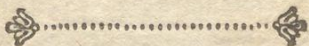




## V o n S u p p e n .



Wie gute Rindsuppen gemacht  
werden sollen.

**D**ie Stücke, aus denen eine gute Suppe gekochet werden kann, sind folgende: Alte Hennen, Kapaunerflügel, Kapaunerkrägen, Hahnenfleisch und Hahnenbeine, wie auch Kalbfleische und Kalbsbeiner, und Lebern von jedem Thiere, geben der Suppe sowohl Geschmack, als grössere Kraft,

Kraft, wenn Sie mit dem Rindfleische mit-  
 gesotten werden. Unter allen Fleischgattun-  
 gen gibt das sogenannte Schwanzstückel, und  
 auch dasjenige Stück, welches man Riech  
 nennt, die beste und kräftigste Suppe. Um  
 den Wohlgeschmack und die Kräftigkeit der  
 Suppe zu vermehren, nimmt man Peterzilge,  
 gelbe Rüben, Zeller, und Purri. 2) Wenn  
 man eine gute Suppe kochen will: so ver-  
 fährt man auf folgende Art: man thut er-  
 stens das Fleisch, Beinwerk, oder die Leber,  
 woraus sie gesotten werden soll, in einen  
 Topf mit reinen Wasser. Fängt es an zu  
 sieden und zu schäumen, so schöpft man den  
 Schaum rein und sauber herab, und läßt es  
 ganz langsam fortsieden. Alsdann erst thut  
 man das Grüne hinein, weil es, wenn es  
 früher hineingelegt würde, zu weich ausfiele,  
 und die gute Substanz desselben durch Ab-  
 schöpfung des Schaumes wegfäme. Über-  
 haupt läßt man jede Suppe langsam und sach-  
 te sieden, sonst verliert sie den guten Geschmack  
 und die schöne Farbe. 3) Der Gebrauch ei-  
 ner solchen Suppe ist sehr mannigfaltig: be-  
 sonders dient sie zu Eingemachten, zu Grün-  
 speisen, damit man nicht immer eine Schü-  
 suppen, oder Saftsuppen machen müsse. Auch  
 Mehlspeisen kann man damit einkochen.

Kräus



## Kräuter- oder Schüssuppen.

Nimm ein Kastroll oder Rein, belege es mit Butter, nimm Zwiebel, gelbe Rüben, und Petersil, nimm Saftfleisch, schneide es in dünne Schnitzel, lege es auf die eingerichteten Kräuter, nimm Kalbfleisch, Kapaunerfluh, und giebs darzu hinein, setze es auf ein Kohlenfeuer, und lasse es dünsten, rühre es aber nicht viel um, und wann du spürest, daß das Fleisch, und der Zwiebel sich schön angelegt, und eine Farbe bekömmt, so gieb von der Fleischsuppen einen Saft darauf, und wenn es nicht braun genug ist, so laß es nochmal aufdünsten, wenn die Farbe gut ist, so fülle es mit Rindsuppen an, und laß gut auskochen, hernach seihe es durch ein Sieb, gieß in ein Häfen, schöpfe die Fetten gut ab, stelle es in ein warmes Ort bis du es brauchst, und richte es auf gebähde Semmelschnittel an. Die Kräuter zu dieser Suppen. Nimm Sauerrampfen, Körblkraut, gelbe Rüben und Petersil, schneide es wie die Nudel, diese Stück werden abblanschiert, die Kräuter mit passirt, und in die Suppen mit angericht. Du kannst auch einen Kalbsknochen, Lämmernesbrüstel, Hendl, oder was du willst hinein geben. Die-

se Schü kannst du zu allen Speisen brauchen,  
um ihnen damit eine Farbe zu geben.

## Braune Suppen von Porzellan- kraut.

Nimm ein Porzellankraut, zupfe es schön,  
und wasche es wohl aus, hernach dünste es  
wie das Kräutel ab, seihe eine Schü darauf,  
und richte es auf Butterbrod an. Das But-  
terbrod zu machen. Schneide die Scherzel  
von einer Mundsemmel ganz dün herunter, be-  
streichs mit Butter, lege es auf ein Kastroll-  
deckel, stelle es in Ofen, und lasse es gelb  
werden. Dieses Butterbrod kannst du auch  
in die Kräutersuppen geben.

## Weißgestossene Suppen.

Nimm ein grosses oder ein kleines Hen-  
del so viel als du glaubst nöthig zu haben,  
puze es sauber, und legs in ein Häfen, gieß  
eine gute Fleischsuppen darauf, und laß es  
weich sieden, hernach nimm um ein, oder  
zwey Kreuzer Semmel, reibe es ab, schnei-  
de das übrige fein dün, und gieß ein Obers  
darauf, damit es weich wird, dann nimm  
zwey, oder drey harte Eyerbötter, etwelche  
ab=



abgezogene Mandelkern, und wenn die Henne, oder das Hendl weich ist, so gieb es im Mörser, stosse alles untereinander, und gieb das gestoffene in die nämliche Suppen, wo die Henne gesotten hat, rühre es um, und schlage es durch ein Haarsieb, es muß aber gut durchgetrieben werden, dann die Suppen muß ganz dick seyn, hernach gieß es in ein Häfen, und ein Viertelstund bevor du anrichtest, stelle es auf eine Glut damit es warm bleibt, rühre es aber öfters um, sonst läuft es zusammen, wenn es heiß genug ist, so richte es auf gebähde Semmelschnittel, oder auf Butterbrod an. Du kannst auch einen kölbernen Knochen hineingeben.

## Hirn = Suppen.

Nimm ein halbes, oder ein ganzes Hirn, so viel du zur Suppen brauchst, sied es ab, nimm das schwarze Häutel davon weg, lege es in ein Keindel, oder Kastroll, nimm ein Stückel Butter, laß ihn zergehen, nimm ein Kochlöffelvoll Mehl, und laß den Butter anlaufen, hernach lege das Hirn hinein, und laß ein wenig dünsten, gieß Suppen darauf so viel du nöthig hast, nimm um ein Kreuzer Semmel, bache es im Schmalz schön gelb  
her.

heraus, nim auch ein paar gebachene Eyer  
 gieb sie in die Suppen, und laß sieden, her-  
 nach schlage es durch ein Sieb, und bevor  
 du anrichtest, stelle es auf eine Glut, rühre  
 es aber öfters um, damit es nicht zusam-  
 läuft, und laß stehen bis es Zeit ist zum An-  
 richten. Du kannst es auf gebähde Sem-  
 melnittel, oder auf Bachböfen anrichten.  
 Die Bachböfen in die Suppen macht man  
 ganz klein, und werden nur am Rumpfte in  
 die Eyer eingedunct, und in die Suppen ge-  
 legt, wenn selbe zur Tafel kömmt.

### Eine abgegossene Kräutersuppen.

Nim Sauerrampfen und Körbelkraut,  
 zupfe die Stängel von beeden ab, wasche es  
 sauber aus, und schneide es klein, hernach  
 lege einen Butter in ein Reim, und lasse es  
 etwas dünsten, bevor du anrichtest so gieß ei-  
 ne siedende Suppen darauf, und laß noch ei-  
 nen Sud auf thun, hernach nim Eyerdotter,  
 einen Löffelvoll guten Ram oder Süßobers,  
 sprüdel es gut ab, und gieß die Kräutersup-  
 pen darauf, sprüdel es nochmal mitsammen  
 ab, damit es nicht zusammen lause, und rich-  
 te es auf gebähde Semmelschnittel an.

Grü:



## Grüne Erbsensuppen.

Nimm dürre Erbsen, laß sie weich sieden, lege ein Stück Kalbfleisch darunter, damit die Erbsen geschmackter werden, schlag es mit einer Rindsuppen sammt dem Kalbfleisch durch, hernach nimm ein Spinattopfen, schlaege die Erbsensuppen mit sammt den Spinattopfen nochmals durch das Sieb, damit es ganz dick und grün wird, hernach gieß es in ein Häfen und stelle es zum Feuer, damit es warm bleibt, salze es, und gieb etwas Muskatblüthe darein, und richte es hernach auf gebähde Semmelschnittel an. Den Spinattopfen zu machen. Nimm um 1 oder 2 Kr. Spinat, zupfe ihn von den Stängel, hernach wasche ihn sauber aus, und stosse ihn im Mörser, drucke das gestoffene durch ein Tuch, den Saft aber gieß in eine Pfanne, und laß sieden, hernach gieß das Gesottene auf ein Haarsieb, so hast du den verlangten Topfen. Diesen Topfen kannst du zu allen Einmachsossen, welche du grün haben willst brauchen.

## Kaisergerstensuppen.

Nimm 5 oder 6 Eyer in ein Häfen, sprüdel es ab, gieß eine kalte Rindsuppe so viel  
als

als ein Seitel beträgt, daran, salze es, gieb Muskatblüthe hinein, sprüdel es nochmal ab, hernach nim ein grosses Häfen, fülle es mit Wasser, setze das Kaisergerstel mit sammt dem Häfen hinein, und laß eine Stunde sieden, bis es fest wird, hernach wenn es Zeit ist zum Anrichten, so nim das Kaisergerstel aus den mit siedenden Wasser gefüllten Häfen heraus, und nim es mit einen Eßlöffel stückelweis heraus wie die Rockerl, hernach richte eine Schüh darauf, du kannst auch weisse, oder ordinare Rindsuppen darauf geben.

NB. Diese Suppe gehöret besonders für Kranke.

## Suppen von Spargel faschirten Sollad und Maurachen.

Nim Spargel, schneide die Köpfe in der Länge wie ein Glied ab, alsdann nim ein Sollad, es sey ein Happel oder Andisfy, puße, und überbrenne ihn sammt den Spargel, seihe ihn ab, und lege ihn in ein frisches Wasser, alsdann nim einen Sollad davon, schneide ihn wie die Nudel, schneide auch sauber abgewaschene Maurachen darunter, und seihe den Spargel auf ein Sieb gut ab;



ab; dann nim in ein Kaströll ein Butter, gieb das obige hinein, dünste es ein wenig ab, gieb Gewürz hinein, und stelle es auf die Seite, wann die Schüh ausgefotten ist, so seihe es an, und laß wohl aussieden, den übrigen Sollad fashire, und laß ihn auch zugleich mit sieden, ein Viertelstund bevor du anrichtest gieb die gebähde Semmel hinein, und salze es. Eben auf diese Art macht man die Zeller: fashirte Kohls und andere Kräutersuppen.

### Französische Kräutersuppen.

Nim ein paar Stauden nicht gar zu grossen Kohl, schneide ihn fingerbreit wie die Rodel, auf eben diese Art, schneide zwey Stauden Andisy Sollad, dann nim eine gute Handvoll Porzellankraut, etwas weisse, und gelbe Rüben, ein wenig jungen Kolleraby, schneide es wie du willst, und blanschire es im Wasser, hernach seihe es durch ein Sieb, und dünste es sammt den Rüben in einem Stückel Butter, gieß aber immer ein wenig Suppen nach, damit es sich nicht anlegt, und schön weich wird, eine halbe Stund bevor du anrichtest gieß eine weisse oder braune Fleischsuppen daran, und laß still fort sieden, salz

salze es, und richte es auf gebähde Semmelschnittel an.

### Gestossene Lebersuppen.

Schneide eine kälberne Leber in Schnitzl, tunkts in Mehl ein, und bache es in Schmalz, daß aber der rothe Saft noch heraus lauf, hernach bache in dem nämlichen Schmalz zwey Eyer, und etwelche Semmelschnittel, dünste in ein Reindel ein spanischen Zwiibel, hernach überschneide sie Leber etwelchemal mit dem Schneideisen, damit es leicht zu stossen ist, wenn du es klein gestossen hast, so gieb in ein Reindel ein Stückel Butter, und ein Löffel voll Mehl, laß ein wenig anlaufen, gieb das Gestossene hinein, kehre es ein paar mal um, gieb ein wenig Muskatblüthe hinein, gieß mit Fleischsuppen an, und laß wohl aussieden, hernach schlage es durch ein Haarsieb, lasse es aber nicht mehr sieden, und richte es auf gebähde Semmelschnittel an.

### Klare Lebersuppen.

Nimm eine kälberne Leber, theile sie auf zwey Stücke, schneide das eine Stück in  
Schnitz



Schnitzel, richte es in die Kräuter wie die Schü, laß es auf einer gähen Blut angehen, gieb ein wenig Saft daran, damit es eine schöne Farbe bekömmt, gieß ein Fleisch daran, und laß aussieden, gieb aber obacht, daß es klar bleibt, hernach seihe es durch ein Haarsieb, gieb Salz daran, und richte es auf ein Leberpfanzel an. Das Leberpfanzel zu machen. Nimm die übrige Hälfte von der obigen Leber, schabe, und schneide sie klein, hernach nimm ein wenig spanischen Zwiibel, grünen Petersil, ein Stückel Mark, Speck, vor ein Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmolten, schneide alles klein, mische es unter die gehackte Leber, treib ein klein wenig Butter ab, gieb den Fasz hinein, schlag ein ganzes Ey, und einen Dotter daran, salz es, und gieb ein wenig Muskatblütche hinein, hernach nimm weiße Semmelbrösel auf ein Brett, lege den Fasz darauf, und formire ein Pfanzel daraus, bestreue es oben und unten mit Semmelbrösel, schmier eine Rein, oder Kastroll mit Butter, und backe es schön gelb, hernach gieb es in die durchgeseigte Suppen, und laß noch ein paar Sud aufstun.

## Krebs-Suppen.

Nimm 30 Krebsen, siede davon 20 ab, löse die Schweifel, und Scheeren aus, hernach stosse die Krebschäller sammt dem Inge- weid zusamm, wasche die übrigen Lebendigen aus, und stosse sie klein, hernach nimh um ein Kreuzer gepfarzte Semmel, drey geba- ckene Eyer, und stosse es wie das andere, gieb in ein Nein ein Stück Butter, gieb das gestoffene hinein, und lasse es auf einer ge- machen Blut wohl durcheinander abdünsten, hernach staube einen Kochlöffel voll Mehl dar- an, kehre es noch ein paarmal um, und gieß mit Fleischsuppen an, lasse es gut aussieden, seihe es durch ein Haarsieb, gieb aber acht, daß keine Schäller durchlaufen, ziehe die Fet- te ab, salze es, und gieb ein wenig Mus- katblüche daran, lasse es aber nicht mehr sie- den, lege die ausgelösten Krebschweifel in den Topf, gieb gepfarzte Semmelschnittel hinein, und richte die Suppen darüber an. Um Fasttag wird es auf eben diese Art ge- macht, nur mit dem Ausnahm, daß es mit Erbsensuppe angefüllt wird.



## Linſen Golly.

Sied ſchöne groſſe Linſen recht weich, ſo, daß man ſie mit dem Löffel zerrühren kann, hernach pſarze in ein Reindel etwelche Semmelnſchnittel, nim ein paar Eyer, ſpaniſchen Zwiebel, und wenn du etwa ein Geripp von gebratnen Rebhühnern, oder Kapauer haſt, ſo gieb es auch darzu hinein, wenn dieſes alles miſſammen geröſtet iſt, ſo ſtoſſe es in einem Mörſer recht klein, und gieb es ſammt den Linſen in ein Häfen, gieß es mit Fleiſchſuppen an, gieb Muſkatblüthe, und zwen Rbrndel Pfeffer hinein, laß wohl auſſieden, gieb während den Sieden ein wenig gelblichte Einbrenne, oder ein Stück in Mehl umgekehrten Butter hinein; wann es auſgefotten iſt, ſo ſchlag es durch ein Haarsieb, nim Bratwürſt ſo viel du nöthig haſt, brate es auf einer Seite ganz gähe, damit ſie im vollen Saft ſen, gieb ſie in die durchgeſchlagene Linſen Golly, laſſe es gar auſſieden, und richte es auf gepſarzte Semmelnſchnittel an.

## Scheerrübensuppen.

Nim, kleine Scheerrüben, puße, und waſche es auſ, und laſſe es weich ſieden, her-

nach lege in ein Reindel ein Stück Butter, gieb die Scheerrüben hinein, du kannst auch ein Lämmernes, oder ein Schünkenfleisch mit hinein geben, und etwelche gebackene Semmelschnittel, laß es weich dünsten, so, daß du es mit dem Löffel zerrühren kannst, hernach nim ein in Mehl abgewirktes Stück Butter, giebs in die gekochten Scheerrüben, rühre es nochmal durcheinander, und gieß es mit Fleischsuppen an, aber mit einer braunen, laß wohl auskochen, und schlags durch ein Haarsieb, gieb ein weiß gedünstetes zerschnittenes Brüstel, oder Schlägerl, und abgeschälte Semmel hinein.

### Feine Gersten mit Müscherl.

Nimm eine feine Ulmergersten, wasche es sauber aus, drücke einen halben Limoni darauf, damit es nicht roth wird, sied es im Wasser, daß es gut aufschwüllet, leere es in ein größeres Häfen, und gieb eine gute Suppen daran, erhalte es aber schön weiß, wenn es weich genug ist, so schlag es mit einem Stückel Butter gut ab, gieb Muskatblüthe und Suppen hinein, damit es in der Dike recht ist, eine Viertelstund bevor du anrichtest, wasche die Müscherl sauber aus, und  
 gieb



gieb den Wein hinein, hernach setze in ein Reindel ein Stückel Butter auf, lege die Mätschel 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 gieb etwas Limonisaft daran.

## Dglio = Suppen.

Nimm in eine grosse Reine eine Kernsfette oder Speck, lege in Stückel geschnittenes Kalbfleisch von Halsel darauf, du kannst auch, was du immer von Gebratnen hast darzu nehmen, als: ein Schöpfenes, Kapauer, Fasan, oder Rebhündel, dann nimm einen ganzen spanischen Zwiebel, eine Staube grün, und ein wenig blauen Kohl, ein Stück weiße, und gelbe Rüben, grosse Petersilgewurzen, etwas Zeller, eine ganze Muskatblüthe, dünste dieses alles auf einem Kohlfener, bis es eine schöne Farbe bekömmt; wann es Kracht, so gieb oben einen Saft darauf, hat es Farbe genug, so gieß es mit einer ordinären Fleischsuppen ben 4 Maas an, und laß es ganz still sieden, bis das Fleisch sammt den Kräutern weich ist, hernach seihe es durch ein Haarsieb, und giebs in 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 Glas gemacht, nur ist zu merken, daß die Fette rein weggezogen werden muß. Wenn du eine Glas davon machen willst, so lasse die Suppen kalt werden, und nim ein paar Eyer sammt den Schnallen, zerdrücke es mit der Hand, und giebs in die kalte Suppen, hernach setze es auf ein starkes Kohlfener, rühre es aber so lang, bis es anfängt zu sieden, und ein paar Sud aufgethan, hernach nim es vom Feuer, seihe es durch ein feines Haarsieb, hernach setze es wieder auf die Glut, rühre sie immer, und lasse es sieden bis es so dick wird, daß es sich an das Geschier anlegt, gieb aber obacht, daß es sich nicht anbrennet. Mit dieser Glas 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 nämlich ein Stückel von dieser Glas in ein Becherl, und giebt siedendes Wasser darauf, so dient sie statt der besten Kräutersuppe.



Von