

Rüben, Zeller, Sellerie- und Petersilienwurzel an's Feuer, fülle das Gefäß voll Wasser an, werfe einige Stücklein Ingwer, Muscatblüthe, Neugewürz und Gewürznelken hinein, decke es wohl zu, und lasse es langsam bis auf die Hälfte einkochen. Setz seihe die Kraftbrühe in eine Casserole, schöpfe alles Fett ab, lasse es sehr langsam auf Gluthfeuer dicklich einsieden, und schütte sie zuletzt 4 Finger hoch in flache Porcellanschüsseln, wo die Sulze dann fest, in Stücke geschnitten, getrocknet, und zum weiteren Gebrauche aufbewahrt wird.

Fasten-Suppen.

72. Grüne Pistazien-Suppe.

Stoße 4 Loth abgezogene Pistazien mit einer in Milch geweichten und ausgedrückten Semmel im Mörser ganz fein, rühre Milch und 4 Loth Butter hinein, und passire alles durch ein Sieb. Gib jetzt so viel siedende Milch darein, als du zur Tafel bedarfst, mache es mit Zucker süß, und richte an.

73. Mandel-Suppe.

Wird ganz so wie die Pistazien-Suppe (Nr. 72) gemacht, nur nehme anstatt der Pistazien 3 Loth geschwellte süße, und einige bittere Mandeln.

74. Milch-Suppe.

Lasse 2 Maß Milch mit Zucker und Zimmt gut aufsieden, sprudle sie mit 8 Eyerdottern gut ab, und richte die Suppe über geröstete Semmelspalteln an.

75. Chocolate=Suppe.

2 Maß Milch werden mit einem halben Pfund Chocolate, Zucker und etwas Vanille gut versotten, fein abgesprudelt, mit 8 Eyerdottern abgerührt, und über Biscoten oder geschnittene Semmeln angerichtet.

76. Falsche Chocolate=Suppe.

Mache in einer Pfanne drey Eßlöffel voll Mehl braun, schütte unter beständigem Umrühren 2 Maß Milch dazu, gib Zucker, Zimmt und Vanille hinein, lasse dann alles im Topf aufsieden, sprudle die Suppe zuletzt mit einigen Eyerdottern ab, und richte sie über gebackene Semmelschnitten an.

77. Wein=Suppe.

Nimm ein und eine halbe Maß Wein, etwas Muscatblütthe, Limonienschäler, Zimmt und ein und einen halben Viertel Zucker, lasse es gut sieden, rühre in einem Topfe 10 Eyerdotter mit ein Paar Löffel voll Wasser gut ab, gib einen Viertel Butter und eine halbe Maß abgesottenes Ohrs dazu, sprudle den siedenden Wein darein, und richte die Wein=Suppe über gebackene Semmeln an.

78. Bier=Suppe.

Bereite sie ganz auf dieselbe Art wie die Wein=suppe (Nr. 77), nur nehme anstatt Wein so viel Bier dazu.

79. Rahm=Suppe.

Berrühre in einer halben Maß Rahm eine Handvoll Mehl, schütte unter beständigem Umrühren ein und eine halbe Maß siedendes Wasser darunter, gib

etwas Salz und Kümmel in den Topf, lasse es langsam gut aufsieden, und richte es durch ein Haarsieb über Semmelspalteln zur Tafel.

80. Foasferl in einer Fasten = Suppe.

Schneide zwey Zwiebeln blattweis, und eben so eine Petersilienwurzel, einen Sellerie und zwey gelbe Rüben; lege alles in eine mit Butter geschmierte Nein, gib einen gepuhten auf zwey Hälften zerschnittenen Fisch (Schleihen) dazu, streue ein Seitel Erbsen darüber, und dünste dieses ganz langsam. Später, wenn der Saft gelblicht wird, gib ein Paar Lorberblätter, Neugewürz, Ingwer, Gewürznelken, Salz und 2 Maß siedendes Wasser dazu, lasse es eine starke Stunde gut versieden, seihe diese schmackhafte Suppe in einen Topf, und stelle es an's Feuer.

Jetzt nimm so viel Eyer, so viel Eßlöffel voll Mehl, rühre es zu einem Teige zusammen, und während du die siedende Suppe beständig mit dem Löffel durcheinander rüttelst, lasse den Teig dickströmig hineinrinnen, und darin aufsieden.

81. Durchgeschlagene Erbsen =, Fisolen = oder Linsen = Suppe.

Koche eine halbe Maß Erbsen weich, passire sie durch ein Sieb, gib 2 Maß Wasser darauf, und lasse es sieden. Jetzt würge einen Vierting Butter mit drey Kochlöffeln voll Mehl ab, gib Muscatblüthe, Saffran und Salz daran, rühre es in die Erbsen = Suppe hinein, und wenn es gut versotten, so richte die Suppe durch ein Sieb über geröstete Semmeln an.

Man kann auch das Mehl in Butter gelb rösten, feingeschnittene Zwiebel darin anlaufen lassen, die

Erbsen = Suppe darein rühren, mit etwas Gewürz gut versieden lassen, und sodann anrichten.

Anstatt der Erbsen kann man auch Fisolien oder Linsen nehmen.

82. Grüne Erbsen = Suppe.

Wird auf dieselbe Art bereitet, wie die obige (Nr. 81), nur muß man anstatt der vorjährigen Erbsen, junge grüne Erbsen nehmen, und dieselben nicht im Wasser weich sieden, sondern in der Butter dünsten.

83. Erdäpfel = Suppe.

Röste drey Löffel voll Mehl in einem Viertel Butter recht langsam, schütte dann 2 Maß siedendes Wasser darauf, gib Salz, Neugewürz, Muscatblüthe, eine Zwiebel und acht bis zehn gekochte und zerriebene Erdäpfel noch dazu, lasse alles gut versieden, und richte dann die Suppe über Semmelschnitten an.

Man kann auch die gekochten Erdäpfel blattweise oder gewürfelt schneiden, mit Schnittlauch, grüner Petersilie und fein geschnittener Zwiebel in der Butter anlaufen lassen, mit ein wenig Mehl stauben, und dann zuletzt mit 2 Maß kochendem Wasser übergießen und wohl auffieden lassen, worauf man die Suppe anrichtet.

84. Salat =, Sellerie =, Kohl = oder Schwammen = Fasten = Suppen.

Nimm einige Salathäuptel, puze die gröberer Blätter weg, das übrige zupfe in kleine Stücke, und dünste sie schön langsam weich in Butter. Indessen röste zwey Kochlöffel voll Mehl in einem halben Viertel Schmalz, laß es mit zwey Maß Wasser gut ver-

kochen, gib es dann in den gedünsteten Salat, laß es ein paarmahl aufsieden, und richte dann die Suppe über geröstete Semmeln an.

Auf ähnliche Art macht man Sellerie-, Kohl- oder Schwammen-Suppe; nur müssen die Sellerie vor dem Dünsten schon gekocht seyn; und die durren Schwämme (im Falle man keine frischen hat) müssen zuvor einige Stunden im Wasser weichen.

85. Kümmel- oder Einbrenn-Suppe.

Nimm einen Viertel Schmalz, röste darin drey Löffel voll Mehl hübsch braun, rühre nun 2 Maß kochendes Wasser darein, gib Salz und Kümmel dazu, und wenn es recht versotten, so seihe die Suppe durch, und richte selbe über Semmelschnitten an.

86. Kirschen-, Hollunder- (Holler-) oder Hagebutten- (Hetschepetsch-) Suppe.

Nimm 1 Pfund gedörnte Kirschen, wasche sie rein aus, zerstoße selbe im Mörser, und setze sie dann mit ein und einer halben Maß Wasser in einer Casferole ans Feuer. Nachdem dieses eine Stunde gut gesotten, passire es durch ein Sieb, gib 1 Pfund Zucker, etwas Vanille, Zimmt und Gewürznelken, dann ein und eine halbe Maß rothen Wein dazu, laß es gut aufsieden, und richte diese herrliche Suppe über geröstete Semmel an.

Die Hollunder- oder die Hagebutten-Suppe wird auf ähnliche Art gemacht, und man kann entweder frische oder durre Hollunderbeeren, so wie auch entweder eine Hagebuttenzulze oder auch frische Hagebutten nehmen; nur müssen die Hagebutten aufgeschnitten, von den Körnern befreyt, und in Wein gesotten werden, bevor man selbe durchpassiret.

87. Stockfisch = Suppe.

2 Pfund Stockfisch werden in Salzwasser abgefotten, abgehäutet, und in kleine Stücke geschnitten. Nun lasse grüne, feingeschnittene Petersilie und Zwiebel in der Butter anlaufen, gib ein halbes Seitel Milchrahm und den Stockfisch darein, und dünste es ein wenig; indessen würge drey Löffel voll Mehl mit einem Viertel Butter ab, rühre es zu dem Stockfisch hinein, gib etwas Muscatblüthe dazu, übergieße alles mit 2 Maß Erbsen = Suppe, und richte es über Semmelschnitten an, wenn es recht gut ein paar mahl aufgefotten hat.

88. Braune Hechten = Suppe.

Dünste das zerschnittene Beischel von einem Hechten in der Butter mit blättrig geschnittenen gelben Rüben, Zwiebel, Petersilienwurzel, einem Stückchen Sellerie u. s. w., nehme sodann das Wurzelwerk heraus, gib von vier Semmeln die Schtollen hinein, schütte 2 Maß Erbsenwasser darüber, lege auch ein Stück gebackenen Hechten dazu und lasse es sehr gut verkochen.

Setzt rühre fünf hart gekochte Eyerdotter gut mit 4 Loth Butter ab, mische sie unter die Suppe, passe alles durch ein Haarsieb, und richte die Suppe entweder über weich gekochten Reis, oder über Semmelspalten an.

89. Beischel = Suppe.

Siede das Beischel von einem Karpfen eine Viertelstunde in Salzwasser und etwas Essig, zerschneide dann das Fischbeischel, zu der Brühe aber gib so viel Wasser hinzu, als du Suppe zur Tafel bedarfst, und lasse es recht gut fieden.

Von Gewürz kann man Zwiebel, Pfeffer u. s. w. dazu thun.

Sollte es zu wenig sauer seyn, so koche etwas Essig mit einem Lorberblatte ab, und säuere es sodann damit.

Jetzt röste schnell ein Paar Kochlöffel voll Mehl in Butter schön braun, rühre die Suppe darein, und während sie kochet, gib das bey Seite gelegte Weisfel mit gerösteten Semmelschnitten in die Suppenschüssel, und richte die Suppe durch ein Haarsieb darüber.

90. Falsche Rindsuppe.

Nimm einige Stücke Hechten, drey Eyer und eine in Stücke geschnittene Semmel, backe dieses aus dem Schmalz, stoße es sodann im Mörser, gib es mit 2 Maß Wasser, einem halben Seitel durren Erbsen, einer gelben Rübe, Petersilie und Zeller, etwas Muscatblüthe, Saffran und Salz ans Feuer, laß alles eine Stunde lang gut sieden, seihe es durch ein Sieb, und koche dann eine beliebige Mehlspeise ein.

Vom Rindfleische.

und

dessen mannigfaltigen Zubereitungen.

91.

In allen kleineren Haushaltungen wird gewöhnlich der Suppe wegen das Rindfleisch bloß gekocht, sodann mit etwas Salz bestreuet, und mit dem Grünen von Petersilie aufgepußt auf den Tisch gebracht.