein Stücklein Butter in einer Rein, Spargel und Frösche, läßt es dünsten, und streuet etwas Mehl daran, nachdem gießt man eine Erbsensuppe darauf, laßt sie wohl sieden, man würzet und salzet sie, und richtet sie auf gebähte Semmelschnitten an, so ist sie fertig.

Gute Brotsuppe am Fasttage.

Man siede Erbsen in einem kleinen Hafen, und gebe dazu geputzten Seller, gelbe Rüben, ein gebackenes Ey, ein Stücklein Fisch und ein Stücklein Schmalz. Dieses läßt man alles zusammen eine

Stunde oder auch länger sieden; hernach schneide man Brot nach Gutachten, röste es in Schmalz, gebe ziemlich Gewürz dazu, und salze es, dann gibt man Schampion blättlich geschnitten hinein, läßt es gut aufsieden, man mache von ein wenig Fasch Würstel, backe sie, schneide sie blättlich, und gebe auch Eyer darauf, dann ist sie fertig.

Linsensuppe am Fleisch- oder Fasttage.

Man wäscht geklaubte Linsen sauber aus, siedet und salzet sie, hernach machet man eine braune Schü. An einem Fleischtage nimmt man ein Rebhühnel, das gebraten ist; am Fasttage aber einen gebackenen Hechtenkopf, Schlein oder Karpfen. Eines oder das andere stoße man mit in Schmalz gebackener Semmel recht klein, und gibt etwas Butter dazu, davon macht man die Schü. Alsdann macht man mit Butter ein Einbrenn, gibt die Linsen und das Gestoßene mit der Schü darauf, dieses läßt man sieden; wenn man die Schü mit Schunken und Kalbfleisch macht, kann man die Einbrenn auslassen. An einem Fasttage aber läßt man sie gut versieden, und säuert sie etwas nach Belieben, dann schlägt man sie durch ein Haarsieb, salzet und würzet sie. Am Fleischtage kann man sie mit Rebhühner, Wildänten oder Fasan, am Fasttage mit Hechtenfasch und gebackener Semmel geben.

Fastensuppe.

Man löset von einem Karpfen oder Schlein das Fleisch aus, beschmieret ein Kasteroll mit Butter, und leget es hinein mit Zwiebel, Petersilwurzel, gelben Rüben, Seller, Kudelkraut, Basili-

ken, nur ein wenig Gewürz, das ist: zerdruckten Pfeffer, Ingwer, Muskatblüthe und Nägel, dieses läßt man gehen bis es braun wird. Man gießt Erbsenwasser oder eine andere Fastensuppe darauf, läßt es gut aussieden, schlägt sie durch und salzet sie, und dann gibt man sie mit gebähter Semmel.

Weiße Schüsuppe.

Man stoßet ein halbsviertel Pfund Mandel, oder Zirbesnüssel, und befeuchtet sie mit Wasser, daß sie nicht öhlig werden, hernach schneidet man von einem Kapaun oder von einem jungen Hühnel das Fleisch, und stoße es mit fünf oder sechs harten Eydötter klein zusammen, ein Stück Butter dazu, hernach läßt man Semmelschmollen in weißer Suppe sieden bis sie sich durchtreiben läßt, das Gestoßene gibt man alles hinein, läßt es noch einen Sud aufthun, und schlägt sie durch ein Haarsieb, dann salzet und würzet man sie mit Muskatblüthe, und gibt sie mit gebähten Semmelschnitten.

Kaiserknödel.

Um zwey Kreuzer Semmel, und ein viertel Pfund Kernfette recht klein geschnitten, sie mit süßer Milch angefeucht, nimm fünf ganze Eyer, ein wenig Salz, und etwas wenig, aber nicht zu viel Mehl, hernach rühre alles gut ab, und mache Knödel.

Mandelsuppe.

Man stoße abgezogene Mandel, so viel man brauchet, und befeuchte sie, daß sie nicht öhlig werden, dann gibt man sie mit Rahm in eine Kasteroll,

etwas Zimmet dazu, und läßt es aufsieden, schlägt sie durch ein Sieb, gibt ihm einen Geruch wie man will, Zucker dazu so viel genug ist, und schlägt zwey oder drey Eydötter darein, man sprüdelt es gut ab, und läßt sie heiß werden; wenn sie anfangen will zu sieden, gibt man sie mit Biskoten oder gebähter Semmel.

Reissuppe mit Cremor Tartari.

Man wäscht den Reis mit kaltem Wasser, und brüht ihn mit kochendem Wasser ab, alsdann kocht man ihn mit guter Rindfleischbrühe, und thut, wenn man bald anrichten will, ein bis zwey Messerspitze (nach Verhältniß der Menge der Suppe) voll Cremor Tartari dazu, und läßt es aufkochen, so ist sie fertig, und hat einen angenehmen säuerlichen Geschmack. Diese Suppe ist für Personen gut, die viel fliegende Hitze haben.

Rahmsuppe mit Krebsen.

Man nimmt ein Mandel oder 15 Krebsen, kocht sie mit Wasser und ein wenig Salz, so viel als man zwischen zwey Fingern nehmen kann, und schaumet sie fleißig; alsdann macht man das Bittere aus den Nasen, und stößt das Übrige in einem Mörser recht klein, kocht ein Seitel Milch, thut die gestoßenen Krebsen hinein, läßt es wieder aufkochen, und rührt es zuweilen um, schlägt es alsdann durch einen Durchschlag, gießt ein Seitel Rahm dazu. Wenn es zusammengekocht, wird die Suppe mit drey Gelbes von Eyern abgequirlet, ein Stück Zucker hineingethan, und beym Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreut,

man kann auch etwas abgeriebene Zitronenschalen dazu thun.

Suppe von Erdbeeren.

Man wäscht die Feldbeeren recht rein, gießet ein halbes Seitel Wein, und ein halbes Seitel Wasser auf eine halbe Kanne Erdbeeren, läßt es aufkochen, und rührt es durch einen feinen Durchschlag, läßt es noch einmahl aufkochen, thut ein wenig Wein und Zucker dazu, und richtet die Suppe über geröstete Semmelscheiben an. Wer die Brühe klar haben will, gießt die Suppe durch ein leinenes Tuch, und drückt sie nur ganz sachte aus. Man kann auch anstatt der Semmel harte Zuckerplätzchen zu dieser Suppe herum geben; hinein muß man sie aber nicht vorher legen, sonst ziehet sich die Suppe hinein, und dieß ist auch der Fall bey den Semmelscheiben, es sey denn, daß sie in Butter gebraten worden.

Körbelsuppe.

Der Körbel wird hierzu gewaschen, klein gehackt, und also in die Fleischbrühe gethan; wenn es darin etwas aufgesotten hat, kann man die Brühe mit Muskatenblumen, Ingver u. s. w. abwürgen, und mit Eyerdotter abziehen.

Oder man kann den klein gehackten Körbel in Butter oder Rinderfette abschwitzen, und in der Fleischbrühe aufsieden, die man sodann mit Eyern abquirrelt, und über geröstete Semmelscheiben anrichtet. Auch kann man über den in Butter oder Fett gerösteten Körbel Erbsenbouillon gießen, es zusammensieden lassen, und in Würfel geschnittene Semmel in Schmalz dazu abbacken.

Suppe von Spinat.

Man kocht das Geflügel, was man in die Suppe nehmen will, wie gewöhnlich, mit ein wenig Salz und Persilie ab; unterdessen kann man den Spinat reinigen und sehr fein hacken; auch einige grüne Erbsen, 2 hart gesottene Eyer und einige eingeweichte Stücke von Weißbrot stoßen, und darunter mischen, sodann ein Stück Butter in einem Kasteroll heiß machen, ein Paar Löffel Mehl dazu schütten, und endlich das obige grüne Gehäcke darin durchschwitzen lassen; wenn dieß geschehen, gießt man gute Brühe darauf, läßt es noch zusammen durchkochen, und treibt es endlich durch ein Haarsieb. Wenn man nun anrichten will, muß man zuerst einige Schnitten geröstete Semmel in klarer Brühe mitoniren, dann das Geflügel zierlich dazu hinein legen, und zuletzt die grüne Brühe darüber gießen.

Suppe von Sauerampfer.

Wir kämen freylich am kürzesten davon, wenn wir bloß den jungen Sauerampfer abstreiften, gröblich hackten, und in einer guten Fleischbrühe, die wir mit Salz, Muskatenblumen, auch nach Gefallen mit Zucker abwürzen könnten, gar kochten, und endlich über geröstete Semmelscheiben anrichteten; wir sehen aber leicht ein, daß diese Suppe sehr einfach ist, und daher unter die gemeinen Suppen gehört; wollen wir selbige aber etwas künstlicher machen, und ihren Geschmack erhöhen, so müssen wir es folgender Gestalt versuchen:

Wenn wir den Sauerampfer, wie vorher präparirt haben, so können wir ihn mit Butter auf dem Feuer abschwitzen, einen Löffel Mehl dazu thun, Bouillon darauf füllen, und den Sauerampfer vollends darin weich kochen lassen. Vor dem Anrichten schlägt man 3 Eyerdotter klar, legirt die Suppe damit, und rührt sie noch einige Augenblicke über dem Feuer, sodann kann man sie entweder über geröstete Semmelscheiben gießen, oder auch verlorne Eyer darein machen.

Suppe von Artischocken.

Zuförderst müssen wir die Artischocken vor die Hand nehmen, den Stiel nebst den Spitzen der Blätter abschneiden, so wie das inwendige Fäserichte, woran der Stiel gestanden, wegnehmen; wenn dieß geschehen, wollen wir die Artischockenböden entzwey schneiden, und mit ein wenig Mehl und klein geschnittenen Zwiebeln in Speck braun rösten; ferner Brühe von grünen oder andern Erbsen, was wir bey der Jahreszeit eben bey der Hand haben, darauf füllen, und gut miteinander aufkochen lassen. Beym Anrichten gibt man die Brühe über geröstete Semmelschnitten, legt die Artischockenböden darauf, und garnirt, wenn man will, den Rand der Schüssel noch mit gebackenen Artischocken.

Suppe mit Blumenkohl.

Wenn wir einige Stauden Blumenkohl abgeputzt und in Stücken geschnitten haben, so können wir ihn in heißem Wasser ein wenig blanchiren, sodann aber in gutem Bouillon völlig weich kochen. Alsdann muß man in einem viertel Pfund Butter

6 Loth abschwitzen, und so viel Bouillon als man zu der Suppe nöthig hat, darauf füllen. Wenn es nun zusammen hinlänglich durchkocht ist, wird die Suppe mit einem guten Theil Eyerdottern abgezogen, mit Salz und Muskatnuß abgewürzt und über den Blumenkohl, welcher schon lange aus der Brühe herausgenommen, und in die Terine gelegt worden, weil er sonst zu Brey kochen würde, angerichtet, auch, wenn es beliebt, geröstete Semmelscheiben, Potagenklöse oder dergleichen dazu gelegt.

Man kann aber auch diese Suppe noch verbessern, indem man ein fazirtes Huhn oder Kälberbrust darein legt. Hat man viel Blumenkohl, so nimmt man nur die besten und größten Stauden, und legt sie, nachdem sie abgekocht sind, in die Brühe, die kleinen Stücke aber, welche abfallen, werden mit etwas kaltem Braten, ein Paar hart gekochten Eyern, einigen Hände voll Mandeln, und eingeweichter Semmel, gehackt und in einem Mörser fein gestoßen, sodann in Bouillon gekocht, und durch ein Haarsieb getrieben. Wenn man sie nun gehörig gesalzen und mit Muskatnuß gewürzt hat, kann man noch so viel klaren Bouillon, als man nöthig hat, dazu thun, hierauf aber über den Blumenkohl das fazirte Fleisch und was sonst noch in die Suppe kommen soll, anrichten.

Da man zu der Zeit auch Krebse haben kann, so wollen wir auch diese noch dazu nehmen, so wie auch junge Hühner.

Wenn die Hühner gehörig zurecht gemacht und gekocht werden, legt man sie in ein Kasteroll, so wie blanchirten Blumenkohl, auch ausgemachte Krebsschwänze und Scheren, passiret alles in der Butter,

und gießt hernach gute Fleischbrühe nach, worin man es vollends weich dämpfen läßt. Die Krebsschalen werden mittlerzeit in einem Mörser gestoßen, in Butter geröstet, und durch ein Haarsieb in das obige Kasteroll dazu gedrückt, wozu man auch noch Muskatennuß thun kann. Auch hierzu lassen sich Semmelschnitten, Potagenklöse, Eyerklumpen u. s. f. anwenden.

Klöse von Blumenkohl.

Den Blumenkohl muß man dazu rein machen, mit Rindsmark klein hacken, dann mit Grießmehl und geriebener Semmel, welche in der Butter geröstet worden, vermischen, auch geklopfte Eyer, Gewürz und Salz dazu thun; und wenn dieses durcheinander gerührt worden, Klöse daraus machen, und sie in der Fleischbrühe kochen; diese Klöse kann man nun entweder in eine Potage brauchen, oder trocken legen, und mit einer beliebigen Brühe auf den Tisch bringen.

Suppe mit Wälschkohl.

Man putzt den Kohl gehörig ab, brühet ihn, hackt ihn klein, und schwitzt ihn in Butter mit etwas Mehl ab, alsdann füllt man guten Bouillon darauf, thut Butter und Muskatenblüthe dazu, und läßt es so fort kochen. Vor dem Anrichten zieht man die Suppe mit Eyerdottern ab, und gibt sie über gebähte Weißbrotschnitten, mit welchen man sie ein wenig mitoniren läßt, dann ist es gut.

Suppe von Melonen.

Man wählet eine recht reife Melone dazu, und schneidet von selbiger das Fleisch, nachdem sie geschält worden, und das Inwendige heraus gemacht ist, in Würfel, und läßt sie in ihrem eigenen Saft gar schwitzen; sodann füllt man Kalbfleischbouillon darauf, streicht es endlich durch ein Haarsieb, und legirt es mit Eyerdottern ab. Beym Anrichten gibt man es über Semmelrinden.

Anstatt des Bouillon kann man auch süßen Sahn nehmen, doch muß alsdann Butter, Zucker und Zimmet dazu kommen, auch wohl ein Paar Körnchen Salz; übrigens wird es eben so durchgestrichen und mit Eyerdottern abgezogen. Wenn es beliebt, kann man einen Löffel voll Melonen herausnehmen, ehe man den Sahn darauf füllet, und denselben beym Anrichten mitten in die Suppenterine legen.

Eine herrliche Suppe ist es, wenn man die Melonen nicht bloß in ihrer eigenen Brühe gar kochen läßt, sondern den Saft von ein Paar Zitronen darauf drücket, etwas Zucker dazu thut, und sie also durchschwitzen läßt: man kann hier ebenfalls einige Löffel voll zum Anrichten bey Seite legen. Anstatt des Sahns oder der Brühe wird ¼ Maß Rheinwein genommen, und mit Zucker, abgeriebener Zitronenschale und Zimmet abgewürzt, sodann durch ein Haartuch gestrichen, und mit Eyerdottern legirt. Beym Anrichten gibt man sie nach Belieben, außer der würflich geschnittenen zurückbehaltenen Limonen, über Bisquit, Makronen, geröstetes Franz-

brot und dergleichen. Wer das Süße liebt, so kann noch der Saft von einer Zitrone dazu gedrückt werden.

Biersuppe.

Zu einer Halbe Bier nimm 1 Löffel voll Mehl, rühre es mit einem Löffel voll Milchrahm glatt ab, dann schütte das Bier kalt darauf, leg ein Stückel Zucker dazu, nimm auch etwas Muskatenblüthe, Safran, und ein Stückel Butter, laß alles sieden, dann sprudle 2 Eyerdotter ab, gieß es alsdann ab, richt es auf gebähte Semmelschnitteln an, und streue gestoßenen Zimmet darauf, und gibs so auf die Tafel.

Niernsuppe.

Man nimmt die Nieren aus einem gebratenen Kälber-Nierenbraten, oder auch in deren Ermangelung von einem Schweine oder jungen Rind, und dämpft alsdann selbige vorher ab; hackt sie alsdann mit Petersilkraut und Zwiebeln, doch wenn man die letztern nicht liebt, können sie auch wegbleiben, vermischt das Gehackte mit feinem Mehl, würzet es mit etwas Muskatenblüthe oder einem andern beliebigen Gewürz, salzet es so viel nöthig ist, kocht es mit genugsamer guter Fleischbrühe auf, und gießt es über geröstete Semmelschnitten.

Suppe mit gebackenen Semmelschnitten.

Man schneidet Semmel in dünne Schnitte, tunket diese in süße Milch, kehr sie hierauf in wohlverklopfte Eyer so ein, daß sie ganz damit überzogen werden, und bäckt sie im Schmalz. Man legt sie alsdann so wie sie gebacken worden, nach und nach in eine Schüssel, in welcher sie auf den Tisch

getragen werden sollen, in einer schicklichen Ordnung, gießet auf diese Schnitte so viel gute siedende heiße Fleischbrühe, worin einiges Wurzelwerk abgesotten worden, stellet die Schüssel auf Kohlen, und läßt diese Suppe noch wenigstens eine halbe Stunde lang kochen, bis die Schnitte völlig erweicht sind. Alsdann belegt man sie eben mit dem zuvor in der Fleischbrühe gekochten Wurzeln Sellerie, gelben Rüben, Petersilien, ꝛc. und gibt sie auf den Tisch. Diese Suppe ist nicht nur wohlschmeckend, sondern auch bald zu bereiten und vornehmlich brauchbar, wenn man von einem Gaste unerwartet und nicht lange vor der Speisezeit überfallen wird. Zu ungefähr 12 Loth Semmel braucht man 4 Eyer.

Kastanienſuppe.

Man siedet schöne Kastanien im Wasser, bis sie weich sind, nimmt die Schale und Haut davon, und stößet die abgeschälten Kern in einem Mörser ganz klein, treibt sie mit süßen Rahm und Wein durch einen Durchschlag, thut Zucker, Zimmet und Rosenwasser hinzu, läßt sie sieden, und richtet es über geröſteten Weißbrot an.

Minoritenſuppe auf Böhmisch.

Schnitte von schwarzen Brot werden in Butter gebräunt, und in einer guten Rindssuppe ganz weich zu Brey gesotten, die Suppe darauf durch ein Haarsieb gelassen, wieder in das Kasteroll gethan, Pfeffer, Nelken, Muskatenblumen und Butter dazu genommen und aufsieden lassen, nun schwarzes Brot in kleine Würfel geschnitten, in Schmalz geröstet,

mit gebratenen Bratwürsten in die Schüssel gethan und die Suppe darauf gegossen.

Mandelsuppe mit Pomeranzensaft für die Fasten.

Man nimmt Mandeln nach Belieben, ziehet ihnen die Haut ab, und stößt sie klein. Nach diesem gießt man gute siedende Milch in die Mandeln, treibt sie durch ein enges Sieb oder Tuch, und läßt es einmahl aufkochen, drücket von einer Pomeranzen den Saft hinein, und macht es mit Zucker süß. Alsdann röstet man Semmelschnitte, legt sie in die Schüssel, streuet kleine Rosinen darüber, und gießt auf selbige Mandelsuppe.

Kaffehsuppe.

Man nimmt 8 Loth Kaffehbohnen, eben so viel getrocknete und geschnittene Zichorienwurzel mit gleichviel Weitzen, dieß gebrennt, doch daß es schön braun aber nicht schwarz wird, gemahlen, in die siedende süße Milch gethan und gekocht, einige zerschlagene oder klar geklopfte Eyerdotter daran gerührt, die Suppe durch ein Sieb gelassen, den Grund weggeworfen, Zucker, Zimmet, und geschnittene Zitronenschalen daran gethan und aufsieden lassen, Semmelschnitte am Feuer braun geröstet, in die Schüssel gethan, und die Suppe darauf gegossen.

Lebersuppe.

Man nimmt eine gekochte Kalbsleber, oder so man nicht viel Suppe braucht, nur ein Stück davon, solches erstlich fein gerieben, dann in einen

Topf gethan, und mit etwas Wein gerührt und gerieben, daß es wie ein dünner Brey wird, dann solches durch ein Tuch oder kleines Sieb gestrichen, und fein gehackten Zitronenschalen, Zucker, Zimmet, Corinthen, und so man will, auch ein wenig Safran durchgekocht, dann mit ein Paar Eyerdotter ablegirt oder abgerührt, und so viel Salz als nöthig ist, zugeworfen. Man kann sie auch so dicke oder dünn machen, als man will, und sodann auch in Würfel geschnittenes und gebratenes Weißbrod darein gethan.

Lungensuppe für Personen, die eine schwache Brust und den Husten haben.

Eine Kälberlunge nebst dem Herz wird in Stücken zerschnitten, dazu werden gethan 6 Krebse lebendig zerstoßen, eine Handvoll Kerbel eben viel Ehrenpreis, etliche Blätter Huflattig, alles wohl gewaschen. Hierauf wird ein Maß Wasser gegossen und ganz schwach gesalzen. Die Brüh muß bis auf ein knappes Nössel einkochen. Dieselbe wird über geröstete Semmelschnitten aufgegeben. Diese 4 Wochen lang täglich gegessen, hat einem Kranken vortreffliche Dienste gethan; man kann sie auch mit einem Eydotter abquirlen.

Schnepfensuppe.

Der Schnepf wird rein geputzt, das Ingeweide mit allem und jedem herausgenommen, klein geschnitten, und in ein Kasteroll gelegt, dann lasse es in Butter anlaufen, gib Limonienschäler, etwas Limonienssaft und Semmelbrösel darauf, streiche das Semmelgehäckel auf in Milch geweichte und gebäh-

te Semmelschnitte, lege sie in ein Kasteroll, unten und oben Gluth, und lasse es so schön gelb backen. Indessen brate den Schnepfen, wenn er gut ist, löse ihm die Brust aus, und stoße selbe mit gepferzter Semmel, Zwiebel, gelber Rübe und Limonienschäler im Mörser, und gieße gute Rindsuppe darauf; wenn es versotten ist, treibe es durch ein Sieb, und richte sie an, belege die Schüssel mit dem gebähten und bestrichenen Schnepfengehäckel so wie mit den hintern Biegeln und was von Schnepfen ganz geblieben ist, gib es auf den Tisch.

Weinsuppe.

Nimm Wein, so viel du brauchst, die Hälfte so viel, oder auch weniger Wasser dazu, Muskatblüthe, Safran und Zucker, so viel du willst, laß es wohl unter einander sieden; dann sprüdle in einem Topf 6 Eyerdotter ab, und gieß ein Seitel siedenden Rahm darein; das obige dazu, und richte es mit gewürfelten Semmelschnitteln an, obenauf streue Zimmet.

Von Zuspeisen.

Braunkohl mit gebratenen Kastanien.

Recht guten Winterkohl genommen, der gefroren hat, streift ihn ab, und wäscht denselben, schneidet ihn, und thut ihn alsdann mit etwas Butter in einen