
Erster Abschnitt.

Bereitung der Suppen und Saucen.

I.

Wir folgen der einmal allgemein angenommenen Eintheilung in Fleisch- und Fastensuppen. Da man nach deutscher Sitte jedes Mahl mit der Suppe eröffnet, ist es wohl nöthig, einer recht guten und schmackhaften Bereitung derselben, unsere volle Aufmerksamkeit zu widmen, denn der erste Eindruck entscheidet; eine schlechte Suppe würde dem ganzen Mahle einen Fleck anhängen, wenn auch alle übrigen Speisen noch so wohl gerathen wären. Zu den

A. Fleischsuppen,

liefert unstreitig das Rind die besten Bestandtheile; der Brühe von Schöpfen- oder Schweinefleisch, bedient man sich bei uns in anständigen Häusern nie als Suppe. — Aber nicht alle Körpertheile eines jungen, wohlgenährten, noch nie zum Zuge verwendeten Kindes — worunter wir nur den verschnittenen Ochsen verstehen — geben der Suppe eine gleiche Güte; am empfehlenswerthesten sind die in der Bank unter den Benennungen: Rieth, Schäl-Ortel und Schwanzel bekannten Fleischtheile. Markknochen, alte Hühner und überhaupt das sogenannte Junge vom Geflügel, Kalbsbeine, Schaffüße und vorzüglich Leber mitgesotten, erhöhen sowohl Kraft als Wohlgeschmack der Rindsuppe auf eine sehr bemerkbare Weise *).

*) In einem noch auffallenderen Grade, die Anwendung des alten Jägergeheimnisses: einen Raben oder eine Krähe der

Für eine gute Suppe ist das magere Fleisch dem fetten vorzuziehen. Fünf bis sechs Maasß Wasser geben das richtigste Verhältniß auf ein Stück von vier bis fünf Pfund. Werden Markbeine, Kalbsknochen, Geflügel mitgesotten, so muß auch der Topf im Verhältniß größer seyn. — Nachdem man das aus der Bank kommende Fleisch wohl gewaschen, jedoch nicht etwa längere Zeit im Wasser liegen gelassen hat, wodurch die besten Säfte verloren gehen würden, setzt man es mit kaltem, reinen, und wenn es seyn kann, Flußwasser zu, weil es darin schmackhafter und mürber als im gewöhnlichen Brunnwasser wird; sobald es zu sieden anfängt, schöpft man den aufsteigenden Schaum ab und erst nach dessen gänzlicher Beseitigung gibt man das Grüne — Petersilie, Porry oder Schnittlauch und ein Wälschkohlhaupt — nebst dem Wurzelwerk: Sellerie, einen Kohlrabi, gelbe Rübe oder Pasternak, jedoch keinen Zwiebel dazu und vermeide das starke Kochen, weil jede Fleischsuppe, die von reiner schöner Farbe und gutem Geschmack seyn soll, nur langsam sieden, nicht zu stark verdünsten und gar nicht nachgefüllt werden darf. Nach zwey Stunden des langsamen Fortsiedens, im stets

größeren Gattung, in der Rindbrühe mitsieden zu lassen. — Personen, die kein Vorurtheil gegen diese Thiere abhält, sich von der Wahrheit unserer Behauptung zu überzeugen, belieben nur dem geschossenen Raben oder der Krähe, die Haut sammt den Federn abziehen, wie gewöhnlich das Eingeweide ausnehmen und wohl reinigen zu lassen, ehe sie den Vogel zum Rindfleisch geben. — Vor dem Anrichten der dadurch sehr veredelten Suppe, beseitigt man ihn als einen Leckerbissen für die Hunde, ohne das erprobte Geheimniß rückwärts los der Tischgesellschaft mitzutheilen.

Ob schon dieses Vortheils früher noch kein Kochbuch erwähnt hat, so trägt die Herausgeberin des vorliegenden dennoch um so weniger Bedenken, dieses, nicht nur von ihr, sondern auch in manchen Herrschaftsküchen mit dem besten Erfolge versuchte, ganz unschädliche Mittel, Allen zu empfehlen, die keinen Abscheu oder Ekel haben, offenbar verdächtiger Dinge, z. B. Krebse, Austern, Schnecken, Aale, Frösche, Schildkröten, Bräuen u. dgl. sehr schmackhaft zu finden.

zugedeckt gehaltenen Topfe, kann das Fett abgeschöpft werden, das niemals eine Suppe gut und kräftig macht.

Ein ganzes Stückchen Ingwer mitsieden zu lassen, thut sowohl für den Geschmack als auch für den Magen, — zumal im Winter — sehr gute Dienste; die Rindbrühe aber mit Safran zu färben, ist ein, besonders in Handwerkshäusern herrschender Brauch, der weiter nichts bezweckt, als einer trüben Suppe ein appetitlicheres Aussehen zu geben.

Wir glauben hiermit in gedrängter Kürze Alles das angegeben zu haben, was sich über das Sieden einer guten Rindbrühe, als Hauptbestandtheil einer gewöhnlichen Fleischsuppe sagen läßt. Für feinere Bereitungsarten, als: Braise, Coulis und Jus (Schüs), weisen wir auf die Erklärung der, in der Kochkunst üblichen Fremdwörter in ihrer Bedeutung und Anwendung Seite 53 und 57 zurück, wenden aber jetzt unsere Aufmerksamkeit vorzüglich auf die in der Suppe gewohnten, verschiedenartigen Einlagen und das dabei zu beobachtende Verfahren, das wir am faßlichsten in theils instructiven, theils examinirenden Gesprächen mitzutheilen glauben.

Junge Ganssuppe.

R e c h t n. Von diesen beyden bereits ganz sauber gepußten Gänsen, schneiden Sie das sogenannte Junge — worunter man den Hals, die Flügel und Füße, die Leber und den Magen versteht — in Stücke, aus denen Sie im warmen Wasser, über dem Feuer das darin gestockte Blut so lange mit einem Kochlöffel gut ausdrücken, bis das Wasser siedend wird; worauf Sie die Stücke herausnehmen, und jedes noch einmal mit kaltem Wasser sorgfältig abputzen. Nun rösten Sie in einer Casserole auf das Junge von zwei Gänsen ein Viertelpfund Butter mit feinem Mehl bestäubt, langsam dunkelgelb, gießen zwei Maß guter Bouillon dazu und verrühren es gut, ehe Sie das Junge der Gans, mit einer spanischen Zwiebel, zwei Petersilienwurzeln und einer gelben Rübe belegt, mit Salz und Muscatblüthe ge-

würzt, dazu geben und zwei Stunden langsam fortsieden lassen. Nach Verlauf derselben, schöpfen Sie das Fett ab, legen die Gansstücke heraus in die Terrine zu ein paar Händen voll feinblättrig geschnittenen Bähsemmeln und geben der Suppe vermittelst etwas brauner Schüh eine schöne goldgelbe Farbe. Zuletzt seihen Sie dieselbe durch ein Haarsieb über die gebähten Semmelschnitten und das Junge der Gänse. Als Würze können Sie etwas fein geriebenen Majoran darüber stauben.

Suppe mit abgetriebenen Mehlnockerln.

Köchin n. Haben Sie schon an unsere heutige Suppe gedacht, Marie?

Marie. Gedacht wohl, jedoch Ihren Bestimmungen nicht vorgreifen wollen, wir haben eine recht gute, kräftige Rindbrühe; im Ubrigen erwarte ich Ihre Anordnungen.

Köchin n. Da Sie noch erste Anfängerinn in der Kochkunst sind, wollen wir die wenigen Tage, welche die Herrschaft im Bade verweilt, zu solchen Suppen, die am leichtesten zu bereiten sind, benützen; damit Sie erst einige Vorkenntnisse erlangen und sich die nöthigen Handgriffe aneignen, ehe wir zum Schwereren schreiten.

Marie. Sehr wohl; ich werde es an Aufmerksamkeit nicht fehlen lassen.

Köchin n. Machen wir also abgetriebene Mehlnockerln; hier haben Sie zwei Loth Butter, treiben Sie diese ab, rühren Sie dieselbe mit einem Ey und zwei Eßlöffeln voll Wasser recht flaumig und nehmen Sie soviel feines Mehl als nöthig ist dazu, daß der Teig nicht zu derb wird, von dem Sie dann mit einem Löffel die Nockerln in die Rindbrühe legen und aufkochen lassen, so ist die Suppe fertig.

Semmelpfanzel.

Marie. Ich bitte um Anordnung der heutigen Suppe.

Köchin n. Versuchen wir es mit Semmelpfanzeln. Dazu

treiben Sie wieder zwei Loth Butter ab, schlagen ein Ey hinein und geben fünf Loth feingeriebener und mit Milch angefeuchteter Semmelbrösel dazu, der Teig darf aber weder zu feucht noch zu trocken seyn. Auch können Sie etwas fein geschnittenen grünen Petersilie und eine Schalotte darunter mischen. Zuletzt machen Sie kleine Knödel, die Sie aber breit drücken und im Schmalz gelblich backen, ehe Sie die Suppe darüber schütten.

Leberknödel.

Röchin. Ich habe der Lene ein halbes Pfund Leber zum Schaben gegeben, die sie dann mit neun Loth eingeweichter Semmel, Zwiebel, Schalotten, etwas Majoran und etwas Speck fein schneiden soll. Sie, Marie, treiben inzwischen fünf Loth Rindschmalz mit einem Ey ab und geben das Feingesechnittene dazu. Sollte die Masse zu weich seyn, so machen Sie dieselbe durch Zuschütten von Semmelbröseln etwas fester, legen dann die Knödel ein und lassen sie aufsieben.

Hirn = Wandel.

Röchin. Sobald Sie ein halbes Hirn blançirt haben, Marie, so schlagen Sie das Weiße von zwei Eiern zu Schnee, treiben vier Loth Butter ab und feuchten an Gewicht eben so viel feine Semmelbrösel mit Milch an, worunter sie etwas grüne Petersilie, Schalotten und ein wenig Pfeffer geben und Alles zu einem nicht zu trockenen und nicht zu dünnen Teige mischen, während die Lene die Wandeln mit Schmalz aus schmieren und mit Bröseln austreuen wird. Ist dieß geschehen, so füllen Sie dieselben zur Hälfte und lassen sie backen. Die Suppe wird zuletzt siedend darüber gegossen.

Wälscher Reis mit brauner Zussuppe.

Röchin. Zur Bereitung einer guten braunen Züs (Schü) bedürfen Sie weiter keiner Anleitung, da Sie das Verfahren dabei, schon von Seite 57 kennen. Lassen Sie daher in einer Kain

anderthalb Loth Butter heiß werden, und geben Sie sechs Loth wohl geklaubten Reis hinein, daß er etwas steif wird, dann schütten Sie öfters Rindbrühe darauf, damit der Reis weich werde. Zuletzt thun Sie ihn in die braune Suppe und lassen ihn aufkochen.

Gebackene Semmelnudeln.

Köchin. Treiben Sie zwei Loth Butter mit einem hinein geschlagenen Ey gut ab, geben Sie dann etwas fein geschnittenen grünen Petersilie mit vier Loth in der Milch geweichter Semmelbrösel, die jedoch nicht zu naß seyn dürfen, dazu, gestalten Sie davon Nudel und backen Sie dieselben schön goldgelb. Sie können zuletzt die Suppe gleich darüber anrichten oder die Knödel darin aufkochen lassen.

Verlornes Huhn.

Marie. Die Mahlzeit rückt heran, aber Sie haben für heut noch keine Suppe angeordnet.

Köchin. Wie, ist es schon so spät? Gut, daß Sie mich erinnern, also geschwind etwas ganz leichtes. — Ein verlornes Huhn.

Marie. Das kenne ich noch nicht.

Köchin. Nur die Benennung befremdet sie etwas, das Verfahren ist ganz leicht. Sie treiben zwei Loth Butter mit einem Ey ab, reiben von ein paar altbackenen Semmeln die Rinde sorgfältig ab, die wir für einen andern Zweck aufbewahren, schneiden von der Schmolzen grobe Würfel und geben sie zu der Butter und dem Ey, in der Quantität, daß der Teig weder zu fest noch zu weich wird, dann stauben Sie die Hand mit Mehl, machen Knödel und legen sie in die heiße Suppe zum Aufkochen, so sind wir fertig.

Marie. Aber das Huhn?

Köchin. Ja, das ist und bleibt verloren.

Hirn = Würstel.

Köchin n. Eben fällt mir ein, daß wir noch ein halbes Hirn haben, das bei längerer Aufbewahrung wohl verderben könnte, wir wollen es daher zu Würsteln oder einem Schöberl für heute in die Suppe verwenden. Treiben Sie also ein Loth Butter mit einem Ey ab, zerdrücken Sie das halbe Hirn, wenn es vollkommen gereinigt ist, mit Schalotten und grüner Petersilie recht fein, geben Sie drei Loth mit Milch angefeuchteter Brösel dazu, und bilden Sie aus diesem wohl unter einander gerührten Teig kleine Würstel, die schön goldgelb gebacken werden, ehe Sie die Suppe darüber anrichten. Zum Schöberl, ist das Verfahren dasselbe.

Ordinäre Fleischknödel.

Köchin n. Während Sie vier Loth Semmel in Rindbrühe oder Milch einweichen, häuten Sie dieses Pfund rohes Fleisch und schneiden es dann recht fein. Von einem Ey machen Sie ein gewöhnliches Eingerührtes, zerlassen drei Loth Kernfett und mischen das gehackte Fleisch, die eingeweichte und ausgedrückte Semmel nebst dem Eingerührten, ein paar fein geschnittenen Schalotten und einem rohen Ey, wohl durcheinander und drücken Alles in der zerlassenen Fette gut ab. Zuletzt machen Sie Knödel, die in die Suppe eingelegt werden und mit ihr einige Mal aufsieden.

Schmarren Semmel.

Köchin n. Machen sie etwas Mehl und ein Ey mit Milch dünn an, brocken Sie eine Semmel darein, und wenn sich diese recht angesogen hat, so backen Sie die Brocken in Rindschmalz und richten die Rindbrühe darüber an.

Abgebrannte Gries-Knödel mit Selchfleisch.

Köchin n. Da die Herrschaft heut nicht zu Hause speist, will ich mir einmal meine Lieblingsuppe bereiten, die sonst wohl schwerlich bey uns auf die Tafel kommen möchte.

Marie. Sie machen mich höchst neugierig.

Köchin n. Erwarten Sie nichts Ausgezeichnetes, aber jedem Liebhaber einer nahrhaften, sogenannten Hausmannskost wird diese Suppe gewiß munden.

Marie. Ich glaube zu errathen: Speckknödel?

Köchin n. Beinahe, doch lassen wir die für ein andermal; heut möchte ich abgebrannte Griesknödel mit Selchfleisch. — Nehmen Sie dazu ein Seitel Gries und drey Loth in Würfel geschnittene altbackene Semmel, zerlassen Sie ein Stück Butter und brennen Sie damit den Gries ab, salzen Sie ihn, geben Sie die Semmel und fein gehacktes Selchfleisch dazu, und feuchten Sie die Masse nach Bedürfniß, daß sie weder zu verb noch zu weich ist, mit Rindbrühe an, dann formen Sie Knödel und legen sie in die Suppe zum Aufsteben.

Marie. Das mag freilich recht gut seyn; ich freue mich schon darauf.

Haschee-Pfanzel.

Marie. Ich fürchtete, daß Sie länger aufgehalten werden möchten, und nahm mir deßhalb die Freiheit, für die heutige Suppe, Haschee-Pfanzel zu machen.

Köchin n. Recht gut; Ihre Aufmerksamkeit gefällt mir; ich werde mich bald auf Sie verlassen können. Wie sind Sie zu Werke gegangen?

Marie. Ich habe zwey Loth Butter mit einem Ey abgetrieben, fünf Loth in Milch geweichte Bröseln dazu gegeben, das Stückchen Kalbfleisch, was von gestern in der Speise lag, fein geschnitten und mit etwas grüner Petersilie gedünstet auch ein paar Schalotten darunter gemischt. Jetzt werde ich kleine Knödel aus diesem Teige formen, sie breit drücken, sie goldgelb backen, und dann die Suppe darüber anrichten.

Köchin n. Bravo; ich kann es nicht besser machen. Sie sind eine gelehrige Anfängerinn.

Frühlingsuppe.

Marie. Während Ihrer Abwesenheit hat der Gärtnerbursch einen ganzen Korb voll unzeitigen Wurzelwerks und kleiner Pflanzen mit der Behauptung hier abgesetzt: daß Sie dieselben — wozu wisse er nicht — bestellt haben. Ich halte es nur für ein Mißverständniß.

Köchin n. Wir wollen gleich sehen. — Kleine gelbe Rüben und Petersilienwurzeln, Schneidspargel, junger Salat, Körbelkraut, Lauch und grüne Petersilie. — Mein, mein gutes Kind! das ist kein Irrthum, sondern ganz in der Ordnung; diese Erstlinge des Lenzes sollen uns eine vortreffliche Frühlingsuppe geben.

Marie. Darunter habe ich bis jetzt bloß die von den bekannten Kräutern verstanden.

Köchin n. Säubern Sie geschwind die gelben Rüben und Petersilienwurzeln, von ersten schneiden Sie eine halbe Maß, von der andern zwei Hände voll in kleine Olivenform oder zu dünnen kurzen Stäbchen und kochen es langsam in zwei Maß Fleischbrühe eine Stunde lang, worauf sie dann erst vier Hände voll abgezupften Salat, eben so viel geklaubten Sauerampfer, zwei Hände voll Körbelkraut, eine Hand voll grüner Petersilie und eben so viel in dünne Stückchen geschnittenen Lauch — jedes im besondern Wasser gewaschen — dazu geben. Eine halbe Stunde später thun Sie eine halbe Maß von dem gereinigten Schneidspargel dazu, mit dem das Ganze noch eine halbe Stunde kochen muß — folglich zwei volle Stunden bedarf, in denen es nicht aufhören darf zu kochen, um den erforderlichen Grad der Weiche zu erlangen. Zuletzt würzen Sie die Suppe mit Salz und geriebener Muscatnuß, ehe Sie dieselbe über die in der Terrine befindlichen gebähten Semmelschnitten anrichten.

Gestoßene Lebersuppe mit gebähter Semmel.

Köchin n. Hat der Küchenträger Leber heut aus der Bank gebracht?

Marie. Ja, eine große, schöne Kälberne.

Köchin n. Nun schneiden Sie diese in feine Stücke, die Sie in Mehl wälzen und mit Zwiebeln, Semmel und Petersilie gelblich backen. Dann stoßen Sie diese Masse in einem Mörser recht fein und lassen sie mit der Rindbrühe aufkochen, geben etwas Rindschmalz in eine Kain und lassen darin Mehl anlaufen, um darein die Suppe durch ein Nudelsieb zu passiren. Diese richten Sie mit etwas Pfeffer gewürzt, über gebähte Semmelschnitten an.

Hirnsuppe mit Vofesen.

Köchin n. Nehmen Sie Marie die eine Hälfte des Hirns und Sie Therese die andere, beyde müssen gehäutet werden, dann mögen Sie Marie die Suppe besorgen, in eine Kain etwas Butter geben und das blattweise geschnittene Hirn mit Petersilie, gelben Rüben, Sellerie, Kohlrabi, Schalotten und etwas Pfeffer darin dünsten, daß es einen Bratengeruch erhält, dann stauben Sie Mehl hinein und lassen es noch etwas dünsten; zuletzt füllen Sie die Rindbrühe darauf und passiren diese, nachdem sie ein paarmal ausgesotten hat, durch ein Sieb. Inzwischen blanchiren Sie Therese, die andere Hirnhälfte, zerdrücken sie mit grüner Petersilie und Schalotten, vergessen das Salzen nicht und treiben damit zwey Loth Butter, ein ganzes Ey und einen Dotter nebst einer eingeweichten und gut ausgedrückten Semmel, ab. Diese Masse streichen Sie zuletzt hübsch dick auf Semmelscheiben und lassen Sie diese backen, so sind die Vofesen, über welche die Suppe angerichtet werden soll, fertig.

Flecksuppe mit gebähter Semmel.

Köchin n. Da ich die Flecke für die Tafel nicht füglich anders zu benützen weiß, wollen wir zur Abwechslung eine Suppe daraus bereiten.

Wenn Sie demnach, Marie, die Flecke weich gesotten und

gut abgeschmeckt haben, so schneiden Sie dieselben zu feinen Nudeln, lassen Sie in einer Rain Butter heiß werden, um darin einen Eßlöffel voll fein geriebene Brösel zu rösten, dünsten Sie darin mit etwas grüner Petersilie und ein paar Schalotten die Fleck und lassen sie dann in der Suppe aufkochen. Des erhöhten Wohlgeschmacks wegen, wollen wir diese mit einem Ey abgießen, ehe sie über die gebähte Semmel angerichtet wird.

Fleischreis.

Köchin n. Was haben wir denn für rohe Fleischreste zu Hause?

Marie. Es sind noch ein paar Stücke Kalb- und Rindfleisch vorhanden, beiläufig von jedem ein halbes Pfund.

Köchin n. Nehmen Sie eines von Beiden, es gilt gleich, häuten Sie es aus und schneiden es recht fein; treiben Sie ein Loth Butter mit einem Ey ab und geben Sie das geschnittene Fleisch, nebst einer im Wasser geweichten und wohl ausgedrückten Semmel, etwas Salz und ein paar Schalotten hinein. Aus diesem Teig bilden Sie dann einen Klumpen, lassen die Rindbrühe aufkochen und drücken den Teig durch das Reibeisen in die Suppe oder durch ein Nudelreuterl, wenn Sie kleine Schnecken lieber wollen.

Karfiol-Wandeln.

Marie. Wozu werden Sie diese einzelne schöne Kaulirose verwenden; wahrscheinlich in die Suppe?

Köchin n. Allerdings, aber in einer etwas zusammengesetzten Form; wir wollen Karfiol-Wandeln daraus fertigen. Treiben Sie demnach drei Loth Butter ab mit einem Eydotter und schlagen Sie das Weiße von zwei Eiern zu einem Schnee, verrühren Sie es mit einer in Milch geweichten Semmel, einem halben Pfund fein geschnittenen, gebratenen Kalbfleisch, etwas Petersilie nebst der gesottenen und dann würflig geschnittenen

Karfiolrose. Zuletzt schmieren Sie die Wandeln mit Rindschmalz, bröseln sie aus, füllen die Masse ein und backen sie aus, um endlich die siedende Suppe darüber anzurichten.

Speckknödel.

Köchin n. Sie äußerten neulich Marie, daß Ihnen zu Hause immer die Speckknödel so gut gelungen sind; Sie mögen, da wir heut allein sind, welche richten, nur lassen Sie erst hören, wie Sie damit umgehen werden?

Marie. Ich nehme Speck und Butter, zusammen acht Loth, schneide ersten recht fein und treibe ihn mit der Butter ab; gebe dann drey ganze Eyer und zwey Dotter, zwei Löffel voll Mehl und zwölf Loth würflich geschnittene mit etwas Milch angefeuchtete Semmel dazu, auch etwas grünen Petersilie und rühre es wohl durcheinander. Nun mache ich Knödel, lege diese in die siedende Rindbrühe ein, so ist die Suppe fertig.

Köchin n. Ganz recht, da ich aber den Speck für meine Person gern vorschmeckend habe, so nehmen Sie ein kleines Stück, stoßen es in die siedende Suppe, daß es durch und durch heiß wird, schneiden es dann würfelig und rühren es zuletzt unter die Semmel.

Marie. Sehr wohl; ich werde es so machen.

Semmelschöberl.

Köchin n. Weichen Sie um vier Kreuzer würflich geschnittene Semmel in Milch ein, treiben Sie zwei Loth Butter mit einem Ey ab, verrühren es gut und lassen die Semmel wohl anziehen. Zuletzt machen Sie Butter heiß, backen darin das Schöberl und richten die Suppe darüber an, so ist die Sache abgethan.

Französische Suppe.

Köchin n. Haben Sie zu Hause schon einmal die sogenannte französische Suppe bereitet? Marie!

Marie. Ich schnitt dazu von Pasternak, Petersilienwurzeln und Kohl, feine Nudeln, Kohlrabi und weiße Rüben in Form von Hahnenkämmen und gelbe Rüben in der von Sternen aus, gab etwas Butter in eine Kain, das Wurzelwerk dazu, füllte dann ein Eiterl und legte es nebst einigen Schwämmen darein, um es dünsten zu lassen. Endlich schüttete ich eine braune Schüsuppe über gebähte Semmelscherzel an, ließ sie damit dicklich aufsieden und richtete sie über das Wurzelwerk und das Eiterl an, das man ganz oder zerschnitten auftragen kann.

Köchin n. Diese Suppe ist recht gut, doch wünsche ich dieselbe für heut nach

einer andern Art.

Marie. Wie Sie anschaffen.

Köchin n. Schneiden Sie ein Viertel Pfund rohes, gut ausgehäutetes Fleisch, machen von einem Ey ein Fingerührtes und drücken das mit vier Loth eingeweichter Semmel, einem Ey, grüner Petersilie, ein paar Schalotten, einigen Schwämmen, in zwey Loth zerlassenem Rindschmalz fein ab. Ist der Teig derb, so verdünnen Sie ihn mit etwas Rindbrühe und legen Sie auf das nach ihrer Art ausgeschnittene Wurzelwerk, kleine Bärzeln, lassen Sie es ausdünsten und richten sodann die Suppe darüber an.

Erdäpfel = Pfanzel.

Köchin n. Lassen Sie vier mittle Erdäpfel aus dem Keller tragen und wenn sie gesotten sind, so reiben Sie sie und treiben, während sie auskühlen, drei Loth Butter ab, geben dann die Erdäpfel mit drei Loth, in Milch etwas angefeuchter Brösel dazu und rühren es mit dem Schnee von zwei Eyerklar nebst zwei oder drei Eßfeln voll Rahm hübsch flaumig. Geben Sie auch ein paar Schalotten und etwas Salz dazu, machen Sie ein Rindschmalz heiß und backen Sie den eingeschnittenen Teig hübsch goldgelb. Zuletzt richten Sie die Suppe darüber an. Wandeln lassen sich auf dieselbe Art bereiten.

Kräutersuppe mit Hirnbösesen.

Köchin n. Als wir das letzte Mal eine Hirnsuppe hatten, machte Therese die Bösesen und Sie Marie die Suppe, heut wollen wir es umkehren, Sie mögen die Bösesen nach der bereits gesehenen Manier *) und Therese die Suppe bereiten. Sie schneiden zuletzt Sauerampf und Körbelkraut recht fein, geben dann diese Kräuter in eine Kain mit heißer Butter und lassen sie etwas dünsten, rühren einen Löffel voll Mehl hinein, daß sie etwas anlaufen und kochen sie zuletzt mit der Rindbrühe auf, die Sie mit einem Eydotter abgießen.

Semmelmelone.

Köchin n. Treiben Sie Marie drei Loth Butter mit drei Eydottern ab, das Klar schlagen Sie zu Schnee und geben volle acht Loth fein gewürfelt geschnittene, in Milch ganz naß geweihte Semmel dazu. Wenn es wohl durchgearbeitet ist, schmie ren Sie den Melonenmodel mit Rindschmalz gut aus, bestreuen ihn mit feinen Semmelbröseln, belegen ihn mit grüner Petersilie oder Pistazien und füllen den gerührten Teig hinein. Nun machen Sie in einer Kain, die groß genug ist, daß der Model darin Platz hat, Wasser siedend, stellen ihn hinein und lassen ihn gehörig auskochen. Ist das geschehen, so stürzen sie ihn behuthsam aus der Form und richten die siedende Suppe darüber an.

Gebackene Knödel von Bäuschel.

Köchin n. Sieden Sie Therese einstweilen ein Pfund kälbernes Bäuschel und schneiden es sodann mit grüner Petersilie, ein paar Schalotten und sieben bis acht Loth geweichter Semmel recht fein. Eyer geben Sie daran, daß der Teig weder zu hart noch zu weich ist, dann machen Sie kleine Knödel

*) Siehe Seite 70.

und backen sie gelblich. — Inzwischen bereiten Sie Marie eine falsche Ganssuppe.

Marie. Ich bitte um Ihre gütige Anweisung, von einer solchen hab ich noch nichts gehört.

Köchin n. Das Verfahren ist höchst einfach: Sie geben in eine Rain Fett, lassen darin ein oder zwei Löffel Mehl anlaufen und rühren es mit fein geschnittener Petersilie und ein paar Schwämmen wohl untereinander, thun ein paar Schalotten und etwas Safran dazu und füllen darauf so viel Rindbrühe als nöthig ist; salzen und richten zuletzt diese Suppe über die gebackenen Knödel oder Fleischbafesen an.

Lumpel - Krapfen.

Köchin n. In einer wohl eingerichteten Haushaltung muß eine gute Wirthinn Alles mit Geschicklichkeit zu benützen verstehen, was sonst der Unverstand und Nachlässigkeit verderben ließen. Wozu können wir dieses Stück Lumpel verwenden?

Marie. Ich denke zu Lumpelkrapfen in die Suppe dürfte es hinreichen?

Köchin n. Richtig. — Treiben Sie also vier Loth Butter ab, geben Sie ungefähr sechs Löffel voll Obers, zwei Eyer und so viel Mehl, daß es ein leichter Teig wird, nebst der gesottenen und fein gehackten Lumpel, grüner Petersilie und Schalotten dazu; dann machen Sie in einer Rain Rindschmalz heiß, backen darin den Teig und stechen zuletzt kleine Krapfen aus, über welche die siedende Suppe angerichtet wird.

Gekröse - Strudel.

Köchin n. Wenn das Gekröse gesotten ist, so schneiden Sie es fein und geben in heiße Butter einige Schwämme und Semmelbröseln, die Sie gelblich werden lassen, nebst etwas grüner Petersilie, schütten dann das Gekröse hinzu, lassen es eine Weile dünsten und fertigen während des Auskühlens einen gewöhnlichen Strudelsteig, der gut ausgezogen, mit einem Ey

geschmiert und ausgefüllt wird. Zuletzt lassen Sie die kleinen Strudeln in der Suppe aufkochen, so sind sie fertig.

Suppe mit Eingetropften.

Köchin n. Mischen Sie während des Abschlagens von sechs Eiern nur so viel feines Mehl dazu, daß es einen Teig macht, der in der Dicke eines Spagats vom Löffel rinnt und tropfen oder spinnen Sie denselben in zwei Maß langsam kochender Fleischbrühe. Zwar sinken die gefallen Fäden augenblicklich zu Boden, steigen aber gleich wieder an die Oberfläche. Sobald diese voll ist, schöpfen Sie mit einem Seihlöffel das Eingetropfte ab, geben es in die Terrine und kochen das Übrige ein, worauf Sie die Suppe mit Salz und Muscatblüthe gewürzt, anrichten. Das Gelingen dieser sehr angenehmen Mehlspeise von frischen Eiern und dem feinsten Mehl, hängt gewöhnlich bloß von dem genau richtigen Verhältnisse dieser beiden Ingredienzien zu einander ab.

Durchgeschlagener Reis mit Fleisch = Wosesen.

Köchin n. Klauben Sie diesen Reis Lherese, stellen Sie ihn dann mit Wasser zu und wenn er genug gesotten hat, so passiren Sie ihn durch ein Sieb und lassen das Durchpassirte mit einer Buttersoße aufkochen. — Sie Marie, richten einstweilen die Wosesen, wozu Sie ein Stück Fleisch mit grüner Petersilie und Schalotten recht fein schneiden, in heißer Butter mit etwas dazu gegebenen Rahm dünsten lassen und dann in Milch getunkte Semmelscheiben damit bestreichen. Diese tauchen Sie endlich in ein gerührtes Ey und backen sie aus Rindschmalz, ehe die Suppe darüber angerichtet wird.

Krautpfanzel.

Köchin n. In der Speisenauswahl muß täglicher Wechsel herrschen, ohne den man gar bald auch der besten Gerichte überdrüssig würde.

Marie. Diesen Vorwurf wird man Ihnen wohl nie machen können, wir haben ja alle Tage was Anders.

Köchin. Darum wollen wir heut ein Krautpfanzel in die Suppe machen. Rühren Sie einen halben Löffel voll feines Mehl mit einem Ey und fünf oder sechs Löffel voll Obers ab, zuvor aber schneiden Sie ein Kraut- oder Kohlhaupt recht klein, siedен Sie es und geben es sodann mit Schalotten und grüner Petersilie dazu. Das Ganze schütten Sie zuletzt in heißes Schmalz und stechen, wenn es gebacken ist, kleine Krapfeln aus, über welche die Suppe angerichtet wird.

Kaisergerstel.

Köchin. Rühren Sie in einem Hafen fünf Löffel Brösel mit einem halben Seitel Milch oder Rindbrühe ab, und schlagen dann drei Eyer dazu, um es darin ansaufen zu lassen. Zuletzt schütten Sie es in eine mit Rindschmalz wohl ausgeschmiente Kain, geben oben und unten Gluth und lassen es fest werden. Ehe Sie die Suppe anrichten, stechen Sie dieses Gebäck in Stücke und geben die Rindbrühe darüber.

Fridataknödel.

Köchin. Wenn Sie zwei Loth Butter mit einem Ey und etwas Mehl zu einem leichten Rockerlteig getrieben haben, so schneiden Sie ein Fridata fein, geben es dazu und lassen es ansaufen. Inlezt machen Sie kleine Knödel, die, um fertig zu seyn, nur einige Mal in der Suppe aufzusieden brauchen.

Hirnknoedel.

Köchin. Da Sie bereits Hirnwürstel oder Hirnwandel gemacht haben, ist Ihnen schon die Bereitung des Teiges von Seite 65 und 67 bekannt genug. Sie formiren statt der Würstel und Wandel, Knödel, die in die siedende Suppe eingelegt werden.

Eintropf = Nockerl.

Köchin n. Rühren Sie in einem Hafen drei Löffel Milch mit einem Ey und so viel Mehl ab, daß die Masse etwas dicker als zu einem gewöhnlichen Eintropften wird und legen Sie in die siedende Suppe kleine Nockerl, die nach einem paarimaligen Aufwallen fertig sind.

Semmelwandel mit grünen Erbsen.

Marie. Was für eine Suppe beliebt Ihnen für heut anzuordnen?

Köchin n. Da wir einige grüne Erbsen zu Hause haben, die als Zugemüse bei weitem nicht hinreichend sind, wollen wir sie zu Semmelwandeln in die Suppe verwenden. Treiben Sie drei Loth Butter mit drei Eydottern und dem zu Schnee geschlagenen Klaren ab und verrühren es mit acht Loth in Milch geweichter Semmel, ein paar Schalotten und den gedünsteten Erbsen. Füllen Sie diesen Teig in die ausgeschmierten und gebröselten Wandeln, die Sie in siedendes Wasser setzen und ausziehen lassen, ehe die Rindbrühe darüber gerichtet wird.

Semmelzweckerln.

Köchin n. Treiben Sie ein Loth Butter mit einem Ey ab, mischen Sie drittheil Loth mit Milch angefeuchteter Brösel dazu, etwas grüne Petersilie und ein Paar Schalotten, lassen Sie es ansaufen und machen Sie Zweckerln davon, die Sie in Schmalz backen, ehe die Rindbrühe darüber kommt.

Erdäpfelknödel.

Köchin n. Sieden und schälen Sie einige Erdäpfel, ehe Sie dieselben reiben, dann treiben Sie zwei Loth Butter mit einem Ey ab, rühren die Erdäpfel darunter und nehmen so viel Bröseln dazu, als nöthig sind, den Teig zusammenzuhalten. Die endlich geformten Knödel können entweder mit der Suppe auf-

sieden oder zuvor gebacken werden, ehe die Rindbrühe darüber angerichtet wird.

Leberwandel.

Köchin n. Wenn Sie Marie diese zwey Hühnerlebern recht fein zerdrückt und in einem Weidling mit vier Loth Bröseln und zwey ganzen Eyern gut vermischt haben, so machen Sie anderthalb Loth Butter heiß und geben ihn mit grüner Petersilie, einem paar Schalotten und einem halben Seitel Bouillon, unter fleißigem Untereinanderrühren dazu. Zuletzt schmieren und bröseln Sie die Wandel gut aus, füllen die Masse ein und lassen sie in einer Kain mit siedendem Wasser auskochen, ehe Sie die Suppe darüber anrichten.

Abgebrannte Semmelknödel.

Köchin n. Was haben wir denn für die Suppe Verwendbares in der Speis?

Marie. Von Fleischgattungen gar nichts; außer Semmelbröseln überhaupt sehr wenig.

Köchin n. Nun so nehmen Sie vier Loth von den Bröseln, feuchten dieselben mit Milch an, daß sie weder zu naß noch zu trocken sind, geben etwas grünen Petersilie darauf, brennen mit acht Loth heißer Butter die Brösel ab, schlagen ein Ey hinein, vergessen das Salzen nicht, und machen nach fleißigem Durcheinanderrühren kleine Knödel, die Sie in die Rindbrühe legen und darin aufsieden lassen.

Hirnpfanzel.

Köchin n. Mit der Bereitung des Teiges, die zu Hirnknödeln, Hirnwürsteln, Hirnnudeln u. s. w. immer dieselbe ist, wissen Sie bereits umzugehen. Sie nehmen auch dießmahl: drittelhalb Loth Butter, treiben sie wohl ab, zerdrücken ein halbes blankhirtes Hirn mit Schalotten, grüner Petersilie und etwas Pfeffer fein, geben es mit vier Loth in Bouillon geweichter Brösel,

einem ganzen Ey und einem Dotter, von dem das Klar zu Schnee geschlagen ist, dazu und schütten diese wohl verarbeitete Masse in eine Pfanne mit heißem Schmalz, um sie darin backen zu lassen. Ist dieß geschehen, so richten Sie die Suppe darüber an.

Ragoutknödel.

Röchin n. Für die heutige Suppe ist mir besondere Aufmerksamkeit empfohlen, weil ein Feinschmecker zum Mittagmahle eingeladen ist. Während Therese eine gute braune Züssuppe bereitet, machen Sie Marie aus den hier liegenden Zuthaten Ragoutknödel.

M a r i e. Ein Eälbernes Eiterl, ein Briesel, zwei Duzend Krebschweife, ein paar Kalbsohren und ein Stück Rindsmark?

Röchin n. Sobald Sie das Eiterl, das Bries und die Ohren gesotten haben, schneiden Sie selbe mit den Krebschweifen und einer altbackenen von der Rinde befreiten Semmel, klein gewürfelt, zuletzt feuchten Sie die Masse mit etwas Milch an, pußen das Mark sauber aus, geben es mit vier ganzen Eiern daran und mischen es mit so viel feinem Mehl als nöthig ist, um kleine Knödel zu machen, die Sie in die braune Züssuppe einlegen und aufsieben lassen.

Fasch = Suppe.

M a r i e. Ich nehme mir die Freiheit, Sie daran zu erinnern, daß schon seit einigen Tagen ein hübsches Stück kalter Braten unter den aufgehobenen Überresten ist, das durch längere Aufbewahrung leicht verderben könnte.

Röchin n. Sie haben sehr Recht; in einer wohlgeordneten Haushaltung darf man nichts umkommen, sondern Alles durch kluge Eintheilung zu benützen wissen. Nehmen Sie daher ein Stückchen Mark dazu, schneiden Sie Beides fein unter einander, machen Sie dann eine gelbe Einbrenn, legen den Fasch zum Auf-laufe hinein, und gießen das Ganze mit der Rindsbrühe ab, die Sie nach gutem Versieden über gebähte Semmelscheiben anrichten.

Suppe mit Bratwürsten.

Köchin n. Da wir noch einige Bratwürste zu Hause haben, die für das Gemüse heute nicht schicklich wiederholt werden können, wollen wir sie für die Suppe verwenden; machen Sie also eine gelbe Einbrenn, in der Sie etwas geschnittenen Zwiebel anlaufen lassen, und die daran gegossene Suppe mit etwas Essig und Salz gut versieden. Inzwischen braten Sie die Würste in einer besondern Kain schön im Saft, trenchiren sie dann in mundrechte Bissen, legen sie mit gepfarzter Semmel in die Terrine und richten die siedende Brühe darüber an.

Gestoßene Hirnsuppe.

Köchin n. Wenn das Hirn im Salzwasser gesotten hat, so backen sie eine Semmel in Rindschmalz, machen von vier Eiern ein Eingerührtes, tunken ein Stück Butter in Mehl und stoßen Alles in einem Mörser klein zusammen, geben es dann in ein Häfen, füllen es mit Rindbrühe an, und lassen diese nach gutem Versieden durch ein Sieb passiren, um sie sodann über die, inzwischen von Theresen nach der schon bekannten Art gefertigten Bofesen anzurichten.

Marie. Das ist eine zwar ähnliche, aber doch etwas abweichende und

andere Art,

als ich im väterlichen Hause zu machen gelernt habe; da nahm ich von fünf hart gesottenen Eiern die Dotter, dünstete das Hirn zuvor in Butter und gab dann Alles nebst etwas grüner Petersilie, Muscatblüthe, einem in Mehl getauchten Stück Butter, und einer in Bouillon geweichten Semmel in den Mörser und stieß es recht fein. Zuletzt übertrug ich es nach einem andern Häfen, goß es mit guter Rindbrühe ab, ließ es nach gutem Versieden durch ein Sieb passiren, und richtete es über gebähte Semmel an.

Köchin n. Auch gut.

Tyroler Knödel.

Köchin n. Alle Tage was Anderes, heißt unser Wahlspruch.

M a r i e. Sie schaffen also für heute?

Köchin n. Tyroler Knödel in die Suppe. — Wenn Sie diese gefälschte Zunge schön weich gesotten und die Haut abgezogen haben, so schneiden Sie die Zunge klein, würfeln die Schmollen von zwei altbackenen Semmeln mit etwas Milch angefeuchtet, und mischen einen Viertling weich gesottener Kernfette mit etwas klein geschnittenem und glatt abgetriebenen Mark, nebst vier ganzen Eiern unter die Zunge und Semmel, wobei Sie nicht mehr Mehl nehmen, als zum Zusammenhalten der Knödel durchaus erforderlich ist. Sobald dieselben in der siedenden Rindbrühe einige Mal aufgewallt haben, sind sie fertig.

Suppe mit kleinen Vögeln.

Köchin n. Der gnädige Herr hat vorgestern eine Menge kleiner Vögel geschossen, die er heut mit einer Brotsuppe verspeisen will. Gut, daß sie schon gestern gerupft, ausgenommen und gereinigt sind, so ersparen wir heute eine Menge Zeit.

M a r i e. Wird uns eine Brotsuppe so viel zu thun geben?

Köchin n. Ja, wie der Herr sie gerne ißt, genug! Sie wissen wohl, daß die Zubereitungsarten so verschieden sind, als der Geschmack der Esser.

M a r i e. Das wohl; doch spannt es meine Wißbegierde.

Köchin n. Schneiden Sie etwas Mark oder Kernfette mit einem Stück spanischer Zwiebel, ein wenig Sauerampfer, ein paar gelben Rüben, und einem Stück Schinken in eine Casserolle, lassen es darin schön braun dünsten, und dann mit einer zugegossenen guten Rindbrühe gehörig versieden. Inzwischen braten Sie die Vögel, und pfarzen Sie gutes Schwarzbrot in Schmalz, richten Beides in die Suppenterrine und setzen die Rindbrühe zuvor durch ein Tuch, ehe Sie dieselbe siedend darüber anrichten.

Faschirte Reissuppe.

Köchin n. Erst geben Sie einen Viertling Reis in die Rindbrühe zum Weichsieden, dann schneiden Sie ein Pfund Kalbschnitzel mit einer geweichten Semmel und zwey frischen Ethern darunter, treiben ein Stück Butter ab, und rühren den Fasch mit noch zwey daran geschlagenen ganzen Ethern und zwey Dottern wohl durcheinander. Ingleichen schneiden Sie gefelchte Zunge, zwey Duzend Krebschweife und eine gebratene Lammbrust mit einigen Champignons würfelig, schmieren dann eine Casserolle mit Butter aus, und breiten darin ein sauber ausgewaschenes Kalbsnetz aus, worin Sie einen Theil Fasch hineinstreichen, eine Lage Reis darauf geben, diese mit der Lammbrust, den Krebschweifen, Selszunge und Champignons zierlich auslegen, dann wieder Fasch darüber streichen, und in derselben Ordnung fortfahren, als der Vorrath währt. Zuletzt schlagen Sie das Netz hübsch rund darüber, geben oben und unten Gluth und backen es schön gelb, worauf Sie den Kuchen in die Terrine legen, und die Suppe darüber anrichten.

Weisse, gestoßene Suppe mit ausgelösten Hühnern.

Köchin n. Braten Sie Marie einen Kapaun oder zwey Hühner im Saft, ziehen Sie dann die braune Haut ab, und geben das Fleisch mit einer in Schmalz gebackenen Semmel, dem Eingerührten von sechs Ethern und einer Handvoll abgezogener süßer Mandeln in einen Mörser, worin sie es klein stoßen; dann thun Sie diese Masse in ein Häfen, und füllen es zum Aufsieden mit guter Rindsuppe an. Zuletzt passiren Sie diese Brühe durch ein Tuch, stellen sie warm, und geben ein Stückchen Butter mit etwas Muscatblüthe und dem nöthigen Salz dazu, ehe Sie dieselbe über gebähte Semmelscheiben und ausgelöste Hühner anrichten.

Marie. Also abermals ausgelöste Hühner? Ich bitte um Ihre gütige Zurechtweisung, wie ich mit diesen zu verfahren habe.

Köchin n. Sie lassen einige Hühner putzen, untergreifen sie, schneiden Flügel, Kragen und Füße weg, worauf Sie die Haut abziehen, welche jedoch ganz bleiben muß. Lösen Sie das Fleisch von den Beinen, und stoßen es mit etwas Muscatblüthe, einem Fingerührten von vier Eiern, dem nöthigen Salz, der in Obers eingeweichten, und wieder ausgedrückten Schmolzen einer Semmel, einem Stückchen Mark und zwei frischen Eiern, in einem Mörser recht fein; zuletzt füllen Sie diese Masse in die Hühnerhäute ein, binden Sie oben am Halse zu, speilen die Füße zusammen, und hängen die, in eine mit Butter geschmierte Serviette gelegten Hühner, in die Rindsuppe zum Sieden, worauf Sie dieselben aus der Serviette herausnehmen, in die Terrine legen, und die Suppe darüber anrichten.

Gemischte Kräutersuppe.

Köchin n. Von zwei starken Händen voll Sauerampf, zupfen Sie die Stängel ab, nehmen noch einmal so viel Spargelboßen und gleichfalls vier Hände voll von dem Gelben eines schönen Endiviens, den Sie stark Fingerbreit über die Quer schneiden, nebst einer Handvoll Champignons geblättert, waschen dieß Alles sauber aus, und legen es mit einem Stück Butter, einigen gestoßenen Gewürznelken, und etwas Pfeffer in eine Casserolle, dann geben Sie einem gereinigten und wohl ausgewaschenen Kapaun das nöthige Salz, legen ihn auf das Grüne, gießen eine gute Rindsbrühe daran, und lassen dieselbe kochen, bis Alles gahr ist. Beim Anrichten, geben Sie den Kapaun sammt dem Grünen in die Suppenschüssel und gebähte Semmelscheiben dazu.

Marie. Im Falle man aber eben keinen Kapaun hätte?

Köchin n. So müßte ein schönes, derbes Stück Kalbfleisch seine Stelle vertreten.

Braun gestoßene Lebersuppe.

Köchin n. Backen Sie ein gutes Stück Leber, nebst einer Semmel in Butter, stoßen es dann mit dem Fingerührten von

vier Ethern in einem Mörser recht fein; füllen dieß mit kräftiger Rindbrühe an, und lassen es gehörig versieden. Zuletzt passiren Sie die Suppe durch ein Tuch, würzen sie ein wenig, und richten sie über gebähte Semmelschnitten an.

Suppe von Kalbsbries.

Köchin n. Zuerst überbrennen Sie die Brieseln mit Suppe, hacken Sie dann klein, und lassen sie in einer Rain, mit etwas guter Rindbrühe dünsten, geben Sie sie dann in die Suppe, um vor dem Anrichten noch ein paar Mal aufzusieden.

Braune Fleischsuppe.

Köchin n. Wenn Sie ein hübsches Stück Fleisch blattelt geschnitten haben, so dünsten Sie es mit ein paar gepfarzten Semmelschnitten, einem mit Gewürznelken besteckten Zwiebelhappel, ein paar Schalotten, etwas Ruttelkraut, zwey Wurzeln gelbe Rüben und eben so viel Sellerie, klein geschnitten. Stoßen Sie dann dieß Alles zusammen im Mörser, passiren es durch ein Sieb, und geben es in eine gut gewürzte Rindsuppe zum Versieden.

Gehackte Suppe.

Köchin n. Dünsten Sie ein kälbernes Schnitzel in Butter, hacken es dann recht klein, und streichen das Feingehackte auf gebähte Semmelschnitten, die Sie in einer kräftigen Rindbrühe aufsieden lassen.

Suppe von Kapaunleber.

Köchin n. Wenn Sie die Kapaunenleber überbrennt haben, so stoßen Sie sie mit dem Dotter eines hartgesottenen Eies, und einigen gepfarzten Semmelschnitten, recht fein im Mörser, und schütten ein Seitel Rindbrühe daran, passiren es durch ein Sieb, geben ein Stückchen Butter und Muscatblütze dazu, lassen es aber nicht mehr aufsieden, sondern richten es über gepfarzte Semmeln an.

Consommé als Suppe.

Marie. Meines Erachtens können Sie nur durch das Erscheinen eines Paares sehr gewählter Feinschmecker bei der heutigen Tafel zu einer so außerordentlichen Bereitung bewogen werden, die Sie sonst nur zur Veredlung der Saucen und Suppen zu verwenden pflegen, denn die Herrschaft selbst zieht — wie ich weiß — das einfache Gedeihliche dem Zusammengesetzten vor.

Köchin n. Sie mögen wohl Recht haben, indeß besorgen Sie nur schleunigst recht schöne, fette Hühner- oder vier fette Ganslebern, die Sie mit einem halben Viertelpfund Butter auf starkem Feuer rösten, durch ein Sieb streichen, dann mit einer halben Maß Consommé (Siehe pag. 53) und acht Eyerdottern abrühren, salzen, durch ein Haartuch in eine silberne oder porcellanene, leicht mit Butter bestrichene Casserolle passiren und dieselbe in einen Kessel mit kochendem Wasser stellen, um den Inhalt zu einem feinen Kuchen einsieden zu lassen. Zuletzt gießen Sie anderthalb Maß siedende und etwas gesalzene Consommé in die Terrine, und geben den aus der Casserolle stückweise mit dem Löffel ausgestochenen Kuchen darein.

Erbsensuppe mit Schweinsohren.

Marie. Welche Bestimmung werden Sie, wenn ich fragen darf, den heut aus der Bank mitgebrachten Schweinsohren geben?

Köchin n. Sie zu einer Erbsensuppe verwenden. — Kochen Sie dieselben und schneiden daraus sodann feine Striemen. Sobald die Erbsen weich genug sind, so passiren Sie dieselben in die Rindbrühe, geben etwas Butter, ein wenig gestoßenen Pfeffer und das erforderliche Salz nebst den zerschnittenen Schweinsohren dazu, und bringen die Suppe in Sud. Bisweilen pflegt man etwas Thymian daran zu geben, doch bei uns liebt man diese Würze nicht; in dieser Hinsicht richten Sie sich daher immer nach dem Geschmacke Ihrer Herrschaft, was ich Ihnen besonders auch in der

Anwendung des Knoblauchs rathe. — Zuletzt richten Sie die Suppe über würfelig geschnittene, gepfarzte Semmel an.

Suppe mit Beschamell = Nockerln.

Köchin n. Lassen Sie ein Viertel Pfund Butter in einer Pfanne zerschmelzen, und rühren so viel feines Mehl darin, daß es zwar einem Teige ähnlich wird, der aber nicht braun werden darf, das Mehl muß nur anlaufen, bis es schäumt; dann schütten Sie eine gute süße Milch daran, nur nicht zu viel, damit es wie ein Brandteig wird. Nachdem Sie es nun etwas abkühlen lassen, treiben Sie ihn mit einem Viertel Pfund Butter ab, schlagen von acht Eiern die Dotter und von viere den Schnee daran. Nun legen Sie mit einem Eßlöffel kleine Nocken in gut siedende Rindbrühe, würzen es mit Muscatblüthe und etwas Pfeffer und richten die Suppe, wenn die Nocken ausgesotten sind, an.

Kaiser = Suppe.

Köchin n. Da wir keine Schü mehr vorrätzig haben, und heut doch einer besonders guten braunen Suppe bedürfen, müssen wir uns auf andere Art zu helfen suchen. Schneiden Sie daher ein Pfund mageres Rindfleisch, ein halbes Pfund Kalbsfleisch und ein Viertel Pfund guten Schinken in dünne Schnitten, die Sie mit Rindsfett, einigen Streifen Speck und vielen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und einer ganzen, mit Gewürznelken besteckten, in einer Casserolle über der Gluth so lange dünsten, bis es auf dem Boden bräunlich zu werden anfängt; allenfalls können Sie auch ein paar gespaltene gelbe Rüben, Pasternack und Sellerie dazu geben. Wenden Sie das Dünstende fleißig um, stauben Sie ein paar Kochlöffel voll Mehl daran und füllen Sie die nöthige gute Rindbrühe daran, lassen das Ganze noch eine Stunde versieden und passiren es sodann durch ein Suppensieb. Zuletzt gießen Sie die Suppe mit fünf Eydottern ab, und richten Sie über gebähte Semmelscheiben, Schöberl oder gebackene Knödel an.

Suppe mit Markknödeln.

Köchin n. Puzen Sie ein Viertel Pfund Mark recht sauber, treiben Sie es faumig ab und schlagen Sie zwei ganze Eyer nebst zwei Dottern daran, dann zupfen Sie von zwei Semmeln die Schmollen klein und feuchten sie ein wenig mit Obers an, aber nicht zu naß; mischen Sie dieselben mit etwas Salz und dem nöthigen Mehl unter das mit Eyern verrührte Mark, formiren Sie kleine Knödel, die Sie in die siedende Rindbrühe einlegen, und endlich mit derselben anrichten.

Baumwollsuppe.

Marie. Das wird wahrscheinlich eine bloße Benennung seyn, die mit der eigentlichen Baumwolle nichts zu schaffen hat, jedoch weiß ich nicht, was mir zu thun obliegt.

Köchin n. Rühren Sie von fünf Eßlöffeln feinem Mehl und süßer Milch, einen dünnen Teig mit fünf oder sechs Eyern recht gut ab, den Sie dann in siedende Rindbrühe eintropfen lassen, und die Sie beständig umrühren, bis sie dicklich wird. Beim Anrichten würzen Sie dieselbe mit geriebener Muscatnuß.

Oyllisuppe, aus Schalen zu trinken.

Köchin n. Dieselbe unterscheidet sich wenig von der vor einigen Tagen bereiteten Kaisersuppe; Sie lassen ebenfalls frisches Rindsfett oder Speck in einer Casserolle mit Zwiebeln und magerm Rindfleisch auf starker Gluth anziehen, bis es auf dem Boden braun wird. Nun geben Sie dasselbe in eine Casserolle, die ungefähr sechs Maas hält, dazu: drei Pfund Kalbfleisch, das mager und flechtig ist, einen Rindsfuß, ein paar Kalbsfüße, eine alte Henne nebst einem Pfund Schinken, ein paar Stücke Petersilie, Pasternack und gelben Rüben, füllen es mit guter Bouillon an und lassen es vier volle Stunden sieden. Ist eine solche Suppe zu einem Souper, wie bei uns für den heutigen Faschingsabend, wobei man nicht Couvertweise an der bestellten Tafel sitzt, sondern nach Willkühr zulangt — bestimmt, so wird dieselbe vor dem

Genuß der aufgeschnittenen kalten Speisen, in besonderen Schalen zum Trinken servirt.

Schnepfensuppe.

Köchin n. Hacken Sie das aus den gepuhten Schnepfen genommene Eingeweide klein, dann rösten Sie es in Butter mit Semmelbröseln und rühren es mit Obers an. Nun streichen Sie dasselbe auf erst gebähte und dann in Milch geweichte Semmelschnitten, die Sie hierauf in einer Pfanne, bei Bluth von oben und unten backen. — Die Schnepfen sind inzwischen am Spieße gebraten; lösen Sie denselben die Bügel aus, stoßen das Vorderste in einem Mörser klein und kochen es mit zwei gerösteten Semmelrinden in Fleischbrühe. Zuletzt treiben Sie es durch, geben die gebackenen Semmelschnitten in die Terrine, gießen die abgetriebene Sauce und die nöthige Fleischbrühe darüber und lassen es vor dem Auftragen nochmals auf gelindem Kohlenfeuer aufkochen.

Sagosuppe.

Köchin n. Waschen Sie den Sago, bis sich alles Sandige daraus verloren hat, dann setzen Sie ihn mit guter Schü. Suppe kalt zu, geben von einer Limonie die Schalen nebst einem Stückchen Zimmt daran und lassen ihn bei einer mäßigen Hitze bis zum allmählichen Auflösen langsam kochen. Auch mit etwas Weinessig oder Limoniensaft gesäuert, ist eine solche Suppe eben so gesund als nahrhaft und dient besonders zur Anfeuchtung.

Gestohene Consommé - Suppe.

Köchin n. Heut sollen Sie noch die Bereitung einer Suppe lernen, die unter allen den ersten Rang behauptet, für das Meisterstück der Kochkunst gehalten und daher von den Franzosen Soupe à la Reine genannt wird.

Marie. Sie spannen meine Aufmerksamkeit und Wissbegierde auf das Höchste.

Köchin n. Vor Allem lassen Sie ein Viertelpfund sehr rein gewaschenen Reis mit einer guten weißen Schüß (Siehe

pag. 57) zu einem Roche kochen, inzwischen aber puzen Sie von vier gebratenen Kapaunerbrüsten alle Haut und Flecken weg, schneiden sie recht fein und zerstoßen sie noch im Mörser. Nun mengen Sie unter diese Masse sechs hart gekochte Eyerdotter, den Reiskoch, Alles auf das Feinste, verdünnen Sie mit Consommé zu einer dicklichen Suppe, die Sie mit Salz, feinem weißem Pfeffer und etwas Muscatnuß bis zum angenehmen Geschmacke würzen, und zuletzt durch ein feines Haartuch streichen. Ein Stunde vor dem Anrichten wird diese Suppe mit ihrem Geschir in kochendes Wasser (ein Dunstbad) zum Erwärmen gestellt, und dann über kleine, würfelig geschnittene, in Butter gebackene Semmeln gegossen, zur Tafel getragen. — Wenn Sie sehr reinlich und behutsam zu Werke gehen, werden wir nicht nöthig haben, der Suppe durch Beimischung einiger Mandelmilch ein schöneres Weiß zu geben, denn das wäre doch nur eine Pfuscherzuflucht. Vorzüglich aber merken Sie darauf: daß die Suppe durchaus im Dunstbade den zum Genuß erforderlichen Wärmegrad erhalten muß, denn käme sie bei der Gluth selbst zum Sieden, so würde sie stocken, weil sich die Verbindung auflöste, mithin das Ganze als mißrathen zu betrachten wäre.

Nicht minder wohlschmeckend als die eben behandelte, ist eine

Nepphühner = Goulée.

Sie wird auch ganz auf dieselbe Art bereitet, nur mit dem kleinen Unterschiede, daß die erste weiß, diese aber braun seyn muß. Nehmen Sie daher statt der Kapaunen, Nepphühner und statt des Reises versieden Sie klein geschnittene lichtbraune in Butter geröstete Semmel in der aufgezossenen Brühe, welche Sie sodann mit dem gestoßenen Fleisch und sechs hart gekochten Eyerdottern vermengen, durchstreichen, mit Salz, weißem Pfeffer, Muscatnuß und etwas Glace würzen, mit Consommé flüssig machen und über würfelig geschnittene, in Butter gebackene Semmel siedend heiß anrichten. Mit

Fasanen-, Schnepfen- und andern feinen Wildpret = Goulées

wird genau auf dieselbe Art verfahren. Bei größerem Vorrathe können allenfalls statt der gewürfelten Semmeln die Brüste der Kapaunen oder Fasanen der Schnepfen oder Repphühner so geschnitten und benützt werden.

B. Fastensuppen.

So unentbehrlich in anständigen Küchen ein steter Vorrath guter Bouillon an Fleischtagen ist, eben so unerlässlich wird an Fasttagen das Vorhandenseyn einer guten Erbsenbrühe, deren feiner Wohlgeschmack sich nicht nur für die Suppe selbst eignet, sondern auch bei einer Menge anderer Speisen, besonders solchen, in denen Säuren keine Mischanwendung gestatten, diese Brühe als das beliebteste Verdünnungsmittel empfiehlt.

Wir befolgen auch in der Behandlung der Fastensuppen die früher beobachtete Ordnung des stufenweisen Vorschreitens vom Einfachen und Leichten, zum Zusammengesetzten und Schwereren. — Für den praktischen Gebrauch gibt ohnehin das Inhaltsverzeichnis jede verlangte specielle Andeutung.

Die Erbsenbrühe, welche zu Fastenspeisen oder Suppe statt der Bouillon zum Nachfüllen verwendbar ist, wird bereitet: indem man ein Seitel wohlgeklaubte dürre Erbsen in drei Halbe reinen Flußwassers kochen läßt, dann gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, etwas Muscatblüthe, ganzen Pfeffer nebst einigen in Butter gebackenen Semmelschnitten langsam mitsiedet, und die durch ein Haarsieb passirte Brühe, zum beliebigen Gebrauche verwendet.

Feine Kräutersuppe.

K ö c h i n n. Dünsten Sie acht Eßlöffel voll fein geschnittenen Sauerampfer, vier Löffel voll fein geschnittenes Körbelkraut, zwei Löffel voll grünen Petersilie, einen Löffel voll grünen Sellerie

und acht Löffel voll fein geschnittenen HAUPTESALAT, in einem halben Pfund frischer Butter eine Stunde lang an stiller Gluth mit etwas Salz und Muscatnuß gewürzt. Dazu füllen Sie zwei und eine halbe Maaß siedendes Wasser, lassen es noch eine halbe Stunde kochen, und richten endlich die Suppe über gebähte Semmelscheiben an. Allenfalls können Sie eine

Abgegossene Kräutersuppe

machen, die Sie vor dem Anrichten bloß mit 8 Eyerdottern abgesprudelt haben.

Brotsuppe mit verlornem Ey.

Köchin n. Lassen Sie fein geschnittenes Brot mit etwas grüner Petersilie, Salz und Zwiebel, in der Erbsenbrühe aufsieden, und in einem Rainl mit etwas heißer Butter, einem Löffel voll Mehl anlaufen, den Sie sodann mit der Suppe verdünnen. Inzwischen kochen Sie in einem besondern Hafen etwas Wasser mit Salz, schlagen ein Ey darein, das Sie etwas fest werden lassen, und endlich mit ein wenig Pfeffer auf die Suppe legen.

Schwammisuppe.

Köchin n. Wissen Sie die eßbaren Schwämme von den giftigen zu unterscheiden?

Marie. Im Allgemeinen wohl ziemlich, doch nicht in allen einzelnen Fällen, da es giftige Schwämme geben soll, die den eßbaren sehr ähnlich sind.

Köchin n. Diese Kenntniß soll jede Köchin sich auf das Genaueste zu erwerben trachten, da es uns aber für diesen Augenblick an Zeit und Gelegenheit dazu fehlt, so will ich Sie wenigstens ein Mittel lehren, wie Sie Schwämme mit der vollen Beruhigung, daß keine giftigen darunter sind, zubereiten können.

Marie. Ich bitte recht sehr darum.

Köchin n. Mir ist es unbegreiflich, daß noch keines unserer unzähligen Kochbücher, dieses sehr einfachen und doch siche-

ren Mittels erwähnt. Sieden Sie jedesmal mit den Schwämmen eine geschälte, ganze spanische Zwiebel, bleibt diese nach dem Absude nicht schön weiß, sondern hat eine bläuliche, oder gar schwarze Farbe angenommen, so muß sie sammt den Schwämmen, zur Beseitigung jeder Gefahr für die Gesundheit oder gar das Leben, weggeschüttet werden.

Marie. Ich danke Ihnen recht sehr; ich werde nie vergessen, diese wichtige Vorsicht zu gebrauchen.

Köchin n. Puken Sie diese Schwämme, waschen Sie sie sauber aus, schneiden sie dann klein gewürfelt, und lassen sie in einer Pfanne mit etwas Butter, grüner Petersilie und der bewußten Zwiebel dünsten, stauben Sie einen Löffel Mehl daran, und lassen Sie es anlaufen. Zuletzt schütten Sie eine Froschsuppe, und in Ermangelung derselben, eine gute Erbsenbrühe zum Aufsieden darauf, und richten die Suppe über gebähete Semmelschnitten an.

Fasten-Reis.

Köchin n. Wenn Sie den Reis geklaubt und ausgewaschen haben, so setzen Sie ihn mit Wasser zu, um ihn weich zu kochen. Inzwischen schneiden Sie feine Nudeln von Kartoffeln, Petersilie- und Selleriewurzeln, auch einigen Schwämmen, und dünsten dieselben in der Butter. Ist der Reis weich genug, so geben Sie die Nudeln mit etwas Obers daran, und lassen sie vor dem Anrichten ein paar Mal aufkochen.

Krebssuppe mit gebackenen Erbsen.

Köchin n. Von den gesottenen Krebsen lösen Sie die Schalen ab, und stoßen sie mit etwas Butter in einem Mörser, schütten dann diese Masse in eine Pfanne mit etwas Wasser, und lassen es so lange kochen, bis es faumt, auch nach angestaubtem Mehl noch eine Weile dünsten. Inzwischen backen Sie mit den ausgelösten Krebsen, etwas Zwiebel, Petersilie, Sellerie und Semmel, stoßen es fein zusammen, lassen es dann mit den be-

reits gestoßenen Schalen aufsieden, und passiren es zuletzt durch. Statt der Erbsen rühren Sie zwey Löffel Mehl, mit Milch und einem Ey ab, schütten es in ein wohl ausgeschmiertes Kainl, geben oben und unten glühende Asche, daß der Teig steif wird. Sobald er ausgekühlt ist, schneiden Sie daraus Erbsen, backen diese gelblich, aber ganz gelind, und richten die siedende Suppe darüber an.

Gerstensuppe.

Köchin n. Geben Sie in eine Kain mit etwas Rindschmalz: gelbe Rüben, Kohl, Petersilie, Salat, Zwiebel, und oben darauf ein paar Brezenhechte, die Sie darin dünsten lassen, daß sie einen Bratengeruch annehmen, dann schütten Sie nach Bedürfniß Erbsenbrühe daran, und sieden Sie in dieser Suppe eine wohlgeklaubte Gerste weich. Haben wir keine frischen Schwämme zu Hause?

Marie. Nein, nur gedörrte.

Köchin n. So schneiden Sie einige derselben mit Zwiebel, Schalotten und grüner Petersilie hübsch fein, und geben Sie als Würze in die Suppe. Hätten wir frische Schwämme gehabt, so hätten wir diese erst mit Zwiebel und Petersilie in heißer Butter etwas dünsten lassen, ehe sie in die Suppe gekommen wären.

Froschsuppe mit gebackenen Nudeln.

Köchin n. Geben Sie in eine Kain etwas Fett, und belegen dann den Boden mit gelben Rüben, Petersilie, Kohlrabi, Zwiebeln und Sellerie hübsch dick, oben in der Höhe aber, richten Sie die Froschschenkel, und lassen diese dünsten, bis sie einen Bratengeruch annehmen, dann schütten Sie Erbsenbrühe oder Wasser, so viel nöthig ist, daran. Wenn es eine Weile aufgesotten hat, passiren Sie diese Suppe durch ein Sieb, verdicken sie durch eine Buttersauce, und lassen sie mit den bereits gebackenen und eingelegten Nudeln, vor dem Anrichten erst nochmals aufsieden.

Weinsuppe.

Köchin n. Geschwind Marie! der gnädige Herr will, ehe er auf die Jagd fährt, eine Weinsuppe nehmen.

Marie. Die kann in längstens zehn Minuten fertig seyn.

Köchin n. Sieden Sie eine halbe Wein mit einem Seitel Wasser, einem hübschen Stück Zucker, etwas ganzem Zimmt, und ein wenig Limonienschalen; dann gießen Sie die Suppe mit sechs Eydottern, vier Löffeln recht süßem Rahm, und einem Stückchen Butter ab, nehmen den Zimmt und die Limonienschalen wieder heraus, ehe Sie die fertige Suppe über gebähre Semmelschnitten anrichten.

Marie. Ganz wohl.

Bäuschelsuppe.

Köchin n. Waschen Sie das Bäuschel sauber aus, und geben Sie es nach vorsichtiger Beseitigung der Galle, mit einem Theile Essig und zwei Theilen Wein, in eineRAIN, die Sie vollends mit Erbsenwasser anfüllen, und darin ein paar Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Gewürznelken und Salz gut versieden. Nun machen Sie eine gelbe Einbrenn, legen das Bäuschel hinein, seihen die Suppe darauf, und lassen sie mit ein paar Löffel Milchrahm und einem Stück Butter aufsieden, ehe Sie dieselbe über gebähre Semmelschnitten anrichten.

Gestößene Hechtsuppe.

Köchin n. Zuerst backen Sie den wohl gereinigten und ausgenommenen Hecht, nebst einer Semmel schön gelb, dann machen Sie von vier Eiern ein Fingerührtes, und stoßen sowohl das, als auch den Hecht und die Semmel, nebst zwei Handvoll süßen, abgezogenen Mandeln in einem Mörser recht fein. Geben Sie diese Masse mit etwas Muscatblüthe, Salz und Butter in ein Häfen, füllen Sie es mit Erbsenwasser, und lassen es gut versieden. — Vor dem Anrichten passieren Sie es durch ein Sieb.

Fasten-Consommé.

Köchin n. Geben Sie in eine Casserolle mit einem Viertelpfund zerlassener Butter, zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, zwei gelben Rüben, zwei Petersilienwurzeln, einen Kopf Sellerie und vier Schildkröten, dazu als Würze: vier Nelken, ein Lorbeerblatt, etwas Muscatblüthe und einen Löffel voll Salz, und dünsten es auf mittelstarkem Windofen, bis der Saft goldgelb ist, dann füllen Sie vier Maas kochendes Wasser zu, das sie noch drei Stunden langsam damit versieden lassen.

Marie. Sehr wohl, nur bitte ich um gütige Belehrung rücksichtlich der Schildkröten.

Köchin n. Wenn sie denselben die Köpfe und Füße abgehauen haben, so werfen Sie sie eine Stunde lang in laues Wasser, damit das Blut herausfließen und alles Unreine sich vom Schilde ablösen kann. — Gesotten geben sie eine den Hühnern ähnliche Brühe. Bei der Consommé haben Sie vorzügliche Aufmerksamkeit darauf zu verwenden, daß die Schildkröten sich nicht in der Brühe zerkothen, weil sie zierlich transchirt mit einem weißen Ragout noch eine delicate Schüssel geben sollen, die in die Gattung des Eingemachten gehört.

Geben Sie zu der auf diese Art bereiteten Consommé zwei Loth Hausenblase, so erhalten Sie einen

Fasten-Aspic oder Sulz,

den Sie noch, wie die gewöhnliche Fleischsulz, zu säuern, zu würzen und zu klären haben.

Consommé mit Schillnocken.

Köchin n. Enthäuten Sie einen rohen, zwei bis dreipfundigen Schill, befreien Sie das Fleisch von allen Gräten, schneiden Sie es recht fein und stoßen es, worauf Sie es auf eine Porzellanschüssel legen. Nun verfahren Sie mit einem Stück Butter und einigen stark abgeriebenen in Milch eingeweichten aber gut ausgedrückten Semmeln eben so; dieselben müssen

so fein gestoßen werden, daß sie einem festen, aber ja nicht bröcklichen Teige ähnlich sehen. Wenn nun das gestoßene Schillfleisch vier und zwanzig Loth beträgt, so werden sechzehn Loth der schon gestoßenen Semmeln durch immerwährendes Stoßen mit dem Fleische und zwanzig Loth Butter, wozu Sie nach und nach vier Eydotter, einen halben Schöpfloßel voll Beschemelle, etwas Salz und geriebene Muscatnuß mischen, gut unter einander gearbeitet seyn, um durch ein grobes Haarsieb getrieben zu werden. Im Falle diese Masse zu hart wäre, so müßte ihr mit etwas kräftiger Beschemelle, im entgegengesetzten Falle aber mit ein paar Eyerdottern geholfen werden. hauptsächlich kommt es darauf an: daß die Semmeln nicht zu viel geweicht und Alles sehr fein gestoßen und vermengt sey. — Nach dem Abkochen im Salzwasser legen Sie die aus der Masse bereiteten Nocken auf ein reines Tuch, dann geben Sie dieselben in die Terrine und gießen auf zwanzig Nocken, ungefähr zwei Maß siedender, angenehm gewürzter Fasten-Consommé.

Biersuppe.

Köchin n. Hu! ist das heut eine grimmige Kälte, ich glaubte auf dem Markte vergehen zu müssen.

Marie. Ich mache geschwind eine recht gute Biersuppe, die Sie gewiß bald erwärmen wird.

Köchin n. Ja, thun Sie das, mein Kind! seyn Sie aber auf sich und die Therese, die auch nicht wenig gefroren hat, gleich mit bedacht.

Marie. Ei da muß ich schon eine Maasß Bier, mit einem Stück Zucker und ganzen Zimmt zum Feuer stellen. Wenn es siedet, nehme ich in ein Häfen sechs Eyerdotter, schütte ein Seitel gutes Obers darauf, gebe ein Stück Butter dazu, und gieße die Suppe damit ab. Soll ich sie dann über gebähnte Semmelschnitten anrichten?

Köchin n. Ei freilich.

Schneckensuppe.

Köchin n. Wenn Sie die Schnecken gesotten haben, so heben Sie sie aus den Gehäusen, waschen sie im Salzwasser und schneiden sie mit etwas grüner Petersilie und einer Zwiebel klein zusammen, machen dann eine gelbe Einbrenn, geben das klein Gehackte hinein, daß es anlauft, und füllen Erbsenwasser mit ein wenig Muscatblüthe und dem nöthigen Salz dazu. — Wenn es recht gut versotten hat, richten Sie die Suppe über gebähte Semmelschnitten an.

Suppe mit Knödeln von Hechtleber.

Köchin n. Die Leber allein würde zu wenig ausgeben, nehmen Sie daher nur ein Stück Hecht oder Kopf mit dazu, und schneiden es mit Zwiebel, grüner Petersilie und etwas Muscatblüthe recht klein, verrühren es mit einer in Milch geweichten Semmel, etwas Butter und dem nöthigen Salz, stauben sich die Hände mit Mehl ein, und machen kleine Knödel, die in der Suppe gut aussieden müssen.

Gestosene Mandelsuppe.

Köchin n. Fräulein Malchen hat sich, da sie heut allein zu Hause ist, ihre Lieblingsuppe zum Nachtmahl bestellt; stoßen Sie daher ein Viertel Pfund süßer, bereits geschwellter Mandeln so fein wie Mehl, geben es dann in ein Maasßhäfen und treiben es mit frischem Wasser gut ab, füllen es mit frischem voll, geben ein Stück Zucker, etwas Zimmet und ein wenig Butter dazu, und lassen es sieden. Zuletzt gießen Sie die Suppe mit vier Eydottern ab.

Erbsensuppe.

Köchin n. Passiren Sie die bereits weich gesottenen Erbsen durch ein Sieb, und sieden Sie ein paar würfelig geschnittene Selleriewurzeln in Erbsenwasser, die sie dann in einer gold-

gelben Einbrenn nebst einigen Zwiebeln anlaufen lassen und das Ganze zuletzt mit etwas Safran und Muscatblüthe in die Suppe geben.

Gefüllte Semmelsuppe.

Köchin n. Reiben Sie von diesen Mundlaibeln die Rinde fein ab und holschen sie aus, dann pfarzen Sie sie hübsch gelblich in Schmalz. Hierauf schuppen Sie einen Hecht, nehmen ihn sauber aus, und schneiden ihn in Stücke, von denen Sie die Hälfte backen, die andere aber in Butter und Gewürz dünsten; zu letzten geben Sie ein paar Duzend ausgelöster Krebse. Zugleich dünsten Sie in einer andern Rain, Forellen und Seibling in Wein, nachdem Sie dieselben zuvor in Butter und Gewürz abgesotten haben, und geben Sie einige Schwämme dazu. Endlich schneiden Sie Alles fein zusammen, füllen damit die Laibel, und gießen eine gute Suppe darüber, an die Sie ein Stückchen Krebsbutter legen.

Falsche Chocoladesuppe.

Köchin n. Machen Sie eine recht braune Einbrenn, und gießen Sie die siedende Milch mit etwas Zimmt und Zucker hinein, und lassen es gut versieden; dann passiren Sie es durch ein Sieb und nehmen auf eine Maaß vier Eydotter, die Sie mit etwas kalter Milch absprudeln. Zuletzt gießen Sie die Suppe ab, versüßen Sie, und richten sie über gebähte Semmelschnitten an.

Schwarze Brotsuppe für Fasttage.

Köchin n. Pfarzen Sie aufgeschnitteltes Schwarzbrot in Schmalz schön gelb, geben es auf eine Schüssel und eine gute Züs (Schü) von Fischen darüber. Zur Erhöhung des Wohlgeschmacks mögen Sie von geselchtem Hausen, blattelt wie Würstel schneiden, und es auf die Suppe streuen, auch können Sie Eyer darauf verlieren, und etwas Schnittlauch dazu geben.

Durchgeschlagene Bäuschelsuppe.

Köchin n. Ist unser Fisch ein Milchner oder Rogener?
 Marie. Ein Milchner.

Köchin n. Dünsten Sie das wohlausgewaschene und mit Vorsicht von der Galle befreite Bäuschel, mit ein wenig grüner Petersilie und Wurzelwerk in Butter, stauben Sie etwas Mehl daran, füllen gutes Erbsenwasser dazu, passiren es, nach länglichem Sieden durch ein Sieb, und gießen zuletzt die Suppe mit drey Eydotttern, einem Stückchen Butter und ein wenig Muscatblüthe ab, ehe sie über in Schmalz gebackene Semmelschnitten angerichtet wird.

Schleinsuppe.

Köchin n. Zerlassen Sie ein Stück Butter in der Casserolle, schneiden einen spanischen mit Gewürznelken besteckten Zwiebel, eine Selleriewurzel, Petersilie und gelbe Rüben, nebst ein paar Champignons blattelt dazu, und dünsten es mit dem in Stücken zerschnittenen und darauf gelegten Schleim schön braun. Wenn das geschehen ist, füllen Sie klares Erbsenwasser daran, lassen es gut versieden. Zuletzt seihen Sie die Suppe durch ein Sieb, daß sie ganz klar ist, dann mögen Sie allenfalls ein Eiterl darein geben.

Chocolatesuppe.

Köchin n. Haben wir noch Chocolate zu Hause?

Marie. Ja, es sind gerade noch vier kleine Zettel da.

Köchin n. Hinreichend auf eine Maß gutes Obers. — Sprudeln Sie die Suppe gut auf der Gluth, und belegen gebähte Semmelscheiben mit dem Saum, die Sie dann auf der angerichteten Suppe schwimmen lassen.

Krebsuppe.

Köchin n. Wenn Sie die Krebse gut ausgewaschen haben, so brechen Sie ihnen die Schweise ab, lösen diese aus, und

geben sowohl Krebse als Schalen in einen Mörser, um es darin mit einer schön braun gebackenen Semmel, dem Fingerührten von sechs Eiern, einem ziemlichen Stück Butter und etwas Muscatblüthe, recht fein unter einander zu stoßen; dann thun Sie es mit dem erforderlichen Salz in einen Hafen, füllen es mit gutem Wasser an, und lassen es kochen. Zuletzt passiren Sie es durch ein Sieb und machen ein Krebsseitl hinein, indem Sie die Krebschweife mit einer rindlosen, in Milch geweichten und wieder ausgedrückten Semmel recht klein hacken. Nun treiben Sie ein Stück Krebsbutter mit einem ganzen Ei und zwey Dottern, aber nicht zu lange ab, wodurch die Butter die rothe Farbe verlieren würde, rühren Sie das Geschnittene mit etwas Salz darunter, und füllen das Eiter in eine mit Krebsbutter geschmierte Serviette, um es im Salzwasser zu kochen; worauf es in die Suppe gelegt wird.

Hechtengerstel.

R ö c h i n n. Beseitigen Sie von einem hübschen Hechtstücke Gräten und Haut, und schneiden Sie es mit zwey Handvoll gepuhter Schwämme recht klein zusammen. Dann treiben Sie ein Stück Butter mit vier ganzen Eiern ab, und rühren das Geschnittene mit vier Handvoll Semmelbröseln, ein wenig grüner Petersilie und etwas Muscatblüthe dazu, um es als Gerstel in eine schöne klare braune Suppe einzukochen.

Ragoutsuppe.

R ö c h i n n. Rühren Sie drei oder vier Löffel feines Mehl in einem Hafen mit etwas süßer Milch schön glatt, schlagen dann sechs Eier mit etwas Schmalz daran, und backen in einer Fritirapfanne dünne Flecken, die Sie sodann auskühlen lassen. — Nun kochen Sie einen Hecht in Salzwasser, und schneiden ihn mit einer Handvoll Krebschweifen und eben so viel Schwämmen gewürfelt, dünsten es in Butter, streuen die fe Fülle auf die Eierstuck, die Sie zusammenrollen und wie

Würstl schneiden. Zuletzt tauchen Sie dieselben in gesaumtes Eyerklar, bestreuen sie mit Semmelbröseln, und backen sie aus Schmalz, um eine gute Fischjüs (Schü) darüber anzurichten.

Kräutersuppe mit Kaisergerstel.

Köchin n. Waschen Sie die gewöhnlichen Bestandtheile einer Kräutersuppe, Sauerampf und Körbelkraut sauber aus, und schneiden sie recht klein, dünsten sie dann in Butter, wozu Sie ein wenig Mehl daran geben, und gutes Erbsenwasser nachfüllen; lassen Sie damit ein wenig Muscatblüthe, das erforderliche Salz und ein Stückchen Butter gut versieden. Inzwischen schlagen Sie vier ganze Eyer gut verrührt in ein kleines Häfen, geben etwas kalte Erbsenbrühe hinzu, und hängen es in ein größeres Häfen mit siedendem Wasser, bis sich die Eyer in eine Art von Sulz verwandelt haben. Wenn Sie nun die Suppe übergebährte Semmelschnitten anrichten, so belegen Sie diese mit schönen Schnitzeln von dem Kaisergerstel, die Sie mit einem Löffel herausstechen, um die oben schwimmenden Semmelschnitten damit zu belegen.

Suppe mit Reiskwürsteln.

Köchin n. Wenn Sie den Reis in Erbsenwasser weich gesotten haben, so treiben Sie, während er auskühlt, ein Stück Butter mit drei oder vier Ethern ab, und schneiden ein Stück geselchten Hausen oder Lachs mit dem Wiegmeßer recht klein, mischen den Fisch und den Reis in das Abgetriebene, machen Würstel daraus, die Sie in gesaumtes Eyerklar tunken und mit weißen Semmelbröseln bestreuen, backen sie dann schön gelb aus dem Schmalz, und geben sie zuletzt in eine gute Fischjüs (Schü) zum Aufsieben.

Linsen-Coulis mit Rohrhuhn.

Köchin n. Sie haben schon bemerkt, daß wir uns an Fasttagen statt der Jüs und Coulis von Fleisch, einer auf dieselbe

Art von Fischen bereiteten bedienen, geben Sie also ein gutes Stück Butter in eine Casserolle mit ein paar spanischen geschälten Zwiebeln, einigen gelben Rüben, Sellerie und Petersilie, legen Sie darauf ein Stück Hecht, ein Stück Karpfen und ein Stück Schlein, und lassen Sie alles miteinander gut dünsten. Inzwischen sieden Sie Linsen schön weich und schütten Sie dann an das Gedünstete, um sie damit recht versieden zu lassen. — Therese puzt inzwischen diese beiden Rohrhühner, zieht ihnen die Haut sammt den Federn ab, nimmt sie aus, wäscht sie wohl, aus, und bratet sie nach Bedarf gesalzen, am Spieße schön in Saft. Sobald dieß geschehen ist, werden die Rohrhühner abgenommen und in eine Casserolle gelegt; die Coulis streichen Sie durch ein Sieb, geben Sie über die Rohrhühner, lassen Sie damit aufsieden und richten zuletzt das Ganze über gebähte oder gepfarzte Semmeln an.

Froschsuppe.

Röchin n. Wie viel Froschschenkel sind denn gebracht worden?

Marie. Ein Schock.

Röchin n. Waschen Sie dieselben sauber aus und salzen sie etwas; geben Sie dann in eine Casserolle ein Stück Butter blattelt, schneiden spanischen Zwiebeln mit etwas Gewürz und Basilicum dazu, legen die Froschschenkel darauf und lassen sie mit einer gelben Rübe, zwei Stücken Petersilie, zwei Stücken Scher-rüben und einem Stücke Sellerie, braun dünsten. Wenn das geschehen ist, so füllen Sie Erbsenwasser dazu und seihen das Ganze nach gehörigem Versieden durch ein Sieb, um es über gebähte Semmelschnitten anzurichten. — Doch, da wir Frösche genug vorrätzig haben, mögen Sie zwei Dritttheile auf bewußte Art verdünsten lassen, den Rest aber, besonders gebacken, in die durchgeseigte Suppe geben.

Marie. Ganz wohl.

Braun gestoßene Suppe.

Köchin n. Backen Sie den aus dem Fischhälter mitgebrachten Schleim hübsch gelblich, nebst einer Semmel.

Marie. Erlauben Sie, es sind nur einige Hechte, es ist kein Schleim dabei.

Köchin n. Ei, das thut aber nichts zur Sache, so verfahren Sie auf dieselbe Art mit den Hechten. — Machen Sie dann von vier Eiern ein Fingerührtes, stoßen es mit dem gebackenen Fisch und der Semmel recht klein und schütten es in ein Häfen, das Sie mit Erbsenwasser anfüllen und mit etwas Petersilie und Salz darin, gut versieden lassen. Zuletzt passiren Sie die Suppe durch ein Sieb und stellen sie dann mit einem Stück Butter und etwas Muscatenblüthe abermals zum Feuer. — Inzwischen lösen Sie von einem Stücke Hecht, Haut und Gräten ab, von einer Semmel die Rinde, weichen sie in Milch und schneiden sie wohl ausgedrückt mit dem Hecht recht fein, um es mit einem Stück Butter und einem Eydotter gut zu verrühren. Zuletzt bestreuen Sie das Nudel- oder Schneidbret hinlänglich mit Mehl und machen ein längliches Eiterl, das Sie als passendste Einlage in der Suppe mit aufsieden lassen, ehe Sie anrichten.

Abgegossene Kräutersuppe.

Köchin n. Sie schneiden Sauerkraut, Körbelkraut und grünen Petersilie, sauber ausgewaschen, klein zusammen, legen ein Stück Butter in ein Rainl, geben, wenn sie auffaumt, die Kräuter hinein und lassen es ein wenig dünsten. Füllen Sie dann eine gute Fischjüßsuppe (Schü) zum Versieden zu. Vor dem Anrichten schlagen Sie vier Eydotter mit ein wenig Milchrahm und etwas Butter in ein Häfen, gießen die Suppe damit ab und geben sie über gepfarzte Semmelscheiben zur Tafel.

Italienische Fastensuppe.

Köchin n. Dünsten Sie ein Zwiebelhappel, Petersilienwur-

zel, Sellerie, Kohlrabi und gelbe Rüben, klein würfelig geschnitten mit einem Stück Butter und einem Hecht- oder Karpfenkopf in einer Casserolle über der Gluth schön braun, stauben Sie ein paar Löffel Mehl daran und passiren Sie frisch gesottene und zerrührte Erdäpfel durch ein Sieb. Wenn Sie dieselben nebst dem Ubrigen in gesalzener Erbsenbrühe haben aufsieden lassen, so geben Sie acht oder zehn Erdäpfel von der Größe eines Eies, zerdrückt in einem halben Viertel Butter, rühren sie über der Gluth beständig um, gießen ein Knappes Seitel Obers dazu und lassen sie bis zur Dicke eines Rindskoches einsieden. Nun nehmen Sie dieselben vom Feuer, klopfen sechs Eydotter daran, schlagen die Klar zu Schnee, den Sie langsam darunter rühren, salzen etwas und streichen endlich das Koch auf einem mit Butter beschmierten Blech in der Dicke eines Messerrückens auseinander, backen die daraus geschnittenen Flocken oder Nudel lichtbraun, richten die Suppe darüber an und schicken Sie zur Tafel.

Karthäusersuppe.

Köchin n. Nehmen Sie auf jede Person an der Tafel sechs bis acht Nußkerne, denen Sie wie den Mandeln die gelbe Haut abziehen und die Kerne bis zur Größe einer Linse im Mörser stoßen. Binden Sie dieselben in ein leinenes Säckchen, hängen Sie es in den Topf des zur Suppe bestimmten Erbsenwassers und lassen sie eine volle Stunde darin kochen. Zuletzt drücken Sie das Säckchen gut aus, salzen und würzen die Suppe und richten sie über gebähte Semmelschnitten an. Auf jeden Fall mögen Sie aber zuvor ein Stück Butter dazu geben und für jede Person einen Eydotter darauf legen.

Schildkrötensuppe.

Köchin n. Zergliedern Sie drei überbrühte, ausgelöste Schildkröten ganz klein und dünsten Sie dieselben in einer nicht zu dicken Einbrenn ab. Lassen sie dann in Petersilienwasser gut aufsieden, drücken etwas Limoniensaft daran, geben etwas

Gewürz, Safran und Limonienschalen dazu und richten dann die Suppe über gepfarzte Semmelwürfel an.

Selleriesuppe.

Marie. Ich war in Ihrer Abwesenheit so frei, weil die gnädige Frau um eine Stunde früher zu Nacht speisen und sich dann zu Ruhe begeben will, Ihrer Unordnung vorzugreifen und auf Gerathewohl eine Selleriesuppe zu machen.

Köchin. Gegen diese Wahl ist wohl nichts einzuwenden, wenn Sie nur bei der Ausföhrung recht zu Werke gegangen sind.

Marie. Ich habe den in Würfel geschnittenen Sellerie mit gerösteter Semmel und einem Stückchen Butter in Erbsenbrühe gesotten, dann einige Eyer mit etwas Mehl in Obers abgerührt, dazu geschüttet und die Suppe mit etwas geriebener Muscatnuß gewürzt.

Köchin. Einfach und gut.

Wurstsuppe für Fasttage.

Köchin. Verkochen Sie einen Karpfenrogen mit Petersilie- und Seleriewurzeln im Salzwasser recht gut, dann brennen Sie die Suppe mit geröstetem Mehl hochroth ein, geben die zerquetschte Milz und das Schwarze, welches daran zu seyn pflegt, mit ein wenig Majoran und Knoblauch dazu, schütten das aufgefangene Karpfenblut hinein und lassen die Suppe damit nochmals aufkochen, die Sie zuletzt über länglich geschnittenes und geröstetes Kockenbrot anrichten.

Erbsensuppe mit Schlickkrapsen von Karpfenmilch.

Köchin. Scheiden Sie aus dem Eingeweide des ausge- nommenen Karpfen die Milch, reinigen Sie dieselbe und dün- sten sie klein geschnitten, mit Semmelbröseln und Petersilie in Butter, geben ein wenig Obers und Muscatblüthe dazu. Wäh- rend es abkühlt, treiben Sie einen Teig von halb Milch und halb Wasser ganz dünn ab, rühren die inzwischen abgekühlte

Karpfenmilch dazu und stehen davon kleine Schlickkrapsen aus, die Sie in einer Casserolle mit Erbsenbrühe kochen lassen. Zuletzt richten Sie gewöhnliche, gehörig geschmalzene und gewürzte, siedende Erbsensuppe in die Terrine, und geben die Schlickkrapsen hinein.

Marie. So könnte man dieselben wohl auch als besondere Speise, in Petersilienwasser abgekocht, im Schmalz gbacken und mit Zucker bestreut zur Tafel geben?

Köchin n. Allerdings, ganz füglich.

Fasten-Consommé mit geschwungenen Forellenschnitten.

Köchin n. Schneiden Sie aus den Forellen ungefähr vier und zwanzig, zwei Finger breite, einen Finger lange und einen halben Finger dicke Schnitten, und weichen Sie dieselben ohne Gräten und Haut in eine mit Butter bestrichene Casserolle, geben Sie etwas Salz und sechs Eßlöffel feines, bloß in Butter passirtes Kräutchen *) darauf. Vor dem Anrichten werden die Schnitten über mittelstarkem Feuer in einer Zeit von fünf Minuten auf beiden Seiten geschwungen, die Butter abgeseiht, und die Schnitten mit eben so viel runden, fäschirten Semmelscheiben in die Terrinne gethan, um mit siedender, angenehm gewürzter Fasten-Consommé übergossen zu werden.

Marie. Ich bitte: Sie sagten fäschirte Semmelscheiben?

*) Die unter dem Namen »feines Kräutchen« verstandene Küchenwürze, wird im Vorrath nach folgendem Verhältniß bereitet: Auf acht Eßlöffel voll fein geschnittene und durch ein Haarsieb gepresste Champignons, werden ein Eßlöffel voll eben so geschnittener grüner Petersilie, zwei Eßlöffel voll Körbelkraut und vier Eßlöffel Trüffeln mit dem erforderlichen Salz, geriebener Muscatnuß, fein geschnittenem Lorbeerblatt und einem kleinen Sträußchen Thymian genommen, und in einem halben Pfund Butter und einem ganzen Pfund länglich dünn geschnittenen Speck eine halbe Stunde langsam geröstet und dann kalt gestellt, um nach Bedürfniß verwendet zu werden.

Köchin n. Ganz recht. Sie bereiten eine Fische wie neu-lich zu den Schillnocken, aus Forellen, der Sie mit Krebsbutter oder Sardellen einen piquanten Geschmack geben können, und bestreichen mit dieser Fische, die auf runde Scheiben geschnittenen abgeschabten Semmelrinden, legen sie dann auf einen stark mit Butter bestrichenen Deckel und lassen sie im Ofen leicht backen.

Benedictinersuppe.

Köchin n. Neulich habe ich Sie eine Karthäusersuppe kennen gelehrt, heute mögen Sie eine sogenannte Benedictinersuppe bereiten lernen.

Marie. Ich bin ganz Ohr.

Köchin n. Lösen Sie aus einem Stück rohen Hecht und aus einem Stücke rohen Karpfen die Gräten aus, dann hacken Sie beide Stücke klein und dämpfen sie mit Semmelbröseln und grüner Petersilie in Butter, woran Sie etwas Erbsenbrühe schütten. Zuletzt brennen Sie die aufgesottene Suppe damit ein und richten sie über gebähte Semmelschnitten an.

Gemischte Suppe von Roggen, Krebsen und Schnecken.

Köchin n. Belegen Sie den Boden einer Terrine mit gebähten Semmelschnitten, geben Sie den gesottene Karpfenroggen, wie auch die ausgelösten Krebschweife und Schneeren mit klein geschnittenen, gleichfalls zuvor gesottene Schnecken darüber, ingleichem Butter und Gewürz, dann füllen Sie die Terrine mit einer guten Erbsenbrühe an, vergessen das Salzen nicht und lassen die Suppe im Rackofen ein paarmal aufsieden, ehe Sie sie zur Tafel schicken.

Hascheesuppe.

Marie. Von dem gestern gebackenen Karpfen ist der bei weitem größere Theil übrig geblieben. Soll er einmarinirt werden?

Köchin n. Nein, wir wollen eine Fastenhascheesuppe daraus bereiten. — Lösen Sie die Gräten fein aus, schneiden Sie das Fleisch mit sauber gepuhten Champignons oder Mairachen und grüner Petersilie klein, dünsten es in Butter, woran Sie zwei Kochlöffel voll Mehl stauben und soviel Erbsenwasser schütten, als zur Suppe erforderlich ist. Lassen Sie dieselbe mit Muscatblüthe gewürzt, gut kochen und richten sie dann, mit Eydottern und Milchrahm abgegossen, über gewürfelte Semmeln an.

Grüne Erbsensuppe mit Krebsnützl.

Köchin n. Stoßen Sie junge, grüne, weichgesottene oder in Butter gedünstete Erbsen, mit einigen gepfarzten Semmelrinden und ein paar Stücken Hecht, recht klein und kochen Sie dieselben in einer Casserolle mit Erbsenwasser, hierauf passieren Sie das Ganze durch ein Nudelsieb, kochen es nochmals, würzen es mit Muscatblüthe, begießen es mit Milchrahm, geben Fischfleisch, geweichte Semmeln, aufgelöste und klein gehackte Krebschweife, Eyer und grüne Petersilie dazu, backen es, richten es dann an und gießen die erforderliche Suppe darüber, die Sie noch mit Hechtenleber, gebackenen Schildkröten und gebähten Semmelschnitten belegen könnten, wenn wir nicht vom ersten zu wenig und von dem zweiten gar keine zu Hause hätten.

Wälsche Fischsuppe.

Köchin n. Dünsten Sie ein Zwiebelhappel, Petersilienwurzel, Sellerie, Kohlrabi und gelbe Rüben, insgesamt klein würfelig geschnitten, mit einem Stück Butter und einem Hecht- oder Karpfenkopfe in einer Casserolle über Kohlengluth schön braun, stauben Sie ein paar Löffel voll Mehl daran und passieren frisch gesottene Erdäpfel durch ein Sieb, die Sie nebst dem Übrigen in gesalzener Erbsenbrühe aufkochen lassen. Nun geben Sie acht oder zehn weichgesottene und geschälte Erdäpfel von der Größe eines Eies, in einen halben Viertel Butter, rühren sie auf der Gluth beständig um, gießen ein nicht volles Seitel

Obers dazu und lassen sie kochen, bis sie die Dicke eines Rinds-
koches erlangt. Nun nehmen Sie sie vom Feuer, schlagen sechs
Eydotter daran, salzen den Teig und rühren den Schnee der
Klar langsam darunter, füllen dann das Koch auf ein mit But-
ter bestrichenes Blech, streichen es bis zur Dicke eines Messer-
rückens auseinander, backen die daraus geschnittenen Fleckel oder
Nudeln, lichtbraun und richten die Suppe darüber an.

Gestoßene Fastensuppe.

Köchin n. Eine solche behandeln Sie eben so, wie die
Fleischsuppe gleichen Weinamens, nur mit dem Unterschiede,
daß Sie statt der Kapaunerbrüste, in Butter gedünstetes Schill-
fleisch nehmen. Auf ein Maaß enthäuteten, von Gräten freien,
gezupften und in Butter gedünsteten Schill, nehmen Sie ein
Viertelpfund rein gewaschenen Reis mit einem Viertelpfund
Butter in, wenigstens zwei Maaß Fastenbrühe recht weich
gekocht, mengen denselben mit dem fein gezupften und dann
gestoßenen Schill nebst sechs hart gesottenen Eyerdottern gut
durcheinander, salzen und würzen die Masse, ehe sie durch ein
feines Haartuch gestrichen wird, dann verdünnen Sie dieselbe
mit Fasten-Consommé, deren Vereitung Sie schon kennen, bis
es sich schnurdick vom Löffel spinnt, und richten Sie das Ganze
in die Terrine über sehr klein würfelich geschnittene, in Butter
gebackene Semmel an. Auch diese Suppe darf nach dem Durch-
streichen nicht mehr kochen, sondern muß, um dieß zu vermeiden,
stets mit einem Schöpflöffel gezogen werden.

II.

Saucen oder Brühen.

In der nächsten Verwandtschaft zu den Suppen stehen, seit
die früher beliebt gewesenen Potagen von der neueren Kochkunst
verdrängt wurden — die Saucen und Brühen, die sich am füg-

lichsten in Kalte und Warme, in Getrennte und Nichtgetrennte, eintheilen lassen.

In der Bereitung der Nichtgetrennten, welche besonders bei allen Eingemachten *) den wichtigsten Platz einnimmt, maßt sich die französische Küche den Vorzug vor jeder andern an, und hat ihre Abstufungen im Geschmacke von süß, bitter und sauer, von mild, pikant und haut gout — in der Farbe von weiß und gelb, braun und schwarz; so auch — und das wohl mit allem Rechte — eine festgesetzte Folge hinsichtlich des Genußes.

Unter den getrennten Saucen verstehen wir diejenigen, welche in größerer Auswahl, in besonderen Schalen (Saucieren) zum Rindfleisch oder trockenen Braten bei der Tafel herumgegeben werden und eben diese zerfallen ihrer Eigenschaft nach in zwei Classen, nämlich: kalte und warme Saucen.

A. Kalte getrennte Saucen **).

Französische Sauce.

Marie. Was beliebt Ihnen heut zum Rindfleisch anzuordnen?

Köchin. Nehmen Sie von den sogenannten Bastardrettigen das grüne Kraut, lesen Sie davon die zartesten frischen Herzblätter aus, waschen Sie dieselben einigemal gut in kaltem Wasser, und schneiden sie dann recht fein, worauf Sie

*) Unter Eingemachten versteht man in unserer hierländischen Küchenprache gewöhnlich die Fricassées, Ragouts und dergleichen feinere Affietengerichte, welche als Zwischenspeisen bei einer Tafel, den Uebergang zu den eigentlichen Braten bilden.

**) Als Surrogate kalter, getrennter Saucen, lassen sich hieher noch füglich rechnen: Senf und Mostert nach verschiedenen Arten, rothe Rüben, Salz- und Essiggurken etc., über deren Bereitung in der Einleitung bereits gesprochen worden.

ein paar hart gesottene Eydotter mit Salz, Oehl und Essig vermischen und die Rettigblätter darunter rühren.

Grüne Mai-Sauce.

Röchin n. Wissen Sie wie eine solche gemacht wird, Marie?

Marie. Nein, noch nicht; ich bitte um Belehrung.

Röchin n. Da in diesem Monate die Kräuter noch zart und jung, mithin am wohlschmeckendsten sind, wollen wir zum Rindfleisch eine sogenannte grüne Mai-Sauce geben. Schneiden Sie dazu ein Büschel Schnittlauch, eben so viel kleine Blätter Petersilie und ein wenig Körbelkraut mit etwas in Essig geweichter Semmelschmollen recht fein, rühren ein paar hart abgekochte Eydotter mit Weinessig ab und geben etwas Zucker dazu.

Äpfel = Kren.

Röchin n. Kennen Sie bereits einen solchen?

Marie. Vielleicht unter einer andern Benennung, unter dieser aber nicht.

Röchin n. Sie schälen ein paar vollkommen gesunde Maschanzer-Äpfel und reiben sie mit etwas Kren, schneiden in Essig geweichte Semmelschmollen recht fein darunter und geben nach Bedarf Zucker und Weinessig dazu.

Marie. Wird geschwind geschehen seyn.

Kalter Kren mit oder ohne Eydotter.

Röchin n. Reiben Sie den Kren recht fein auf dem Reibeisen, geben Sie etwas Zucker mit einer in Essig geweichten Semmelschmollen daran und — sind noch Eyer genug vorhanden?

Marie. Ja, ich habe zur Fürsorge welche mitbringen lassen, da ich sie, Ihrer Anordnung zu Folge nie ausgehen lassen darf.

Röchin n. Sehr gut; so zerrühren Sie den daran zu schüttenden Essig mit ein paar hartgekochten Eydottern, was zwar

nicht absolut nothwendig ist, aber doch zur Erhöhung des Wohlgeschmacks ungemein viel beiträgt.

Kalte Sardellensauce.

K ö c h i n n. Entgräten Sie ein halbes Duzend wohl abgeputzter Sardellen, schneiden Sie dieselben mit etwas spanischem Zwiebel, Schalotten und einer in Kren geweichten Semmel recht fein und rühren Sie es mit Essig ab.

Wohlschmeckende Brühe zu kaltem Geflügel.

K ö c h i n n. Zerreiben Sie zwei hart gesottene Eydotter, zwei kleine Eßlöffel mit Öhl, drei mit Essig und einen mit Senf, nebst etwas gestoßenem Cayennepfeffer und einer klein gehackten Schalotte und seihen es durch.

M a r i e. Ich muß zu meinem Bedauern gestehen, daß keine Schalotten mehr da sind.

K ö c h i n n. So ist es recht gut, daß wir mit Schalottenessig versehen sind, dessen Sie sich dazu statt des gewöhnlichen Weinessigs bedienen.

Bratenbrühe zu kaltem oder warmen Rindfleisch.

K ö c h i n n. Diese bereiten Sie aus geriebenen Meerrettig oder Kren, Senf und gestoßenen weißen Zucker mit Essig verdünnt.

Essigbrühe zu kaltem Geflügel oder Fleisch.

K ö c h i n n. Hacken Sie Krausemünze, Petersilie, Schalotten mit ein paar hartgesottene Eydottern und vermischen es mit Salz, Öhl und Essig.

Kalte grüne Sauce.

K ö c h i n n. Lösen Sie von einigen gewaschenen Sardellen die Gräten aus, geben Sie drei hart gesottene Eydotter und ein Stückchen im Wasser geweichte Semmelschmollen dazu, stoßen dieß fein zusammen, und schütten es in eine Schale, wozu Sie noch Vertrameßig und feines Provencerohl gießen. Endlich

stoßen Sie eine Handvoll Sauerampfer, etwas Spinat, ein wenig Vertram und ein wenig Basilicum klein zusammen, drücken den Saft davon durch ein Tuch in die Sauce, salzen sie, und streuen etwas Zucker darauf.

Kalter Milchrahm = Kren.

Köchin n. Schneiden Sie etwas in Essig geweichte Semmelschmollen unter den fein gerührten Kren, geben Sie den erforderlichen Essig daran, den Sie zuvor mit einem Eßlöffel voll Rahm gehörig abrühren.

Remulade oder tartarische Sauce.

Köchin n. Sieden Sie in Salzwasser zwei Hände voll Vertramblätter, eben so viel Körbelkraut, eine Hand voll grüner Petersilie und eben so viel Pimpinelle im Salzwasser weich, stoßen Sie dann dieselben recht fein. Nun verdünnen Sie vier hart gekochte Eidotter mit acht Löffeln feinen Tafelöls, zwei bis drei Löffeln französischen Senf, salzen ziemlich stark, mischen die gestoßenen Kräuter darunter, und treiben das Ganze durch ein Haartuch in eine Porzellanschale, worin Sie es so lange rühren, bis noch ein Pfund des feinsten Tafelöls und ungefähr sechs Löffel starker Vertrameßig damit vermischt sind. Keine Sauce verträgt so viel Salz, als die Remulade.

B. Warme getrennte Sancen.

Mandel = Kren.

Köchin n. Den haben Sie gewiß schon öfters zu Hause gemacht?

Marie. Das wohl, nur weiß ich nicht, ob er auch Ihnen recht seyn wird?

Köchin n. Nun so lassen Sie hören.

Marie. Ich rühre einen Löffel voll Mehl in einer Rain mit Milch ab, gebe weiße Semmelbrösel hinein und lasse dies sieden, passire es durch, fülle gestoßene süße Mandeln und geriebenen Kren dazu. Nach nochmaligem Aufsieden ist er fertig.

Köchin n. Schon recht.

Ugras = Sauce.

Marie. Auch diese habe ich schon ein paar Mal zu machen Gelegenheit gehabt.

Köchin n. Wie denn?

Marie. Ich lasse in einer Rain etwas Butter heiß werden, röste darin vier Löffel voll Semmelbrösel gelblich, schütte ein halbes Seitel Ugras dazu, und wenn diese genug gedünstet haben, so passire ich es durch und gebe Zucker daran.

Köchin n. Ganz gut.

Semmel = Kren.

Marie. Dazu siede ich eine Semmel in der Bouillon, reibe Kren recht fein, drücke etwas Butter darunter, rühre den Kren mit der Semmel zu der gehörigen Dicke damit ab und lasse ihn etwas sieden.

Köchin n. Ich habe dagegen gar nichts einzuwenden.

Dirndl = Sauce *).

Köchin n. Rösten Sie in einer Rain mit etwas Butter vier Löffel voll Semmelbröseln schön gelblich, lassen dann ein halbes Seitel Dirndel darin dünsten, verdünnen es zum Aufsieden mit eben so viel Wasser, passiren es dann durch und versüßen es mit Zucker.

Sardellen = Sauce.

Köchin n. Diese wollen wir heut zur Abwechslung warm geben.

*) Auf dieselbe Weise werden auch Marillen- und Kiebiese-Saucen bereitet.

Marie. Dazu schneide ich drei oder vier gepuhte und entgrätete Sardellen recht fein, gebe sie in zerschlichene Butter, rühre zwei oder drei Löffel Mehl dazu, und gieße nach einigem Dünsten etwas gute Bouillon und ein wenig Milchrahm daran, würze sie mit Safran und Salz und richte sie nach einem paarimaligen Aufkochen in einer Schale zur Tafel.

Röchin n. Richtig.

Kapern = Sauce.

Röchin n. Lassen Sie ein paar Löffel voll Mehl auf der Gluth in Rindschmalz gelblich werden und geschnittene Zwiebel darin etwas anlaufen, dann thun Sie ein Seitel Milchrahm und vier Loth Kapern daran.

Marie. Keine Bratenbrühe?

Röchin n. Diese würde auf jeden Fall nichts verderben, obgleich diese zu einer, für das gesottene Rindfleisch bestimmten, mithin getrennten Sauce nicht gehört. Sollte sie über einen gebratenen Hasen, Kalbschlägel oder gespickten Lungenbraten gegeben werden, so mischt man der Sauce, als einer nicht getrennten, mit allem Recht den Saft von dem Gebratenen oder Gebünsteten bei, säuert sie mit Limoniensaft und gibt nach Belieben Pfeffer und Limonienchalen dazu.

Paradiesäpfel = Sauce.

Röchin n. Legen Sie die rein gewaschenen und in Spalten geschnittenen Paradiesäpfel sammt einem Stück Butter in eine Casserolle, lassen sie auf starker Gluth ganz weich dünsten, stauben dann ein paar Löffel voll Mehl dazu, und gießen nach abermaligen Aufdünsten, einen Löffel Bouillon, ein halbes Seitel weißen Wein und ein Stück Butter zum gehörigen Versieden daran. Vor dem Anrichten schlagen Sie die Sauce durch ein Sieb und richten sie in einer Schale zur Tafel zum Rindfleisch. — Wäre sie aber zu einem Schöpsenschlägel bestimmt, so würde sie von diesem nicht getrennt aufgetragen.

Sauerampfer = Sauce.

Röchin n. Schneiden Sie zwei starke Handvoll gepuhten und gewaschenen Sauerampfer klein zusammen, und dünsten Sie ihn mit einem Stückchen in einer Casserolle warm gemachter Butter, stauben Sie einen Löffel Mehl daran und geben Sie nach nochmaligem Aufdünsten so viel Brühe dazu, daß die Sauce die gehörige Dicke erhält. Zuletzt gießen Sie noch drei Löffel Milchrahm bei und lassen es mitsammen noch ein wenig aufsieden.

Gurken = Sauce.

Röchin n. Zur Abwechslung schneiden Sie heut einmal eingemachte Pfeffergurken wie Nudeln, schütten sie mit etwas Bouillon und ein wenig Essig von den Gurken, in eine Casserolle, und lassen sie eine halbe Stunde lang dünsten. Rühren Sie dann die Sauce mit einer guten Buttereinbrenn klar ab, geben ein wenig Rahm, Pfeffer, Safran und Salz dazu und richten sie zuletzt nach nochmaligem Aufsieden in eine Schale.

Pilzen = Sauce.

Marie. Darf ich wohl heut eine solche in Vorschlag bringen?

Röchin n. Recht gern, da wir eben welche erhalten haben. Wollen Sie sich damit versuchen?

Marie. Wenn Sie gegen meine Art nichts einzuwenden haben. — Ich lasse in einer Casserolle ein Stück Butter zerschmelzen, gebe die sauber gepuhten Pilze mit etwas geschnittenem Petersilienkraut hinein und dünste es recht mürb; röste es dann mit einem oder zwei Löffel Mehl eine Weile und gebe so viel Bouillon und Rahm dazu, daß es im Versieden die rechte Dicke erhält.

Röchin n. Nur zu.

Schalottensauce zum Rindfleisch.

Röchin n. Lassen Sie klein geschnittene Schalotten in Butter anlaufen, stauben Sie etwas Mehl daran, rösten sie

noch ein wenig, schütten gute Bouillon und Rahm daran, damit die Sauce die nöthige Dicke erhält, und geben Sie dieselbe nach nochmaligem Aufsieden und Salzen, in einer Schale zum Rindfleisch auf die Tafel.

Grüne Sauce.

Köchin n. Schneiden Sie eine Handvoll Körbelkraut mit eben so viel grüner Petersilie klein zusammen, und stoßen es in einem Mörser mit einem Stück Butter, von der Größe eines Ey's wohl durcheinander, geben dann zwei Kochlöffel voll Mehl dazu, daß die Masse wie ein Teig wird, den Sie nun mit Bouillon und etwas Rahm verrühren, in eine Casserolle schütten und ein paar Mal aufsieden lassen.

Marie. Verzeihen Sie gütigst, Sie hatten früher schon

Schwarze Brot = Sauce

zum Rindfleisch bestimmt, und ich war bereits so frei, dieselbe anzufertigen.

Köchin n. Das war ganz recht, die grüne Sauce, die zwar auch zum Rindfleisch recht gut ist, ich aber doch nicht schicklicher Weise bei einer Mahlzeit zweimal auf den Tisch bringen kann, gehört zu den kalbernen Schnitzeln. — Wie sind sie denn mit der Brotsauce verfahren?

Marie. Ich gab dünn geschnittenes Hausbrot in ein Stückchen zerlassene Butter, und röstete es darin, bis es braun wurde, schüttete dann gute Rindbrühe daran, und ließ sie mit ein wenig Pfeffer versieden. — Vor dem Anrichten werde ich sie durch ein Sieb passieren.

Köchin n. Recht so.

Braune Zwiebel = Sauce.

Köchin n. Lassen Sie einen Kochlöffel voll gestoßenen Zucker in einem Stückchen Butter, über der Gluth braun werden, und geschnittene Zwiebeln darin anlaufen; geben Sie dann noch

etwas Butter dazu, und stauben zwei Löffel voll Mehl daran, um die gehörige Dicke zu erlangen: beym Verscheden drücken Sie noch ein wenig Limoniensaft hinein. Diese Sauce paßt nicht nur zum Rindfleisch, sondern kann auch zum Schwarzwild gegeben werden.

Hopfen = Sauce.

Köchin n. Noch leben wir in den ersten Tagen des Frühlings, und die jungen Stängel des Hopfens haben noch kein Laub, wir wollen also diese Zeit benutzen, denn später, wenn sich bereits das Laub entfaltet hat, taugen die Stängel nicht mehr zur Bereitung einer guten Sauce.

Marie. So will ich sogleich den Gärtner ersuchen, eine Quantität solcher Stängel im Hopfengarten brocken zu lassen.

Köchin n. Thun Sie das; siedern Sie dann die Stängel im Salzwasser; inzwischen rühren Sie zwei Löffel voll Mehl in einem Stückchen zergangener Butter, und rösten darin ein wenig kleine geschnittene grüne Petersilie, bis die Einbrenn semmelfarb wird, dann geben Sie Rindbrühe, und ein wenig Rahm zur Erreichung der nöthigen Dicke hinzu, den abgeseigten Hopfen hinein, und lassen es gut aufsieden, ehe Sie es zum Rindfleisch auf die Tafel schicken.

Pikante oder saure Sauce.

Köchin n. Sieden Sie einen Eßlöffel voll Weinessig mit einem Lorbeerblatte, einem Sträußchen Thymian und etwas Salz über starkem Feuer auf die Hälfte ein, gießen dann einen Schöpflöffel brauner Schüh und einen Löffel Consommé dazu. Während des langsamen Siedens heben Sie das Fett ab, und streichen die Sauce, wenn sie bis auf einen Schöpflöffel eingesotten ist, durch ein feines Haartuch in eine Saucecasserolle, um sie darin stark mit Glace zu heben, deren Beimischung allein die Sauce angenehm macht.

C. Warme, nicht getrennte Saucen.

Vorerinnerung.

Die Quintessenz dieser Brühen, welche ihnen vorzüglich Kraft und Wohlgeschmack verleiht, ist nach Umständen, fast immer eine gute Jus (Schüh) Coulis (Kuhliß nicht Colli) und Braise (Brähse).

Wir haben bereits bei der Erklärung der, in der Küchen-sprache üblichen Fremdwörter und Redensarten, mit gedrängter Kürze die gewöhnliche Bereitung dieser Brühen gegeben und lassen zu näherer Verständigung hier, als dem geeignetsten Plage noch einige andere, etwas complicirtere Arten folgen.

Nachstehende Brühen werden insgesammt nie in besonderen Saucieren zur Tafel gebracht, sondern stets über das, in der Schüssel befindliche Fleisch, Wildpret, Geflügel oder Fische u. u. angerichtet.

Weisse Brühe zu Fricassée von Hühnern, Kaninchen, Fischen oder Gemüse.

Köchin n. Dazu wird man selten einer besonderen Fleisch-brühe bedürfen, das Wasser, in welchem Hühner oder Kaninchen gesotten wurden, ist hinlänglich. Wenn nämlich das Erwähnte mit etwas Wasser gedämpft ist, geben Sie Zitronschalen, Edeiben geschnittenen Zwiebel, weisse Pfefferkörner, geriebene Muscatnuß, Petersilie und Sellerie dazu, und kochen es, bis der Geschmack stark genug ist, dann seihen Sie es ab, und rühren Rahm, Butter, Mehl und Salz dazu.

Marie. Keinen Zitronensaft und Eydotter?

Köchin n. Dieß dürfte erst geschehen, wenn die Suppe vom Feuer weg ist, Rahm ist aber immer besser, weil er nicht so leicht gerinnt.

Sauce zum wilden Geflügel.

Marie. Was beliebt Ihnen zu den wilden Anten für eine Sauce anzuordnen?

Köchin n. Nehmen Sie zu einer Caffehoberschale voll Eierwein, eben so viel Bratenbrühe von den Anten, und lassen es mit Schalotten, Pfeffer, Salz, und etwas Muscatblüthe ungefähr zehn Minuten kochen, rühren dann Butter und Mehl daran, sieden es noch einmal auf, und gießen es sodann über die Anten. — Diese Sauce eignet sich für alles wilde Geflügel überhaupt.

Schinkenbrühe zur Suppenverbesserung.

Köchin n. Aber was ist denn heute mit der Suppe vorgegangen? die ist ja ganz entsetzlich fad und kraftlos!

Marie. Das Fleisch war an sich schlecht, von einem alten Zugvieh, überdies ohne Markknochen, auch haben wir heut gar nichts Junges vom Geflügel darin. Die Suppe ist weder übergegangen, noch nachgefüllt worden.

Köchin n. Da müssen wir durchaus mit etwas Schinkenbrühe nachhelfen, denn so können wir die Suppe unmöglich zur Tafel geben.

Marie. Die Brühe von dem vorgestern gekochten Schinken ist bereits verwendet worden.

Köchin n. Die könnte ich auch nicht brauchen; lösen Sie von dem Schinkenbeine, das noch in der Speis liegt, alles Fleisch, hacken Sie es recht fein, und geben Sie es mit drei Löffel voll Bratenbrühe in eine Casserolle unter beständigem Umrühren auf die Gluth. Hat es einige Zeit gedünstet, so würzen Sie es mit etwas Saturey, Basilikum, Majoran, Thymian und Pfeffer, gießen ein halbes Seitel Rindsuppe hinein, und lassen es über gelindem Feuer, wohl zugedeckt versieden. — Hat es von den Kräutern einen Geschmack angenommen, so seihen Sie es durch. Nur ein wenig dieser Brühe, verbessert jede andere Suppe.

Pilzbrühe zu Hühnern oder Kaninchen.

Köchin. Reiben Sie ein Seitel gewaschener und zerpfückter junger Pilze mit Salz, um ihre zarte Haut leichter abziehen zu können; dann geben Sie dieselbe mit Salz, Muscatblüthe, einem Seitel Rahm, und etwas mit Mehl durchkneteter Butter in eine Kain, und sieden sie unter beständigem Umrühren, bis sie gut ist, um angerichtet werden zu können.

Grüne Brühe zu jungen Gänsen.

Köchin. Vermischen Sie ein halbes Seitel Sauerrampfersaft mit einem Glase Wein, und abgebrühten Stachelbeeren, und sieden es mit etwas Zucker und Butter auf.

Weisse Zitronenbrühe über gedünstete Hühner.

Köchin. Sieden Sie die Schale einer Zitrone mit etwas Zitronenkraut und zehn weissen Pfefferkörnern, in einem Seitel dicken, süßen Rahm, bis dieser den Zitronengeruch angenommen hat, dann seihen Sie es durch, und verdecken es mit einem Viertel Butter, den Sie zuvor mit einem Theelöffel voll Mehl durchknetet haben, lassen es aufsieden, und drücken unter beständigem Umrühren, den Saft einer Zitrone dazu.

Brühe, für jedes Geflügel tauglich.

Köchin. Sie haben jedoch hiebei zu merken, Marie, daß sie nicht verschiedene Geflügelgattungen mit ebenderselben Brühe auf eine Mahlzeit anrichten dürfen, unsere Kunst ist reich genug, um jeden, den Gaumen gefälligen Wechsel zu gestatten.

Marie. Ich verstehe wohl; Sie wollen bloß sagen: daß sich diese Brühe in der einzelnen Anwendung, sowohl für Indiane, als auch Gänse, Anten, Hühner und Tauben eignet.

Köchin. So ist es.

Marie. Nun ich bitte: wie wird sie gemacht?

Köchin n. Sie sieden etwas Bratenbrühe mit Pfeffer, Salz, dem Saft einer Zitrone und auch einer Orange, mit ungefähr so viel altem Wein, als der vierte Theil der dazu genommenene Bratenbrühe beträgt, und richten es sodann über das Geflügel an.

Marie. Das will ich mir merken; diese Brühe bedarf nicht vieler Umstände, und muß doch sehr wohlschmeckend seyn.

Fischbrühe zum Aufbewahren.

Köchin n. Da die Herrschaft heute nicht zu Hause speist, wollen wir unsere Muße zur Bereitung einiger Vorräthe verwenden, die uns abzugehen anfangen.

Marie. Ach, da werde ich wieder Gelegenheit haben, etwas Neues zu lernen.

Köchin n. Wir wollen heute zweierlei Fischbrühen machen.

Marie. Es sind aber keine Fische zu Hause.

Köchin n. Doch wohl Sardellen? und anderer bedürfen wir nicht, denn unsere Brühe soll nur für künftigen Bedarf als haut-gout-Mittel bei Fischspeisen. — Kochen Sie also in einem kleinen zinnernen Geschirre ein Seitel guten Wein, ein halbes Seitel Wallnußgeist, zwölf Sardellen mit dem darunter befindlichen Saft und ein Viertel Seitel Wallnußpöckel, die Schale und den Saft einer großen Zitrone, etwas Cayennepfeffer, sechs Loth geriebenen Kren, etwas Muscatblüthe und sechs Theelöffel voll Senf, langsam, bis es den rohen Geschmack verloren hat. — Nach dem Erkalten füllen wir es in kleine Flaschen, die jedoch sehr fest und sorgsam verstopft werden müssen.

Fischbrühe à la Craster.

Für diese zweite Gattung geben Sie zu einer braunen Einbrenn aus einem Vierting Butter mit Mehl, ein Pfund der schönsten Sardellen, die Sie zuvor recht klein hacken, gestoßene Muscatenblüthe, zehn Nelken, zehn schwarze Pfefferkörner und

Piemente, einige kleine Zwiebeln, etwas Saturei, Basilicum, Thymian und Majoran, grüne Petersilie und geschnittenen Kren, gießen ein Seitel weißen Wein und anderthalb Seitel starke Bratenbrühe daran, lassen dieß alles zwanzig Minuten langsam kochen, seihen es dann durch, und ziehen diese Brühe wie die vorhergehende auf kleine Flaschen. Beim Gebrauch wird etwas davon auf heiße Butter gegossen.

Piquante Sauce.

Köchin n. Mit einer solchen mögen Sie den heutigen Rindsbraten richten.

Marie. Sehr wohl, nur bitte ich um Ihre gütige Anweisung, da ich noch keine gemacht habe.

Köchin n. Wenn Sie geriebene Semmelbrösel in zerlassener Butter recht hochgelb geröstet haben, gießen Sie gute Bouillon, ein Viertel Seitel Wein, und ein paar Löffel voll Essig hinzu, würzen es mit Gewürznelken, sehr wenig Ingwer und Pfeffer, drücken noch etwas Limoniensaft dazu, legen auch ein paar Limonienscheiben daran, ingleichem so viel Zucker, daß die Süße der Säure das Gleichgewicht hält. Nachdem dieß gehörig aufgesotten hat, geben Sie ein Duzend ausgestochene Austern hinzu, lassen dann den Rindsbraten in der Sauce selbst aufsieden, damit er den Geschmack derselben annimmt und richten an.

Marie. Wieder etwas profitirt! —

Hagebutten- (Hetschepetsch) Sauce.

Köchin n. Richten Sie eine solche zum heutigen Schwarzwildpret. Lassen Sie ein Seitel Ofner mit halb so viel Wasser an der Gluth heiß werden, und in einer Casserolle ein Stückchen Butter zergehen, in der sie vier Eßlöffel fein geriebene Semmelbrösel rösten; dann schütten Sie den Wein dazu, kochen es eine halbe Stunde lang, geben zwei oder drei Löffel Hagebutten, ein wenig Zucker, vier gestoßene Gewürznelken hinein, und richten es über das Schwarzwild an. — Ganz auf dieselbe Art kön-

nen Sie nöthigen Falls auch eine Johannesbeeren- (Nebiesel) Sauce für Roth- oder Schwarzwild richten, und zu beiden statt der Semmelbrösel Mehl nehmen.

Sauce auf englische Art.

Marie. Gewiß bestimmen Sie diese zu dem Boefsteaks?

Köchin n. Errathen. — Treiben Sie ein gutes Stück Butter mit einem kleinen Löffel voll Mehl, einigen Schalotten, grüner Petersilie, Kapern und Sardellen, alles wohl zerhackt, gehörig ab, und rühren es in einer über die Gluth gestellten Casserolle zu einer dicklichen Brühe. Einige Klein geschnittene Eydotter können Sie entweder in die Sauce, oder beim Anrichten über dieselbe geben.

Sauce auf holländische Art.

Köchin n. Rühren Sie einen halben Viertel Butter, etwas Mehl, ein halbes Seitel Wein, zwei Loth Zucker, von einer halben Limonie den Saft, und ein wenig Muscatnuß in einer Casserolle gut durch einander, lassen Sie es einige Mal aufsieden, und gießen die Sauce mit ein paar in Wasser klar gerührten Eydottern ab.

Sauce auf spanische Art.

Köchin n. Schneiden Sie einige Schalotten, ein Stück mageren Schinken, und ein halbes Duzend Sardellen recht fein, lassen Sie es mit einem Stückchen Butter und etwas gutem Tafelöhl in einer Casserolle dünsten, streuen ein wenig Mehl darüber, und wenn sich dieses gebräunt hat, gießen Sie Rindbrühe zum stark Verkochen auf. Zuletzt seihen Sie es durch ein Haarsieb, geben ein wenig weißen Wein mit Maurachen oder Champignons dazu, und lassen es noch einmal gut durchsieden.

Königliche Sauce.

Köchin n. Dünsten Sie in etwas zerlassener Butter grü-

nen Petersilie, Schalotten, Champignons, Trüffeln, einige Zehen Knoblauch, etwas fein gehackten Schinken, Vorbeerblätter und Zwiebelscheiben, gießen Sie dann nach Verhältniß gute Bouillon daran, und wenn es damit gehörig verkocht hat, treiben Sie es durch ein Haarsieb, gießen die Sauce mit ein paar Eydottern ab, daß sie dicklich wird, geben Pinien nebst abgebrühten Pistazien, auch etwas Salz daran, und richten sie nach nochmaligen Aufsieden über das Fleisch an.

Marie. Ich bitte, über welches Fleisch? wir haben heut mehrere Gattungen.

Röchin. Ich meine den Schöpsenschlägel, übrigens eignet sie sich eben so wohl auch für Kalb- als Rindfleisch, wie die beiden vorhergegangenen.

Marie. Ganz wohl, ich werde es pünctlichst besorgen.

Sauce zu Fischpasteten in zweierlei Art.

Röchin. Lieber zehn Tafeln an Fleischtagen als ein einziges Gastmahl am Fasttage.

Marie. Ja das macht allerdings mehr Umstände, weil man nicht so darauf eingerichtet ist, und mehr Außergewöhnliches bedarf.

Röchin. Wir könnten zwar mit einer zerhackten Sardelle, drei Löffeln voll Fleischbrühe, einem Viertel Seitel Rahm, etwas Mehl und Butter, eine ganz gute Sauce in die Fischpastete machen, da aber unsere Feinschmecker das recht Piquante vorziehen, so sieden Sie: weißen Wein, Essig, Austernsaft und Pilzgeist, jedes in gleicher Quantität mit einer zerhackten Sardelle, und seihen es durch ein Sieb. Dann wird diese Sauce durch einen Trichter in die Pastete gefüllt. Aber eilen Sie, denn wir haben heut noch eine Menge zu besorgen, vor Allem eine

Starke Fischjüs (Schü).

zu dieser schneiden Sie drei ausgeweidete wohl gewaschene Nale in kleine Stücke, legen sie in eine Casserolle, schütten Wasser

dazu, daß Sie gerade bedeckt sind, und geben braun geröstete Brotrinde, Muscatenblüthe, ganzen Pfeffer, Salbei, ein Stück Limonienschale nebst zwei Sardellen und einem Theelöffel voll Kren. Dieß lassen Sie in der bedeckten Casserolle langsam kochen, geben etwas Mehl und Butter dazu, und seihen es mit Obigem durch. Nun fehlt uns noch eine

Hummerbrühe.

Zu dieser seihen Sie zermalnten Roggen und zwei gehackte Sardellen, auf die Sie ein paar Eßlöffel voll Bratenbrühe gegeben haben, durch, schütten es in zergangene Butter, legen das Hummerfleisch dazu, lassen alles aufsieden mit einigen Tropfen Limoniensaft. Und ein

Beschamell

soll auch noch gemacht werden! — dazu geben Sie zu einem Viertling zerlassener Butter, so viel feines Mehl, daß es einem Zeige ähnlich wird, der jedoch nicht braun werden darf. Sie lassen nur das Mehl anlaufen, bis es schäumt, und gießen dann guten Rahm oder süße Milch dazu. Da wir es zu einem Auf-
lauf brauchen, mag es beinahe von der Dicke eines Brandteiges seyn, in andern Fällen muß man es öfters mit Milch sehr dünn machen, und recht lange kochen.

Gefläzte braune Sauce.

Röchin. Mischen Sie zwei Schöpflöffel voll brauner Schüh mit einem Löffel voll Consommé und einem Löffel voll alten österreichischen Wein und sieden es langsam mit sechs Schalotten, einem Porbeerblatte, etwas Salz und einem Sträußchen Thymian. Alles unreine Aufgestiegene schöpfen Sie ab, und seihen das, auf anderthalb Löffel Eingefottene durch ein feines Haarsieb in eine Saucecasserolle, worin Sie es mit Glace bestreichen und heben, drei Viertelstunden vor dem Gebrauche aber, im heißen Bade wärmen; oder, um eine

Italienische Sauce.

zu erhalten, geben Sie in die geklärte braune Sauce, wenn diese bereits in der Casserolle beendigt und geseiht ist, folgenden Zusatz: Sie rösten zwei Eßlöffel voll fein geschnittener Champignons, eben so viel Trüffeln, einen halben Löffel grüner Petersilie, eben so viel Körbelkraut nebst einem Löffel Schalotten zehn Minuten lang, in ungefähr einem Viertelfund Butter, schütten es dann auf das Sieb, damit die Butter ablaufe, salzen es, und rühren diese Zuthat in die braune Sauce, die Sie mit Glace und Limoniensaft heben.