

**Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

**Die Wangeroger Küche**

**Westing, Bernhardine**

**Oldenburg, 1849**

Suppen.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-6612**

S u p p e n .

Zur Bereitung folgender Fleischsuppen gehört als erstes Erforderniß: Eine kräftige, rein-schmeckende Bouillon. Diese Bouillon, von verschiedenen Fleisch = Arten bereitet, giebt derselben einen besondern Wohlgeschmack. Will man das Fleisch nicht benutzen, so ist dasselbe frisch geschlachtet zu Suppen am besten.

1. Weiße Bouillon für 16 bis 24 Personen.

- 6 A Rindfl.
- 2 Hühner.
- 2 A Kalbfl.
- 1/2 A rohen Schinken.
- 6 St. Chalotten.
- 2 Sellerie = R.
- 2 Petersilien = wurzeln.
- 3 R. Wasser.
- Salz.

Das Rindfleisch, so wie das Kalbfleisch, wird so schnell wie möglich mit kaltem Wasser abgewaschen, damit es Nichts von seiner Kraft verliert, in acht bis zehn Stücke geschnitten, oder noch besser nach seinen Muskeln getheilt, damit die Suppe klarer kocht. Die alten Hühner, nachdem dieselben gehörig gereinigt, ausgenommen und ausgewässert sind, werden nach ihren Gliedern in 6 Stücke zerlegt.

Das genannte Fleisch mit den Hühnern wird dann am besten in einem fest verschlossenen emaillirten oder Blech = Topfe, mit dem gehörigen Salze und kaltem, weichem Wasser zu Feuer gesetzt, und beständig so gelinde gekocht wie möglich (am besten ist es, wenn die





Bouillon immer nur von einer Seite kocht), und mit einem Blech-Schäumer der Schaum abgenommen, so lange sich welcher zeigt.

Den Schinken schneidet man in Würfel, und setzt ihn mit den ganzen Chalotten und einem Stückchen Butter in einem irdenen Topfe auf gelindes Feuer, läßt selbiges eine halbe Stunde dünsten, aber so, daß es weiß bleibt, und giebt es zur Suppe.

Hat die Bouillon nun drei Stunden gekocht, und ist während dieser Zeit das Fett öfter abgeschöpft, so gießt man sie durch ein Haarsteb in einen irdenen, für immer dazu bestimmten Topf. Auf das Fleisch wird nun noch 1 bis 2 Kannen kochendes Wasser gegeben, nebst den Suppenkräutern. Hat diese Bouillon 1 bis 2 Stunden leise gekocht, so gießt man dieselbe, wie die erstere, durch ein Haarsteb in einen zweiten Topf, setzt das Fleisch zum dritten Male mit Wasser wieder zu Feuer und läßt es noch einige Stunden kochen. Diese Nach-Bouillon wird dann am folgenden Tage verwendet.

Die beiden ersten Brühen werden sorgfältig vom Bodensatz durch leises Abgießen befreit, und zu allen Arten Suppen benutzt.

## 2. Weiße Bouillon auf andere Art, für 16 bis 24 Personen.

<p>15 — 20 A Rindfleisch. 1/2 A rohen Schinken. Abfall von Hühnern, Kalbfleisch, Schweine-</p>	<p>Will man das Rindfleisch nach der Suppe oder als Beilage zum Gemüse geben, so nimmt man dazu am besten ein Schwanzstück, Bratribbenstück oder die Nachbrüst von einem, wenigstens zwei bis drei Tage vorher geschlachteten, jungen Ochsen, setzt es mit kochendem Wasser, wodurch es saftiger bleibt, und dem gehörigen Salze, in einem, nicht zu großen, verschlossenen Topfe zu Feuer, giebt den etwaigen vorhandenen Abfall von Kalbs-</p>
--	--



oder Hammel-  
melfleisch.  
4 R. Wasser.  
Chalotten.  
2 Sellerie-R.  
Salz.

Schweins- oder Hammel- Carbonade, so wie den, wie schon bei der vorhergehenden Bouillon erwähnten, gar gedünsteten Schinken und Chalotten dazu, und läßt Alles, nachdem es gehörig geschäumt ist, 4 bis 5 Stunden langsam von einer Seite kochen.

Ist das Fleisch mürbe genug, so nimmt man es aus der Bouillon, legt es in eine flache Casserolle oder irdene Kanne, schöpft alles Fett nebst etwas Bouillon darauf, streut nach Verhältniß Salz auf das Fleisch, legt einen Bogen Papier darüber, begießt das Fleisch mit der darunter befindlichen Brühe von Zeit zu Zeit, deckt es fest mit einem Deckel zu, und hält es bis zum Anrichten auf der Plate, oder auf andere Art warm.

### 3. Braune Bouillon für 16 bis 24 Personen.

8 R mageres  
Rindfleisch.  
 $\frac{1}{2}$  R rohen  
Schinken.  
Etwas Ab-  
fall von  
Kalb-  
Schweine-  
oder Ham-  
melfleisch.  
Frische Bra-  
tenknochen.  
4 Zwiebeln.  
Schink.-Belée.  
2 rothe Beeten.  
6 gelbe Wur-  
zeln.  
6 Petersilien-  
wurzeln.  
6 Sellerie-R.

Auf den Boden eines eisernen Topfes wird ein Stück Butter oder auch Rinder-Nierensfett gelegt. Nachdem die Butter hellbraun ist, giebt man den in Scheiben oder Würfel geschnittenen Schinken dazu, läßt denselben unter fleißigem Umrühren mit einem hölzernen Löffel hellbraun werden, wozu wenigstens eine Viertelstunde erforderlich ist, und legt dann das in dünne Scheiben geschnittene Rindfleisch nebst den ganzen Zwiebeln oben darauf.

Im Anfange läßt man das Ganze auf dem Feuer, ohne es gleich umzurühren, gelinde anziehen, so daß es sich ein wenig ansetzt, aber ja nicht anbrennt. Ist die Feuchtigkeit unter dem Fleische so ziemlich verschwunden, so darf man den Topf nicht mehr verlassen, sondern muß das Fleisch fortwährend umrühren, damit es nicht anbrennt, bis alles Fleisch eine castanienbraune Farbe erhalten, was ungefähr eine ganze Stunde erfordert. Man bratet das Fleisch auf einer hellen



1 R. Savoye-  
Kohl.  
12 St. Kartof-  
feln.

Flamme, doch muß die Flamme nicht zu stark sein; denn die Bouillon darf nicht den geringsten bitteren Geschmack annehmen, muß aber doch durch das gehörige Braten des Fleisches eine schöne braune Farbe erhalten.

Ist das Fleisch, wie gesagt, braun gebraten, so giebt man den genannten Abfall von verschiedenen Fleischsorten, so wie die Bratenknochen dazu, füllt 3 bis 4 Kannen Nach-Bouillon, oder in Ermangelung derselben kochendes Wasser darauf, und läßt dies drei Stunden langsam von einer Seite kochen. Nach Verlauf dieser Zeit giebt man die Bouillon durch ein Haarsieb in einen, für immer dazu bestimmten irdenen Topf, gießt wieder einige Kannen kochendes Wasser auf das Fleisch, nebst dem genannten Laub und Wurzelwerk, läßt dies 1 bis 2 Stunden langsam kochen, und giebt diese Bouillon in einen zweiten Topf. Dann gießt man zum dritten Male kochendes Wasser auf das Fleisch und läßt es noch einige Stunden kochen, damit alle und jede Kraft aus dem Fleische gezogen wird. Dies ausgekochte Fleisch ist jedoch so unverdaulich, daß, wenn man es dem Federvieh zum Futter giebt, dasselbe mager und krank wird.

Diese Nach-Bouillon wird zum Auffüllen verschiedener Speisen am nächsten Tage benutzt. Die beiden ersten Bouillons werden, wenn alle Fetttheile abgenommen und sie durch leises Abgießen vom Bodensatz befreit sind, zu braunen Suppen und auch zu Saucen verwandt.

Anmerk. Frische Bratenknochen liefern eine schöne, kräftige Bouillon, weil die Kraft durch das Braten des Fleisches sich mehr in die Knochen zieht.



## 4. Braune Bouillon.

Vorzüglich zu Ragouts und Saucen zu gebrauchen.

Bratenknochen  
von frisch ge-  
bratenen Kü-  
cken oder  
Knochen von  
Hasenbraten.

$\frac{1}{2}$  A Schin-  
ken.

$\frac{1}{2}$  Kalbsleber.

Kräftige Bra-  
ten-Jus.

Schink.-Gelée.

Ist die so eben beschriebene braune Bouillon zu Sau-  
cen und Ragouts nicht genügend kräftig, so wird die-  
selbe durch einen Zusatz der hiebei angegebenen Ingre-  
dienzien auf folgende Weise zu einer noch kräftigeren  
Brühe gemacht.

Die Kalbsleber wird gewässert, in Würfel geschnit-  
ten, mit etwas Butter 10 Minuten lang gedünstet,  
dann nebst den genannten Bratenknochen und der Bra-  
ten-Jus zur Bouillon gegeben, eine Zeitlang damit  
gekocht und so durch ein Haarsieb gethan.

Die Kalbsleber giebt den Saucen einen sehr feinen  
und kräftigen Geschmack.

## 5. Jus.

4 A mageres  
Rindfleisch.

2 A mageres  
Schweinefl.

2 Kälberfüße.

Etwas Kalbsfl.

$\frac{1}{2}$  A geräuch.  
Schinken.

$\frac{1}{4}$  A Nieren-  
talg.

4 in Scheiben  
geschnittene  
Zwiebeln.

Zuerst wird der Nierentalg auf den Boden einer  
gut verzinnten Casserolle gelegt, dann alles hieneben  
Genannte in Scheiben oder kleine Stücke geschnitten,  
oder zum Theil geschlagen, auf den Nierentalg gelegt,  
eine Tasse voll fetter Bouillon darauf gegeben, gut  
zugedeckt, und auf's Feuer gesetzt. Doch lasse man es  
erst nur leise anziehen und dann bei öfterem Nach-  
sehen fort dünsten.

Nach Verlauf von drei Viertelstunden, wenn es zu  
braten beginnt, setzt man die Casserolle auf schwächeres  
Feuer und läßt es noch eine Stunde leise fortschmoren,  
damit es sich ansetzt, aber nicht anbrennt, bis es  
hübsch braun ist. Dann gießt man das klare Fett ab,  
füllt braune oder weiße kräftige Bouillon darauf, in  
Ermangelung derselben kann man auch Nach-Bouillon  
oder Wasser nehmen, läßt es noch einige Stunden



langsam fortkochen, gießt es durch ein Sieb, nimmt das Fett rein ab, und stellt diese Jus, die sich mehrere Tage hält, zum Gebrauch zurück.

Das Fleisch kocht man dann noch einige Stunden mit Wasser aus und benützt diese Bouillon zu Suppen.

### 6. Glace.

$\frac{1}{2}$  R. Jus.  
 $\frac{1}{2}$  R. kräftige  
Bouillon.

Man nimmt die Jus und die Bouillon, wovon das Fett entfernt ist und worin wenig Kräuter und sehr wenig Salz gekocht sind, kocht dieses so lange auf raschem Feuer, bis es zur Hälfte verdampft ist, nimmt während des Kochens den Schaum ab und läßt es zuletzt langsam fortkochen, bis es einem dünnen Syrop gleicht. Dann ist die Glace zum Glaciren der Fleisch- und Fischspeisen gut, und hält sich mehrere Tage.

## Kraftbrühe zu Saucen und Ragouts.

### 7. Weiße Ragout=Sauce für 16 bis 24 Personen.

$\frac{3}{4}$  R. Mehl.  
2 R. Bouillon  
N<sup>o</sup> 1.

Nachdem wohlschmeckende Butter in einer Casserolle geschmolzen, giebt man so viel Mehl dazu, als dieselbe aufnimmt, läßt dies unter fortwährendem Rühren auf raschem Feuer fünf Minuten kochen, giebt dann die Bouillon unter beständigem Rühren nach und nach dazu und läßt diese Sauce 2 bis 3 Stunden langsam von einer Seite kochen. Durch das lange Kochen wird die Sauce nicht dicker, aber sehr klar und angenehm von Geschmack. Will man diese Sauce nicht gleich gebrauchen, so hält sie sich auch mehrere Tage, und kann man dieselbe dann nach Belieben verwenden.



## 8. Braune Ragout-Sauce für 16 bis 24 Personen.

$\frac{3}{4}$  A Butter.  
 $\frac{1}{2}$  A Mehl.  
 2 R. Bouillon  
 N<sup>o</sup> 4.

Die Butter wird, wie bei der vorhergehenden weißen Ragout-Sauce, mit dem Mehl 5 Minuten unter fortwährendem Rühren auf hellem Feuer gedünstet, die braune Bouillon nach und nach dazu gegeben und unter fleißigem Rühren einige Stunden langsam von einer Seite gekocht; dann durch ein Sieb gegeben und zum fernern Gebrauch, wie die weiße Ragout-Sauce, gleich oder die folgenden Tage verwandt, wie später in verschiedenen Recepten und manchen Zusätzen angegeben wird.

## Fleischsuppen.

## 9. Weiße Bouillon-Suppe für 16 bis 24 Personen.

Eier-Gelee  
 oder  
 Fleisch = Klöße  
 N<sup>o</sup> 75, u. in  
 Butter gebr.  
 Brodschei-  
 ben N<sup>o</sup> 91.

Zu dieser Suppe nimmt man die beschriebene Bouillon N<sup>o</sup> 1, giebt dieselbe recht heiß und klar, nachdem sie gehörig mit Salz abgeschmeckt ist, in die Suppen-Terrine, und legt mit einem Schäumer Fleischklöße, welche in einem besondern Topfe in Nach-Bouillon gekocht sind, damit die Suppe recht klar bleibt, hinein.

Bei dieser Suppe kann man auch noch in Scheiben geschnittenes und in Butter geröstetes Weißbrod herumreichen.

## 10. Weiße Bouillon-Suppe mit einem Reiskloß für 16 bis 24 Personen.

Reiskloß  
 N<sup>o</sup> 85.

Die Bouillon N<sup>o</sup> 1 oder N<sup>o</sup> 2 wird, wie die oben beschriebene, recht heiß und klar in die Suppen-



Terrine gegeben, und die warmen Reisklöße, wovon ein jeder für 8 bis 12 Personen berechnet ist, dabei herumgereicht.

### 11. Suppe mit Reis für 16 bis 24 Personen.

$\frac{1}{4}$  A Butter.  
 $\frac{1}{2}$  A Reis.  
 4 — 8 Loth  
 Mehl.  
 1 Sellerie=R.  
 Sellerieblät-  
 ter.  
 Dragon.  
 Einige Stan-  
 gen kurzge-  
 schnittener  
 Porrée.

Der Reis wird erst mit kaltem Wasser abgewaschen, mit kochendem Wasser einige Male abgerührt, in schwache, kochende Bouillon gegeben und auf hellem Feuer in höchstens einer halben Stunde gekocht, so daß er heil, weiß und saftig ist. Dann giebt man denselben in die Bouillon N<sup>o</sup> 2, worin man zuvor das in Butter geschwitzte Mehl und die Suppenkräuter eine Viertelstunde gekocht hat, läßt den Reis noch zwei Minuten damit kochen und richtet die Suppe an. Ganz fein geschnittenes Petersilienkraut streut man zuletzt über die Suppe in der Terrine; auch kann man einige Löffel voll Parmesan-Käse dazu geben.

### 12. Suppe mit Perlgräuben für 16 bis 24 Personen.

$\frac{1}{4}$  A Butter.  
 8 — 12 Loth  
 Perlgräuben.  
 4 — 8 Loth  
 Mehl.  
 Suppenkraut.  
 Klöße N<sup>o</sup> 74,  
 oder  
 BrodSpeise  
 N<sup>o</sup> 80.

Die feinen Perlgräuben werden mit kaltem Wasser einige Male abgewaschen, mit ungefähr einer Kanne Wasser, einem Stückchen Butter und ein wenig Salz in zwei bis drei Stunden auf gelindem Feuer recht mürbe gekocht und dann noch eine Viertelstunde in der Bouillon N<sup>o</sup> 2 nebst Kräutern und dem geschwitzten Mehl. Giebt man die Klöße in die Suppe, so müssen dieselben nur einige Minuten leise kochen; man versucht, ob sie gar sind und richtet die Suppe an.

### 13. Suppe mit Stern-Nudeln oder Italienischen Röhren-Nudeln für 16 bis 24 Personen.

$\frac{1}{2}$  A Röhren-  
 Nudeln, oder

Die Röhren-Nudeln werden in 1 Zoll lange Stücke zerbrochen, mit kaltem Wasser abgewaschen, 10 Minu-



$\frac{1}{4}$  U Stern-  
Nudeln.  
 $\frac{1}{4}$  U Butter.  
 4 — 8 Loth  
Mehl.  
 2 Kopf Blu-  
menkohl.  
 Klöße N<sup>o</sup> 76,  
 oder  
 gebackene Reiss-  
speise N<sup>o</sup> 81.

ten lang in vielem Wasser abgekocht, auf einen Durchschlag gegeben und dann noch eine Stunde in der Bouillon N<sup>o</sup> 1 nebst dem Blumenkohl, geschwitztem Mehl und Kräutern gekocht.

Nimmt man statt der Röhren-Nudeln Stern-Nudeln, so werden diese bloß abgewaschen und fünf Minuten in der Bouillon gekocht.

Die Reisspeise wird dabei herumgereicht.

#### 14. Ragout-Suppe mit Klößen für 16 bis 24 Personen.

1 Bordervier-  
tel vom Kalbe.  
 $\frac{1}{4}$  U Schinken.  
 2 R. Bouillon  
N<sup>o</sup> 2.  
 12 St. Cha-  
lotten.  
 $\frac{1}{4}$  U Mehl.  
 6 Eigelb.  
 Dragon.  
 Petersilie.  
 Muskatnuß  
 oder  
 Parmesanke-  
se.  
 Klöße N<sup>o</sup> 73.

Von der Kalbsbrust wird der rothe Streifen, welcher sich an dem weißen Brust-Knorpel befindet, abgetrennt. Dann wäscht man die Kalbsbrust recht sauber ab, setzt dieselbe mit kaltem Wasser in einer flachen Casserolle zu Feuer, läßt sie darin heiß werden und gießt das Wasser ab; man setzt die Brust nun zum zweiten Male mit kaltem Wasser wieder auf, läßt sie bis zum Kochen kommen, schäumt sie gehörig, legt sie hierauf in kaltes Wasser, damit sie steif wird, schneidet sie in zwei Zoll große Stücke, schwitzt sie mit der Butter, den ganzen Chalotten und dem, in ungefähr sechs Scheiben geschnittenen Schinken, den Petersilienwurzeln nebst gehörigem Salze auf gelindem Feuer eine halbe Stunde, streut das Mehl darüber und schwenkt das Fleisch einige Male damit um, gießt nun die Bouillon darauf und läßt dies so auf gelindem Feuer, unter öfterem Umschütten, anderthalb bis zwei Stunden kochen. Alsdann giebt man das Fleisch mit einem Schäumers in die Suppen-Terrine, verdünnt die Brühe nach Verhältniß mit Bouillon, giebt sie durch ein Haarsieb, kocht nun die Klöße nebst den Kräutern in dieser Brühe gar, und schlägt das Eigelb mit einem Theelöffel voll Mehl und einer



halben Tasse kaltem Wasser, welches man nach und nach mit der heißen Brühe anrührt und durch einen Durchschlag zur Suppe giebt, womit dieselbe jedoch nicht kochen darf, dazu. Diese Suppe gießt man nun über das Fleisch in die Suppen-Terrine und streut etwas Muskat, Petersilie und Dragon darauf.

Die Suppe muß ziemlich bündig sein.

Anmerk. Man kann statt der Muskatennuß auch einige Löffel voll geriebenen Parmesan-Käse darüber streuen. Das Wasser, worin die Kalbsbrust blanchirt ist, gießt man durch ein Sieb und benützt dasselbe zur Suppe.

### 15. Sauerampfer-Suppe für 16 bis 24 Personen.

$\frac{1}{2}$  A Butter.

1 Citronsauer.

Sauerampfer.

8 Eigelb.

8 — 12 Loth

Mehl.

4 R. Bouillon

N<sup>o</sup> 2, oder

Kalbfleisch-

Bouillon

N<sup>o</sup> 20.

Wenn sie vor-

handen, giebt

man ein

Stückchen

Schinken-

Gelée dazu.

Abgerührte

Klöße N<sup>o</sup> 77.

Brodscheiben

N<sup>o</sup> 91.

Der Sauerampfer, nachdem er gehörig verlesen und gewaschen, wird in Zoll lange Stücke geschnitten, schon früh Morgens in einem irdenen Topfe mit dem Sauer einer Citrone und einem kleinen Stückchen Butter auf gelindes Feuer gesetzt. Dann fällt er zusammen, ist in einigen Minuten gar und kann bis zum Gebrauche zurückgestellt werden.

Die Kalbfleisch-Bouillon wird eine halbe Stunde mit dem in Butter geschwitzten Mehl gekocht, dann giebt man das Eigelb, welches mit einem Theelöffel voll Mehl und einigen Löffel kaltem Wasser geschlagen und dann mit heißer Bouillon nach und nach behutsam verrührt ist, durch einen feinen Durchschlag zur übrigen Suppe, die jedoch nicht wieder kochen darf, mischt nun so viel von dem gekochten Sauerampfer zu der Suppe, bis sie einen angenehmen säuerlichen Geschmack erhalten, und füllt sie über gebratene Brodscheiben in die Suppen-Terrine.



Anmerk. Man kann auch statt des Weißbrodes Brod- oder Mehklöße in der Suppe kochen; dann läßt man jedoch das gebratene Brod weg. Hat man keine Kalbfleisch-Bouillon, so nimmt man die Bouillon № 1 oder 2.

### 16. Körbel-Suppe für 16 bis 24 Personen.

$\frac{3}{4}$  A Butter.  
4—6 Hand-  
voll Körbel.  
 $\frac{1}{2}$  A Mehl.  
6 Eigelb.  
4 R. Bouillon.  
Geröst. Brod-  
scheiben № 92.

Der Körbel, nachdem er verlesen, gewaschen und gröblich gehackt ist, wird mit einem Stücke Butter zwei Minuten gebraten und dann in der, mit dem geschwizten Mehl gekochten Bouillon, noch zwei Minuten nachgekocht. Das Eigelb wird, wie bei der Suppe № 15 beschrieben, dazu gerührt und dann die Suppe über geröstete Brodschnitte, nachdem sie mit Salz abgeschmeckt ist, angerichtet.

### 17. Gemüse-Suppe für 16 bis 24 Personen.

$\frac{3}{4}$  A Butter.  
2 R. junge  
Erbfen.  
4 Kopf Blu-  
menkohl.  
2 R. Kohlrabi.  
Junge Wur-  
zeln.  
 $\frac{1}{4}$  A Mehl.  
1 gef. Huhn.  
Gehackte Pe-  
terfilie.  
 $\frac{1}{2}$  A Schin-  
ken-Gelée.  
Wenig Zucker.  
3—4 Kannen  
Bouill. № 2.  
Klöße № 73.

Die Erbsen und die kurz geschnittenen Wurzeln werden mit einem Stückchen Butter, Zucker und wenigem Wasser gar gedünstet. In der Bouillon läßt man nun noch eine halbe Stunde vor dem Anrichten den Blumenkohl und den Kohlrabi nebst dem in Butter geschwizten Mehl gar kochen, giebt dann die Klöße hinein, schüttet, wenn dieselben gar sind, die Erbsen sammt den Wurzeln dazu, schmeckt die Suppe mit Salz, Zucker und Schinken-Gelée ab, und streut beim Anrichten einen Löffel voll gehackter Peterfilie darüber.

Anmerk. Man kann den Blumenkohl auch in Wasser allein gar kochen und ihn dann mit den Erbsen dazu geben. Auch giebt man  $\frac{1}{4}$  A blanchirten und gekochten Reis in die Suppe, so wie das Fleisch von einem gekochten jungen Huhn, in längliche 1 Zoll große Stücke geschnitten.



## 18. Durchgerührte Erbsen-Suppe für 16 bis 24 Personen.

1 1/2 R. Erbsen.  
 1/4 A Mehl.  
 ein Schweins-  
 maul.  
 1 A Sauciffen,  
 oder  
 Fleischklöße.  
 1/4 A Brod-  
 würfeln.  
 2 St. Porrée.  
 2 Sellerie-R.  
 2 R. Bouillon.  
 1/2 R. Schin-  
 ken-Gelée.  
 Gehackte Pe-  
 tersilie.

Junge, schon zu hart gewordene Erbsen werden in weichem Wasser mürbe gekocht und durch einen feinen Durchschlag gerieben. Das Erbsen-Muß wird dann mit dem in Butter geschwitzten Mehl in die mit Wurzelwerk gekochte Bouillon gegeben und mit den Sauciffen oder den Fleischklößen N<sup>o</sup> 75 fünf Minuten zusammen gekocht. Dann wird die Suppe über in Butter gebratenen Brodwürfeln und über in Streifen geschnittenem Schweinsmaul angerichtet und zuletzt mit etwas gehackter Petersilie bestreut.

Anmerk. Im Winter bereitet man diese Suppe von getrockneten Erbsen ganz auf die oben beschriebene Weise und kocht dann Blutwurst, auch geräucherte Mettwurst u. darin; alsdann ist aber die oben beschriebene Bouillon nicht nöthig.

## 19. Hühner-Suppe für 16 bis 24 Personen.

3/8 A Butter.  
 4 Hühner.  
 2 A Rindfl.  
 2 A Kalbfl.  
 1/4 A rohen  
 Schinken.  
 1/4 A Mehl.  
 4 R. Wasser.  
 12 Chalotten.  
 4 Petersilien-  
 wurzeln.  
 2 Sellerie-R.  
 12 Loth Perl-  
 graupen.  
 Semmelklöße  
 N<sup>o</sup> 74.

Nachdem die Hühner geschlachtet, über einem hellen Strohfeuer gesengt, mit Kleie und warmen Wasser sauber gerieben, abgewaschen und abgetrocknet sind, werden sie Tags darauf ausgenommen, 10 Minuten ausgewässert, recht sauber gewaschen und mit kaltem Wasser, nebst dem schnell abgewaschenen Kalb- und Rindfleische und dem gehörigen Salze auf hellem Feuer in's Kochen gebracht. Alsdann läßt man sie 2 1/2 bis 4 Stunden, nachdem man den Schaum, so lange sich welcher zeigt, mit einem Blech-Schäumer abgenommen, leise fortkochen, und giebt während dieser Zeit die Petersilienwurzeln, später den Sellerie, so wie den in Würfel geschnittenen Schinken und die Chalotten dazu. Die beiden Letzteren müssen zusammen erst in



Butter eine halbe Stunde weiß gedünstet sein. Dann werden die Hühner, so wie sie weich sind, eins nach dem andern herausgenommen und mit dem abgeseihten Hühnerfett und etwas Bouillon warm hingestellt.

Die Bouillon wird durch ein Haarsieb gegeben, alles Fett davon abgenommen und nach einer halben Stunde durch laises Abgießen vom Bodensatz befreit, die wie in der Perlgraupensuppe N<sup>o</sup> 12 angegeben, gekochten Perlgraupen dazu geschüttet, so wie das in Butter geschwitzte Mehl daran gerührt und zuletzt Alles mit den Semmelkrösten noch wohl 5 bis 10 Minuten leise gekocht.

Das Hühnerfleisch wird in 1 Zoll lange und einen halben Zoll breite Streifen geschnitten und die Suppe, nachdem sie gehörig mit Salz abgeschmeckt ist, über das Fleisch in der Suppen-Terrine angerichtet.

Anmerk. Man giebt diese Suppe auch ohne das Hühnerfleisch, insofern man die Hühner auf andere Weise benützt, z. B. zu Hühnern mit Reis, Hühner-Ragout, gebackenen Hühnern u. s. w.

## 20. Kalbfleisch = Suppe für 16 bis 24 Personen.

<p>8 <math>\mathcal{L}</math> Kalbfl. 2 <math>\mathcal{L}</math> Rindfl. 1 Huhn. 8 — 12 Loth Reis. <math>\frac{1}{4}</math> <math>\mathcal{L}</math> Mehl. 4 Petersilien- wurzeln u. Suppenkraut. <math>\frac{1}{2}</math> Citronen- schale. Muskatblüthe.</p>	<p>Das Kalbfleisch muß von einem nicht zu jungen, gut gemästeten Kalbe sein. Man nimmt zur Suppe gewöhnlich den Abfall, nämlich das Halsfleisch, die Oberbeine, wovon man aber die Beinknochen nicht durchschlägt, weil die Suppe davon trüber kocht, u. s. w. Man setzt alles Fleisch, nachdem es gehörig gereinigt und gewaschen ist, mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer, schäumt dasselbe so lange wie sich Schaum zeigt, und giebt die Petersilienwurzeln und andern Suppenkräuter nach und nach dazu, nebst der Citronenschale und der Muskatblüthe.</p>
--	--



Nachdem dies nun 3 Stunden in einem verschlossenen Topfe leise gekocht hat, gießt man die Suppe durch ein Haarsieb, befreit sie vom Fett und vom Bodensatz, giebt den gekochten Reis, wie zur Suppe N<sup>o</sup> 11 an- gegeben, nebst dem geschwizten Mehl und den Kräu- tern dazu und läßt dieselbe noch 5 bis 10 Minuten kochen.

Anmerk. Will man diese Suppe nur von Kalb- fleisch kochen, so nimmt man statt des Huhns und Rindfleisches einige Pfunde Kalbfleisch mehr, und rührt die Suppe dann mit 4 bis 6 Eigelb ab. Man kann auch Fleisch- oder Brodklöße in die Suppe geben.

### 21. Kalbfleisch = Bouillon.

Kalbfleisch.  
Wasser.  
Kein Salz  
oder  
ganz wenig.

In einer Küche, wo täglich frisches Kalbfleisch ge- braucht wird, setzt man am besten die Oberbeine, oder auch sonst Abgang von Carbonaden zc. mit kaltem Was- ser, in einem kleinen verschlossenen Blechtopfe, auf die heiße Platte oder auf gelindes Feuer. Nachdem der Schaum abgenommen, läßt man es drei Stunden leise fortkochen und gießt es durch ein Haarsieb. Diese Bouillon hält sich zwei Tage, denn wenn sie kalt ist, muß sie einem ziemlich steifen Gallerte gleichen.

Diese Suppe ist ein vortreffliches Stärkungsmittel für Kinder und Kranke. Sie wird denselben, höchstens jedes Mal eine kleine Tasse voll, täglich zwei bis drei Mal gereicht. Man vermischt dieselbe, je nachdem die Kinder sie gern genießen, mit ein wenig Salz oder Zucker, oder mit Milch. Auch kann man Eier-Grüße oder Saleb darin kochen.

### 22. Kartoffelsuppe mit Hammelfleisch für 16 bis 24 Personen.

Die Hammelsbrust wird gewaschen, in drei bis vier Stücke geschnitten, mit dem Wasser und Salz zu Feuer



$\frac{3}{8}$  A Butter.  
 1 Vordervier-  
 tel vom Ham-  
 mel.  
 3—4 K. Kar-  
 toffeln.  
 $\frac{1}{4}$  A Mehl.  
 $\frac{1}{4}$  A rohen  
 Schinken.  
 12 Schalotten.  
 4—5 K. Wasser.  
 4 Sellerie-K.  
 4 St. Borrée.  
 Sellerie- und  
 Petersilien-Bl.  
 Schink-Gelée.  
 Salz.

gesetzt, und nachdem sie rasch in's Kochen gebracht und geschäumt ist, mit den gebratenen Schinken und Chalotten zwei bis drei Stunden leise gekocht. Ist das Fleisch mürbe, so nimmt man es aus der Brühe, gießt diese durch ein Haarsieb und kocht nun in der Brühe die Kartoffeln, das geschwizte Mehl und die Suppenkräuter in einer Viertelstunde gar, nimmt mit einem Schäummer zwei Drittheil Kartoffeln aus der Suppe und rührt dieselben zu Muß durch einen Durchschlag wieder in die Suppe. Läßt sie hierauf noch vier Minuten kochen, schmeckt die Suppe mit Schinken-Gelée und Salz ab, rührt sie über das in zwei Zoll große Stücke geschnittene Fleisch an, und streut zuletzt etwas gehackte Petersilie darüber.

Man kann zu der Kartoffelsuppe auch jede vorhandene Bouillon nehmen und gebraucht dann nicht das Hammelfleisch.

### 23. Krebs-Suppe für 16 bis 24 Personen.

2—3 Duzd.  
 Krebse.  
 1 A Weißbrod.  
 4 K. weiße  
 Bouill. N<sup>o</sup> 2.  
 $\frac{1}{4}$  A Butter.  
 4 Loth Mehl.  
 Fischklöße  
 N<sup>o</sup> 89.

Die Krebse werden, nachdem sie gehörig gewaschen, in 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Kannen Wasser und wenigem Salze gekocht. Aus den Scheeren und den Schwänzen wird das Fleisch gezogen, die Schale in einem Mörser gestoßen und in einem Viertelfunde Butter langsam eine Viertelstunde geröstet. Dann streut man das Mehl darüber, rührt es einige Male damit um, und giebt nach einigen Minuten das durch ein Haarsieb gegossene Wasser, worin die Krebse gekocht sind, nebst dem übrigen Abfall von den Krebsen, nachdem man die Galle entfernt hat, dazu, und läßt dies Alles zusammen noch eine Viertelstunde kochen.

Während dieser Zeit giebt man das von der Rinde befreite und in Stücke gebrochene Brod in die 4 Kan-



nen Bouillon, läßt es eine Stunde kochen, rührt es dann durch einen feinen Durchschlag, gießt die oben beschriebene Krebs-Bouillon durch ein Haarstieb dazu und läßt die Suppe noch einige Minuten mit den Fischklößen kochen. Schmeckt sie mit Salz ab und richtet sie an.

Will man das Fleisch aus den Schwänzen und Krebscheeren nicht zu Salat oder auf sonst eine Weise benutzen, so macht man davon die Fischklöße *N<sup>o</sup> 89*.

#### 24. Braune Bouillon mit gerösteten Brodscheiben und einem gebratenen Fleischkloß für 16 bis 24 Personen.

4 R. Bouillon  
*N<sup>o</sup> 3.*  
Geröst. Brod.  
Fleischkloß  
*N<sup>o</sup> 82.*

Die recht klare, braune Bouillon wird mit dem gehörigen Salze abgeschmeckt, recht heiß über die im Ofen gerösteten Brodscheiben angerichtet, und der gebackene Fleischkloß, welcher für 12 Personen eingerichtet ist, dabei herumgereicht.

Anmerk. Man kann auch statt des Fleischkloßes die Fleischklöße *N<sup>o</sup> 75* in die Suppe geben. Diese Klöße müssen dann für sich allein in Nach-Bouillon gekocht, und mit einem Schäumer in die Suppen-Terrine gelegt werden, damit die braune Bouillon recht klar bleibt.

#### 25. Braune Bouillon mit Sago für 16 bis 24 Personen.

4 R. Bouillon  
*N<sup>o</sup> 3.*  
 $\frac{3}{4}$  R. bräun-  
lichen Sago.

Die recht klare braune Bouillon wird in's Kochen gebracht, der trockene Sago unter fortwährendem Rühren in die Bouillon gestreut und dann in 5 bis 10 Minuten unter immerwährendem Rühren gar gekocht. Der Sago setzt sich leicht an den Topf, wenn die Suppe nicht immer kocht und gerührt wird. Man



gibt ein kleines Stück Butter in die Suppe, welche jedoch nicht damit kochen darf, schmeckt sie mit Salz ab und richtet sie an.

26. Suppe mit Savoye-Kohl und gebratener Fleischspeise für 16 bis 24 Personen.

4-6 R. Savoye-Kohl.  
 1/2 A rohen Schinken.  
 12 Lth. Mehl.  
 1/2 A Butter.  
 10 Chalotten.  
 1/2 R. Jus.  
 3-4 R. Bouillon N<sup>o</sup> 3.  
 Fleischkloß N<sup>o</sup> 82.

Der Savoye-Kohl wird in Wasser erst halb gar gekocht, dann in 4 bis 8 Theile geschnitten und noch eine Stunde in Jus auf gelindem Feuer ganz gar gedünstet. Die Butter läßt man hellbraun werden, giebt den Schinken und die Chalotten dazu, läßt dies zehn Minuten braten und streut das Mehl darüber. Hat dies nun wieder einige Minuten gebraten, so giebt man die braune Bouillon dazu, läßt es damit eine Stunde kochen, gießt die Suppe durch ein Haarsieb und giebt, nachdem man sie gehörig mit Salz abgeschmeckt, den gar gemachten Savoye-Kohl in die Suppen-Terrine, und richtet die Suppe darüber an.

Den Fleischkloß giebt man dabei herum.

27. Mocturtle-Suppe für 16 bis 24 Personen.

1 Kalbskopf.  
 Kalbsmidder.  
 ein Schweinsmaul.  
 3 A Schweinefleisch.  
 4 Lorbeerblätter.  
 4 Sellerie-R.  
 2 Petersilienwurzeln.  
 8 Zwiebeln.  
 4 St. Nelken.

Der Kalbskopf wird mit seiner Lederhaut, wie unter N<sup>o</sup> 66 bei dem Mocturtle-Ragout gesagt, mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, geschäumt und nebst dem Gewürz in zwei bis drei Stunden gar gekocht. Dann nimmt man den Kopf aus der Brühe, schneidet, wenn derselbe ein wenig abgekühlt ist, die Haut der Länge nach in fingerbreite Streifen und dann diese Streifen, nebst der Zunge, dem Fleische und dem Midder, in viereckige oder etwas längliche Stücke. Das Wasser, worin der Kopf gekocht ist, wird durch ein Haarsieb gegossen und nebst der braunen Bouillon und Jus mit



2 Löff. Soya.  
 $\frac{1}{4}$  R. Ma-  
 deira.  
 2 Loth Cham-  
 pignon.  
 Fleischklöße.  
 3 R. Bouillon  
 N<sup>o</sup> 3.  
 $\frac{1}{2}$  R. Jus.  
 8 Loth Mehl.  
 Muskatnuß.

dem in Butter geschwitzten Mehl wenigstens eine Stunde gekocht, damit die Brühe klar wird. Alsdann giebt man die Fleischklöße N<sup>o</sup> 87 nebst dem geschnittenen Fleische und Champignons dazu, schmeckt die Suppe mit dem gehörigen Salze ab, und giebt den Madeira dazu.

Anmerk. Man kann auch noch eine halbe Flasche Rothwein und ein Citronen-Sauer in die Suppe geben und dies eine Viertelstunde mit der Bouillon kochen lassen.

### 28. Hasen-Suppe für 16 bis 24 Personen.

2 Hasen.  
 4 R. Bouillon  
 N<sup>o</sup> 3.  
 $\frac{1}{2}$  R Schink.  
 $\frac{1}{2}$  R Mehl.  
 12 Chalotten.  
 Brodscheiben  
 N<sup>o</sup> 91.  
 Fleischklöße  
 N<sup>o</sup> 75.

Von den, schon auf der Tafel gewesenen gebratenen Hasen zerhaut man die Knochen, kocht dieselben nebst dem gebratenen Schinken, Chalotten und Mehl zwei Stunden in der braunen Bouillon, und gießt sie dann durch ein Haarsieb. Unterdeß hackt und stößt man in einem Mörser das Fleisch von den Schenkeln des Hasen, welches gewöhnlich als Braten zu essen zu hart ist, reibt es mit der Suppe durch ein Haarsieb und richtet sie über gebratenen Brodscheiben und Fleischklößen N<sup>o</sup> 75 an.

### 29. Nal-Suppe für 16 bis 24 Personen.

4—5 St. Nale  
 ca. 4—6 R.  
 2 R. frische  
 Birnen.  
 2 R. junge  
 Erbsen.  
 Junge Wur-  
 zeln.  
 3 Petersilien-  
 wurzeln.

Die Birnen werden mit weißem Wein, Wasser und ein wenig Zucker gar gestoxt. Die Erbsen, kurz geschnittene Wurzeln und Blumenkohl mit etwas Butter und wenigem Wasser werden besonders gar gedünstet.

Die Nale werden gewaschen und einen Augenblick, höchstens eine Minute, in heißem Wasser gehalten. Dann schabt man alle Unreinigkeiten mit einem Messer ab, reibt sie noch einmal mit einer Handvoll Salz, und wäscht sie in kaltem Wasser. Schneidet sie in zwei



- 2 Kopf Blumenkohl.  
 1 Bouquet Kräuter, Thymian, Majoran u. Salbey.  
 12 Chalotten.  
 2 Lorbeerblätter.  
 6 St. Nelken.  
 Einige Pfefferkörner.  
 1 Tasse Essig.  
 3-4 R. Bouillon N<sup>o</sup> 2.  
 1/4 R. Mehl.  
 2 Citronensauer. Abgerührte Klöße N<sup>o</sup> 77.
- Zoll lange Stücke, zieht das Eingeweide heraus, kocht sie mit dem Essig, wozu man ungefähr drei Tassen Wasser nimmt, nebst den Bouquet-Kräutern, den Lorbeerblättern, Nelken und Pfefferkörnern, so wie Chalotten und Salz, in einer Viertelstunde gar, und läßt sie, damit sie mehr Geschmack von dem Essig und den Kräutern gewinnen, eine Viertelstunde in dieser Brühe liegen. Während dem setzt man die weiße Bouillon mit dem geschwitzten Mehl zu Feuer, läßt es eine Stunde damit kochen und giebt dann die Klöße hinein. Hierauf schüttet man die Birnen in die Suppen-Terrine, legt die Nalstücke darauf, gießt die Brühe, worin die Nale gar gemacht sind, durch ein Haarsieb in die Suppe, nebst dem gekochten Gemüse und läßt dies zusammen einige Minuten kochen. Schmeckt die Suppe dann mit Salz und Citronensaft oder Essig ab, richtet sie über die Nale an und streut etwas gehackte Petersilie und Dragon darüber. Man kann die Suppe auch mit 3 bis 4 Eigelb abrühren, und statt des Mehls Haferschleim nehmen.

### Wasser- und Obstsuppen.

Die vier folgenden Suppen sind für 1 bis 2 Personen berechnet.

#### 30. Wassersuppe mit Brod.

- 4 — 6 Loth Weißbrod.  
 1 — 2 Loth Butter.  
 1/2 R. Wasser.  
 Zucker u. Salz.
- Das kochende Wasser wird auf das in Stücke zerbrochene Weißbrod gegossen, eine Stunde gekocht, und dann die Butter, das Salz und, wenn man es liebt, auch ein wenig Zucker daran gegeben. Man kann die Suppe mit einem Eigelb abrühren.



## 31. Wasser-Chokolade-Suppe mit Schnee-Klößen.

4 Loth Chokolade.  
 1/2 K. Wasser.  
 1 Eigelb.  
 2 Eiweiß.  
 Canehl und  
 Zucker nach  
 Geschmack.

Die geriebene Chokolade wird mit feinem Zucker, Eigelb und Wasser auf starkem Feuer gequirt und bis eben vor's Kochen gebracht. Dann giebt man die Suppe in die Suppen-Terrine, legt Klöße von dem steif geschlagenen Eierschaum auf die kochend heiße Suppe, bestreut sie mit Zucker und Canehl und deckt sie schnell mit einem Deckel zu, damit die Klöße auf der Suppe gar werden.

## 32. Wassersuppe mit Perlgrauen.

1/4 K. Perlgrauen.  
 1 Loth Butter.  
 Corinthen.  
 Citronenschale  
 oder Canehl.

Die Perlgrauen werden mit weichem Wasser, mit Citronenschale oder einem Stückchen Canehl in wenigen Stunden recht mürbe gekocht und dann die mit Zucker und ein wenig Wasser besonders gekochten Corinthen dazu gegeben. Man verdünnt sie nach Verhältniß und schmeckt die Suppe mit Butter, Zucker und Salz ab. Auch kann man die Suppe mit einem Eidotter abrühren und nach Belieben Zucker und Canehl darüber streuen.

## 33. Wassersuppe mit Reis.

1/4 K. Reis.  
 2 Loth Butter.  
 Salz.

Der Reis wird mit kaltem Wasser gewaschen und mit heißem Wasser abgerühret; dann läßt man denselben mit 3/4 Kannen Wasser weich kochen und giebt Butter und Salz daran. Auch kann man diese Suppe nach Belieben mit einem Eigelb abrühren und Zucker und Canehl darüber streuen.



Die folgenden Wasser- und Obstsuppen mit Hafergrütze sind für 8 bis 12 Personen berechnet.

### 34. Hafergrütz = Suppe.

1 R. Hafergrütze.  
4 R. Wasser.  
noch 2 Kannen Wasser.  
Salz.

Die trocken gedörrte, sehr grobe und beste Hafergrütze wäscht man erst mit kaltem, dann noch einmal mit heißem Wasser ab, giebt sie auf einen feinen Durchschlag, setzt sie mit weichem kochendem Wasser und Salz in einem emaillirten oder gut verzinnnten Topfe auf starkes Feuer, läßt sie unter öfterm Umrühren eine Viertel- bis eine halbe Stunde tüchtig kochen, und giebt sie durch ein Haarsieb in einen dazu bestimmten Topf, von dem sie keinen Geschmack annimmt. Nun gießt man auf diese Hafergrütze zum zweiten Male noch 2 Kannen kochendes Wasser, läßt sie damit, wie schon vorher, rasch kochen, und gießt sie durch ein Haarsieb zu dem ersten Haferschleim. Dieser zweite Haferschleim ist gewöhnlich weißer und reiner von Geschmack als der erstere. Man kann nun zum dritten Male Wasser auf die Hafergrütze gießen, läßt sie damit noch ein Weilchen kochen und benützt dann diesen Haferschleim zum etwaigen Verdünnen der Suppe.

Anmerk. Diese Suppe wird ohne allen Zusatz, höchstens mit ein wenig Zucker, als Krankensuppe genossen.

### 35. Hafergrütz = Suppe mit gebratenen Brodwürfeln.

4 Loth Butter.  
Brodwürfeln.  
Zucker.  
Salz.  
3 Eidotter.

Wenn die Hafersuppe *N<sup>o</sup> 34* gekocht und durch ein Haarsieb gegeben, schmeckt man dieselbe mit geläutertem Zucker und Salz ab, rührt dann erst die kalte Butter nebst dem Eigelb dazu, und giebt die in Butter gebratenen Brodwürfel in die Suppe.



## 36. Hafergrütz-Suppe mit Catharinen-Pflaumen.

1  $\mathcal{A}$  Pflaumen. | Zu der Hafergrützsuppe  $\mathcal{N}^{\circ}$  34 giebt man auf die  
4—6 Loth | oben beschriebene Weise Salz, geläuterten Zucker und  
Butter. | Die Catharinen-Pflaumen können beim An-  
Zucker. | richten in die Suppe oder besonders dabei gegeben  
Salz. | werden.

## 37. Hafergrütz-Suppe mit Rosinen.

$\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  Rosinen. | Die Sultan-Rosinen werden gewaschen, mit Zucker  
4—6 Loth | und Wasser auf gelindem Feuer in einer halben Stunde  
Butter. | gar gekocht und entweder in die Suppe gegeben, oder,  
Geläut. Zucker. | wie so eben bei der Pflaumensuppe gesagt, dabei herum-  
Salz. | gereicht. Im Uebrigen wird diese Suppe wie die vor-  
hergehende behandelt.

## 38. Hafergrütz-Suppe mit Corinthen.

$\frac{1}{4}$   $\mathcal{A}$  Corinth. | Die Corinthen werden in Wasser und Zucker ge-  
4—6 Loth | kocht, und diese Suppe im Uebrigen eben so wie die  
Butter. | Suppe  $\mathcal{N}^{\circ}$  36 bereitet.  
Geläut. Zucker.

## 39. Hafergrütz-Suppe mit Brunellen.

$\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  Bru- | Die Brunellen werden mit ein wenig Wasser,  
nellen. | Wein und Zucker, wie zum Compote, nicht länger als  
4—6 Loth | eine Viertelstunde gekocht. Man verfährt nun weiter  
Butter. | wie bei der Suppe  $\mathcal{N}^{\circ}$  36.  
Salz.

## 40. Hafergrütz-Suppe mit Tamarinden.

$\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  Tama- | Die Tamarinden werden mit Wasser und vielem  
rinden. | Zucker eine halbe Stunde gekocht und durch ein Sieb



4 — 6 Loth | gerührt. Dann setzt man sie noch einmal mit Wasser  
Butter. | zu Feuer, kocht und gießt sie zum zweiten Male wieder  
Geläut. Zucker. | durch. Von dieser Sauce giebt man nun nach Ge-  
Salz. | schmack in die zuerst beschriebene Hafersuppe № 36.

#### 41. Hafergrütz-Suppe mit frischen Äpfeln.

2 R. Äpfel. | Eine beste Sorte säuerlicher Äpfel wird geschält,  
1 Citronsaure. | in vier Theile geschnitten, mit Wasser und Zucker ge-  
¼ A Butter. | kocht und durch einen feinen Durchschlag zu dem Ha-  
Salz. | fersschleim gerührt. Nun gießt man noch einmal auf  
das in dem Durchschlag Zurückgebliebene kochendes  
Wasser, rührt soviel von dem Äpfelbrei als möglich in  
die Suppe und giebt dann die kalte Butter nebst ge-  
läutertem Zucker und allem Uebrigen dazu.

Anmerkung. Die zuletzt beschriebenen sieben Hafergrütz-Suppen können nach Belieben mit Weißwein gegeben, mit Eiern abgerührt und mit Zucker und Canehl bestreut werden. Bei allen diesen Suppen wird Zwieback herumgereicht.

Die Quantität Hafergrütze und Wasser in der zuerst beschriebenen Suppe, so wie die angegebene Weise des Kochens ist bei den später benannten Suppen genau zu beobachten. Die Butter wird nicht mit gekocht, und der Zucker muß geläutert sein.

Die folgenden Obstsuppen sind für 1 bis 2 Personen berechnet.

#### 42. Prünellen-Suppe.

4 Loth Prünellen. | Die Prünellen werden gewaschen, in Würfel ge-  
2 Tassen Ha- | schnitten, in Zucker, Wasser und ein wenig Wein  
fersschleim. | fünf bis zehn Minuten gekocht, der Hafersschleim  
½ Lth. Butter. | dazu gegeben und mit Zucker und Butter abgeschmeckt.  
Zucker. | Man giebt Zwieback bei dieser Suppe.



Anmerk. Man kann statt der Hasergrüze mit den Prünellen einige Löffel voll gestoßenen Zwieback kochen.

#### 43. Suppe von getrockneten Zwetschen.

<p><math>\frac{1}{2}</math> A Zwetsch. 2 Tassen Hasersschleim oder 2 gestöß. Zwieback. <math>\frac{1}{2}</math> Lth. Butter. Canehl oder Citronschale. Zucker.</p>	<p>Die Zwetschen werden in lauwarmem Wasser abgewaschen, darauf in einem Mörser gestoßen, damit man den Geschmack der Kerne gewinnt, mit dem Gewürz und dem Zucker gar gekocht, durch einen Durchschlag gerieben und mit dem Hasersschleim, wenn man nicht den Zwieback vorzieht, noch einige Minuten gekocht. Man schmeckt die Suppe mit Butter und Zucker ab, und richtet sie mit Zwieback an. Man kann auch etwas Wein an die Suppe geben und sie über gebratenen Semmelscheiben anrichten.</p>
--	--

#### 44. Kirsch = Suppe.

<p><math>\frac{1}{4}</math> A getrockn. Kirsch. 1—2 Lth. Kartoffelmehl. <math>\frac{1}{2}</math> Lth. Butter. Zucker. Brodscheiben.</p>	<p>Die sauern Kirschchen werden mit warmem Wasser abgewaschen, in einem Mörser gestoßen, in <math>\frac{1}{4}</math> Kanne Wasser eine Viertelstunde gekocht, und durch ein Haarsieb gegeben. Nun gießt man noch einmal <math>\frac{1}{4}</math> Kanne Wasser auf die Kirschchen, und diese Brühe, nachdem sie 10 Minuten gekocht hat, durch ein Sieb zur ersten, rührt das Mehl dazu, läßt dies einige Minuten zusammen durchkochen, schmeckt die Suppe mit Zucker ab und richtet sie über gebratenen Brodscheiben № 91 oder mit Zwieback an.</p>
---	--

#### 45. Hagebutten = Suppe.

<p><math>\frac{1}{4}</math> A Hagebutten. 1 Loth Kartoffelmehl oder</p>	<p>Die getrockneten Hagebutten werden in lauwarmem Wasser abgewaschen, mit Wein, Zucker und Citronschale und dem klar gerührten Mehl in <math>\frac{1}{2}</math> Kanne</p>
---	--



2 Tassen Ha= Wasser eine halbe Stunde gekocht. Dann wird Alles  
ferschleim. durch ein Haarsieb gerührt, wieder heiß gemacht und,  
1 Tasse Weiß= nachdem die Suppe mit Zucker und Zitronensaft abge=  
wein. schmeckt ist, über Zwieback oder gebratenen Brodscheiben  
Citronschale. angerichtet.  
4 Loth Zucker.

## Biersuppen.

Folgende Biersuppen sind für 1 bis 2 Personen berechnet.

### 46. Bieruppe mit Brod.

2—4 Loth Das Brod wird in Stücke gebrochen und mit dem  
Weißbrod Wasser und Zucker 5 bis 10 Minuten gekocht, dann  
oder gestoßener das nicht zu bittere Bier nebst Eiern, Butter und ein  
Zwieback. wenig Citronenschale dazu gegeben und Alles zusam=  
1/8 R. Wasser. men auf sehr raschem Feuer mit einer Ruthe bis zum  
Zucker. ersten Anfange des Kochens geschlagen. Man gießt  
2 Loth Butter. die Suppe schnell in die Terrine, schmeckt sie mit  
1/2 R. Bier. Zucker, ein wenig Salz und Wein ab und giebt  
1 ganzes Ei. Zwieback dabei herum.  
2 Eigelb.  
1 Löffel Wein.

Den Wein kann man jedoch auch weglassen.

### 47. Bieruppe mit Eiergrüze oder Sago.

1 Tasse Sago Der klein=körnige, bräunliche Sago oder die Eier=  
oder Eier= grüze wird unter fortwährendem Rühren in einigen  
grüze. Minuten mit wenigem Wasser gar gekocht, dann Zucker,  
1 R. Bier. Butter und Salz dazu gegeben, das nicht zu bittere Bier  
2 Loth Butter. darauf gegossen und bei stetem Umrühren auf raschem  
Zucker. Feuer bis eben vor's Kochen gebracht. Nun rührt man  
1 Eigelb. die Suppe mit dem geschlagenen Eigelb ab und giebt,  
1 Prise Salz. ist sie noch nicht süß genug, noch etwas Zucker daran.



## Milchsuppen.

Folgende Milchsuppen sind für 2 bis 5 Personen berechnet.

### 48. Buttermilch Suppe mit Schäl-Gerste.

$\frac{3}{4}$  A Schäl-  
gerste.  
2 R. Butter-  
milch.  
Zucker oder  
Syrup.

Die feinste und beste Schälgerste wird mit ungefähre einer Kanne weichem Wasser zu Feuer gesetzt und wenigstens 2 bis 3 Stunden mit demselben gelinde gekocht, wenn man sie nicht schon vorher einige Stunden in Wasser an einem warmen Orte eingeweicht hat. Darauf setzt man sie auf stärkeres Feuer, gießt die Buttermilch dazu, bringt sie so rasch wie möglich bei fortwährendem Rühren in's Kochen, und läßt sie nun so mit der Milch noch einige Stunden langsam fortkochen. Man schmeckt sie mit Zucker und wenigem Salze ab, und rührt, wenn die Buttermilch nicht fett war, beim Anrichten noch ein kleines Stück Butter hinein.

Anmerk. Man kann auch statt des Zuckers Syrup und statt der Schälgerste grobe Perlgraugen nehmen.

### 49. Sago-Suppe mit Milch.

6 Lth. Sago.  
1 R. frische  
Milch.  
Zucker.  
Etwas Salz.  
Canehl.

Die frische Milch wird schnell in's Kochen gebracht, der klein-körnige bräunliche Sago trocken, unter fortwährendem Rühren, hinein gestreut und dann noch rasch fünf Minuten damit durchgekocht. Man schmeckt die Suppe mit Zucker und ein wenig Salz ab und streut beim Anrichten Canehl darüber.

### 50. Milchsuppe mit Gries- oder Eiergrüze.

1 R. Milch.  
6-8 Lth. Eier-

bracht, das Gries oder die Eiergrüze unter fortwäh-



grüne oder  
Gries. | rendem Röhren hinein gestreut, und dann nicht länger  
Zucker. | als bis dasselbe gar ist, gekocht, wozu nur wenige Mi-  
Canehl. | nuten erforderlich sind. Man giebt der Suppe mit Zucker  
Salz. | und Salz den gehörigen Geschmack und bestreut sie  
beim Anrichten mit Canehl.

51. Milchsuppe mit Mehlfloßen, oder Durchlauf = Klößchen  
oder Italienischen Röhren = Nudeln.

1 R. Milch. | Die frische Milch wird schnell in's Kochen gebracht,  
Die Klöße | dann kleine Mehlfloße mit einem, jedes Mal in die  
N<sup>o</sup> 73, oder | Milch getauchten, Theelöffel hinein gesetzt und einige  
Durchlauf- | Minuten gekocht, bis sie gar sind.

N<sup>o</sup> 79, oder | Die Durchlauf-Klößchen werden durch einen Durch-  
1/4 R Röhren- | schlag in die Milch gegeben und einige Minuten darin  
nudeln. | gekocht.

Zucker. | Die Suppe wird mit Zucker und Salz abgeschmeckt  
Salz. | und beim Anrichten mit Canehl bestreut.

Canehl. | Will man die Italienischen Röhren = Nudeln in die  
Suppe geben, so werden dieselben, nachdem sie in Zoll  
lange Stücke gebrochen, in nicht zu wenigem Wasser  
mit etwas Salz ungefähr eine Stunde gekocht, auf  
einen Durchschlag geschüttet, in die kochende Suppe  
gegeben und noch einige Minuten mit derselben durch-  
gekocht.

Man kann diese Suppe auch mit einigen Eidottern  
oder mit einem Löffel voll Mehl abrühren.

52. Reis = Suppe mit Milch.

1 R. Milch. | Der Reis wird mit kaltem Wasser abgewaschen,  
1/4 R Reis. | mit einer Kanne weichem Wasser eine Viertelstunde  
Zucker. | gekocht, auf einen Durchschlag gegeben und mit kaltem  
Canehl. | Wasser einige Male abgespült. Dann giebt man den  
Salz. |



Reis in die kochende Milch und kocht ihn darin so lange, bis derselbe gar ist, wozu ungefähr eine Viertelstunde erforderlich sein wird.

Man schmeckt die Suppe mit Zucker und wenigem Salz ab, und bestreut sie beim Anrichten mit Canehl.

### 53. Perlgraupen-Suppe mit Milch.

12 Loth feine Perlgraupen.  
1 R. Milch.  
Zucker.  
Salz.

Die Perlgraupen werden erst mit kaltem, dann mit heißem Wasser abgewaschen, auf einen Durchschlag geschüttet und mit  $\frac{1}{2}$  Kanne weichem Wasser ungefähr 2 Stunden langsam gekocht. Man giebt sie dann in die kochende Milch, läßt sie noch eine halbe Stunde in derselben kochen und richtet sie mit dem gehörigen Zucker und Salz an.

### 54. Chokolade-Suppe mit Milch.

1 R. Milch.  
6 Loth Chokolade.  
3 Eigelb.  
4 Eischnee.  
Vanille.  
Zucker.  
Canehl.

Die Chokolade wird gerieben und mit der Milch, einem Stückchen Canehl, Vanille und Zucker einige Minuten gekocht. Mittlerweile schlägt man den Eischnee, mischt einen Löffel voll geriebener Chokolade und eben so viel Zucker dazu, sticht mit einem silbernen Löffel Klöße davon in die Suppe, läßt dieselben bei einmaligem Umwenden zwei Minuten kochen und giebt sie mit einem Schäummer in die Terrine. Die Suppe rührt man mit dem Eigelb ab und richtet sie über die Klöße und den Zwieback an, oder giebt letztere dabei herum.

Man kann statt dieser Eierschaum-Klöße auch Schnee-Mocken geben.



## Weinsuppen.

Folgende Weinsuppen sind für 2 bis 3 Personen berechnet.

## 55. Sago = Suppe mit Rothwein.

<p><math>\frac{1}{4}</math> A weißen Sago.  <math>\frac{1}{2}</math> Fl. Rothwein.          2 Löff. Johannisbeersaft.          1 Lth. Butter.          Zucker u. Salz.</p>	<p>Der weiße, ächte Sago, Tapinko genannt, wird mit lauwarmem Wasser abgewaschen und mit ungefähr einer halben Kanne Wasser, unter öfterm Umrühren, auf gelindem Feuer in einer Stunde weich und ziemlich steif gekocht. Dann giebt man den Wein und, wenn es nöthig ist, noch etwas Wasser, nebst Johannisbeersaft, Zucker, Butter und wenigem Salze dazu, läßt die Suppe damit wieder heiß werden, jedoch nicht kochen, giebt das noch Fehlende nach Geschmack daran und reicht kleinen Zwieback dabei herum.</p>
--	---

## 56. Reis = Suppe mit Weißwein und Rosinen.

<p>4 Loth Reis.          1 L. Wein.          2 Lth. Rosinen.  <math>\frac{1}{2}</math> Citronensaft.          2 Lth. Butter.          2 Eigelb.</p>	<p>Der Reis wird erst in kaltem, dann in heißem Wasser gewaschen und mit ungefähr <math>\frac{1}{2}</math> Kanne Wasser in etwa drei Viertelstunden recht weich gekocht. Nun giebt man die in Wasser und Zucker gekochten Rosinen nebst allem Uebrigen dazu, verdünnt, wenn es nöthig ist, die Suppe noch mit kochendem Wasser, rührt sie mit dem Eigelb ab, giebt Zucker und Salz nach Geschmack daran und streut Canehl darüber.</p>
---	--

## 57. Perlgraupen = Suppe mit Weißwein und Corinthen.

<p>4-6 Lth. Perlgraupen.          2 L. Wein.          2 Lth. Corinthen.</p>	<p>Die feinen Perlgraupen werden gewaschen und mit <math>\frac{3}{4}</math> Kannen weichem Wasser in zwei bis drei Stunden recht mürbe gekocht. Dann giebt man die in Wasser und Zucker gekochten Corinthen, nebst allem Uebrigen</p>
---	---



2 Lth. Butter. | hinzu, versucht, ob die Suppe nach Geschmack ist, ver=  
 1/2 Citronen=  
 sauer. | dünnt sie nach Belieben mit kochendem Wasser, und  
 1 Eigelb. | rührt die Suppe, nachdem man sie wieder recht  
 Zucker u. Salz. | heiß gemacht, mit dem Eigelb ab.

### 58. Gries- oder Eiergrüz=Suppe mit Weißwein.

6 Loth Eier=  
 grüze. | In ungefähr 1/2 Kanne kochendes Wasser streut  
 2 T. Wasser. | man durch einen Durchschlag unter fortwährendem  
 1 Loth Butter. | Rühren die Eiergrüze, läßt sie in wenigen Minuten  
 1/2 Citronen=  
 sauer. | gar kochen, giebt alles Angegebene hinzu, und rührt  
 1 Eigelb. | die Suppe, wenn dieselbe mit kochendem Wasser noch  
 Zucker u. Salz. | gehörig verdünnt ist, und den beliebigen Geschmack hat,  
 mit dem Eigelb ab.

## Kalteschalen.

Folgende Kalteschalen sind für 3 bis 4 Personen berechnet.

### 59. Kirsch = Kalteschale.

1 T. Kirschsaft. | Der angegebene Saft wird mit dem Wasser zu=  
 1 T. Johan=  
 nisbeersaft. | sammen gerührt, mit Zucker, Citronensaure oder frisch  
 1 T. Himbeer=  
 saft. | ausgepresstem Johannisbeersafte gehörig abgeschmeckt  
 1/2 T. Heidel=  
 beersaft. | und in der Terrine über Biscuit oder kleinen Zwie=  
 1/2 Citronen=  
 sauer. | back angerichtet.  
 1/2 K. kaltes | Hat man frische Kirschen, so entfernt man diesel=  
 Wasser. | ben, bestreut sie mit Zucker, worin man sie eine Vier=  
 | telstunde stehen läßt, und giebt sie in die Kalteschale.  
 | Man kann auch Zwieback dabei herumreichen.



## 60. Himbeer = Kalteschale.

- |  |  |
|--|--|
| 1 L. Himbeer-<br>saft.<br>1 L. Kirchsafft.<br>1 L. Johan-<br>nisbeersaft.<br>$\frac{1}{2}$ Citronen-<br>sauer. | Dieselbe wird eben so bereitet wie die vorhergehende, nur nimmt man statt der Kirschen wohl verlesene Himbeeren, welche eine halbe Stunde zuvor in gestoßenem Zucker marinirt sind. Ist sie nicht nach Geschmack, so giebt man noch Zucker, Citronensauer oder frischen Johannisbeersaft daran und Zwieback dabei. |
|--|--|

## 61. Wein = Kalteschale mit Eier = Käse oder Schnee = Nocken.

- |   |   |
|---|---|
| $\frac{1}{2}$ Fl. Weiß-<br>wein.<br>1 Citronensauer.<br>Zucker.<br>Wasser.<br>abger. Citro-<br>nenschale.<br>Canehl.<br>Eierkäse. | Die Ingredienzien werden in eine Terrine gegeben, gehörig mit Wasser und Zucker abgeschmeckt, und der Eierkäse nebst kleinem Zwieback dabei herumgereicht. Will man die Schnee = Nocken zu der Kalteschale geben, so legt man dieselben auf die Suppe, wenn diese schon in der Terrine ist. |
|---|---|

## 62. Bier = Kalteschale.

- |  |  |
|--|--|
| 1 Fl. Bier.<br>Schwarz- und<br>Weißbrod.<br>2 Loth Corin-<br>then.<br>$\frac{1}{2}$ Citronen-<br>sauer.<br>1 — 2 L. süßen<br>Rahm.<br>Zucker.<br>Canehl. | Das auf einer Reibe geriebene Weiß- und Schwarzbrod wird mit dem süßen Rahm, geläutertem Zucker, Canehl und Citronensauer, nebst den in Wasser und Zucker gekochten Corinthen in eine Terrine gegeben, das nicht zu bittere Bier dazu gegossen und über in Butter gebratenen Brodwürfeln oder kleinem Zwieback angerichtet. Der Zwieback kann auch dabei gegeben werden. |
|--|--|



## Ragouts und Fricassees.

### 63. Braunes Ragout für 16 bis 24 Personen.

1 Ochsenzunge.  
Kalbs-,  
Schweins-  
oder Lamm-  
zungen.  
Schweins-  
Ohren und  
Maul.  
Gaum und  
Untermund  
vom Ochsen.  
1 Kalbskopf.  
Leber und Ma-  
gen von  
Rücken.  
Kalbsmidder.  
Kalbsnieren.  
1 A Sauciffen.  
1 A Fleisch-  
klöße N<sup>o</sup> 78.  
1 A Castanien.  
2 Loth Cham-  
pignons.

Die Ochsenzunge, Kalbs-, Hammel- oder Schweins-  
zungen, der Ochsgaum und Mund, Schweinsohren  
und Maul, Kalbskopf und Nieren, Magen und Leber  
von Rücken, werden mit einander in Bouillon gekocht  
und nach und nach, so wie ein Theil gar ist, aus der  
Brühe genommen. Die Zungen müssen, damit sie recht  
mürbe werden, wohl drei bis vier Stunden kochen.  
Die Kalbsmidder werden blanchirt und eine Viertel-  
stunde in obiger Brühe gekocht. Die Sauciffen-Kette  
wird einige Minuten in die kochende Brühe gehalten,  
damit sich die Glieder theilen lassen und in einzelne  
Würstchen zerfallen.

Nachdem nun Alles aus der Brühe genommen und  
ein wenig erkaltet ist, werden die zuerst beschriebenen  
Sachen in Scheiben und 1 $\frac{1}{2}$  Zoll lange und 1 Zoll  
breite Stückchen geschnitten und nebst den Sauciffen,  
den Fleischklößen und der Midder in der unten beschrie-  
benen, mit Mehl klar gekochten Brühe noch fünf Mi-  
nuten gekocht. Dann giebt man die mürbe gekochten,  
geschälten Castanien und die gekochten, in Streifen ge-