



1. Kapitel.

Einleitung zu Suppen.

1. Bouillon (Fleischbrühe).

Bouillon (oder klare Rindsuppe) ist etwas so nützlich und unentbehrliches für die Kochkunst, daß man große Sorge darauf verwenden muß. Zu einer guten, kräftigen Bouillon nimmt man 1 Zellerkopf, 2 Petersilienwurzeln, 1 gelbe Rübe, 1 St. Porre (Burin), 1 Zwiebel, 1 Beherl Knosel, $\frac{1}{2}$ Kohlrübe oder Kohlhäupel, 1 Stückchen Ingwer, 1 Lorbeerblatt und Salz; der Boden des Topfes wird damit belegt und darüber das Fleisch eingerichtet, nämlich: $1\frac{1}{4}$ Kilo Rindfleisch, $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ alte Henne, oder eine alte Taube, man wäscht Alles sauber aus und legt es über das Wurzelwerk, füllt es mit Wasser an, deckt es fest zu und läßt es 5—6 Stunden langsam kochen, dann nimmt man alles Fette ab und gießt die Bouillon durch eine nasse Serviette oder durch ein feines Haarsieb. Dieses Quantum ist für 6—7 Personen berechnet. Zu größeren Tafeln werden eingemachte Hühner, oder Ragouts, oder Fricandeaux, auch Coteletten bereitet, wo man alle Abfälle zur Bouillon verwendet. Es ist häufig die üble Gewohnheit, daß man das Grünzeug 1 Stunde vor dem Anrichten zum Fleisch gibt; es ist darum nicht gut, weil Suppe und Fleisch einen rohen, widerlichen Geschmack bekommt; auch das Abschaumen des Fleisches ist unnütz, besser ist es, wenn der Schaum verkocht. Wenn die Zeit der Schwämme, besonders Pilze ist, muß man sehr sparsam mit

der Schale vom Schwamm, wenn man ihn abschält, sein; solche muß man, besonders wenn die Schale braun ist, vorsichtig trocknen; einige Stückchen davon unter das Grünzeug zum Fleisch, gibt nicht nur der Suppe eine schöne Farbe, sondern auch ein feines Aroma. Auch muß man darauf bedacht sein, daß stets heißes Wasser zum Nachgießen vorhanden ist, im Fall die Brühe (Suppe) zu viel abkochen sollte; auch das Abdünsten der Leber mit Zwiebel macht die Suppe nicht gut, sie wird dadurch sehr scharf im Geschmack. Will man die Suppe braun haben und hat keine getrocknete Pilzschale, ist es besser einige Tropfen Schii (Nr. 406) zu geben.

2. Braune Rebhuhn-Suppe.

Wenn Rebhühner rein gepußt, dressirt und hergerichtet sind, und entweder gebraten oder gedünstet, wird nebst den Brüsteln alles Fleisch herabgeschnitten und fein gehackt; die Beineln werden im Mörser gestoßen, 2 Mundsemmeln werden auf Blatteln geschnitten, im Schmalz geröstet und mit den Beineln mitgestoßen, dann wird es in einen Topf gegeben, mit guter Rindsuppe angefüllt und umgerührt, dann an eine heiße Stelle gestellt, aber nicht gekocht, nur damit die Semmeln recht zerweichen, dann wird es durch ein Haarsieb gestrichen, darein kommt nun das fein geschnittene Fleisch, die Suppe wird heiß gemacht, aber kochen darf sie nicht; Muskat kommt als Würze hinzu, dann wird die heiße Suppe über würfelig geschnittene und geröstete Semmeln angerichtet.

3. Wildpret-Suppe.

Suppe von übrig gebliebenem Wildpret wird auch auf selbe Art gemacht, die Knochen vom Hirschziemer oder Schlegel werden, nachdem alles Fleisch abgelöst wurde, klein zerhackt und gestoßen, man gibt zu dem Semmelbacken etwas Zwiebel und Mehl, und nachdem es rothangelauten ist, nimmt man es in den Mörser, stoßt es und verfährt so wie mit der Rebhuhn-Suppe Nr. 2.

4. Suppe von Haselnüssen an Fleisch- und Fasttagen. Französische Art.

Diese hochfeine Suppe ist eine Rivalin der französischen Suppe (Nr. 38), welche den Beinamen der „Königin aller Suppen“ hat. 4 hart gekochte Dotter werden mit 3 Defa guter frischer Butter im Mörser gestoßen und in einen Topf gegeben, 7 Defa feine große Haselnüsse werden wie Mandeln gebrüht, geschält, 4 halbenfingerdicke Semmelschnitte werden weiß getrocknet und mit den Haselnüssen sehr fein gestoßen, es ist aber besser die Haselnüsse separat zu stoßen, da die Nüsse so fein wie ein Teig sein müssen; Nüsse und Semmeln werden nun auch zu den Dottern gegeben; nun werden von 4—5 Krebsen die Scheeren und Schweife ausgelöst, das Ubrige von den Krebsen wird ebenfalls fein gestoßen, zu den übrigen gestoßenen nebst grüner fein gehackter Petersilie in den Topf gegeben, Muskat als Würze. Nun wird auf das Ganze sehr gute klare Rindsuppe (Bouillon) gegossen, recht durchgerührt, zugedeckt und $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht; zuletzt kommen 4 Löffel voll guten Milchrahm (sauerer Schmetten), oder in Ermangelung auch süßer Schmetten darein, das Ganze wird recht durchgerührt und durch ein Haarsieb gestrichen, in einen Topf gegeben, die Scheereln und Schweifeln darein gethan, der Topf wird nun in einen größeren Topf mit siedendem Wasser gestellt, um die Suppe gehörig heiß zu erhalten. Nun wird 1 oder $1\frac{1}{2}$ Semmel in kleine Würfel geschnitten, in die Suppenschüssel gethan, und die heiße Suppe darüber gegossen, sogleich servirt. Sind die Krebse klein, können 6 Stück genommen werden; 2 Dotter rechnet man auf 3 Personen. Als Fastensuppe nimmt man statt Rindsuppe Fastenbrühe (Nr. 7). Das Ubrige bleibt sich gleich.

5. Gerstef oder Graupenschleim.

$\frac{1}{2}$ Liter Graupen (gerollte Gerste), die größere Gattung, weil die kleinen Graupen wenig Schleim haben, werden ausgewaschen, in den passenden Topf gegeben und mit so viel kaltem Flußwasser

angefüllt, daß sie 3 Finger hoch überspült sind, dann an's Feuer gesetzt und zugedeckt langsam kochen gelassen, oft umgerührt, damit sie nicht anbrennen; wenn sie durch das Kochen dick und schleimig geworden sind, werden 7 Deka guter frischer Butter darein gerührt, mit kräftiger, sehr guter Bouillon angefüllt und langsam $\frac{1}{2}$ Stunde kochen gelassen, dann werden die Graupen recht durchgerührt und der erste Schleim durch ein feines Sieb in einen reinen Topf geseiht; die Graupen kommen wieder in den Topf, wo sie gekocht haben, zurück, es wird wieder dieselbe kräftige Suppe darauf gegossen, sie werden vollends weich gekocht, wieder durchgeseiht und der zweite Schleim mit dem ersten vermengt und durchgerührt, endlich werden 2 rohe Dotter mit wenig kaltem süßen Schmetten abgerührt, in das Gerstel gegeben, recht abgesprudelt, mit Muskat gewürzt und gleich in Tassen servirt. Wenn die Zeit zum Serviren noch nicht ist, so wird das fertige Gerstel auf die Art wie die Suppe Nr. 4 heiß gestellt. Man kann das Gerstel ohne Dotter und Schmetten serviren. Dieses Gerstel wird besonders bei Bällen servirt.

6. Reis-Gerstel.

Wird ebenso bereitet, nur muß der Reis, wenn er ausgewaschen ist, gleich mit kräftiger Suppe kochen, bei dem Passiren wird mit Vorsicht nur der Schleim durchgelassen, das Ubrige bleibt sich gleich; die Suppe darf in beiden Fällen nicht sehr fett sein.

7. Fasten-Bouillon (Brühe).

Weil die Fasten-Bouillon nicht aus Fleisch bereitet werden kann, muß ihre Kraft und Nahrhaftigkeit durch Fische, Gewürze und Grünzeug ersetzt werden; zu diesem Ende wird eine passende Pfanne oder Kasserolle mit frischer Butter bestrichen, darauf kommen: $1\frac{1}{2}$ Zellerkopi, 2 Petersiliawurzel, 2 spanische Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 2 Beherl Knojel, Alles geschnitten, 2 rein gepuzte entweidete und gewaschene, in Stücke geschnittene Schleien, Hechtenkopf, 1 Barben-

Topf, 3 Hand voll alte gelbe Erbsen, Alles wird nun langsam bis zum Gelbwerden des Saftes gedämpft, endlich mit 1—1 $\frac{1}{4}$ Liter kochenden Wassers angefüllt, mit 3—4 Vorbeerblättern, 5 Gewürznelken, 1 Stückchen Ingwer, einigen Körnern weißen Pfeffers, hinlänglich Salz, etwas Safran und Muskatblüth. Nun wird es gut zugedeckt 2 Stunden lang gekocht. Diese Brühe verwendet man an Fasttagen zu Allem so wie die Fleischbrühe; sie ist zu allen Suppen und Fastenspeisen kräftig und verwendbar, kann auch in Ermangelung ohne Fische bereitet werden.

8. Das Consomme als Suppe.

Es werden 1 $\frac{1}{2}$ Kilo Rindfleisch, 2 Kilo Kalbfleisch, 2 alte Hühner, alles Grünzeug, 1 spanische Zwiebel mit 3 Nelken gespickt in einen großen Topf oder Kasserolle eingerichtet, gesalzen, nebstbei mit 2—3 Vorbeerblättern gewürzt, mit 4 Liter (12 Seidel) Wasser begossen, gut zugedeckt und ins Kochen gebracht, gut abgeschäumt, bis nichts Unreines mehr aufsteigt, und so am schwachen Feuer 3 Stunden langsam gekocht, abgeseiht, und abgesehtet, nun müssen 2 Liter Consomme bleiben. Dieses Consomme wird statt Rindsuppe auch bei dem Consomme in Nr. 9 verwendet; bei kleiner Anzahl von Personen nimmt man von Allem die Hälfte.

9. Das Consomme als Suppe anderer Art.

1 alte Henne, 1 alte Taube, 2 Gansleber werden zerschnitten, mit 10 Dekk Butter auf starker Hitze geröstet, dann gestoßen und durch ein Haarsieb passirt, hierauf mit $\frac{1}{4}$ Liter guter Suppe und 4 rohen Eidottern abgerührt, mit Salz und Muskat gehörig gewürzt; eine Form wird mit Butter bestrichen, mit Semmelbröseln ausgestreut, das Consomme darein gethan und im Dunst so lange gekocht, bis es fest geworden ist, in den Suppentopf kommt heiße braune Suppe, das Consomme wird auf einen Teller herausgestürzt und entweder so der Suppe beigelegt, oder in Stückchen geschnitten in die Suppe gegeben.

10. Französische Leber-Suppe.

$\frac{1}{2}$ Kilo schöne frische Kalbsleber wird mit 7 Defa frischem Fett und 3 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln über starker Gluth schnell geröstet, die Leber wird in Blätter geschnitten; nun wird mit derselben die Hühner-Suppe Nr. 38 beendet, Mandeln bleiben weg, weil diese Suppe braun sein muß.

11. Suppe von frischen Erbsen. Französische Art.

$\frac{3}{4}$ Liter frischer grüner Erbsen werden abgewaschen, rein abgeseiht, die Erbsen werden in den dazu bestimmten Topf gegeben, darein kommen 10 Defa gute frische Butter und kaltes Brunnwasser und es wird mit der Hand so lange abgearbeitet, bis die Butter sich um die Erbsen gesponnen hat; das Wasser wird nun rein abgegossen, auf die Erbsen wird nun 1 Eßlöffel voll grüne gehackte Petersilie, etwas Salz und Muskat gegeben, sie werden nun zugedeckt gedünstet, bis sie völlig weich sind, dann werden sie durch ein Haarsieb gestrichen, mit guter klarer Suppe verdünnt und eine Weile kochen gelassen, abgeschäumt und abgefettet, muß schnurdick vom Kochlöffel fließen; eine Weile vor dem Anrichten wird sie heiß gemacht und über würfelig geschnittene geröstete Semmel angerichtet.

12. Schwäbische Zeller-Suppe.

3—4 kleine rohe Zeller werden sehr rein gepuzt, gewaschen und in kleine Würfel geschnitten, in eine Kasserolle kommt Butter, oder Abschöpfette, darein kommt 1 Eßfel voll fein geschnittener grüner Petersilie, eben so viel Körbelkraut und der geschnittene Zeller; Alles wird nun ein wenig gedünstet, dazu kommen 2 Kochlöffel voll Mehl, wenn es eine Weile geröstet hat, gibt man es in einen passenden Topf, gießt gute Rindsuppe darauf, rührt es gut ab, und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen, zuletzt kommt in guter Rindsuppe weich gekochter Reis dazu, es wird durchgekocht und servirt.

13. Schwamm-Suppe.

Eine Anzahl Schwämme (Pilze) werden rein gepuht, klein gehackt und auf guter frischer Butter und grüner gehackter Petersilie gedünstet, 20—30 junge Spargelköpfe werden separat eben so gedünstet, eben so $\frac{1}{6}$ Liter junge grüne Erbsen; wenn Alles weich genug ist, werden Schwämme, Spargel und Erbsen in den passenden Topf gegeben, mit guter Rindsuppe aufgegoßen und aufkochen gelassen; indeß wird von einem Stückchen Butter und 2 Kochlöffel voll Mehl eine blasse Einbrenn gemacht, die Schwamm-Suppe damit recht abgerührt, aufkochen gelassen, mit 1—2 Dottern legiert und aufgetragen. Statt Rindsuppe kann auch Fastenbrühe genommen werden. Nr. 7.

14. Erbsensuppe mit Zeller und Sprossenkohl.

Alte gelbe Erbsen, so viel, als man Suppe braucht, werden ganz weich gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und in einen Topf gegeben, Salz und Muskat als Würze, indeß wird ein Zellerkopf rein gepuht, gewaschen und ganz klein geschnitten, wie auch das Grüne vom Zeller und Petersilie klein gehackt; Sprossenkohl (Köhlprockern) werden ebenfalls rein gepuht, gewaschen und klein geschnitten, Alles wird in die Erbsensuppe gegeben und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, nun wird in einer Kasserolle ein Stück Schmalz oder Butter heiß gemacht, darein kommt eine kleine fein geschnittene Zwiebel, wenn sie blaßgelb ist, kommt 1 Löffel voll Mehl darauf, wird nur anlaufen gelassen, dann kommt die Einbrenn in die Suppe, wird gut abgesprudelt, eine Weile gekocht und über geröstete Semmel angerichtet.

15. Mandel-Suppe (Fasten).

10 Deka süße Mandeln werden gebrüht, geschält und sehr fein gestoßen, dann werden sie in einen tiefen Topf gethan, $\frac{1}{2}$ Liter gute Milch darauf gegossen, Zucker zum gehörigen Süßwerden darein gethan und es wird nun $\frac{1}{4}$ Stunde lang gemacht kochen

gelassen, es werden 4 rohe Dotter mit 1 Deciliter kalter Milch gut abgesprudelt, dann in die kochende Suppe gegossen, vom Feuer genommen, eine Weile fort gesprudelt, um dem Gerinnen der Dotter vorzubeugen, dann richtet man sie über gebähte Semmelschnitte an.

16. Gehackte Fastensuppe.

Ein schönes Stück Hecht- oder Karpfensfleisch wird im Salzwasser übersotten, herausgenommen und die Gräten ausgelöst; von 2—3 Eiern und wenig Schmetten wird Gingerührtes (Eierspeise) gemacht; nun wird das gesottene Fischfleisch mit der Eierspeise fein gehackt; so viel Fastenbrühe (Nr. 7), als man Suppe braucht, wird mit blasser Einbrenn eingebrennt, darein das Gehackte gegeben, nebst 1 Löffel voll fein gehackter grüner Petersilie, 1 Becherl fein zerriebenen Knel, Muskat und gedünstete klein gehackte Schwämme oder Maurachen (Morcheln). Das Ganze wird gut abgesprudelt, gut durchgekocht und über klein würfelig geschnittene geröstete Semmeln angerichtet.

17. Suppe mit verlorenem Hendl.

7 Defa Schmalz werden flaumig abgetrieben, darein kommen 4 ganze Eier, jedes wohl abgetrieben, Muskat, Salz und 2 geriebene Semmeln, es wird gut abgetrieben, zuletzt kommt ein gutes 1 Deciliter Schmetten darein, nachdem es noch abgetrieben wurde, wird eine kleine Form mit Butter ausgeschmiert, mit Semmelbröseln ausgestreut, die abgetriebene Masse darein gethan und $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunst gekocht, dann herausgestürzt, auf Würfel geschnitten, in die Suppenschüssel gegeben und klare braune Suppe darüber gegossen.

18. Mehlknocken in die Suppe (Kaiserknocken).

7 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, 4 Eidotter werden 1 nach dem andern darein gerührt, Salz und Muskat als Würze, von den 4 Klar wird fester Schnee gemacht, 8 Löffel voll Mehl,

immer 1 Löffel Mehl und ein Stück Schnee wird langsam darein gemengt, dann läßt man den fertigen Teig $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, nun kocht man ein Rockerl zur Probe in die Suppe; ist das Rockerl zu weich, kann etwas Mehl zugenommen werden; 10 Minuten lang werden sie gekocht und gleich servirt.

19. Hacke-Suppe.

Ein größeres Heidel wird, nachdem es hergerichtet und gewaschen wurde, eingesalzen und auf Butter weiß gedünstet, wenn es weich ist, wird das Fleisch von der Haut und Beineln gereinigt und fein gehackt; indeß wird 1 Eßlöffel voll grüner gehackter Petersilie nebst $\frac{1}{2}$ fein geschnittenen Zwiebel auf Butter aufschäumen gelassen, mit 1 Eßlöffel voll Mehl weiß geröstet, sodann mit dem Saft, worin das Huhn gedünstet wurde, vermengt, eine Weile verkocht, das gehackte Huhn darein gethan, eine Weile gedünstet und mit guter Suppe aufgegoßen, über gebähte Semmel in die Schüssel gegossen. Diese Suppe kann man von gebratenem Hühnerfleisch, Kalbfleisch u. s. w. bereiten. Die Bereitung des Hacke bleibt sich gleich.

20. Suppe mit Hirnwandeln.

Von einem frischen Kalbshirn wird die rothe Haut abgezogen, das Hirn ausgewaschen und im Salzwasser übersotten, 14 Decka Butter wird flaumig abgetrieben, darein kommt 1 Löffel voll grüne gehackte Petersilie, $1\frac{1}{2}$ in Milch geweichte gut ausgedrückte Semmel, Salz und Muskat, dann 6 ganze Eier, 1 nach dem andern gut abgetrieben, zuletzt kommt das klein geschnittene Hirn darein; das Ganze wird nun leicht umgerührt, die Wandeln werden mit Butter ausgeschmiert, die Masse nicht ganz voll eingefüllt und $\frac{1}{4}$ Stunde im Dunst gekocht, herausgestürzt und in die Suppe gegeben. Oder man schmiere eine Form mit Butter aus, gebe die ganze Masse darein, koche es wie einen Pudding im Dunst, stürze es auf einen Teller, schneide es nach Gefallen und gebe es in die Suppe.

21. Leberknödel in die Suppe.

14 Defa frische Kalbsleber wird rein ausgewaschen, gehäutet und entweder mit dem Messer fein geschabt, oder sehr fein gehackt, die Fasern alle beseitigt, dann auf eine Schüssel genommen, darein kommt rein gepuzte Majoran, Lemonieschale, Neugewürz, Pfeffer, Muskat und 1—2 Beherl mit Salz fein zerriebenen Knochels, es wird gut untereinander gerührt, darein kommen nun 2 ganze Eier wohl abgetrieben, 1 starker Eßlöffel voll leicht zerlassenen Fett oder Abschöpfsette und 7 Defa in Würfel geschnittenen Rindsmark, es wird gut in die Masse gemengt und zuletzt so viel Semmelbröseln darein gegeben, daß es nicht dicker als ein Mehlnockenteig ist; wenn die klare Rindsuppe kocht, wird ein Knödel mit dem Löffel von der Masse genommen, in die kochende Suppe zur Probe eingekocht; ist der Knödel zu weich, können noch Bröseln zugenommen werden; wäre der Knödel fest, so nimmt man 1 Ei oder etwas kalte fette Suppe hinzu. Nun werden die Knödel alle eingekocht, 10 Minuten lang gekocht und gleich servirt; hat man nicht Rindsmark, kann man statt dessen Speck geben.

22. Erdäpfel-Nocken in die Suppe.

Man läßt 5 Stück mittelgroße Erdäpfeln kochen, aber nicht zerfochen, sie werden geschält und recht kalt werden gelassen; 5 Defa gute Butter wird abgetrieben, 2 ganze Eier, 1 nach dem andern werden darein gethan und gut abgetrieben, Muskat und Salz als Würze, die Erdäpfeln werden fein am Reibeisen gerieben, in die Masse abgetrieben, nun werden von der Masse kleine runde Knödel mit Mehl eingestäubt gemacht, in gute kochende Suppe eingekocht, 10 Minuten lang gekocht, gleich servirt.

23. Schöberl in die Suppe.

9 Defa Schmalz werden flaumig abgetrieben, während des Abtreibens kommen 5—6 Löffel voll kaltes Brunnenwasser dazu; wenn das Wasser in das Schmalz gut abgetrieben ist, kommen

5 Dotter, 1 nach dem andern darein, nebst Salz und Muskat; wenn alles gut abgetrieben wurde, wird von den 5 Eitlar fester Schnee gemacht, langsam in Butter und Eier gemengt, nebst 5 Löffel voll Mehl, eine flache Form wird mit Butter ausgeschmiert, mit Semmelbröseln ausgestreut, die Masse darein gethan, und schön roth gebacken, dann herausgestürzt, in Würfel geschnitten, in die Suppenschüssel gegeben und heiße braune Suppe darüber gegossen oder auch einen Sud in der Suppe aufkochen gelassen.

24. Püree vom Hendl als Suppe.

Man nehme gute Rindsuppe, gebe Kalbsknochen und 1 alte Henne darein, je nachdem man viel Suppe braucht, lasse die Henne weich kochen, wenn sie sehr weich ist, koche man in der Hühnersuppe etwas Reis, auf eine Henne 9 Deka Reis; der Reis muß zerkoht werden, dann löse man von der Henne alles Fleisch ab, schneide es klein, gebe es in einen Mörser und stoße es sehr fein, während des Stoßens kommt der heiße Reis löffelweis dazu, wenn alles genug gestoßen ist, fülle man Suppe darauf, nämlich die Hühnersuppe, rühre es gut durch und passire es durch ein Haarsieb, dann wird das Püree noch etwas verdünnt, recht heiß gemacht und mit gerösteten Semmeln servirt.

25. Braune eingemachte Kalbsuppe.

Ein schönes Stück Kalbfleisch vom Schlegel wird in Stücke geschnitten, in eine Kasserolle kommt 1 Stück frische Butter und 1 geschnittene Zwiebel, das ausgewaschene Kalbfleisch wird darauf gelegt und braun geröstet; dazu kommt eine Handvoll Reis, fülle es mit guter Suppe auf und lasse es sehr weich kochen, dann wird es gestoßen und durch ein Sieb passirt, in einen Topf gegeben und wie jene Nr. 4 heiß gestellt, über geröstete Semmeln angerichtet, gleich servirt.

26. Suppe mit Eier-Consomme.

Gebe 6 Eier und 6 Dotter in einen Topf, gebe Salz und Muskat dazu, gieße 6 Löffel süßen Schmetten dazu, rühre es recht durcheinander, schmiere eine Form mit Butter aus, gieße das Consomme hinein und koche es im Dunst; wenn es sich fest fühlt, stürze man es aus, schneide es in Würfeln, gebe es in die Suppenschüssel und gieße eine starke heiße braune Suppe darüber.

27. Die Glace.

Wenn man diese erzielen will, so nehme man eine sehr starke Bouillon, in welcher 1 Henne und gute Kalbsknochen nebst allen Zuthaten gekocht sind, gebe die Suppe in eine Kasserolle und lasse sie zur Hälfte einkochen, nehme von Zeit zu Zeit den Schaum ab, gebe sie dann in eine kleinere Kasserolle, rühre sie auf dem Feuer so lange, bis sie so dick wie Sirup ist. Man braucht sie zum Glaciren der Fricandeaux u. d. gl., auch kann man jede Sauce damit schmackhaft und kräftig machen; in der Folge wird angezeigt, wo man die Glace verwenden kann.

28. Mandelmilch-Suppe.

14 Deka Reis wird rein ausgewaschen und mit kaltem Wasser an Feuer gesetzt, wenn der Reis 5 Minuten lang gekocht hat, wird er in einem Durchschlag mit kaltem Wasser übergossen, wenn es gut abgelauten ist, wird der Reis in einen Topf gegeben, mit 1 Liter sehr guter Milch angefüllt, dazu kommt 14 Deka Zucker und es wird weich gekocht, dann werden 14 Deka Mandeln geschält und gestoßen, zu dem Stoßen muß etwas Brunnwasser genommen werden, dann wird ein gutes $\frac{1}{2}$ Deciliter Brunnwasser darauf gegossen und 3—4 Stunden stehen gelassen, dann wird die Mandelmilch durch ein Tuch recht durchgenommen und in die fertige Suppe gegeben, doch darf sie nicht mehr kochen; die Suppe kann bei Vällen in Tassen servirt werden.

29. Sagosuppe ohne Wein.

Der Sago wird rein ausgewaschen, dann mit kochendem Wasser abgebrüht, rein abgeseiht und mit guter starker Suppe so lange gekocht, bis er wie Glasperlen aussieht, 1—2 Dotter werden mit wenig rohem Schmetten abgerührt, in die Suppe abgesprudelt und gleich servirt.

30. Erdäpfelsuppe.

Die Erdäpfel kleinerer Gattung werden roh geschält, in dünne Blättchen geschnitten, in den passenden Topf gegeben, mit guter Rindsuppe aufgegossen und weich gekocht; indessen wird entweder gute Butter oder Abschöpfsette in eine Kasserolle gegeben, darein kommt 1 Eßlöffel voll grüne gehackte Petersilie; wenn es aufschäumt, kommt 1 Eßlöffel voll Mehl darein, es wird sehr blaß geröstet, mit der Suppe von den Erdäpfeln aufgegossen, abgerührt, auf die Erdäpfel gegossen, aufgekocht und angerichtet. Besonders gut ist die Suppe, wenn man Schwämme (Pilze) zwischen die Erdäpfel schneidet. Statt Rindsuppe Fastenbrühe Nr. 7.

31. Krebsensuppe. Französische Art.

20—30 St. Krebse werden im Salzwasser mit Kümmel abgekocht, die Scheeren und Scherfchen werden dann herausgeschält, die Schalen werden fein gestoßen, mit 14 Deka Butter gedünstet; dann wird in eine andere Kasserolle etwas Butter gegeben, mit einer blattweise geschnittenen Zwiebel belegt, dazu kommt noch 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Zeller, alles blattweise geschnitten, zu dem kommt das Eingeweide von den Krebsen, nebst 1 Hand voll Erbsen; es wird genau bedeckt und langsam gedünstet, bis der Saft am Boden der Kasserolle sich gelb zu färben anfängt, dann wird es mit dem Krebsenwasser aufgegossen und noch 1½ Stunde gekocht; die während dieser Zeit gerösteten Krebschalen werden nun in diese Brühe gethan, die rothgefärbte Butter steigt

sogleich auf die Oberfläche; sie wird mit einem Löffel abgenommen und durch ein Sieb in kaltes Wasser geseiht und als Krebsbutter bei Seite gesetzt, die Brühe wird durch ein Tuch geseiht, als Krebsbrühe zum ferneren Gebrauche genommen. Nun wird 1 kleines Stückel Butter mit 1 Eßlöffel Mehl blaßgelb geröstet, dann mit der heißen Krebsbrühe nach und nach genau abgerührt und $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, dann kommt die Krebsbutter hinzu, und es wird mit einem Schöpflöffel so lange gezogen, bis die Krebsbutter genau vermengt ist, nun wird die Suppe gehörig gesalzen, mit Muskat gewürzt, dann über geröstete würfelig geschnittene Semmeln angeordnet und gleich servirt. Die Scheeren und Schweifeln kommen geschnitten darein.

32. Sagosuppe mit Wein. Deutsche Art

Wenn der indische Sago gewaschen und gebrüht ist, gebe man ihn in einen Topf, gieße Wasser darauf und lasse ihn so lange kochen, bis der Sago wie Glasperln aussieht. In einen anderen Topf setze man Wein, so viel man Suppe haben muß, mit Zimmt, Zucker und Lemoneschale an's Feuer, nachdem es eine Weile gekocht hat, gießt man es durch ein Haarsieb zu dem Sago, rührt es gut durch und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen; ein wenig Salz kommt auch hinzu. Man nimmt rothen Wein.

33. Suppe vom aufgeschnittenen Rindfleisch.

Ein schönes, mürbe gesottenes, kalt gewordenes Stück Rindfleisch wird in kleine Würfel geschnitten, ein frisches, ebenfalls gesottenes Rindsmark wird in Scheibchen geschnitten, man rechnet auf $\frac{1}{4}$ Kilo Rindfleisch 10 Defa Mark, dann wird von einer starken Petersilienwurzel der Kern (Seele) herausgelöst, in Blättchen geschnitten, in guter Rindsuppe gekocht, nun wird Brod in dünne Blättchen geschnitten, in einen Topf gegeben, das Fleisch, Mark und Petersilie darauf gelegt, so viel Suppe, als man braucht, darüber gegossen, aufgekocht und servirt.

34. Suppe mit gemischten Knödeln.

8 Defa Schmalz wird mit 6 Löffel voll kalten Brunnwasser weißflaumig abgetrieben; darein kommen 4 ganze Eier, ein nach dem andern gut abgetrieben, Salz und Muskat als Würze; dann kommen von 4 Mundsemmeln die weißen Bröseln, die braune Rinde wird abgerieben, es wird darin gut abgetrieben, dann wird die Masse in 3 Theile getheilt; von 2 Theilen werden kleine Knödeln gleicher Größe gemacht, die eine Hälfte derselben im Schmalz schön roth geröstet, die andere Hälfte in Suppe eingekocht, der 3. Theil wird mit rohem sehr fein gehackten Spinat grün gefärbt, separat in Suppe eingekocht; sie werden $\frac{1}{4}$ Stunde lang, auch länger gekocht, dann kommen die 3 Gattungen in die Suppenschüssel und die klare kräftige Suppe darüber; sie müssen gleich servirt werden.

35. Minestra, italienische Reissuppe.

1 kleine Zwiebel wird fein geschnitten, auf klein würfelig geschnittenem frischen Speck, oder halb Butter, halb Rindsmark, eine Weile geröstet, 1 Zellerkopf, eine gelbe Rübe wird gepulzt, gewaschen, in kleine Würfel geschnitten, 2 rohe Erdäpfel geschält, gewaschen, ebenso geschnitten, einige schöne Schwämme ebenfalls klein geschnitten, sowie auch ein kleines, hartes Kohlhäupel in Nudeln geschnitten, nun wird das grüne Herzel vom Zeller und grüne Petersilie fein gehackt, zu der Zwiebel nebst einer Messerspitze Safran und Muskat gegeben, wenig aufschäumen gelassen, nun kommt das geschnittene Alles dazu und es wird unter öfterem Umrühren 10 Minuten lang geröstet, endlich kommt 6 Loth italienischer, trocken abgewischter (nicht gewaschener) Reis dazu, es wird noch unter Zugabe von geriebenem Parmesan-Käse eine Weile geröstet und nun mit kräftiger guter Rindsuppe aufgegossen und so gekocht, daß der Reis schön fernig, nicht weich wird; man kann auch ein Stück weich gekochte in grobe Nudeln geschnittene Lunge

hinzugeben, Parmesan nach Gefallen. Auch kann man die Minestra mit Fastenbrühe Nr. 7 machen; statt Speck und Rindsmark wird Butter genommen, oder auch Krebsbutter, die Schweischen und Scheeren werden darein gethan, alles Ubrige bleibt sich gleich.

36. Aufgelaufene Panade.

Schneide 2 alt gebackene Mundsemeln in dünne Blättchen, lege sie in einen Topf, bestreue sie mit Muskat und gieße siedende fette Rindsuppe darauf, so viel, daß die Semmel überspült wird; decke es schnell zu und lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, bis die Semmel ganz weich geworden ist; nun wird die Semmel mit einem Kochlöffel fein zerrührt, darein kommen 2 ganze Eier, es wird gut abgerührt, eine Form wird mit Butter bestrichen, mit Bröseln ausgestreut, die Masse darein gethan und schön roth gebacken, es wird in der Röhre sehr hoch; wenn es gebacken ist, wird es auf ein Brett herausgestürzt, in beliebige Stückel geschnitten, die klare kochende Suppe kommt in die Suppenschüssel und die geschnittene Panade darein, sogleich aufgetragen, in die klare Suppe gibt man Schnittlauch oder grüne Petersilie, auch gedünstete Schwämme. Man rechnet 1 Semmel auf 2 Personen.

37. Die Oglion-Suppe. Französische Art.

Man nehme 4 Kilo Rindfleisch, 3 Kilo Kalbfleisch, lege es in eine große Kasserolle, gebe 1 Schöpflöffel fette Rindsuppe darunter und lasse es gelb ansetzen; nun fülle es mit kaltem Wasser an, gebe 2 große Zwiebeln, jede mit 4 Nelken gespickt dazu, ferner 1 gelbe Rübe, 1 Zeller, 1 Petersilienwurzel und Salz daran, lasse es kochen, schäume es gut ab und lasse es von einer Seite kochen; alsdann brate eine Schöpfschulter, 1 Ente, 2 alte Tauben, 2 alte Rebhühner, 1 Henne halb gar, thue das Gebratene zu dem Fleisch und lasse Alles 3—4 Stunden gar kochen; nehme alle Fette ab und gieße die Oglion durch eine nasse angebundene Serviette. Diese Oglion wird bei kalten Soupes oder Vällen in Tassen servirt;

zu bemerken ist, daß man mit dem Salze vorsichtig ist, entweder muß das Fleisch oder das Gebratene nicht gesalzen werden.

38. Hühnersuppe. Französische Art.

2 schön gepuzte, rein gewaschene Hühner werden beim Rindfleisch weich gekocht, dann wird das Fleisch von der Haut und von den Knochen abgelöst und fein geschnitten, nun werden $1\frac{1}{2}$ Defa süße geschälte Mandeln mit 6 hart gekochten Dottern fein gestoßen, erst werden die Mandeln gestoßen, dann kommen die Dotter hinzu, endlich kommt das klein geschnittene Hühnerfleisch dazu, Alles wird recht fein gestoßen; während diesem werden 7 Defa weißer Semmel- schmolle mit 1 Liter Suppe verkocht, nun das Gestoßene damit vermengt, gut abgerührt, dann Alles zusammen durch ein Haarsieb gestrichen; dieses gibt nun eine dickflüssige, einer Tünke ähnliche Suppe von sehr feinem Geschmack und schönem Ansehen, auch von besonderer Nahrhaftigkeit, darum diese Suppe in Frankreich den Beinamen: „die Königin aller Suppen“ hat, um ihre Vortrefflichkeit zu bezeichnen. Sie darf, wenn sie einmal passirt ist, nicht mehr zum Kochen gebracht werden, um das Gerinnen zu verhindern; man zieht demzufolge einige Minuten vor dem Anrichten dieselbe in die Höhe und läßt sie fingerdick in die Kasserolle fließen, wodurch die Vermengung noch genauer vor sich geht, bis dieselbe kochendheiß über würfelig geschnittene geröstete Semmeln in die Suppenküßel gegossen und servirt wird.

39. Fleisch-Knöderln zur Suppe. Deutsche Art.

$\frac{1}{2}$ Kilo mageres Schweinefleisch oder Kalbfleisch, oder auch von jedem nur die Hälfte zusammen, wird rein gehäutet, von allen Fasern befreit, in kleine Stückeln geschnitten, dann sehr fein gehackt, nun kommen 3 Eier, Salz, Muskat und Semmelbröseln dazu, es wird gut abgearbeitet und nun 1 Knöderl zur Probe gemacht, in die Suppe eingekocht; wäre es zu hart, nimmt man 1 Ei zu, ist

es zu weich, so werden noch Semmelbröseln zugenommen; sie müssen $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen.

40. Einbrenn-Suppe. Fasten.

Man gebe ein Stück Schmalz oder Butter in eine Kasserolle, lasse sie heiß werden, gebe so viel Mehl darein, als man zur Suppe nöthig hat, und lasse es schön braun werden, dann gebe man Rümme! dazu nach Gutdünken, fülle es mit Fastenbrühe an (Nr. 7.), gebe es in einen Topf, schneide noch $\frac{1}{2}$ Zwiebel darein und lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde lang sieden, nun gebe man etwas gestoßenen Pfeffer und Muskat nebst dem gehörigen Salz hinzu, lasse es noch aufkochen, nun kommt in die Suppenschüssel würfelig geschnittene geröstete Semmel oder Brod, die Suppe wird kochendheiß durch ein Sieb darüber gegossen und gleich servirt.

41. Karfiol-Suppe.

Eine größere Rose Karfiol (Blumenkohl) wird in kleine Rosen getheilt, gepuht und gewaschen, mit guter Rindsuppe weich gekocht; indeß werden 3—5 Deka frische Butter oder Abschöpfsette zerlassen, darein kommt 1 Eßlöffel voll fein gehackte grüne Petersilie, wenn selbe in der Butter zu rösten anfängt, wird so viel Mehl darein gethan, damit man die Suppe gehörig verdicken kann; wenn das Mehl in der Butter gelb zu werden anfängt, wird die Suppe von dem Karfiol darauf gegossen, recht abgerührt, auf den Karfiol gegossen und recht verkocht; indeß werden 2 rohe Dotter mit etwas kalter Suppe abgerührt, mit der Karfioluppe vermengt, und gleich servirt.

42. Speck-Knödel (Klöße) in die Suppe. Deutsche Art.

14 Deka Speck wird gewürfelt geschnitten und schön gelb ausgeröstet, der flüssige Speck kommt auf eine Schüssel und wird, nachdem er kalt geworden, flaumig abgetrieben, darein kommen 2 ganze Eier, 1 Dotter, eines nach dem andern wohl abgetrieben,

dazu kommt $1\frac{1}{2}$, auch 2 Semmeln in Würfel geschnitten und mit Schmetten angefeuchtet, es wird sorgfältig gerührt, damit die Semmel ganz bleibt, nun kommt der gelb geröstete würfelig geschnittene Speck nebst etwas Salz darein, das Ganze wird nun mit Mehl eingestaubt und mittelst Löffels in die klare kochende Suppe eingekocht.

43. Gestoßene Graupensuppe.

2 Deciliter Graupen werden ausgeklaubt, trocken abgewischt und im Mörser gestoßen, so daß sie wie grober Gries sind, gute klare Rindsuppe wird abgeseiht, und wenn sie kocht, werden die gestoßene Graupen darein eingekocht, $\frac{1}{2}$ Stunde lang gekocht, öfters umgerührt; wenn man anrichten will, wird etwas kalter Schmetten mit 2 Dottern abgerührt, in die Suppe eingesprudelt und servirt, mit Safran und Muskat gewürzt, auch werden, wenn die Zeit ist, einige Schwämme (Pilze) auf grüner Petersilie abgedünstet in die Suppe gegeben. Auch als Fastensuppe ist diese Suppe recht gut, man nimmt statt Rindsuppe Fastenbrühe (Nr. 7.).

44. Schneckensuppe. Fasten.

24 St. schöne große Schnecken werden $\frac{1}{2}$ Stunde im Salzwasser gekocht, dann mit der Dressirnadel aus den Häuschen geholt, in ihrer Mitte abgerissen, die Schweifchen beseitiget, die vordern Theile fein gehackt, mit 9 Dekk Butter, 3 Löffel voll geschnittener Champignons, 1 Löffel voll grüne gehackte Petersilie, 4 fein geschnittene Schalotten einige Minuten geröstet, mit etwas Mehl eingestaubt, gut abgerührt, 4—5 Löffel voll guten Milchrahm (sauerer Schmetten) dazu gegeben, mit der Fastenbrühe (Nr. 7.) so viel aufgegossen, daß sie nicht zu dünn wird, $\frac{1}{2}$ Stunde verkocht und über gebähte Semmel angerichtet.

45. Spargelsuppe.

15—20 zarte Spargelstämme werden, so weit sie sich brechen lassen, abgebrochen; der obere Theil vom Kopf abwärts wird ge-

pukt, gewaschen und in erbsengroße Stückchen geschnitten, in einen Topf gegeben und mit kräftiger Suppe weich gekocht; indessen wird 1 Eßlöffel voll grüner fein gehackter Petersilie auf frischer Butter aufschäumen gelassen, so viel Mehl darein gegeben, daß man genug Einbrenn hat, um die Suppe gehörig zu verdicken, wenn das Mehl blaßgelb zu werden anfängt, wird es mit der Suppe vom Spargel aufgegoßen, recht abgerührt, auf den Spargel zurück gegossen, mit Muskat und Safran gewürzt und recht durchgeloht; man gibt gekochtes Lammfleisch darein, oder auch einige in Butter gedünstete Maurachen oder Pilzschwämme.

46. Königsuppe.

42 Defa saftig gebratenes Kalbfleisch oder 28 Defa Hühnerfleisch wird von allen Häutchen und Fasern gereinigt, klein geschnitten und im Mörser gestoßen; 17 Defa rein gewaschener Reis wird mit guter starker Suppe zu einem Brei gekocht und mit dem gestoßenen Fleisch nebst 8 hart gekochten Dottern fein abgerührt, mit starker Suppe verdünnt, mit Muskat gewürzt und durch ein Haarsieb gestrichen; 1 Stunde vor dem Anrichten wird die Suppe in kochendes Wasser gestellt, damit sie recht heiß bleibt, würfelig geschnittene, in Butter geröstete Semmeln werden in den Suppentopf gegeben, die heiße Suppe darüber gegossen und gleich aufgetragen.

47. Frühling-Suppe.

Ganz kleine gelbe Rüben werden in kleine Olivenform geschnitten, eben so viel Spargel, welcher vom Kopf abwärts gebrochen ist, auch so viel Petersilienwurzel und Zeller, Alles ohne den Spargel wird mit guter Suppe gekocht, nach beiläufig 1 Stunde kommen 1 Hand voll abgezupfter Salat, auch so viel Sauerampfer, eben so viel Körbelkraut, so viel grüne Petersilie, Alles in Radeln geschnitten, 1 Hand voll in Scheibchen geschnittener Porre, alles wird rein gewaschen und kommt zu dem Wurzelwerk, 1 Stunde

später kommt erst der Spargel dazu und wird noch $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht; nach Verlauf obiger Zeit, in welcher Alles weich sein muß, wird die Suppe mit Muskat gewürzt und über geschnittene in Butter geröstete Semmeln gegossen.

48. Pistacien-Suppe. Fasten.

10 Deka Pistacien werden gebrüht, geschält und fein gestoßen, von einem Hechte oder einer Barbe wird der Kopf und Schweif auf frischer Butter gebraten, $1\frac{1}{2}$ Semmel wird in dünne Blätter geschnitten und gebräut oder im Schmalz geröstet; nun wird der Fisch, die Semmel und 5 hart gekochte Dotter alles zusammen im Mörser gestoßen, in einen Topf gegeben, dazu kommen die gestoßenen Pistacien, Muskat und Salz, es wird mit Fastenbrühe (Nr. 7.) so viel aufgegossen, als man Suppe braucht. Nun wird es recht aufgekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen, recht heiß über klein würfelig geschnittene in Butter geröstete Semmel angerichtet und mit klein geschnittenen Pistacien bestreut.

49. Suppe von Kalbshirn.

Wenn man 2 schöne frische Kalbshirne gut abgehäutet hat, läßt man sie dann 10 Minuten lang kochen, dann werden sie abgeseiht und auf 10—12 Deka guter Butter schnell, bis zum Eindünsten des vielen Saftes geröstet, dann werden sie mit 17 Deka ganz weich gekochten Reis und 6 hart gekochten Dottern gut abgerührt und durch ein Haarsieb gestrichen, mit Muskat gewürzt und wie jene Nr. 46 beendet. Jede Suppe, welche ob mit rohen oder gekochten Dottern abgerührt ist, muß im heißen Wasser gehigt werden, weil sie auf jede andere Art gerinnen würde.

50. Suppe von Rindfleisch-Saché.

Wenn man vom vorigen Tag ein übrig gebliebenes ob gekocht oder gebratenes Rindfleisch hat, so wird dasselbe fein gehackt, auf 1 klein geschnittenen Zwiebel und grünen Petersilie mit etwas Butter

gedünstet, dann im Mörser sehr fein gestoßen, $1\frac{1}{2}$ —2 Semmeln, je nachdem man viel Fleisch hat, wird mit guter Suppe zu einer Panade verkocht, mit 6 hart gekochten gestoßenen Dottern vermengt, mit dem gestoßenen Fleisch recht abgerührt und durch ein Haarsieb gestrichen, mit heißer Suppe verdünnt, über geröstete Semmeln angerichtet und servirt.

51. Kuttelfleek-Suppe.

Die Kuttelflecke werden in mehreren Wässern sehr rein ausgewaschen und gepuht, dann werden sie in einen reinen Topf gegeben, mit Flußwasser angefüllt und so wenigstens 4—5 Stunden lang gekocht, dann aus dem Sude herausgenommen, in reines kaltes Flußwasser gelegt und so über Nacht stehen gelassen; den andern Tag werden sie noch recht ausgewaschen, mit dem rohen Rindfleisch nebst allen Zuthaten in einen großen Topf eingerichtet, und bis zu ihrem völligen Weichwerden gekocht; indeß wird in eine Kasserolle ein Stück Butter gegeben, darein kommt 1 Eßlöffel voll fein gehackte grüne Petersilie, $\frac{1}{2}$ fein geschnittene Zwiebel und wenn es recht aufschäumt, wird so viel Mehl darein gegeben, als man Einbrenn zur Suppe braucht; wenn die Einbrenn blaßgelb geworden, wird von der klaren Suppe aufgegossen, fein abgerührt und aufgekocht, Muskat als Würze. Die Suppe darf nicht dick sein. Nun werden die weich gekochten Kuttelflecke herausgenommen, im kalten Wasser abgewaschen, in kurze Nudeln geschnitten, in die eingebrennte Suppe gethan und unter öfterem Umrühren eine Weile gekocht. Man pflegt auch 1 in Würfel geschnittene in Butter geröstete Semmel in die Suppenschüssel zu geben, die heiße Suppe darüber zu gießen und gleich zu serviren.

52. Suppe mit Leberpfanzel.

28 Defa rein ausgewaschene, rapirte und passirte Leber gebe man auf einen Teller, 28 Defa gute Butter wird abgetrieben, darein kommen nach und nach 6 Eidotter, jeder gut abgetrieben, Salz, Muskat, Lemonieschale, etwas Pfeffer und Neugewürz, alles wird

gut abgetrieben, darein kommt nun die feine Leber, 28 Defa Semmelbröseln, wenn es gut abgetrieben wurde, wird von den 6 Eiklar fester Schnee gemacht, langsam darein gemengt, eine Form mit Butter bestrichen, mit Bröseln ausgestreut. Die Masse darein gethan und langsam gebacken, herausgestürzt, mit einem Ausstecher ausgestochen, in die Suppenschüssel gegeben und eine gute braune Suppe darüber gegossen.

53. Frosch-Suppe. Fasten.

20—25 Stück rein gewaschene Frösche werden auf 10 Defa frischer Butter, mit 1 Löffel voll grüner gehackter Petersilie und 6 geschnittenen Schalotten bis zum Weichwerden gedünstet, dann im Mörser gestoßen, in einen Topf gethan und mit Fastenbrühe (Nr. 7) aufgegossen, recht verkocht, durch ein Haarsieb gestrichen, heiß gemacht, mit 2 rohen Dottern legiert und über gebähte Semmelschnitte gegossen, gleich servirt. Ist die Suppe für einen Kranken, so wird statt Fastenbrühe Rindsuppe genommen, besonders ist diese Suppe für Brustkranke.

54. Suppe von Champignons. Fasten.

2 Eßlöffel voll Mehl werden in 10 Defa Butter schön gelb geröstet und während des Rührens mit Fastenbrühe (Nr. 7), so viel man Suppe haben muß, abgerührt, darein kommt 1 klein geschnittene Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, etwas grüne Petersilie, Salz und Muskat, es wird $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, 3—6 Deciliter, je nachdem man viel Suppe braucht, rein gepuzte, dünnblättrig geschnittene Champignons werden in Butter schnell geröstet, bis der Saft verdunstet ist, die Suppe wird durch ein Haarsieb darüber gegossen, 5 Minuten gekocht und über fein geschnittene gebähte Semmeln in die Schüssel gegossen, gleich servirt.

55. Suppe vom gebackenen Fisch. Fasten.

Stücke Karpfen werden ohne Mehl und Semmelbröseln gebacken, dann wird 1 Zwiebel geschnitten auf Butter geröstet, der

gebackene Fisch darein gegeben, dazu kommt Zeller, Petersilienwurzel, beides klein geschnitten, etwas Ingwer und Muskat, darauf wird nun Fastenbrühe (Nr. 7) gegossen und es wird gehörig gekocht; dann wird das Ganze passirt, grüne gehackte Petersilie darein gegeben und über gebähte Semmel angerichtet.

56. Barscht als Suppe. Russische Art.

Es wird $\frac{1}{2}$ Kilo Rindfleisch vom Schlegel und $\frac{1}{2}$ Kilo mageres gutes Schweinfleisch mit allen Zuthaten weich gekocht; schöne rothe Rüben werden rein gewaschen, mit Wasser und etwas gutem Essig ebenfalls gleich gekocht, dann aus dem Sude herausgenommen, abgeschält und in Würfel oder kurze, dicke Rüdeln geschnitten und noch mit Essig bespritzt; wenn die beiden Fleischgattungen weich sind, so werden sie aus der Suppe herausgenommen, und wo möglich wie die Rüben geschnitten; man gibt so viel geschnittenes Rindfleisch, so viel Schweinfleisch, und eben so viel geschnittene rothe Rübe, nun wird Alles in einen passenden Topf gegeben und die klare Fleischsuppe darüber gegossen, das Ganze aufgekocht, nun werden 2 rohe Dotter mit 2 Deciliter Milchrahm (saurer Schmetten) abgesprudelt, in die fertige Suppe (Barscht) eingerührt und servirt.

57. Kalte Suppe. Russische Art.

Sehr gute saure Milch (je nach der Zahl der Personen) wird recht saumig abgesprudelt, darein kommen in Spalten geschnittene hart gekochte Eier, kleine in Spalten geschnittene saure Gurken, gelbe Brunnenkresse und die blauen Ritterspornblüthen, in Rüdeln geschnittene Sauerampfsblätter, in Rüdeln geschnittene Schweifel und Krebscheeren, zuletzt kommen wie Taubeneier große und so geformte Stückel Eis darein, es wird Alles untereinander gerührt und sogleich servirt. Diese Suppe kommt in den heißen Sommertagen sehr oft zur Mittagstafel vor, besonders am Lande, weil auch die meisten Speisen kalt servirt werden.

58. Gestoßene Krebsensuppe.

Von gekochten Krebsen werden die Schweifchen ausgeschält und bei Seite gelegt, das Ubrige aber wird im Mörser mit einem Stück Butter, 3—4 hart gekochten Dottern und 1 gebähten Semmel fein gestoßen, dann in einen Topf gegeben, mit Fastenbrühe Nr. 7 aufgegossen, recht abgerührt, eine Weile stehen gelassen, dann durch ein Haarsieb gestrichen, die Schweifchen werden klein geschnitten, auf frischer Butter aufgeschäumt, die Suppe wird recht heiß gemacht, die Schweifchen darein gegeben, mit Muskat gewürzt und über geröstete, würfelig geschnittene Semmel angerichtet.

59. Gestoßene Fischsuppe.

Ein Hecht oder eine Barbe wird in Stückeln geschnitten, auf Butter recht durchgedünstet, dann im Mörser mit in Butter gebähter Semmel und Dottern der vorhergehenden gleich gestoßen und eben so behandelt, nur wird in diese gedünsteter Reis oder Makaroni gegeben, die gerösteten Semmeln bleiben weg.

60. Fasten-Ogion.

Hecht, Schleie und Barbe werden ausgeweidet, geschuppt, ausgewaschen und in kleine Stückeln geschnitten; in einer Kasserolle wird 14 Deka Butter zerlassen, darein kommt klein geschnittene Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 kleiner Zellerkopf, alles geschnitten und gewaschen, 2 Zeherl Knofel; wenn Alles ein wenig geröstet ist, werden die klein geschnittenen Fische darein gethan, zugedeckt und gedünstet, die Köpfe und Schweife werden mit alten Erbsen als Brühe gekocht, die Brühe wird dann auf den gedünsteten Fisch geseiht, mit Muskat gewürzt und recht durchgekocht, dann passirt, grüne gehackte Petersilie darein gegeben, recht heiß gemacht. 2—3 Dotter werden mit wenig Schmetten abgerührt, darein gesprudelt und über würfelig geschnittene geröstete Semmeln angerichtet, gleich servirt.