

Von Suppen.

Wie gute Rindsuppen gemacht werden sollen.

Die Stücke, aus denen eine gute Suppe gekochet werden soll, sind folgende: Alte Hennen, Kapaunerflüge, Kapaunerkrägen Hahnenfleisch und Hahnenbeine, wie auch Kalbsfleisch und Kalbsbeine, Lebern von jedem Thiere, geben der Suppe sowohl Geschmack, als größere Kraft, wenn sie mit dem Rindfleische mitgesotten werden. Unter allen Fleischgattungen gibt das sogenannte Schwanzstückel, und auch dasjenige Stück, welches man Rieth nennt, die beste und kräftigste Suppe. Um den Wohlgeschmack und die Kräftigkeit der Suppe zu vermehren, nimmt man Petersil, gelbe Rüben, Zeller und Pori. 2) Wenn man eine gute Suppe kochen will, so verfährt man auf folgende Art: man thut erstens das

Fleisch, Beinwerk, oder die Leber, woraus sie gesotten werden soll, in einen Topf mit reinem Wasser. Fängt es an zu kochen und zu schäumen, so schöpft man den Schaum rein und sauber herab, und läßt es ganz langsam fort kochen. Alsdann erst thut man das Grüne hinein, weil es, wenn es früher hineingelegt würde, zu weich ausfiere, und die gute Substanz desselben durch Abschöpfung des Schaumes wegläme. Ueberhaupt läßt man jede Suppe langsam und sachte kochen, sonst verliert sie den guten Geschmack, und die schöne Farbe.

3) Der Gebrauch einer solchen Suppe ist sehr manigfaltig, besonders dient sie zu Eingemachten, zu Grünspeisen, damit man nicht immer eine Schüsuppe, oder Siftsuppe machen müsse. Auch Mehlspeisen kann man damit einkochen.

Kräuter- oder Schüsuppe.

Nimm ein Kastroll oder Rein, belege es mit Butter, nimm Zwiebel, gelbe Rüben und Petersil, nimm Saftfleisch, schneide es in dünne Schnitzel, lege es auf die eingerichteten Kräuter, nimm Kalbfleisch, Kapannerflüge, und gibß darzu hinein, setze es auf ein Kohlenfeuer, und lasse es dünsten, rühre es aber

nicht viel um, und wann du spürest, daß das Fleisch und der Zwibel sich schön angelegt, und eine Farbe bekömmet, so gib von der Fleischsuppe einen Saft darauf, und wenn es nicht braun genug ist, so laß es nochmahl aufdünsten; wenn die Farbe gut ist, so fülle es mit Rindsuppe an, und laß es gut aussteden, hernach seihe es durch ein Sieb, gieß sie in ein Häfen, Schöpfe die Fette gut ab, stelle es in ein warmes Ort, bis du es brauchst, und richte es auf gebähte Semmelschnittel an. Die Kräuter zu dieser Suppe: Nimm Sauerrampfen, Körbelkraut, gelbe Rüben und Petersil, schneide es wie die Nudel, diese Stücke werden abblanschiert; die Kräuter mit pafirt, und in die Suppe mit angericht. Du kannst auch einen Kalbsknochen, lammernes Brüstel, Hendl, oder was du willst hinein geben. Diese Schü kannst du zu allen Speisen brauchen, um ihnen damit eine Farbe zu geben.

Braune Suppe von Porzellankraut.

Nimm ein Porzellankraut, zupfe es schön, und wasche es wohl aus, hernach dünste es wie das Kräutel ab, seihe eine Schü darauf, und richte es auf Butterbrod an. Das Butterbrod zu machen: Schneide die Scherzel von

einer Mundsemmel ganz dünn herunter, bestreiche es mit Butter, lege es auf ein Kaströll, decke es, stelle es in Ofen, und lasse es gelb werden. Dieses Butterbrod kannst du auch in die Kräutersuppe geben.

Weißgestoffene Suppe.

Nimm ein großes oder ein kleines Hendl, so viel als du glaubst nöthig zu haben, putze es sauber, und lege es in ein Häfen, gieß eine gute Fleischsuppe darauf, und laß es weich steden, hernach nimm um ein, oder zwey Kreuzer Semmel, reibe es ab, schneide das übrige fein dünn, und gieß ein Obers darauf damit es weich wird, dann nimm zwey, oder drey harte Eperdötter, etwelche abgezogene Mandelkerne, und wenn die Henne, oder das Hendl weich ist, so gib es in Mörser, stosse alles untereinander, und gib das gestoffene in die nähmliche Suppe, wo die Henne gesotten hat, rühre es um, und schlage es durch ein Haarsieb, es muß aber gut durchgetrieben werden, denn die Suppe muß ganz dick seyn, hernach gieß es in ein Häfen, und eine Viertelstunde, bevor du anrichtest, stelle es auf eine Glut, damit es warm bleibt, rühre es aber öfters um, sonst läuft es zusammen; wenn es heiß genug ist, so richte es auf

gebähte Semmelschnittel, oder auf Butterbrod an. Du kannst auch einen kälbernen Knochen hineingeben.

Hirnsuppe.

Nimm ein halbes, oder ein ganzes Hirn, so viel du zur Suppe brauchst, siede es ab, nimm das schwarze Häutel davon weg, lege es in ein Reindel, oder Kastroll, nimm ein Stückel Butter, laß ihn zergehen, nimm einen Kochlöffelvoll Mehl, und laß den Butter anlaufen, hernach lege das Hirn hinein, und laß es ein wenig dünsten, gieß Suppe darauf, so viel du nöthig hast, nimm um einen Kreuzer Semmel, backe es im Schmalz schön gelb heraus, nimm auch ein paar gebackene Eyer, gib sie in die Suppe, und laß es sieden, hernach schlage es durch ein Sieb, und bevor du anrichtest, stelle es auf eine Glut, rühre es aber öfters um, damit es nicht zusammenläuft, und laß es stehen, bis es Zeit ist zum Anrichten. Du kannst es auf gebähte Semmelschnittel, oder auf Bachvöfen anrichten. Die Bachvöfen in die Suppe macht man ganz klein, und werden nur am Rampfte in die Eyer eingetunkt, und in die Suppe gelegt, wenn selbe zur Tafel kömmt.

Eine abgegossene Kräutersuppe.

Nimm Sauerampfen und Körbelkraut, zupfe die Stängel von beyden ab, wasche es sauber aus, und schneide es klein, hernach lege einen Butter in eine Reih, und lasse es etwas dünsten; bevor du anrichtest, gieß eine siedende Suppe darauf, und laß es noch einen Sud aufthun, hernach nimm Eperdötter, einen Löffelvoll guten Kam oder Süßobers, sprüde es gut ab, und gieß die Kräutersuppe, sprüde es nochmahl mitsammen ab, damit es nicht zusammlaufe, und richte es auf gebähte Semmelschnittel an.

Grüne Erbsensuppe.

Nimm durre Erbsen, laß sie weich steden, lege ein Stück Kalbfleisch darunter, damit die Erbsen geschmackter werden, schlage es mit einer Rindsuppe sammt dem Kalbfleisch durch, hernach nimm einen Spinatopfen, schlage die Erbsensuppe sammt den Spinatopfen nochmahls durch das Sieb, damit es ganz dick und grün wird, hernach gieß es in ein Häfen, und stelle es zum Feuer, damit es warm bleibt, salze es, und gib etwas Muskatblüthe darein, und richte es hernach auf gebähte Semmelschnittel an. Den Spinatopfen zu machen: Nimm um 1 oder 2 fr

Spinat, zupfe ihn von Stängeln, hernach wasche ihn sauber aus, und stosse ihn im Mörser, drucke das gestoffene durch ein Tuch, den Saft aber gieß in eine Pfanne, und laß ihn sieden, hernach gieß das gesottene auf ein Haarsieb, so hast du den verlangten Topfen. Diesen Topfen kannst du zu allen Einmachsossen, welche du grün haben willst, brauchen.

Kaisergerstensuppe.

Nimm 5 oder 6 Eyer in ein Häfen, sprüdele es ab, gieß eine kalte Rindsuppe, so viel als ein Seitel beträgt, daran, salze es, gib Muskatblüthe hinein, sprüdele es nochmahl ab, hernach nimm ein großes Häfen, fülle es mit Wasser, setze das Kaisergerstel mit sammt dem Häfen hinein, und laß es eine Stunde sieden, bis es fest wird; hernach wenn es Zeit ist zum Anrichten, so nimm das Kaisergerstel aus dem mit siedendem Wasser gefüllten Häfen heraus, und nimm es mit einen Eßlöffel stückelweis heraus wie die Rockerl, hernach richte eine Schü darauf; du kannst auch weiße, oder ordinäre Rindsuppe darauf geben.

NB. Diese Suppe gehört besonders für Kranke.

Französische Kräutersuppe.

Nimm ein paar Stauden nicht gar zu großen Kohl, schneide ihn fingerbreit wie die Nudel, auf eben diese Art schneide zwey Stauden Endisien Salat, dann nimm eine gute Handvoll Porzellankraut, etwas weiße und gelbe Rüben, ein wenig jungen Kolleraby, schneide es wie du willst, und blanschire es im Wasser, hernach seihe es durch ein Sieb, und dünste es sammt den Rüben in einem Stückel Butter, gieß aber immer ein wenig Suppe nach, damit es sich nicht anlegt, und schön weich wird: eine halbe Stunde bevor du anrichtest, gieß eine weiße oder braune Fleischsuppe daran, und laß sie still fortsteden, salze es, und richte es auf gebähte Semmelschnittel an.

Gestossene Lebersuppe.

Schneide eine kälberne Leber in Schnitzel, tunke es in Mehl ein, und backe es im Schmalz, daß aber der rothe Saft noch heraus laufe, hernach backe in dem nämlichen Schmalz zwey Eyer, und etwelche Semmelschnittel, dünste in einem Keindel einen spanischen Zwibel, hernach überschneide die Leber einigemahl mit dem Schneideisen, damit es

leicht zu stoffen ist; wenn du es klein gestossen hast, so gib in ein Reindel ein Stückel Butter, und ein Löffelvoll Mehl, laß es ein wenig anlaufen, gib das Gestossene hinein, kehre es ein paar Mal um, gib ein wenig Muskarblütze hinein, gieße es mit Fleischsuppe an, und lasse es wohl austeden, hernach schlage es durch ein Haarsieb, lasse es aber nicht mehr sieden, und richte es auf gebähte Semmelschnittel an.

Klare Lebersuppe.

Nimm eine kälberne Leber, theile sie auf zwey Stücke, schneide das eine Stück in Schnitzel, richte es in die Kräuter wie die Schü, laß es auf einer gähen Blut angehen, gib ein wenig Saft daran, damit es eine schöne Farbe bekommt, gieße eine Fleischsuppe daran, und laß es austeden, gib aber Acht, daß es klar bleibe, hernach seihe es durch ein Haarsieb, gib Salz daran und richte es auf ein Leberpfanzel an. Das Leberpfanzel zu machen: Nimm die übrige Hälfte von der obigen Leber, schabe und schneide sie klein, hernach nimm ein wenig spanischen Zwibel, grünen Peterstl, ein Stückel Mark, Speck, um einen Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmollen, schneide alles klein, mische es unter die gehackte Leber, treibe ein klein wenig Butter ab, gib den Fäsch hinein,

schlage ein ganzes Ey, und einen Dotter daran, salze es, und gib ein wenig Muskatblüthe hinein: hernach nimm weiße Semmelbrösel auf ein Brett, lege den Fasch darauf, und formire ein Pfanzel daraus, bestreue es oben und unten mit Semmelbrösel, schmiere eine Rein, oder Kastroll mit Butter, und backe es schön gelb, hernach gib es in die durchgeschriebte Suppe, und laß es noch ein paar Sud aufhün.

Linsengolly.

Siede schöne große Linsen recht weich, so, daß man sie mit dem Löffel zerrühren kann, hernach pfarze in ein Reindel etwelche Semmelschnittel, nimm ein paar Eyer, spanischen Zwibel, und wenn du etwa ein Geripp von gebratzenen Rebhühnern, oder Kapanner hast, so gib es auch dazu hinein. Wenn dieses alles mitsammen geröstet ist, so stoffe es in einem Mörser recht klein, und gib es sammt den Linsen in ein Häfen, gieß es mit Fleischsuppe an, gib Muskatblüthe, und zwey Körnel Pfeffer hinein, laß es wohl auskochen, gib während dem Sieden ein wenig gelblichte Einbrenne, oder ein Stück in Mehl umgekehrten Butter hinein; wann es ausgefotten ist, so schlage es durch ein Haars

sieb, nimm Bratwürste so viel du nöthig hast, brate es auf einer Seite ganz gähe, damit sie im vollen Saft seyn, gib sie in die durchgeschlagene Einsengolly, lasse es gar aussieden, und richte es auf gepfarzte Semmelschnittel.

Scheerrübensuppe.

Nimm kleine Scheerrüben, puze und wasche es aus, und lasse es weich sieden, hernach lege in ein Keindel ein Stück Butter, gib die Scheerrüben hinein, du kannst auch ein Lammernes, oder ein Schinkenfleisch mit hineingeben, und etwelche gebackene Semmelschnittel, laß es weich dünsten, so, daß du es mit dem Löffel zerrühren kannst, hernach nimm ein in Mehl abgewirktes Stück Butter, gib es in die gekochten Scheerrüben, rühre es nochmal durch einander, und gieß es mit Fleischsuppe an, aber mit einer braunen, laß es wohl aussieden, und schlage es durch ein Haarsieb, gib ein weiß gedünstetes zerschnittenes Brüstel, oder Schlägerl, und abgeschälte Semmel hinein.

Feine Gersten mit Müscherln.

Nimm eine feine Ulmergersten, wasche es sauber aus, drucke einen halben Linnionie darauf, damit es nicht roth wird, siede es im

Wasser, daß es gut aufschwillt, leere es in ein größeres Häschen, und gib eine gute Suppe daran, erhalte es aber schön weiß; wenn es weich genug ist, so schlage es mit einem Stückel Butter gut ab, gib Muskatblüthe und Suppe hinein, damit es in der Dicke recht ist: eine Viertelstunde, bevor du anrichtest, wasche die Müschel sauber auß, und gib den Wein hinein, hernach setze in ein Reindel ein Stückel Butter auf, lege die Müschel hinein, und lasse es dünsten, bis sie aufgegangen sind. Wenn sie offen sind, so löse sie auß, daß aber der Saft in dem Reindel bleibt, gieß es in die Gersten, und gib etwas Limoniensaft daran.

Dgklosuppe.

Nimm in eine große Kein eine Kernfette oder Speck, lege in Stückel geschnittenen Kalbfleisch von Hasel darauf, du kannst auch, was du immer von Gebratnen hast, dazu nehmen, als: ein Schöpfenes, Kapauner, Fasan, oder Rebhündel, dann nimm einen ganzen spanischen Zwibel, eine Staude grünen, und ein wenig blauen Kohl, ein Stück weiße und gelbe Rüben, große Peterfilwurzen, etwas Zeller, eine ganze Muskatblüthe, dünste dieses alles auf einem Kohlfeuer, bis es eine schöne Farbe bekommt; wann es kracht, so gib oben

einen Saft darauf: hat es Farbe genug, so gieß es mit einer ordinären Fleischsuppe bey 4 Maß an, und laß es ganz still sieden, bis das Fleisch sammt den Kräutern weich ist, hernach seihe es durch ein Haarsieb, und gib es in Becherl zu trinken; wenn sie zu stark ist, so kannst du es mit einer weißen oder braunen Suppe angießen. Von eben dieser Suppe wird auch die Glas gemacht, nur ist zu merken, daß die Fette rein weggezogen werden muß. Wenn du eine Glas davon machen willst, so lasse die Suppe kalt werden, und nimm ein paar Eyer sammt den Schalen, zerdrücke es mit der Hand, und gib es in die kalte Suppe, hernach setze es auf ein starkes Kohlf Feuer, rühre es aber so lang, bis es zu sieden anfängt, und ein paar Sud aufgethan, hernach nimm es vom Feuer, seihe es durch ein feines Haarsieb, hernach setze es wieder auf die Glut, rühre sie immer, und lasse es sieden, bis es so dick wird, daß es sich an das Geschirr anlegt, gib aber Acht, daß es sich nicht anbrennet. Mit dieser Glas kannst du die Eingemachte bestreichen, sie sehen schön aus, und macht alle Speisen kräftig; man kann sie auch auf Söfen nehmen, wo man nicht gleich eine Suppe haben kann, man lege nähmlich ein Stückel von dieser Glas in

ein Becherl, und gibt siedendes Wasser darauf, so dient sie statt der besten Kräutersuppe.

Fastensuppen.

Suppe von Spargel, faschirten Salat und Maurachen.

Nimm Spargel, schneide die Köpfe in der Länge wie ein Glied ab, als dann nimm einen Salat, es sey ein Happel oder Endisien, puze, und überbrenne ihn sammt dem Spargel, seihe ihn ab, und lege ihn in ein frisches Wasser, alsdann nimm einen Salat davon, schneide ihn wie die Nudel, schneide auch sauber abgewaschene Maurachen darunter, und seihe den Spargel auf ein Sieb gut ab; dann nimm in ein Kastroll einen Butter, gib das obige hinein, dünste es ein wenig ab, gib Gewürz hinein, und stelle es auf die Seite; wann die Schü ausgefotten ist, so seihe es ab, und laß es wohl aussteden, den übrigen Salat faschire, und laß ihn auch zugleich mitsieden: eine Viertelstunde bevor du anrichtest, gib die gebähte Semmel hinein, und salze es. Eben auf die