
Erster Abschnitt.

I. Suppen.

Vor Erinnerung.

Die Suppe ist für den deutschen Magen größten Theils Bedürfniß geworden; es gibt nur wenige Menschen, die zwar dem täglichen Gebrauche entsagen, dafür aber in außerordentlichen Fällen die nie verfehlten Wirkungen einer guten, den ganzen Körper in eine wohlthätige Wärme versetzenden Suppe, die auch dem Ermattetesten plötzlich neue Spannkraft ertheilt, um so dankbarer erkennen.

Da man bey uns die Mahlzeit mit der Suppe eröffnet, werden wir einer schmackhaften Bereitung derselben um so mehr Aufmerksamkeit schenken müssen, da gewöhnlich der erste Eindruck entscheidet, mithin eine schlechte Suppe, den noch so wohlgerathenen, folgenden Speisen — ja dem ganzen Mahle überhaupt — einen großen Abbruch thun würde.

Wir bleiben der in allen Kochbüchern angenommenen Eintheilung der Suppe für Fleisch- und Fasttage treu, und fügen noch als besondern Anhang, Vorschläge öfterer, die Gesundheit und den Appetit des Genießenden auf gleiche Weise befördernden, von mehreren practischen Aerzten gebilligten Abwechslungen in Kranken- und Reconvallescenten-Suppen bey.

A. Fleischsuppen.

Wir setzen voraus, daß unsere Leserinnen, daß in der Einleitung, besonders rücksichtlich der Beschaffenheit des Geschirrs, und der Reinlichkeit desselben Gesagte, nie außer Acht lassen werden, und bemerken daher bloß, daß den Hauptbestandtheil einer jeden guten Fleischsuppe, sie sey auch noch so zusammengesetzt, stets das Rindfleisch liefere. — Alte Hühner, Hahnfleisch, und überhaupt das sogenannte Junge vom Geflügel, Kalbsbeine, Schaffüße, und vorzüglich Leber, erhöhen, wenn sie mitgesotten werden, die Kraft und den Wohlgeschmack der Rindsuppe, für welche jene Fleischtheile, welche man unter den Ausdrücken: Schwanzel, Rieth und Schal-Ortel in der Bank zu bezeichnen pflegt, die empfehlenswertheften sind.

Der Brühe von Schöpfen und Schweinsfleisch bedient man sich bey uns wohl nie in anständigen Häusern als Suppe.

Alles aus der Bank kommende Fleisch mag man zwar wohl waschen, es aber nie im Wasser einige Zeit liegen lassen, wodurch die besten Säfte verloren gehen. Man setze es mit kaltem, reinem, wo möglich, Flußwasser zu, worin es schwächer und mürber, als in gewöhnlichem Brunnenwasser wird, und schöpfe, sobald es zu kochen anfängt, nach und nach den Schaum rein ab. — Erst wenn dieser ganz beseitigt ist, lege man das Grüne — Petersilie, Bury und Kohlhaupt — nebst dem Wurzelwerk, gelbe Rüben, Sellerie und einen Kohlrabi dazu, und verhüte das starke Kochen, weil eine Suppe, die von reiner, schöner Farbe und gutem Geschmack seyn soll, nur langsam kochen, nicht zu stark verdunsten, und gar nicht nachgefüllt seyn darf.

Der, besonders in Handwerkshäusern herrschende Gebrauch, Saffran in die Rindbrühe zu geben, bezweckt weiter nichts, als einer schlechten, trüben Suppe, ein etwas appetitliches Ansehen zu verschaffen. — Ein ganzes Stückchen Ingwer mitkochen lassen, thut für den Geschmack, und besonders im Winter — für den Magen weit bessere Dienste.

Um die, in jeder ordentlichen Küche stets im Vorrath zu haltende Bouillon vor dem Sauerwerden zu sichern, muß man die zur Suppe bestimmte Fleischbrühe erst eine Viertelstunde vor dem Anrichten salzen. Für eine gute Suppe ist das magerere Fleisch dem fetten vorzuziehen. Das richtigste Verhältniß auf ein Stück von vier bis fünf Pfund, sind fünf bis sechs Maß Wasser. Siedet man von Geflügel, Kalbsbeinen und Knochen mit, so muß auch der Topf im Verhältniß größer seyn.

Hat das Fleisch zwey Stunden, stets wohl zugedeckt, langsam fortgesetzt, so kann man das Fett davon abschöpfen, das nie mahl eine Suppe gut und kräftig macht.

1. Gute Schü- oder braune Saftsuppe.

Ein stäter Vorrath von dieser Suppe, die sich unge-salzen einige Tage aufbewahren läßt, wird in einer guten Küche um so nothwendiger, da man mit ihr nicht nur jede Fleischsuppe färben, und sehr schmackhaft machen kann, sondern auch ihre Anwendung zu mehreren Brühen und Vorbereitungen unerläßlich ist, wie sich in der Folge zeigen wird.

Man legt in eine Casserolle Fett oder einige Schnitte frischen Speck, überlegt sodann den Boden mit einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, denen man auch einen Ganzen mit Gewürznelken besteckten beysügt. Hierauf kommt ein mageres Stück Rindfleisch schnittweise, endlich gibt man einige gelbe Rüben, Pastinack, Bury und Sellerie klein geschnitten dazu, und läßt das Ganze unzugedeckt auf der Gluth so lange abbraten, bis der Zwiebel auf dem Boden gleich braun wird. Nun gießt man gute Fleischbrühe dazu, und läßt es zugedeckt einige Stunden langsam sieden. — Dazu gethane Kalbs-, Schaf- oder Geflügel-Beine machen sie um so kräftiger.

2. Braune Saftsuppe mit Reis.

Man wäscht ein halb Pfund Reis, welcher auf eine Suppe für zwölf Personen hinreichend ist, so lange in reinem kalten Wasser, bis dieß nicht mehr weiß gefärbt wird, setzt

dann den Reis mit guter Fleischbrühe zu, und läßt ihn ohne aufzurühren, so lange sieden, bis er schön weiß und aufgegangen ist. Vor dem Anrichten seihet man die darin noch befindliche Suppe ab, gibt einen guten Schü, wie Nr. 1 beschreibt, nebst der erforderlichen Sulz über den Reis und schickt ihn zur Tafel.

3. *) Weiße fricassirte Reissuppe.

Wenn der Reis gehörig ausgewaschen und in guter Fleischbrühe unter öfterm Aufrühren ganz weich gesotten ist, salzt man die Suppe nach Erforderniß. Kurz vor dem Anrichten schlägt man fünf bis sechs Eyerdotter mit einigen Tropfen frischen Wassers in einen Topf, gibt die Reissuppe unter beständigem Quirlen hinein, und rührt sie so einige Secunden bey dem Feuer, lasse sie aber nicht zu dick werden.

4. Lebersuppe.

Man schneidet eine ganze Kalbsleber zu kleinen Schnitzeln, wendet diese im Mehl um, und röstet sie aus dem Rindschmalz. Hierauf stoßt man sie mit gebacknen Semmelschnitten in einem Mörser fein, gibt das Ganze mit etwas klein gehacktem Petersilienkraut und Bury in eine Casserolle, gießt gute Fleischbrühe dazu, seihet diese Suppe, nachdem sie genug ausgesotten hat, durch ein Haarsieb, und richtet sie über geröstete Semmeln an.

5. Weiße Schü=Suppe.

Man dünste in einer Casserolle mit einem Schöpflöffel guter Rindbrühe, zwey Biegel einer alten Henne, mit dem gewöhnlichen, würflich geschnittenen Wurzelwerk, etwas Limonienschale und einigen Blüthen Basilicum, auf der Gluth schön weich, staube einen Löffel Mehl darein, und lasse es noch einmahl aufdünsten; dann schütte man es in einen Topf, gieße eine gute Rindsuppe darein, und lasse es eine Stunde

*) Wir müssen bemerken, daß bey allen diesen Suppen immer das Verhältniß auf zwölf Personen angenommen ist, nach welchem sich sodann das Mehr oder Weniger leicht finden läßt.

lang sieden, worauf es durch ein Sieb geseiht und über in Rindschmalz gebackenen Semmelwürfeln angerichtet werden kann.

6. Hirnsuppe.

Man kocht ein Kalbshirn in der Rindsuppe und treibt es sodann durch ein Sieb, schneidet zwölf Champignons von mittlerer Größe gröblich zusammen, und läßt sie mit klein gehackter Petersilie in einem Stück Butter eine Weile dünsten, bestaubt sie hierauf mit einem halben Kochlöffel voll Mehl, und gibt nach nochmaligem Aufdünsten das Hirn darein, füllt die Casserolle mit guter Rindsuppe an, würzt sie mit etwas gestoßenem Pfeffer und Muscatenblüthe, und richtet die Suppe nach nochmaligem guten Versieden über Semmelschnitten an.

7. Kräutersuppe.

Man wäscht Körbelkraut, Sauerampfer, Petersilien, grünen Spinat, Gartenkresse, etwas junge Zwiebeln und Bury recht rein, schneidet es sodann mit einem Wiegemesser ganz fein, und gibt es in eine Casserolle, in der man bereits einige Löffel schönes Mehl mit etwas Butter oder gutem Rindschmalz hat anlaufen lassen. Wenn auf diese Art die gehackten Kräuter eine Weile gedünstet haben, so füllt man gute Rindsuppe darauf, und läßt es gut, aber nicht zu lange, aufsieden, weil die Kräuter sonst die Farbe verlieren. Zuletzt quirlt man sechs Eyerdotter (zwey auf eine Maß Suppe) mit einigen Löffeln kalten Wassers ab, und schüttet sie unter beständigem Rühren in die Suppe, bis diese anfängt etwas dicklich zu werden, worauf man sie über geröstete Semmelschnitten oder Würfel anrichtet.

7. Milzsuppe.

Man schneidet eine Milz sammt dem Netz, etwas grüner Petersilie und Bury klein, und läßt es in einer Casserolle mit etwas Butter und einigen Zwiebelscheiben so lange zugebedet dünsten, bis es auf dem Boden bräunlich wird. Nun rührt man ein Paar Kochlöffel Mehl daran, und backt Semmelschnitten in Rindschmalz. Diese nebst dem in der Casse-

rolle befindlichen stößt man sodann in einem Mörser zusammen, thut diese Masse wieder in die Casserolle, füllt gute Fleischbrühe dazu, und läßt sie damit gut versieden. Zulezt feiht man die Suppe durch ein Sieb, und richtet sie über gebähte Semmel an.

9. Weiße gestoßene Suppe.

Man löset von Bratenresten, dieselben mögen nun von Kapauen, Hühnern, Indian, oder auch nur schönem weißen Kalbschlegel seyn, alle braune Haut ab, und stößt das Fleisch mit fünfzehn bis zwanzig abgezogenen süßen Mandeln, und reinem, hart gesottenen Hirn in einem Mörser wohl durcheinander; läßt sodann einen Löffel feines Mehl in einer Casserolle mit etwas Rindsfett oder Butter anlaufen, gibt das Gestoßene hinein, rührt es gut um, und läßt es mit Rindbrühe aufgefüllt eine volle Stunde kochen. Vor dem Anrichten würze man es mit ein wenig geriebener Muscatnuß, und feihe es durch ein Haarsieb über geröstete Semmel.

10. Grüne Schü-Suppe.

Man stoße rein geklaubten und gewaschenen Spinat in einem Mörser fein zusammen, drücke den Saft in eine Casserolle, und setze diese auf heiße Asche, aber nie auf Gluth, weil der Saft durch das Sieden schwarz werden würde. Man stoße sodann in einem Mörser mit vier oder fünf hart gesottenen Eyerdottern ein Stück gedünstet Kalbsfleisch, ein Paar Schnitten in Butter gerösteter Semmel, und eine Handvoll geschwellter und abgezogener süßen Mandeln fein zusammen, gebe den Spinatsaft dazu in einen Topf, schütte gute Rindsuppe daran, und lasse es nur wenig den Sud machen, damit es die grüne Farbe nicht verliert. Zulezt richtet man es über gebähte oder geröstete Semmeln an.

11. Sago suppe.

Man wäscht ein halbes Pfund Sago, bis sich alles Sandige verliert, setzet ihn mit guter Schü-Suppe kalt zu, gibt von einer Citrone die Schalen und ein Stückchen Zimmet da-

zu, und läßt ihn bey einer mäßigen Hitze bis zum allmähli- gen Auflösen langsam kochen. Auch mit etwas Weinessig oder Citronensaft gesäuert ist er sehr gesund, und dient zur Anfeuchtung.

12. Marksuppe.

Man gebe in ein Casseroll ein wenig geschnittenes Mark, Zwiebelhappel, Petersilie, gelbe Rüben, schneide Alles klein gewürfelt, walze einen in Stücke zerhackten Kälberknochen im Mehl, gebe es in das Geschnittene, lasse es weich dün- sten, verhüte aber, daß es nicht braun wird, schütte eine gute Rindsuppe daran, lasse es eine halbe Stunde sieden, und koche, wenn man es durch ein Sieb geseihet hat, darin- nen, was einem beliebt.

13. Wurzelsuppe.

Man puht und wäscht gelbe Rüben, Perterfilien Wur- zeln, Pastinack, Sellerie, Zwiebeln, weiße Rüben, Kopfkohl und Sauerampfer (läßt es die Jahreszeit zu, auch Häuptel- salat und Körbel) rein und sauber, schneidet es länglich, gibt es in eine Casserolle, läßt es in Kernfett oder Schmalz weich dünsten, gießt gute Fleischbrühe darauf, und siedet es. Vor Essenszeit läßt man es mit etlichen darunter geworfenen braun gebähten Semmelschnitten nochmalts aufsieden, seihet es durch ein Sieb, und richtet es über gebähte Semmelschnit- ten an.

14. Hadersuppe.

Man läßt in Butter, welche in der Casserolle braun ge- macht wurde, auch ein Paar Messerspißen Mehl braun wer- den, über welches man hernach Fleischbrühe gießt, und wenn es gekocht hat, mit Muscatblüthen, Ingwer und Pfeffer würzt. Wenn dieses nun im Sude ist, so klopfte man ein Paar Eyer darein, welche beym hineinlaufen sich zertheilen, und woraus ein Gehäber entsteht. Wenn dieß geschehen ist, so richte man die Suppe über würflich geschnittene in But- ter geröstete Semmel an.

15. Erdäpfelsuppe.

Man schneidet 10 oder 12 mittlere geschälte Erdäpfel in feinen Scheiben in ein Casserolle mit vielen Fett auf dem Boden, in welches man eine gute Handvoll Zwiebeln und Petersilie gegeben hat; dieß läßt man gut dünsten, und wenn man zwey Löffel schönes Mehl darüber gestaubt hat, eine Weile stehen. Hernach gibt man gute Fleischsuppe, oder auch Schü-Suppe mit etlichen gebackenen Semmelschnitten darein, und läßt Alles gut verkochen. Endlich schlägt man es durch ein Sieb, und richtet es über gebackene gewürfelte Semmeln an.

16. Gemischte Suppe.

Zu einer gemischten Suppe nimmt man verschiedenes Fleischwerk, als Kalbsbriesen, Dergaumen, Eiter, Kalbsohren zc., welche man gereinigt und gesotten dünnblättrig schneidet. Dieß geschieht auch mit gewürfelt geschnittenen Karfiol. (Wenn Spargel zu haben ist, so nimmt man ihn auch dazu.)

Setzt lasse man in einer Casserolle einen Viertel Butter zergehen, schneide Trüffeln oder Champignons blättrig darein, auch Maurachen mit etwas grüner Petersilie, schütte obiges mit Salz und Muscatenblüthe gewürztes Fleischwerk hinein, dünste es, gebe einen Löffel Mehl daran, und lasse es wieder dünsten. Hernach gieße man nach Bedarf Fleischbrühe darüber, und richte es über gebähte und gewürfelte Semmeln an.

Zu dieser Mischung kann man auch Gartengewächse nehmen. Man gieße über so viel rohes Rind-, Schöpfen-, Kalb- oder mageres Schweinsfleisch, oder auch eine alte Henne, als man braucht, Wasser oder leichte Fleischbrühe, und gebe, wenn es abgeschäumt ist, verschiedenes Grüne, wie es die Jahreszeit mit sich bringt, hinein, als: Kopfkohl, Karfiol, Endivien, Süßkraut, das Zartgrüne vom Petersilie und Sellerie. (Auch kann man vom Mißbeete Kohlsprossen oder Spinat; oder zu einer andern Jahreszeit Körbelkraut, Sauerampfer, junge gelbe Rüben, Salat, Hopfenkeime zc. nehmen.) Zu diesem gibt man, wenn es im Fleische gekocht ist, Neugewürz, Ingwer und Muscatnuß.

Wenn man es anrichtet, so legt man gebähte Semmelschnitten auf die Schüssel, gießt so viel Suppe als nöthig, darüber, legt das Grüne am Rande abwechselnd, und die Fleischstückchen in die Mitte.

17. Suppe mit Kuttelfleck.

Man siede die gepuckten und sauber gereinigten Kuttelflecke einige Stunden lang, welches am besten Tages vorher geschieht, dann seihe man sie ab, und lasse sie, so fein wie Nudeln geschnitten, ganz weich sieden. Sodann bereite man eine lichtgelbe Einbrenn, in welche man etwas klein geschnittene Zwiebel, Petersilie gibt, nehme die Kuttelflecke dazu und lasse sie anziehen; dann würze man, die mit Fleischbrühe übergossenen, mit Pfeffer und Muscatnuß und salze sie gehörig; gebe mit Butter geröstete Semmelbröseln dazu, und lasse sie nochmahls auffieden. Weil die Kuttelflecke eine schwer verdauliche Speise sind, so müssen sie auch sehr lind gesotten werden.

18. Krebsuppe an Fleischtagen.

Für ungefähr 6 Personen nimmt man 20 Krebse, wäscht sie rein, und siedet sie in Rindsuppe ab, die aufgelöset werden sammt der Schale in einem Mörser gestossen: sodann läßt man die gestossenen Krebschalen eine Weile in einem warm gewordenen Stück Butter dünsten, gibt einen halben Löffel voll Mehl daran, läßt es noch ein wenig dünsten, und seihet sodann die Krebsbutter durch ein feines Tuch. Die übrig gebliebene Schalen gibt man wieder in die nähmliche Suppe, worin die Krebse gekocht wurden, und läßt sie gut sieden. Zu der warmen ausgepreßten Krebsbutter thut man zwey Löffel voll Mehl hinein, läßt es anlaufen, doch nicht so, daß es braun wird, füllet mit derselben Suppe, worin die Krebschalen gekocht wurden, auf, seihet es durch ein Sieb, und richtet es über gebähte Semmeln an.

Die Krebschweife und Scheren löset man, bevor sie in dem Mörser gestossen werden, aus, gibt sie in die Suppe.

19. Suppe mit dem Jungen vom Geflügel.

Man stellt eine Casserolle, worin man ein Stück Butter, mit etwas klein geschnittener Petersilie und sechs Champignons in Blättern geschnitten, gelegt hat, auf ein Kohlenfeuer, und läßt es eine Viertelstunde dünsten; dann staubt man zwey Löffel voll Mehl darauf, und gießt, wenn es gedünstet hat, gute Brühe dazu, siedet das Junge, (sey es was immer für eins) zuvor in der Suppe, und wenn es weich genug ist, schneidet man es in gehörige Stücke, den Magen aber länglicht, dann gibt man etwas klein gehackte Muscatenblüthe dazu, siedet es noch ein wenig auf, und richtet sie über gebähte länglicht geschnittene Semmeln an. Die gebackene und in Stücke geschnittene Leber wird dazu gegeben. Diese Suppe wird auch ohne Champignons gegessen.

20. Erbsensuppe mit Schweinsohren.

Man schlage die weichgekochten Erbsen durch Rindsuppe, gebe etwas Butter, gestoßenen Pfeffer, und wenn man will auch Thymian dazu, schneide Striemchen von gekochten Schweinsohren hinein, und bringe sie, gut gesalzen wieder in Sud, dann richte man sie über kleinlicht geschnittene Semmeln, welche in Butter gebacken wurden, an.

21. Brotsuppe mit Eyer und Würsteln.

Man lasse dünn geschnittene Scheibchen vom Hausbrote in der Rindsuppe aufkochen. Dann schneide man im Wasser gesottene Würsteln, die aber gut getrocknet seyn müssen, damit sie nicht vom Rauche riechen, in dünne Scheiben, und lege sie auf die siedend angerichtete Suppe obenauf. Zuletzt schlage man so viel Eyer, als Personen am Tische sind, in die Suppe, doch müssen sie ganz bleiben, bestreue sie mit Pfeffer und Muscatenblüthe, und so setze man sie auf den Tisch.

22. Braune Suppe von Steckrüben.

Man wäscht und schabt ein Paar Hände voll kleine Rüben sauber ab, schneidet sie klein, gibt Fett oder Schmalz in eine Casserolle und ein Stück Zucker von der Größe eines

Eyes, hinein. Diesen Zucker läßt man zergehen, und ganz kastanienbraun werden, dann decket man die hineingelegten Rüben zu, rührt sie öfters um, und läßt sie ganz weich dünsten; endlich stäubt man ein Paar Löffel Mehl darunter, läßt sie noch brauner werden, gibt etliche Schnitzeln gebackener Semmeln darunter, füllt es mit Fleisch- oder Schüssel-Suppe auf, und läßt es gut sieden. Endlich schlägt man es durch ein Sieb, und richtet es über gebackenes oder geröstetes Brod an.

23. Suppe von Endivien, Kohl oder Sauerampfer.

Hierzu schneidet man die Endivien länglicht, wie zum Salat, stäubt sie, nachdem sie in Butter oder Rindschmalz gedünstet haben, mit etwas Mehl, rührt sie um, und füllt sie mit Suppe auf; übrigens fricassirt man sie, wie Kräutersuppe. Mit Kohl oder Sauerampfer verfährt man ebenso, nur steht es frey, wie man es schneiden will, ob länglicht oder klein.

24. Suppe von Himmelthau.

Man läßt in einer Casserolle ein Stück Butter zerschmelzen, gibt zwey Handvoll Himmelthau dazu, und läßt ihn rösten, daß er ein wenig Farbe bekommt, dann schüttet man gute Rindsuppe daran, damit es die gehörige Dicke erlangt. Dann gibt man auch Saffran und Muscatblüthe dazu, läßt es ein wenig sieden, und richtet es an. Auch vom schönen Gries kann diese Suppe bereitet werden.

25. Spargel oder Karfiolsuppe.

Man läßt Spargel oder Blumenkohl, welcher eben nicht vom schönsten zu seyn braucht, ein wenig im Salzwasser übersieden, schneidet ihn klein, dünstet ihn nach Belieben in einem Tiegel mit Butter, stäubt feines Mehl darein, füllt ihn mit Fleischsuppe an, siedet ihn gut auf und fricassirt ihn vor dem Anrichten, nach Nr. 7. Man kann auch ein wenig Champignon und Petersilie darunter schneiden.

26. Suppe mit Griesnockerln.

Man gibt ein Seitel Gries in vier Loth Abschöpfett, welche gut abgerührt werden müssen, und worin zwey ganze Eyer gerührt worden sind, salzt es und vermengt alles gut, sodann legt man die Nockerl, nach Belieben groß oder klein, mit einem Eßlöffel in die siedende Suppe, und läßt sie eine Viertelstunde in der Suppe zugedeckt sieden. Auch Knödeln kann man von diesem Teige verfertigen, nur müssen sie länger sieden.

27. Suppe mit Erdäpfel-Knödeln.

Man schält vier große mehlichte gekochte Erdäpfel, reibt selbe fein auf einem Reibeisen, rührt ein Stück Butter von der Größe eines Eyes pflaumig ab, gibt etwas klein geschnittene grüne Petersilie, ein ganzes Ey und drey Dotter dazu, verrührt alles gut, gibt die Erdäpfel sammt Salz dazu, macht Knödeln von der Größe einer Nuß, wälzt sie in feinen Semmelbröseln, bäckt sie im Schmalz gelblicht, richtet sie in der Schüssel an, und gibt die Erdäpfelsuppe darüber.

28. Suppe mit Hirnknödeln.

Man kocht rein gewaschenes Kalbshirn im Salzwasser, nimmt die Haut davon weg, gibt Salz mit etwas gestoßnem Pfeffer und klein geschnittener grüner Petersilie dazu, röstet es mit Butter auf dem Kohlenfeuer; gibt es sodann mit einer halben in Milch geweichten Semmel in einen Mörser, und stößt es klein zusammen; treibt ein Stückchen Butter gut ab, rührt das Hirn hinein, gibt zwey Eyer dazu, und ein klein wenig Semmelbröseln, macht davon kleine Knödeln, kocht sie in guter Fleischsuppe, richtet sie in die Schüssel an, und gießt eine braune oder weißgestoßene Suppe darüber.

29. Suppe mit Leberknödeln.

Man schabet von einer halben Kalbsleber die Haut weg, gibt eine halbe Zwiebel, etwas grüne Petersilie, ein wenig Majoran, und eine in Milch geweichte und ausgedrückte

Semmel, alles klein zusammengeschnitten, dazu; treibt etwas Mark oder Speck pflaumig ab, rührt das Geschnittene hinein, schlägt zwei ganze Eyer und etwas Semmelbröseln dazu, damit sie etwas fest werden, mengt, wenn man etwas Pfeffer und Salz hineingegeben hat, alles gut ab, macht kleine Knödeln, kocht sie in Rindsuppe, richtet sie an, und gibt braune oder gestoßene Suppe darüber.

30. Suppe mit Markknödeln.

Man weicht eine halbe Semmel in kalte Milch, hacket sechs bis acht Loth Speck klein, und treibt es mit etwas grün geschnittener Petersilie ab, rührt zwey ganze Eyer und einen Dotter hinein, salzt es, drückt die Semmel gut aus, schneidet sie klein, und rührt sie, gibt so viel feine Semmelbröseln dazu, bis es zusammenhält; das dazu bestimmte, gut gereinigte und ausgewässerte Mark schneidet man von der Größe einer Haselnuß, macht kleine Knödel, gibt in jedes ein Stück Mark hinein, kocht sie in die siedende Suppe ein, und läßt sie so lange sieden, bis das Mark ausgekocht ist.

31. Suppen mit abgetriebenen Speckknödeln.

Man reibt von vier altgebackenen Semmeln die Rinde ab, schneidet die Semmeln klein gewürfelt, gibt vier Eyerdotter, die man mit einem halben Eitel Obers gut abgesprudelt hat, auf die Semmeln; schneidet zwölf Loth frischen Speck mit dem Schneidemesser fein zusammen, treibt ihn mit zwey ganzen Eyer und zwey Dottern pflaumig ab, rührt die geweichten Semmelbröseln langsam hinein, gibt eine kleine Handvoll Mehl dazu, doch nur so viel, daß sie in der Suppe nicht zerfallen, macht davon die Knödel, und gibt sie in gute weiße Suppe. Man kann sie auch als Nebenspeise zum sauren Kraute geben.

32. Türkische Suppe.

Man dünstet in Rindsuppe zwey Handvoll Reis nicht zu weich, schneidet $\frac{1}{2}$ Pfund mürbes Rindfleisch mit ein wenig Kernfette klein zusammen, übersiedet von zwey Happel Kohl, wovon man die Stengel geschnitten hat, die Blätter, rührt

das geschnittene Fleisch und den gedünsteten Reis, der aber abgekühlt seyn muß, hinein, mengt es gut unter einander, schlägt fünf Eyer, eins nach dem andern dazu, gibt ein wenig Pfeffer und Salz dazu, macht eyergroße Knödel daraus, schlaget sie in die gesottenen Kohlblätter, daß sie rund werden, legt sie in eine Casserolle, gibt oben und unten Gluth, aber nicht zu viel dazu; sind sie ausgedünstet, so gießt man Rindsuppe darüber, läßt es noch ein wenig auffieden, und setzt sie auf den Tisch.

33. Französische Kräutersuppe mit Champignons.

Man dünstet in einer Casserolle $\frac{1}{2}$ Viertel Butter, dann drey oder vier gepuzte blätterig geschnittene Champignons, klein geschnittene Petersilienkräuter, zwey Stauden lang geschnittenen Winter-Endivien, ein Happel schönen Kohl, eine Wurzel Sellerie, zwey Wurzeln Petersilie, eine Wurzel Pastinak, welches alles länglicht geschnitten hineingegeben wird, mit den Champignons weich, stäubt zwey kleine Kochlöffel voll Mehl daran, läßt es eine Weile dünsten, schüttet zwey Maß gute Rindsuppe dazu, läßt es auffieden, und salzt es gehörig. Dieß reicht für 8 oder 9 Personen hin. Wenn Champignons fehlen sollten, so kann man auch andere Schwämme, Pilzen oder Täubling genannt, brauchen; man gibt sie über gebähtes Brod.

34. Olio-Suppe.

Man läßt frisches Rindsfett oder Speck in eine Casserolle mit Zwiebeln und magerem Rindfleisch auf einer starken Gluth angehen bis es auf dem Boden braun wird. Dann gibt man es in eine Casserolle von 6 Maß, dazu 3 Pfund Kalbfleisch, welches mager und flechtig ist, einen Rindsfuß, ein Paar Kalbsfüße, eine alte Henne, ein Paar Stück Petersilie, Pastinak, gelbe Rüben, die läßt man, nebst einem Pfunde Schinken, 4 Stunden sieden. Dann feihet man es rein ab, und gibt es in Schalen zu trinken.

35. Hachis-Suppe.

Man schneidet übrig gebliebenen Braten von Kalbs-

Schöpfen- oder Rindfleisch mit etwas grüner Petersilie zusammen. Sodann gibt man ihn in eine Casserolle, ein Stück Butter dazu, oder Rindsfett, läßt damit eine Handvoll Semmelbröseln anlaufen, gibt das zerschnittene Fleisch, und so viel Suppe, als man braucht hinein, und läßt sie gut versieden. Beym Anrichten fricassirt man sie mit etlichen Eyerdottern, und gibt sie über geröstetes Brot zur Tafel.

36. Suppe mit Consumé.

Am besten ist es, wenn man zum Consumé Knochen von ausgelöstem Geflügel, als Hühnern, Kapaunen oder wenn man nichts besseres hat, ein ganzes Huhn nimmt. Dieß puht und nimmt man sauber aus, stößt es mit einem halben Pfund gebratenen Kalbsfleisch in einem Mörser klein zusammen, sodann weicht man eine Kreuzersemmel in Rindsuppe, und stößt sie auch darunter; nimmt 12 Eyerdotter und 4 ganze Eyer, stößt sie eine Weile mit dem Uebrigen, gibt 1 $\frac{1}{2}$ Maß gute Fleischsuppe daran, rührt es gut ab, seihet es durch ein Tuch, preßt es gut aus, salzet es, gibt ein wenig Muscatnuß daran, schmieret 12 mittlere Wandeln mit Butter aus, gibt in jede Consumé, und läßt es im heißen Wasser langsam zergehen, das Wasser darf aber nicht viel sieden; dann stellt man die Wandeln in einen Ziegel, gibt so viel Wasser hinein, daß sie noch einen Finger breit über das Wasser reichen, damit, wenn es siedet, das Wasser nicht hineindringet. Ist das Consumé, zusammen gegangen, so stürzt man es in den Suppentopf, gibt gute Fleisch- oder Schü-Suppe daran, und richtet es an. Man kann auch geröstete Semmelschnitten dazu geben.

37. Baumwollen-Suppe.

Man rührt von 5 Eßlöffel voll schönem Mehl und süßer Milch einen Teig, gleich einer Eintropfsuppe, schlägt 5 oder 6 Eyer daran, rührt sie gut ab, läßt sie in siedende Fleischsuppe ein, und rührt beständig um, bis sie dicklicht wird. Würzen kann man sie beym Anrichten nach Belieben.

38. Suppe mit Beschamell-Rockerln.

Man läßt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in einem Tiegel zergehen, gibt so viel Mundmehl darein, daß es einem Teige ähnlich wird, der aber nicht braun werden darf, das Mehl muß nur so viel anlaufen, bis es schäumt; dann gibt man etwas gute süße Milch oder Rahm daran, aber nicht zu viel, damit es fest wird, trocknet es ab, wie einen Brandteig, läßt es ein wenig auskühlen, treibt es mit einem Viertel Butter ab, schlägt 8 Eyerdotter daran, und von 4 Eiern den Schnee; übrigens schlägt man es in gute Fleischbrühe, mit einem Eßlöffel ein, und läßt es eine Viertelstunde stehen, dann richtet man es an. Man würzt es nach Belieben, mit Saffran, Muscatenblüthe oder Pfeffer.

39. Suppe mit goldenen Schnitten.

Man salze 3 oder 4 zerklopfte Eier ein wenig, ziehe dann in Scheiben zerschnittene Semmeln durch Schmetten, hernach durch Eier, kühle hierauf das Schmalz ab, welches man in einer Pfanne vorher heiß werden ließ, lege die Schnitten hinein, lasse sie schön gelb backen, lege sie auf ein reines Tuch, damit sich das überflüssige Schmalz verliert, und richte, wenn sie kühl sind, die Rindsuppe darüber an, welche man hernach mit Zimmet bestreuen muß.

40. Suppe mit Griessewerl.

Man schlage sieben Eier, eins nach dem andern in ein Stückchen flaumig abgetriebener Butter, gebe dazu drey gehaupte Eßlöffel voll schönen Gries, ein wenig Salz und gestoßene Muscatenblüthe hinein, lasse ein wenig Schmalz heiß werden, fülle obiges hinein, gebe oben und unten Gluth, lasse es backen, bis es ein wenig Farbe bekommt, gebe es in gute Suppe, und lasse es ein wenig aufkochen.

41. Suppe mit Lungenstrudeln.

Für 8 Personen hacke 3 Lämmerne, gesottene Bäuschel klein; dann gebe man in Butter geröstete klein geschnittene Petersilte, wenn sie ausgekühlt ist, mit etwas in Milch ge-

weichter Semmel dazu. Sodann schneide man das Kernfett klein, und mische es mit beliebigem feinen Gewürz, Salz und ein Paar Löffel voll Milchrahm mit obigem, sehe aber wohl zu, daß die Fülle nicht zu feucht wird. Nun rühre man feines Mehl mit einem ganzen Ey und Eyweiß im nöthigen warmen Wasser recht gut durcheinander, und lasse es stehen, bis man den Teig ausdehnen kann. Dann besäe man eine über den Tisch gebreitete Serviette mit Mehl, streiche die Fülle auf den recht dünn ausgezogenen Teig, streue geriebene Semmelbröseln, rolle es in der Dicke eines großen Daumens zusammen, schneide es ab, durchfahre es in der Länge eines Fingers mit dem Krapsenrädchen, rolle das folgende wieder eben so zusammen, und so fort, bis der Teig zu Ende ist. Dann gebe man in eine Casserolle Rindsuppe, siede darinnen die Strudel, und bestreue die Suppe nach dem Anrichten mit gebackenen Semmelbröseln.

42. Panadel.

Man röste drey fein geriebene Kreuzersemmeln mit etwas klein geschnittenem Petersilienkraute in ein Stück Butter, fülle sodann kräftige Fleischbrühe darauf und lasse sie gut sieden. Vor dem Anrichten fricassirt man diese Suppe mit 4 — 6 Eyerdottern.

43. Kaisersuppe.

Man läßt 1 Pfund mageres Rindfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund von einem Schinken, alles in kleinen Schnitzeln gespalten, mit Rindsfett, einigen Schnitzeln Speck, sehr vielen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, und einer ganzen mit Gewürznelken besteckten Zwiebel, in einer Casserolle über der Gluth so lange dünsten, bis es auf dem Boden bräunlich zu werden anfängt; auch kann man ein Paar gespaltene gelbe Rüben, Pastinak und Sellerie dazu geben; wendet es öfters um, staubt ein Paar Kochlöffel voll Mehl daran, wendet es wieder damit öfters um, und gibt die nöthige gute Suppe dazu. Ist gute Schüß oder braune Suppe da, so kann man die Hälfte dazu nehmen, und es damit eine Stunde kochen lassen. Dann fricassirt man das durch ein

Suppensieb Geschlagene vor dem Anrichten mit 5 Eyerdottern, und richtet es über geröstetes Brot für 12 Personen an.

44. Gelbe Rübensuppe.

Man läßt die gehörig gewaschenen, geschabten und auf einem Reibeisen geriebenen gelben Rüben mit einer geriebenen Kreuzersemmel mit Butter oder Rindsfett in einer Casferolle aufgedeckt über einer starken Gluth stehen, rührt sie öfter um, und läßt sie immer auf dem Boden wieder bräunlich werden. Dann staubt man einen Löffel Mehl daran, gebackene Semmel dazu, die man im Mörser zusammen gestoßen hat, und läßt es dann wieder, mit guter Fleischsuppe aufgefüllt, eine Weile gut versieden. Dann schlägt man es durch ein Sieb, und richtet diese Suppe über gebähte oder gebackene Semmeln an.

45. Suppe mit einem Pudding von mehreren Farben.

Man weicht die von 3 Kreuzersemmeln abgeschälte und in etliche Theile geschnittene Rinde in Milch, gibt die gut ausgedrückten Semmeln in $\frac{1}{4}$ Pfund gut abgetriebener Butter oder Rindsfett, schlägt nach und nach 6 Eyer und 2 Dotter daran, gibt um 4 Kreuzer klein gewürfeltes Mark dazu, macht ein grünes Schöttel, indem man es mit ausgedrücktem und auf der Gluth unter beständigem Rühren zusammengegangenen Spinatsaft färbt, und ein rothes, welches man mit Krebsbutter nach Nr. 18 zubereitet, rührt sie in große Würfel geschnitten langsam darunter, staubt so viel Mehl dazu, als man mit 5 Fingern fassen kann, gibt dann das Gerührte auf ein mit Butter bestrichenes Tuch, welches man mit einem Faden nicht zu fest zusammen bindet, damit es aufgehen kann, und läßt es in siedendem Salzwasser eine ganze Stunde sieden; dann nimmt man den Pudding aus der Serviette, legt ihn in die Schüssel, und gibt gute Fleisch- oder Schü-Suppe darüber.

46. Russische Suppe.

Man läßt 6 bis 7 gespaltene und gewaschene Kraut- oder Kohlhäupter mit 4 Pfund Rindsfleisch von dem Bruststücke

und einer alten Henne in 5 Maß Wasser ein Paar Stunden kochen. Dann gibt man noch mehrere feste Kohlhäupter, die sehr fein geschnitten seyn müssen, in eine Casserolle mit einem Stück Butter, und läßt es mit ein Paar daran gestaubten Löffeln Mehl gut dünsten, füllet die Fleischsuppe darauf und gibt den mit demselben aufgekochten Kohl, ingleichem das klein zerschnittene Fleisch und die zergliederte Henne daran. Sodann schneidet man 2 Pfund rohen Schinken in kleine Stückchen, läßt alles mit demselben kurz einkochen, und würzt es mit Salz und Pfeffer. Vor dem Anrichten gibt man einige Löffel sauern Rahm daran, und kann es auch nach Belieben mit Weinessig säuern. Dann setzt man die Suppe sammt dem Fleische und dem Schinken auf die Tafel.

47. Suppe mit abgetriebenen Griesknödeln.

Man schlägt vier ganze Eyer nach und nach gut verrührt in $\frac{1}{4}$ Pfund abgetriebene Butter, gibt so viel Gries dazu, als nöthig um zusammenzuhalten, und salzt es. Macht dann kleine Knödeln, und läßt sie bedeckt in Fleischsuppe eine gute Viertelstunde kochen. Dann gibt man die schön aufgelaufenen und ausgekochten Knödel zur Tafel.

48. Suppe mit Schwemmknödeln.

Man gießt 4 mit 6 Löffel voll Milch, eben so viel geschmolzener Butter und etwas gestoßenen Muscatenblüthen abgequirkte Eyer in eine Casserolle, und rührt es so lange mit Mehl über dem Kohlenfeuer, bis es sich ganz von der Casserolle ablöst. Ist es dann abgekühlt, so rührt man es mit 4 noch dazu geschlagenen Eyern unter einander; macht kleine Knödel, und läßt sie in siedender Suppe nicht zu lange aufkochen.

49. Schnepfensuppe.

Man hackt das von gereinigten Schnepfen genommene Eingeweide klein, röstet es in Butter mit Semmelbröseln, und macht es mit Obers an. Dann streicht man das Eingeweide auf in Obers geweichte gebähte Semmelschnitten,

und backt sie in einer Pfanne, die oben und unten Gluth hat; die Schnepfen aber werden am Spieße gebraten. Dann löset man die Biegel aus, stoßt das Vorderste in einem Mörser klein, und kocht es mit 2 gerösteten Semmelrinden in Fleischbrühe. Zuletzt treibt man es durch, gibt die gebackenen Semmelschnitten auf die Anrichtschüssel, gießt die abgetriebene Soße und die nöthige Fleischbrühe darüber, und läßt es nochmahls in der Schüssel auf einem Kohlenfeuer langsam aufsieden.

50. Suppenzelteln auf Reisen.

Auf ein Pfund Suppenzelteln setzt man 5 Pfund mageres Rindfleisch mit 8 Halbe Wasser, einer alten Henne und 2 Kalbsfüßen zu, und läßt es ganz weich kochen; dann legt man in eine große Casserolle auf dem Boden geschnittene Zwiebeln, gibt dann einen zerhackten Kalbschlegel, 2 Kalbshälse, 2 Pfund mageres Schweinsfleisch, 2 oder 3 Pfund Schöpfensfleisch und ein Seitel Wasser darauf, und läßt es mit ein Paar gelben Rüben, Petersilie und Pastinakwurzeln so lange dünsten, bis sich der Saft auf dem Boden bräunlich anlegt, dann gießt man die abgekochte Fleischsuppe darüber, und läßt alles zusammen 3 bis 4 Stunden langsam kochen, um die Suppe schön klar zu erhalten. Ist alles ganz weich, und das Fleisch fast nicht mehr genießbar, so seihet man es durch ein feines Sieb, dann durch ein feines Tuch, gießt gleich die Suppe in eine andere Casserolle, und läßt es über gelindem Kohlenfeuer langsam so kurz einkochen, bis es einem sehr dicken Glace ähnlich ist, und von ungefähr 8 Halbe nur mehr eine bleibt, kocht dann noch eine ganze Muscatnuß oder Blüthe damit aus, seihet es zuletzt durch ein reines Tuch, und läßt es auf einer flachen Schüssel auskühlen. Ist es ausgekühlt oder gut gestockt, so macht man Täfelchen von der Größe eines Chocolatezeltels, legt sie auf, und stellt sie an einen kühlen Ort in die Zugluft, und bewahret dann die gut ausgetrockneten zum fernern Gebrauch. Noch muß man merken, daß sie, wenn man sie auf Reisen in warmem Wasser auflösen läßt, um schnell eine gute Suppe zu erhalten, nicht mehr gesalzen werden dürfen, weil sie sonst zu sauer

würden; will man sie aber verbessern, so kann man auch ein Paar Kephühner, einen Fasan, oder einen Wirtshahn dazu nehmen.

B. Fastensuppen.

51. Braune Fischsuppe mit Milchnerwandeln.

Man treibe in einer tiefen Schüssel einen Viertel Butter gut ab, rühre ganze Eyer und zwey Dotter hinein, und gebe dann ein halbes Pfund in Salzwasser abgefottene Karpfenmilch dazu. Will man die braune Suppe zubereiten, so gibt man in eine Casserolle Schmalz, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Gewürznelken, kleine Stücke von Schleyen, Weißfischen und Barben u. dgl. hinein, läßt sie, ohne sie aufzurühren, braun werden, gibt Erbsenbrühe dazu, läßt es ein Paar Stunden langsam kochen, und treibt es durch ein Sieb. Man gibt nun eines Gliedes hoch davon in die Casserolle, siedet darin die Wandeln, und richtet sie in der Suppe an.

52. Braune Suppe mit Fischknödeln.

Man röstet in einer Casserolle ein Stück Butter, in welches man zwey Petersilienwurzeln, zwey gelbe Rüben, eine große oder zwei kleine Selleriewurzeln, eine Pastinakwurzel und ein wenig Basilicum geschnitten hat, braun, gibt während dessen ein Paar Fischköpfe, oder ein sonst nicht zu kleines Stück Fisch und drey bis vier in Butter gebackene Semmelschnitten hinzu, gießt dann so viel Erbsenbrühe, als man für zehn bis zwölf Personen braucht, darein, salzt es, läßt es gut durchkochen, und seihet es durch ein Sieb. Zu den Knödeln stoßt man ein halbes Pfund entgräthete Fische mit zwey in Milch geweichten Semmelschnitten und drey Löffeln voll ausgekochtem Rindskoch, gut zusammen, schlägt vier Eyerdotter dazu, salzt es, rührt den Schnee von den Eiern daran, macht Knödel daraus und siedet sie in obiger Suppe. Bey wenigeren Personen nimmt man nach Verhältniß weniger von den Zuthaten.

53. Benedictiner-Suppe.

Man hact ein Stück rohen Hecht und ein Stück rohen Karpfen, wenn man die Gräthen ausgelöst hat, klein, dämpft es mit Semmelbröseln und grüner Petersilie in Butter, gießt Wasser daran, brennt die aufgefottene Suppe damit ein, und richtet sie über gebähte Semmelschnitten an.

54. Einbrennsuppe mit Eyern abgequirkt.

Man gebe fein gehackte Zwiebeln und einige gestoßene Gewürznelken in eine dunkelbraune Einbrenn von einem guten Stücke Schmalz und drey Löffeln voll Mehl, und gieße, wenn alles genug braun ist, so viel siedendes Wasser, als man braucht, daß es dicklicht wird, dazu. Dann quirle man mit einem Löffel voll Wasser 3 bis 4 ganze Eyer ab, gebe sie unter beständigem Umrühren in die Suppe, und richte sie über gewürfeltes in Schmalz gebackenes Hausbrot an.

55. Erbsensuppe mit Schlickkrapsen von Karpfenmilch.

Man schneidet die Milch von dem Karpfen, wenn man sie gehörig gereinigt und die Därme weggenommen hat, klein, dünstet sie in Butter mit Semmelbröseln und Petersilie, und läßt es, wenn man ein wenig Obers und Muscatenblüthe dazu gegeben hat, abkühlen. Während dem treibt man einen Teig mit halb Eyern und halb Wasser ganz dünn ab, macht kleine Schlickkrapsen von der oben zubereiteten Karpfenmilch, siedet etwas Erbsensuppe in einer Casserolle, legt die Krapsen hinein, und läßt sie darin sieden. Zulezt richtet man gewöhnliche, gehörig geschmalzen und gewürzte Erbsensuppe in den Suppentopf an, und gibt die Schlickkrapsen hinein. Man kann sie auch als besondere Speise in Petersilienwasser abgekocht in Schmalz backen, und mit Zucker bestreuet auf die Tafel geben.

56. Falsche Chocolate-Suppe.

Man macht mit ein Paar Löffeln voll Mehl in einem Stücke zergangenen Butter, darin man ein Stück Zucker kastanienbraun werden ließ, eine braune Einbrenn, worauf

man die nöthige siedende Milch gießt, und es, wenn man gestoßenen Zimmet und Gewürznelken daran gegeben hat, noch aufkochen läßt. Dabey muß der Zucker vorschlagen. Zuletzt richtet man die mit einigen Eyerdottern fricassirte Suppe über gebähte Semmelschnitten an.

57. Fischbäuschelsuppe.

Zuerst bereitet man die Erbsenbrühe, indem man Erbsen in einen Topf, dazu ein Stück ganzen Ingwer, vier ganze Lorberblätter, eine in Stücke geschnittene Petersilienwurzel, Sellerie, drey in Schmalz gebackene Semmelschnitten, etwas Muscatenblüthe und Saffran in einem Löffel gibt, Wasser daran gießt, und es eine Stunde lang kochen läßt. Dann seihet man die Brühe ab und hat man nicht genug, so gießt man Wasser nach und läßt es wieder kochen.

Die inzwischen in halb Essig und halb Wasser gesottenen Fischbäuschel läßt man sodann in einer Casserolle mit einem guten Stück Butter und zwey Löffeln Mehl gelb anlaufen. Dazu gebe man klein geschnittene Zwiebel, schütte von obiger Erbsensuppe daran, gebe von derjenigen, worin das Fischbäuschel gesotten hat, dazu, würze sie mit Majoran, Muscatenblüthe und Pfeffer, lasse alles gut sieden, lege das Bäuschel dazu, lasse es noch eine halbe Stunde kochen, und richte sodann die Suppe über gebähte oder in Schmalz gebackene Semmelschnitten an.

58. Froschsuppe.

Man läßt rein gewaschene und gepuzte Frösche in einer Casserolle, worin man schon grüne Petersilie in Butter anlaufen ließ, dünsten. Dazu gießt man Erbsenbrühe auf ein Stückchen Butter, welches mit ein Paar Löffeln voll Mehl abgerührt wurde, und läßt es unter beständigem Umrühren über der Gluth gut aufkochen. Diese Soße gießt man über die weichgedünsteten Frösche, und schüttet noch mehr Erbsenbrühe daran, salzet sie, würzt sie mit Ingwer, Muscatenblüthe und Pfeffer, und richtet sie, wenn sie mit den Fröschen aufgekocht hat, über gebähte Semmelschnitten an.

59. Gemischte Suppe von Roggen, Krebsen und Schnecken.

Man gießt gute Erbsenbrühe über gesottene Karpfenroggen, der auf gebähte Semmelschnitten in eine Schüssel gelegt, klein geschnittene und gesottene Schnecken, mit ausgelösten Krebschweifen und Scheren, gibt Butter und Gewürz daran, und läßt es im Backofen bey untergestreutem Salz einmahl auffieden.

60. Gerstelsuppe mit gedörrten Schwämmen.

Für zwölf Personen kocht man einen Vierteling Ulmer-Gerstel im Wasser weich und gibt ein Stückchen Butter daran. Zugleich schneidet man zwey Handvoll, in einem andern Topfe gedörrte und abgeseigte Schwämme fein zusammen. Dieß thut man auch mit etwas grüner Petersilie. Jetzt gibt man Schwämme und Petersilie in eine lichte Einbrenn von Butter und Mehl, und schüttet, wenn sie angezogen haben, das gehörig gesalzene, und mit Pfeffer und Muscatenblüthe gewürzte Gerstel dazu, und läßt es mitsammen verkochen.

61. Hecht suppe.

Man stoße in einem Mörser einen in Schmalz gebackenen Hechtenkopf und ein Paar eben solche Semmelschnitten recht fein; dieß thue man auch mit einem in Schmalz gebackenen Ey, und einer guten Handvoll Mandeln. Alles dieß gebe man in Petersilien-Wasser, und lasse es mit etwas Muscatenblüthe und Saffran gut kochen, damit sich davon die Kraft ganz verliere. Dann schlägt man es durch ein Sieb, siebe es nochmahl, gibt ein Stück Butter dazu, und reibet etwas Muscatnuß, wenn es über gebähte Semmelschnitten angerichtet ist, darüber.

62. Kräuter suppe.

Man wäscht mit dem gewöhnlichen Suppenkräutel auch jungen Porree oder grüne Petersilie, zarte Spinatblätter, Körbelkraut, Sauerampfer und junge Gartenkresse sauber aus, schneidet es klein, und läßt es mit ein Paar Löffel voll Mehl in Butter gut anschwitzen und dünsten. Dann läßt man das Suppenkräutel in Erbsensuppe bey dem Feuer nicht zu lange ko-

chen, damit es grün bleibe. Gegen das Anrichten quirlet man Eyerdotter mit etwas Obers ab (man rechnet auf die Maß Suppe vier bis fünf Dotter), diese gießt man mit der Suppe ab, und rührt sie, indem man noch ein Stückchen Butter dazu thut, so lange um, bis sie dicklicht wird, worauf man sie über gebähte Semmeln anrichtet. Ist der Karpfen ein Milchner, so kann die Milch gebacken darauf gelegt werden.

63. Körbelsuppe.

Man hackt einen guten Theil ausgelesenen und gewaschenen Körbel klein und röstet ihn in Butter, würzt es, wenn man ihn in Erbsenbrühe gegeben, und klein geschnittene junge Petersilienwurzeln nebst dem klein gehackten Grünen dazugehan hat, mit Ingwer, Pfeffer und Muscatenblüthe, und läßt es kochen bis die Wurzeln weich sind; gibt ein Stück Butter daran, klopft ein Paar Eyer ab, gibt sie über gebähte Semmelschnitten, und gießt die Suppe darüber.

64. Karthäuser Suppe.

Man zerstoße für jede Person 6 bis 8 Nuskerne bis zur Größe der Linse in einem Mörser, binde sie in ein sauberes, leinenes Läppchen, hänge es in einen Topf mit Wasser, von der, der Anzahl der Personen entsprechenden Größe, lasse darin die Nuskerne eine Stunde lang kochen, und richte die Suppe, wenn sie gut ausgedrückt, gesalzen und gewürzt ist, über Semmelschnitten an. Obschon man diese Suppe in einer neuen Zeitschrift als ein Surrogat für Fleischbrühe anrühmt, so ist es doch gut, wenn man vor dem Anrichten ein Stück dazu gibt, und für jede Person einen Eyerdotter darauf legt.

65. Stalienische Wassersuppe.

Man schüttet nicht zu stark siedendes Wasser über weißes, wie zur gewöhnlichen Brotsuppe, geschnittenes und gesalzenes Brot, läßt die Suppe noch ganz dick auf einem Kohlfener aufkochen. Dann röste man ein wenig Mehl im zerlassenen Rindschmalze, und dämpfe darin klein geschnittene Zwiebeln, Schnittlauch und Petersilie ab, schütte noch so viel Wasser, als man zur ganzen Suppe braucht, daran,

und Klopfe, wenn es eine Weile gesotten hat, einige Eyer ab, rühre sie darunter, und richtet es über obige Suppe an, worauf man noch etwas Butter, worin ein wenig geriebenes Brot gelb anlief, darunter gibt.

66. Linsensuppe.

Man lasse in Würfel geschnittene und geröstete Semmelrinde mit klein geschnittenen Petersilie- und Pastinakwurzeln, Sellerie und Zwiebel in Butter bräunlich dünsten, dann mit darauf gegosener Erbsenbrühe sieden. Zuletzt gebe man weichgekochte Linsen in einen Durchschlag, giesse diese Suppe sammt Wurzeln und Semmeln nach und nach darauf, und treibe es miteinander durch. Man salze die Suppe, die schön dicklicht seyn muß, gehörig, würze sie nach Belieben, und richte sie über gebackene Semmelschnitten an.

67. Milchsuppe mit einem Rande von Eyerschnee.

Man schlage in einer Schüssel mit breitem Rande Eyweiß zu Schnee, setze den Schnee auf den Rand und wende den Schaum gegen die Gluth, damit er antrocknet. Dann halte man eine glühende Schaufel auf die äußere Seite des Eyweißes, auf welches man Zucker gerieben hat, damit der ganze Rand braun wird. Hierauf gießt man kochende Milch in mit ein Paar Löffeln voll feinem Mehl, etwas gestoßenen Zucker und Zimmtwasser, zerschlagene Eyerdotter allmählig hinzu, treibt sie mit Schaum an, richtet die Suppe an, und legt ganz dünne und kleine Zuckerbrötchen hinein.

68. Fastenpanadl.

Man röste die nöthigen Semmelbröseln in Schmalz bräunlich, und lasse, wenn man Erbsenbrühe darüber gegossen hat, sie gut aufsieden. Bevor man anrichtet, quirle man einige Eyerdotter mit Rahm ab, und gebe sie unter beständigem Umrühren in die Suppe.

69. Rogensuppe.

Man läßt einen in Salzwasser abgesottenen und geriebenen Fischrogen in Erbsenbrühe siedend werden, gibt

Pfeffer, Ingwer und Nelken und zuletzt ein Stückchen Butter daran, und richtet dieß über gebähte Semmelschnitten an. Man kann diese Suppe auch mit ein wenig Essig säuern.

70. Schildkrötsuppe.

Man zergliedert drey überbrühte ausgelöste Schildkröten ganz klein, macht eine Einbrenn, gibt die Schildkröten hinein, dünstet sie ab, und läßt sie, wenn man Petersilienwasser darüber gegossen hat, aufsieden, drückt Limoniensaft daran, thut Limonienschalen, Gewürz und Saffran dazu, und richtet die Suppe über gebähte Semmelschnitten an.

71. Sellerie suppe.

Man kocht den in Striemen geschnittenen Sellerie nebst gerösteter Semmel und einem Stück Butter in Erbsensuppe. Während dem rühret man einige Eyer mit etwas Mehl in Obers ab, gibt dieß zur siedenden Erbsensuppe und würzet sie nach Belieben.

72. Suppe mit Eingebundenem.

Man gießt vier mit einem Seitel Milch abgesprüdelte Eyer über zwey klein gewürfelte Kreuzersemmeln, würfelt ferner ein Stück fetten Hausen, und gibt ihn dazu. Hierauf rührt man das Geschnittene mit etwas gehackter grüner Petersilie, Salz und Rahm in ein eygroßes pflaumig abgetriebenes Stück Butter, bestreicht eine Serviette mit Butter, gibt das Abgerührte hinein, bindet es gut zusammen, läßt es in Salzwasser eine Stunde kochen, richtet es an, und gießt gute Erbsensuppe darüber.

73. Weinsuppe.

Man gibt eine Halbe Wein, ein Seitel Wasser, etwas Muscatblüthe und Zimmt, und je nachdem man die Suppe süß haben will, Zucker dazu, läßt es gut sieden, und gießt es mit 3 Eyerdotter ab, dann richtet man die Suppe über gewürfelte Semmeln an, und überstreuet sie mit Zimmt.

74. Westphälische Biersuppe.

Zu einer Halben Bier reibet man ein halbes Pfund Brö-

seln, von ordinärem harten Roccenbrot, gibt sie in 4 Loth Butter, die über dem Feuer zu streichen anfängt, und röstet sie beständig umrührend, goldbraun; dann läßt man auf einem umgekehrten Haarsieb die Butter ablaufen, gibt hierauf die Bröseln in eine Casserolle, gießt das Bier darüber, thut etwas ganzen Zimmt, ein Paar Stückchen ganze Limonienschalen, ein wenig Salz und sechs Loth Zucker dazu, läßt alles aufkochen, schläget 6 Eyerdotter aus, und rühret sie mit einem Glas Wein ab. Gegen das Anrichten rührt man die Suppe auf dem Feuer damit ab, und nimmt Zimmt und Limonienschalen heraus. Diese Suppe ist nun für 4 Personen hinreichend, bey mehreren muß man die Zuthaten darnach vermehren.

75. Zwiebelsuppe.

Man nimmt auf eine Maß hernach zuzugießende Erbsensuppe 4 große spanische Zwiebeln, schneidet sie in Scheiben, und röstet sie in einem Viertel Butter, mit einem gehäuften Löffel voll Mehl, gießt die Brühe darüber, läßt sie eine Stunde langsam kochen, und fährt öfter mit dem Schöpflöffel hinein, damit die Butter mit der Brühe sich gut vermengt, gibt Pfeffer, Neugewürz, Salz und Muscatenblüthe dazu, und richtet es über gebackene Semmelschnitten an.

76. Abgegossene Suppe mit Gehäckel.

Man gibt in die Erbsensuppe Sellerie, gelbe Rüben, Petersilie und ein Stück Butter; dann rührt man in einem Topf ein Paar Löffel Mehl mit zwey Kochlöffeln voll Rahm ab, schlägt 6 oder 8 Eyerdotter dazu, und gießt gegen das Anrichten die Suppe ab, salzt sie und gibt ein wenig Butter dazu. Unterdessen siedet man ein sauber gewaschenes Milchner-Bäuschel in Salzwasser ab, würfelt es klein, läßt ein Stück Butter in einer Casserolle zerschleichen, gibt ein wenig Semmelbröseln daran, später das gewürfelte Bäuschel, läßt es gut anlaufen, und streicht es, wenn man klein geschnittenes Petersiliekräutel, Salz, Pfeffer und Milchrahm dazugegeben hat, auf gebähte Schnitten, und seihet durch ein Sieb die Suppe darüber.

77. Schwarze Brotsuppe.

Man schüttet über schwarzes, dünn geschnittenes und gesalzenes Brot gute Erbsenbrühe, röstet zwey klein geschnittene Zwiebelhappel in Schmalz, brennt damit die Suppe ab, und läßt sie auffieden. Man kann auch verlorne Eyer darauf geben.

78. Grüne Erbsensuppe mit Krebsnüterl.

Man stößt junge, grüne, schön weich gesottene, oder in Butter gedünstete Erbsen, mit etlichen gepfarzten Semmelrinden und ein Paar Stück Hechten, recht klein, gibt sie in eine Casserolle, gießt Erbsenwasser dazu, treibet sie, wenn sie gut gesotten sind, durch, siedet sie sodann noch einmahl, würzt sie mit Muscatenblüthe und begießt sie mit Milchrahm, gibt Fischfleisch, geweichte Semmeln, ausgelöste, gehackte Krebschweife, Eyer, grüne Petersilie dazu, bäckt es, richtet es an, und gießt die nöthige Suppe darüber. Man kann sie auch nach dem Anrichten mit Hechtenleber, gebackenen Schildkröten, und gebackenen Semmelschnitten belegen.

79. Wälsche Fischsuppe.

Man läßt ein Zwiebelhappel, Petersilienwurzel, Sellerie, Kohlrabi und gelbe Rüben, klein würfelig geschnitten mit einem Stück Butter und einen Hecht- oder Karpfenkopf in einem Casserolle über der Gluth schön braun dünsten, staubt ein Paar Löffel voll Mehl daran und passirt frisch gesottene Erdäpfel durch ein Sieb, die man nebst dem Uebrigen in gesalzener Erbsenbrühe auffieden läßt. Sodann gibt man 8 oder 10 Erdäpfel von der Größe eines Eyes in einen halben Viertel Butter, rührt sie über der Gluth beständig um, gießt ein nicht volles Seitel Obers dazu und läßt sie kochen, bis sie die Dicke eines Kindsloches erlangt. Dann nimmt man sie vom Feuer, klopft sechs Eyerdotter daran, salzt den Teig, schlägt die Klar zu Schnee, rührt ihn langsam darunter, füllt das Koch auf ein mit Butter beschmiertes Blech, streicht es bis zur Dicke eines Messerrückens auseinander, bäckt die daraus geschnittenen Fleckerl oder Strudel lichtbraun, gibt die Suppe darüber, und stellet sie auf den Tisch. Sie ist für 12 Personen hinreichend.

80. Hascheesuppe.

Man dünstet einen gebackenen, von Gräthen abgelösten Hechten oder Karpfen, sauber gepuckte Champignons oder Maurachen, alles klein geschnitten, mit grüner Petersilie in Butter, stäubt 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, gießt so viel Erbsenwasser, als man Suppe braucht, daran, würzt sie mit Muscatenblüthe, siedet sie gut, und richtet die Suppe über gewürfelte Semmeln an. Auch pflegt man diese Suppe mit Eyerdottern und Milchrahm abzugießen.

81. Schwäbische Kräutersuppe.

Man schneidet ein halbes Häuptel Kohl, wovon der Stängel weggenommen ist, wie Krautsalat, gibt 2 Goldmöhren, 2 Wurzel Petersilie, eine Wurzel Pastinak, 2 Pury, wie der Kohl, klein geschnitten in einen Topf, schüttet die nöthige Erbsenbrühe dazu, läßt es bis zum Lindwerden sieden, gibt fein geschnittenes Petersilienkraut dazu, röstet dünne Schnitten von schwarzem Hausbrot in Rindschmalz, bis sie resch werden, schüttet die Suppe darüber und läßt es ein Paar Mahl aufsieden. Für 10 Personen ist diese Suppe hinreichend.

82. Dürre Erbsensuppe.

Man kocht ein Seitel schöne große Erbsen in drey Seitel Flußwasser beym Feuer ganz weich, gibt einen guten Kochlöffel voll Mehl in ein Stück heißgewordener Butter, läßt es schön gelb werden, gibt ein wenig geschnittene grüne Petersilie dazu, läßt es anziehen, gießt die Brühe sammt den Erbsen dazu, läßt sie gut verkochen, schlägt sie durch ein Sieb, und richtet sie gesalzen über ein ausgestochenes Mehlschöwerl an.

83. Erbsenwasser, welches zu Fastenspeisen oder Fastensuppen zu verwenden ist.

Man läßt zuerst in einem Topf ein Seitel dürre Erbsen mit drey Halben reinem Flußwasser kochen, legt dann gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, etwas Muscatenblüthe und ganzen Pfeffer, einige gebackene Semmelschnitten dazu, läßt es langsam fortsieden, und verwendet es zu dem beliebigen Gebrauche.

84. Erdäpfelsuppe.

Man läßt Peterfilie, gelbe Rüben, etwas Sellerie in einem mit Wasser gefüllten Topf 2 Stunden kochen, schneidet dann die geschälten Erdäpfel gewürfelt, seihet das obige Wasser dazu, und läßt es kochen. Dann gibt man etwas geschnittene grüne Peterfilie in eine dünne, gelbe Einbrenn von Butter, füllt obiges Wasser dazu, und läßt es gut sieden, endlich richtet man es, wenn die Erdäpfel erweicht sind, über gebakene Semmelschnitten an.

85. Fastensuppe von Wurzelwerk.

Man läßt Peterfilie, Sellerie, gelbe Rüben, Pury, Pastinak in einem Topf, der mit Erbsenwasser gefüllt ist, 2 Stunden kochen; dann gibt man zwey kleine Kochlöffel voll Mehl in ein Stück heißer Butter, läßt es schön gelb werden, wirft etwas klein geschnittene grüne Peterfilie dazu, läßt es anziehen, füllt die obige Suppe dazu, seihet es ab, und würzt es mit gestoßenem Pfeffer und Muscatenblüthe. Man kocht auch abgetriebene Rockerln oder ein geriebenes Gerstel ein, welches man so wie ein gewöhnliches Gerstel bereitet, etwas klein geschnittene grüne Peterfilie in ein Stück warmer Butter gibt, sie anziehen läßt, das Gerstel dazu gibt, und unter öfterem Umrühren schön gelb werden, sodann die Suppe ausfüllt, und es ganz ausfieden läßt.

86. Gefaumte Mandelsuppe.

Man läßt eine Maß Milch, einen Viertel Zucker und etwas Vaniglie sieden, gibt 7 Loth geschwellte und fein gestoßene Mandeln dazu, und läßt es siedend mitsammen aufkochen. Vor dem Anrichten gießt man in einen Topf 6 Eyerdotter und einen Löffel voll Wasser mit der siedenden Milch ab, gießt die Hälfte der Suppe auf gebähte Semmelschnitten in eine Schüssel, die übrige macht man mit dem Chocolate-sprudler zu Schaum, den man auf die angerichtete Suppe gibt, bis die Schüssel auch mit Schaum voll ist; das Uebrige gießt man in den Suppentopf seitwärts, welches man aber auf einer Gluthpfanne thun muß.

87. Maurachensuppe.

Man dünstet die sehr oft und fleißig gewaschenen, ganz reinen, in kleine Stücke geschnittenen Maurachen in Butter mit klein gehackter grüner Petersilie; sind sie gedünstet, so staubt man einen Kochlöffel voll Mehl darauf, und läßt sie wieder dünsten; dann schüttet man so viel als nöthig, Erbsenbrühe darüber, salzt sie, würzt sie mit ein wenig Pfeffer und Muscatenblüthe, und läßt es gut sieden. Bevor man anrichtet, gibt man einen Löffel voll Milchrahm dazu, und gießt sie über gebähte Semmeln.

88. Rohrhühnersuppe.

Man setzt die enthäuteten Rohrhühner mit Wasser zu, und verfährt so, als ob man Rindsuppe kochen wollte. Man rechnet eine Rohrhenne für ein Pfund Fleisch und richtet sich auch mit dem Wasser darnach, gibt Petersilie, gelbe Rüben, Pury, Sellerie, Kohl und anderes Grünes dazu, salzt es, und läßt es wie eine Rindsuppe auch so lange sieden; dann seihet man die Suppe ab, füllt mit selber eine dünne Einbrenn von Butter auf, und läßt sie gut versieden, bäckt Erdäpfelknödel, legt sie in eine Schüssel und richtet die Suppe darüber an.

89. Wurstsuppe für Fasttage.

Man läßt den Roggen eines Karpfen mit Petersilie und Sellerie in gesalzenem Wasser gut verkochen, brennt die Suppe hochroth mit geröstetem Mehl ein, gibt die zerquetschte Milz und das Schwarze, welches dabey zu seyn pflegt, mit ein wenig Majoran und Knoblauch dazu, schüttet das Karpfenblut hinein, und läßt die Suppe nochmahls aufkochen. Dann richtet man die Suppe über länglich geschnittenes und geröstetes Kockenbrot an.

90. Gestoßene Suppe.

Man bereitet sie eben so, wie die an Fleischtagen, nimmt aber statt des Huhnes, einen großen ausgebackenen Fischkopf, und statt der Fleischsuppe, Erbsenwasser, und richtet sie über Hechtenknödel an, die auf folgende Art bereitet werden. Man löst von zwey großen Stücken eines Hechten die Gräthen

und die Haut ab, gibt dann zwey abgeriebene, in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, ein Eingerührtes von 3 Eiern, grüner Petersilie, alles klein geschnitten in 4 Loth pflaumig abgetriebener Butter, rührt es gut ab, schlägt nach und nach noch 3 Eier, und 3 Dotter dazu, gibt ein wenig Muscatenblüthe, zwey Löffel Obers und Salz dazu, macht von dem nicht zu festen Teig kleine Knödeln, und backt sie in Semmelbrösel gewalzen aus dem Schmalze.

91. Spargel=Suppe.

Man dünstet in einer Casserolle Spargel und Frösche in einem Stückchen Butter, staubt ein wenig Mehl dazu, gießt Erbsenbrühe oder Erbsenwasser daran, läßt es gut mitsammen sieden, würzt und salzt es gehörig, gibt noch zwey Löffel Milchrahm daran, und richtet diese Suppe über gebähte Semmeln an.

92. Böhmishe Suppe.

Man treibt schön weich gesottene Erbsen durch ein Sieb, gibt gesottenes Ulmergerstel daran, mit ein wenig klein geschnittenen Petersilienkraut, und einem in Mehl gewalzenen Stück Butter, würzt es mit Salz und ein wenig Safran, und richtet diese Suppe über gebähte Semmeln an.

93. Erdbeersuppe.

Man gießt zu einer halben Maß Erdbeeren ein wenig Wein in eine Casserolle, und läßt es dünsten, bis es zu einem Koche wird, dann gießt man zu dem durch ein dickes Tuch in einen Topf gepreßten Saft ein Seitel Wein und ein Seitel Wasser, damit es die gehörige Süße erlangt, würzt es mit ein wenig gestoßenen Zimmet, Zucker und etwas Limonenschalen, richtet diese Suppe in eine Schüssel, und gibt erst dann gebähtes Brot in die Suppe, wenn sie schon angerichtet ist. Diese Suppe ist für sechs Personen hinreichend.

94. Obersuppe.

Man läßt eine Maß süßes Obers in einer Casserolle sieden, gibt eine Handvoll Mandeln, die man so fein wie Mehl gestoßen hat, zwey Schnitten einer Semmel, die man in Milch

geweicht und mitgestoßen hat, dazu, rührt das Obere mit selbem öfters um, und läßt es ein wenig auffieden. Sodann treibt man es durch ein härenes Sieb in einen mit Butter bestrichenen Topf, gibt ein Stück frische Butter daran, und zuckert diese Suppe, je nachdem man sie süß haben will.

95. Rahmsuppe.

Man läßt Wasser mit Kümmel siedend werden, rührt in einem Topf drey Löffel voll Mehl mit einem Seitel Rahm fein ab, gibt ein wenig Weinessig dazu, rührt dieß in das siedende Wasser, und läßt es damit ein paar Mahl auffieden, gibt dann ein Stück Butter daran, würzt es mit Salz gehörig, und seihet diese Suppe durch ein Sieb über würflich geschnittenes Brot, und bestreut die angerichtete mit ein wenig Pfeffer.

C. Suppen für Kranke und Genesende.

96. Brotsuppe.

Man kocht Brotrinde mit 2 Theilen Wasser und einem Theile Wein, und gibt hernach etwas Zucker oder Kümmel dazu. Auch kann man 4 Loth Zwieback in anderthalb Pfund Wasser so lange kochen, bis er genug weich ist, und gibt dann 2 bis 3 Eßlöffel voll Wein und ein halbes Loth, zuvor mit einem Eyerdotter abgeriebenen, Zucker dazu.

97. Erweichende Fleischbrühe.

Man kocht bey einem gelinden Feuer zwey Pfund wohlgeklopftes Kalbfleisch und 6 Loth reine Gerste in einem gut zugedeckten Topfe durch drey Stunden; gibt einen Viertelring Scorzonere in ein halb Pfund gemeinen Lattich und einen Viertelring Lämmerlattich dazu, läßt es noch eine Viertelstunde aufkochen, und seihet es durch ein Tuch, davon trinkt man alle 2 Stunden eine Tasse voll. Ist sie zu nahrhaft oder zu dick, so mache man sie nach Belieben mit warmen Wasser dünner.

98. Kühlende und Blut reinigende Kräuter-Suppe.

Man nimmt von den jungen Blättern und Stängeln des Lattichs, Endivien, Portulak und Psaffenröhrein 12 Loth

nebst 6 Loth Sauerampfer, wäscht sie im warmen Wasser, drückt gelinde das Wasser aus, kocht sie langsam in dünner Fleischsuppe, gibt Butter, Salz und etwas Muscatnuß daran. Diese Kräutersuppe ist sehr nützlich.

99. Krebsbrühe mit Wurzeln und Kräutern.

Man stößt 3 Pfund frische, eine Stunde in einer Maß Wasser gesottene Krebse, sammt den Schalen, läßt sie von neuem im vorigen Wasser 4 Stunden so sieden, daß man öfters Wasser nachgießt. Dann preßt man sie durch ein feines Tuch, gibt einer Viertling Habermurzeln, 2 Loth Dhsenzungenblätter und 3 Loth Boreesch dazu, läßt alles noch aufsieden, und seihet es ab.

100. Suppe von Habergrüze mit Fleischbrühe.

Man läßt eine Handvoll Habergrüze mit einem Stückchen Butter in Wasser ziemlich dick einsieden. Dann rührt man ein gutes Stück Butter dazu, gießt die nöthige dünne Fleischbrühe daran, salzt sie, gibt etwas Muscatenblüthe dazu, verklopft einen Eyerdotter, und gibt ihn, wenn die Suppe abgekühlt ist, vor dem Anrichten hinein.

101. Stärkende Suppe für Genesende.

Man treibt ein wenig hart gesottenes Ey entweder mit Wein, Zucker und Zimmt, oder mit Fleischsuppe, in welche man ein wenig Muscatenblüthe gegeben hat, durch. Von dieser über gebähtes Milchbrot oder Semmeln angerichteten Suppe, gibt man den Kranken alle Morgen. Das Ey und Gewürz kann auch weggelassen werden, und die Brotschnitten in etwas Wein oder Citronensäure erweicht, und dünne Fleischsuppe darüber gegossen werden.

102. Kraftsuppe, besonders für Kranke.

Man siedet in einer halben Maß Wasser ein halb gebratenes, altes, gehacktes Huhn, gibt einen Viertling gestoßene Mandeln, ein Stücklein Zimmt und Citronenschalen dazu. Nach dem Kochen seihet man die Brühe durch ein Tuch über gebähte Semmelschnitten.

103. Erweichende und kühlende Brühe.

Man mischt eine Kälberlunge, einen Eßlöffel voll Reis, rothe und schwarze Brustbeeren, große Rosinen, Datteln und Feigen, überall 5 Loth und 2 Reinetten wohl zerschnitten, kocht es dann einige Stunden in hinlänglicher Menge von Wasser und seihet es ab. Davon trinkt man alle 2 Stunden 1 oder 2 Tassen. Diese Brühe ist nicht so viel nahrhaft, als abführend, erweichend und kühlend.

104. Krampfstillendes Decoct.

Man nimmt eine Handvoll Gerste, Scorzonere und gespaltes Hirschhorn, von jeder Gattung 2 Loth und ein halbes Loth Cichorienwurzel. Dieß kocht man mit einander in 3 Maß Wasser, und läßt es so lange sieden, bis die 3 Maß zu zweyen einsteden, seihet es dann durch, und braucht es jedesmahl nach Belieben.

II. B r ü h e n.

Klare Brühe.

Man zerschneidet Rindfleisch in dünne Scheiben, röstet einen Theil davon über hellem Feuer, nur so stark, daß es der Brühe eine Farbe geben kann. Dieß, und den rohen Theil gibt man in einen wohlverzinnnten Topf mit 2 Zwiebeln, Majoran, Thymian, Basilicum und Saturei, würzt es mit einer oder zwey Nelken und ganzem schwarzen Pfeffer, bedeckt es mit heißem Wasser, läßt es noch einmahl aufkochen, schäumt es zwey- oder dreyemahl ab, deckt es wieder zu, und siedet es so lange, bis es stark genug ist.

105. Weiße Brühe.

Man brate mageres in dünne Schnitten gespaltenes Kalbfleisch und eben solchen Schinken in einer Casserolle mit einem guten Stück Butter, 1 Zwiebel, etwas Muscatenblüthe, etwas Thymian und einem Lorberblatt auf einem schwachen Feuer nicht zu braun, stäube Mehl darunter, bis es etwas dick wird, gebe eine gleiche Menge guter Fleischsuppe und fetten Rahm

dazu und lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde, unter immerwährendem Umrühren kochen, worauf man es durch ein Sieb durchschlägt.

106. Gewürzte Bierbrühe.

Man gibt zu einem Glas Bier ein Glas Wasser, Pfeffer, Salz, geriebene Citronenschale, 1 oder 2 gestoßene Nelken, 1 Löffel voll Wallnuß zusammen. Man brate eine zerschnittene und mit Mehl bestreute Zwiebel in Butter braun, gebe alles obige nebst der Zwiebel in einen Topf, und lasse es zugedeckt 20 Minuten kochen. Dann seihet man es ab, und ist es erkaltet, so nimmt man das Fett weg.

107. Starke Brühe.

Man bratet in Scheiben zerschnittenes Rindfleisch und Zwiebel, welche beyde mit Mehl bestreut werden, hellbraun, ohne daß sie schwarz werden, gibt sie in ein Geschirr, gießt kochendes Wasser auf das Braune in der Bratpfanne, und gießt, wenn es aufgeköcht hat, es über das Fleisch, dazu gibt man ein Büschchen Petersilie, Thymian, Majoran, Saturei, etwas Schinken oder Speck und würzt es mit Muscatenblüthe, schwarzen Pfefferkörnern und einer oder 2 Nelken. Dieß schäumt man, wenn aller Saft aus dem Fleische verkocht ist, sehr wohl ab. Gibt man diese Brühe über einen Hasen oder Fisch, so gehören auch Sardellen dazu.

108. Braune Brühe.

Man legt auf dem Boden einer Casserolle so viel mageres Kalbfleisch bis er eines Zolles dick bedeckt ist; dann gibt man auf das Kalbfleisch dünne Scheiben von rohem Schinken, 2 oder 3 Lorberblätter, Majoran, Thymian, Basilicum, Muscatenblüthe und drey Nelken, setzt die bedeckte Casserolle auf ein gelindes Feuer, und läßt sie stehen, bis der Saft dem Fleische entquillt, dann wird das Feuer verstärkt. Ist das Fleisch schön braun, so füllt man es mit guter Rindsuppe an, schäumt und kocht diese eine Stunde, gibt noch so viel Wasser, in das man so viel Mehl rührt, bis die Suppe hinlänglich dick ist, hinzu, und seihet es, wenn es $\frac{1}{2}$ Stunde gesotten hat, ab. Diese Suppe läßt sich eine Woche aufbewahren.

109. Starke Fischbrühe.

Man schneidet 2 oder 3 Male, die vorher ausgeweidet und ausgewaschen wurden, in kleine Stücke und legt sie in eine Casserolle, bedeckt sie mit Wasser und gibt braun geröstete Brotrinde dazu, würzt es mit Muscatenblüthe, ganzen Pfeffer, Salbey einem Stück Citronenschale, 1 oder 2 Sardellen und einen Theelöffel voll Meerrettig. Dieß läßt man in der bedeckten Casserolle langsam kochen, gibt etwas Butter und Mehl dazu, und seihet es mit obigen durch.

110. Weiße Brühe zu Fricassée von Hühnern, Kaninchen, Fischen oder Gemüse.

Dazu wird man selten Fleisch bedürfen; Wasser, in welchem Hühner, Kalbfleisch oder Kaninchen gekocht wurden, ist hinlänglich. Man dämpft das Erwähnte mit etwas Wasser, gibt Citronenschalen, in Scheiben geschnittene Zwiebel, weiße Pfefferkörner, zerstoßene Muscatnuß, Petersilie und Salbey dazu. Dieß kocht man bis der Geschmack stark ist, seihet es dann ab, gibt etwas Salz, Rahm, Butter und Mehl dazu. Auch gibt man, wenn die Suppe vom Feuer weg ist, Citronensaft oder Eyerdotter hinzu; doch ist Rahm besser, denn er gerinnt nicht so leicht.

111. Brühe zum wilden Geflügel.

Man gibt zu einer Obertasse voll Tokayerwein eben so viel Bratenbrühe, ferner Schalotten, Pfeffer, Salz, und etwas Muscatenblüthe, läßt es 10 Minuten kochen, rührt dann Butter und Mehl daran, siedet es noch einmahl auf, und gießt es sodann über das Geflügel.

112. Brühe zu Karpfen oder gekochte Butter.

Man treibet $\frac{3}{4}$ Pfund Butter mit einem Kaffeelöffel voll Mehl ab, gießt ein wenig Wasser dazu, läßt die Butter zergehen, gießt ein Viertel von einem Seitel Rahm dazu und gibt ein halbes Pfund gehackte nicht gewaschene Sardellen und $1\frac{1}{2}$ Löffel voll indischer Soyn hinzu, wenn die Masse aufgekocht hat. Dann gibt man sie in den Suppentopf und gibt unter beständigem Umrühren, damit sie nicht zerrinne, $\frac{1}{4}$ Citrone hinein.

113. Brühe, für jedes Geflügel tauglich.

Man kocht etwas Bratenbrühe mit Pfeffer, Salz, dem Saft von einer Citrone, einer Orange und so vielem alten Wein, als der vierte Theil der Suppe beträgt, und gießt dieses in eine Schüssel.

115. Brühe zu kaltem Geflügel.

Man zerreibt 2 hart gesottene Eyerdotter, 1 Cardelle, 2 große Theelöffel voll Oehl, 3 mit Essig, 1 gehackte Schalotte, gestoßenen Cayenne-Pfeffer und einen Theelöffel voll Senf und seihet es durch. Statt der Schalotte kann man auch Schalottenessig nehmen.

115. Pilzbrühe zu Hühnern oder Kaninchen.

Man reibt ein Seitel gewaschener und zerpfückter junger Pilze mit Salz, damit man ihre zarte Haut abziehen könne. Dann gibt man sie mit Salz, Muscatenblüthe, einem Seitel Rahm und etwas Butter, mit Mehl durchknetet in einen Topf, kocht und rührt sie, bis die Suppe gut ist, und gießt sie um die Speise. Sind frische Pilze nicht zu haben, so nimmt man weiß eingemachte, nebst etwas Pilzpulver.

116. Weiße Citronenbrühe über gekochte Hühner.

Man schüttet die Schale einer Citrone mit etwas Citronenfrant und 10 weißen Pfefferkörnern in 1 Seitel süßen, dicken Rahm, kocht Alles, bis es nach Citronen riecht, seihet es dann durch und verdeckt es mit einem Viertel Butter, welche mit einem Theelöffel voll Mehl durchknetet ist, läßt es aufkochen, und gibt unter beständigem Umrühren den Saft einer Citrone daran.

117. Leberbrühe.

Man schüttet gehackte und gekochte Kaninchen- oder Hühnerleber in geschmolzene Butter mit Pfeffer, Salz und Peterfilie, und läßt sie aufkochen.

118. Eyerbrühe.

Man schüttet hart gekochte und klein geschnittene Eyer in geschmolzene Butter. Dieß kann man auch mit Citronen thun.

119. Zwiebelbrühe.

Man kocht abgezogene Zwiebeln mürbe, seihet das Wasser davon weg, und gibt sie gehackt in Butter, die mit Milch heiß wurde, läßt sie einmahl auffieden, und richtet sie über gekochte Kaninchen, Kephühner, Kalbfleisch oder gebratenes Schöpfensfleisch an. Doch macht sie eine mit Zwiebeln gekochte Möhre milder. Wenn die Brühe klar seyn soll, so gibt man die Zwiebeln in klare Fleischbrühe, und ungefähr halb so viel Essig dazu, und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde sieden.

120. Petersilienbrühe zu machen, wenn keine Petersilie zu haben ist.

Man kocht in ein Stück klaren Nesseltuches etwas gebundenen Petersiliensamen 10 Minuten im Wasser, schmelzt mit diesem Wasser Butter, und wirft gehackten Spinat dazu, damit es das Aussehen von Petersilien bekommt.

121. Grüne Brühe zu jungen Gänsen.

Man vermischt $\frac{1}{2}$ Seitel Sauerampfersaft mit 1 Glase weißen Wein und abgebrühten Stachelbeeren, gibt Zucker und Butter dazu, und kocht es auf.

122. Brotbrühe.

Man kocht eine in 4 Theile geschnittene große Zwiebel mit schwarzem Pfeffer und Milch, bis die Zwiebel zu Brey wird, seihet dann die Milch über geriebene Semmeln ab und bedeckt sie. Nach einer Stunde gibt man sie mit einem mit Mehl abgetriebenen Stück Butter in eine Casserolle, siedet es auf, und richtet es an.

123. Robertbrühe zu Fleischschnitten.

Man wirft zu einem braun gewordenen Stück Butter von der Größe eines Eies eine Handvoll gehackte Zwiebeln hinein, brätet selbe braun, ohne sie anzubrennen, gibt einen Eßlöffel voll Mehl dazu, schüttelt damit die Zwiebeln durch, und röstet sie noch etwas; dann gibt man 4 Löffel voll Bratenbrühe, Pfeffer und Salz dazu, läßt es 10 Minuten langsam kochen, schäumt das Fett weg, gibt einen Theelöffel voll Senf, einen Eßlöffel voll Essig und den Saft einer halben

Citronen dazu, siedet dieß auf, gießt es rings um die Fleischschnitten, die man gelbbraun braten und mit Petersilie und Citronen zieren muß.

124. Bertonbrühe zu kaltem oder warmem Rindfleisch.

Man gibt zu geriebenem Meerrettig Senf und gestoßenen weißen Zucker.

125. Brühe zu Fischpasteten.

Man kocht gleichviel weißen Wein, Essig, Austernsaft, Pilzgeist mit einer Sardelle, seihet es durch ein Sieb, dann durch einen Trichter in die Pastete.

Oder man kocht eine zerhackte Sardelle mit 3 Löffel Fleischbrühe, $\frac{1}{4}$ Seitel Rahm, Mehl und Butter.

126. Aepfelbrühe zu Gans- und gebratenem Schweinefleisch.

Man schüttet geschälte und zerschnittene Aepfel in ein steinernes Gefäß, und stellt es in einen Kochtopf mit Wasser auf den heißen Herd. Im letztern Falle muß man 1 oder 2 Eßlöffel voll Wasser daran gießen, daß sie nicht anbrennen. Sind sie gar, so gibt man, wenn man sie zu Brey zerrührt hat, etwas Butter und rohen Zucker dazu.

127. Johannisbeerbrühe zu Wildpret.

Man gibt zu 2 Loth getrockneten und in $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser einige Minuten gekochten Johannisbeeren, einen Theelöffel voll Brotrinden, 6 Nelken, 1 Glas ungarischen Wein und etwas Butter, dieß rührt man bis es fest ist.

128. Schinkenbrühe.

Man hackt das von einem beynaher zersottenen Schinken abgelöste Fleisch, gibt es mit drey Löffel Bratenbrühe in eine Casserolle, setzt es auf ein Feuer und rührt es immer herum. Hat es einige Zeit gekocht, so gibt man etwas Saturey, Basilicum, Majoran und Thymian dazu, Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Seitel Rindsuppe hinein, bedeckt und läßt es über gelindem Feuer dämpfen. Hat es von den Kräutern einen Geschmack angenommen, so seihet man es durch. Von dieser Brühe verbessert ein wenig alle andern Suppen.

129. Fischbrühe.

Man kocht in einem kleinen zinnernen Geschirre 1 Seitel guten Wein, $\frac{1}{2}$ Seitel Wollnußgeist, 12 Sardellen mit dem darunter befindlichen Saft mit $\frac{1}{4}$ Seitel Wallnußpöckel, die Schale und den Saft einer großen Citrone, etwas Cajenne-Pfeffer, 6 Loth geriebenen Meerrettig, etwas Muscatenblüthe und 6 Theelöffel voll Senf langsam, bis es den rohen Geschmack verliert, und füllt es dann in kleine Flaschen, die man fest verstopfen muß.

130. Fischbrühe ohne Butter.

Man läßt $\frac{1}{4}$ Seitel Essig und $\frac{1}{2}$ Seitel weiches Wasser mit 1 Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Handvoll Meerrettig, 4 zerstoßenen Nelken, Muscatenblüthe und $\frac{1}{2}$ Theelöffel schwarzen Pfeffer langsam kochen, zerhackt dieß, wenn die Zwiebel mürbe sind, mit 2 Sardellen, und läßt Alles mit 1 Löffel Wallnuß- oder Pilzgeist auf dem Feuer einige Minuten sieden. Während dem schlage man 3 Eyerdotter unter beständigem Rühren, damit sie nicht gerinnen, dazu. Diese Brühe darf nicht sieden, sondern nur dicklich werden.

131. Fischbrühe à la Craster.

Man gibt zu einer braunen Einbrenn aus einem Viertel Butter mit Mehl, 1 Pfund der besten Sardellen, die fein gehackt seyn müssen, gestoßene Muscatenblüthe, 10 Nelken, 10 schwarze Pfefferkörner und Pimente, einige kleine Zwiebeln, etwas Saturey, Basilicum, Thymian und Majoran, Petersilie und geschnittenen Meerrettig, gießt ein Seitel weißen Wein und $1\frac{1}{2}$ Seitel starke Bratenbrühe dazu, läßt dieß Alles 20. Minuten langsam kochen, seihet es durch, und ziehet es auf Flaschen. Beym Gebrauche gießt man davon etwas auf heiße Butter.

132. Austerbrühe.

Man gibt die Flüssigkeit, welche sich in den Austerschalen befindet, in ein Geschirr, und kocht es mit den Härten der Auster, Muscatenblüthe und Citronenschalen. Dieß seihet man durch, und gibt so viel Butter oder Rahm, als man zur Brühe braucht, dazu, und rührt diese Brühe beständig

über dem Feuer. Wenn die Butter 1 oder 2 Mahl aufgewallt ist, so nimmt man sie ab und läßt den Topf nahe bey dem Feuer, aber nicht darauf, damit die Austern nicht hart werden.

133. Hummerbrühe.

Manßsiehet zermalmten Kogen und 2 gehackte Sardellen, auf welche man 2 Eßlöffel Bratenbrühe gegeben hat, durch, und gibt es auf zergangene Butter, dann gibt man das Hummerfleisch dazu, läßt alles auffieden und träufle Citronensaft dazu.

134. Sardellenbrühe.

Man gibt 1 oder 2 ungewaschene gehackte Sardellen zu etwas Mehl, Butter und sehr wenig Wasser, rührt alles über dem Feuer bis es 1 oder 2 Mahl aufwallt. Wenn die Sardellen völlig zergangen sind, so ist die Brühe gut.

135. Essigbrühe zu kaltem Geflügel oder Fleisch.

Man hackt Münze, Petersilie, Schalotten und hartgesotene Eyerdotter, und vermischt sie mit Salz, Dehl und Essig.

136. Bratenbrühe, die sich eine Woche lang hält.

Man legt mageres in dünne Stücke zerschnittenes Rindfleisch ohne Butter in eine Bratpfanne, und setzt sie bedeckt auf das Feuer, läßt sie aber nicht anbrennen. Sie muß so lange auf dem Feuer bleiben, bis aller Saft, der aus dem Fleische quillt, fast verbraten ist, dann gießt man so viel Wasser, bis das Fleisch bedeckt ist, dazu, und läßt es verkochen, gibt dann wieder Wasser, Kräuter, Zwiebeln, Gewürz und etwas mageren Schinken dazu, läßt dieß sieden, bis es die gehörige Stärke hat, und verwahret es an einem kühlen Orte. Das Fett darf man nicht eher abnehmen, bis man die Brühe gebraucht.

187. Salmi von Champignons.

Wenn die Salmi zu Kephühnern oder Schnepfen gehört, so muß man 2 derselben spicken, und mit einem Glas Wein und eben so vieler guter Schü-Suppe auskochen. Wenn sie jung sind, so braucht man sie nur im Saft, sind sie alt, so müssen sie mürbe gekocht werden. Man legt sie dann aus dem

Sude, und deckt sie gut zu, in den Sud gibt man in Butter geröstete Semmelbröseln und eine Handvoll fein geschnittene Champignons. Dieß alles läßt man kurz einkochen und richtet es über die Schnepfen oder Kephühner an.

138. S a l m i.

Diese macht man von verschiedenem Feder-Wildpret, besonders von Kephühnern. Man bratet drey Kephühner ganz in Saft, schneidet sodann die Brust, auch die vordern und hintern Schenkel heraus, stoßt das übrige Gerippe und Beinwerk im Mörser fein zusammen und gibt in Schmalz gebackene Semmelschnitzeln dazu, dieß läßt man zusammen in rothen Weine aufkochen und schlägt es durch ein Sieb, damit das Beinwerk wegstömmt. Dieß ist sodann die Salmi. Soll selbe aber dicker seyn, so mischt man ausgestreifte Kälbermilch, ein wenig Leber, Zwiebel, Citronenschalen und etwas wohlriechende Kräuter, alles fein geschnitten, unter die Salmi. Macht man sie von Schnepfen, so mischt man auch Schnepfenkoth dazu, und würzt es mit Gewürznelken.

139. B e s c h a m e l l.

Man gibt in einem Viertel Butter, die in einem Tiegel zergangen ist, so viel Mundmehl, bis es einem Teige ähnlich wird, der aber nicht braun werden darf, sondern man läßt das Mehl anlaufen, bis es schäumt und gibt dann guten Rahm oder süße Milch dazu. Man kann aber dazu keine Quantität bestimmen, sondern man nimmt, was man beyläufig bedarf. Wenn man Auflauf oder Gebackenes machen will, soll es immer beynähe von der Dicke eines Brandteiges seyn, in andern Fällen muß man es öfters mit Milch sehr dünn machen und sehr lange kochen.

140. Weiße Sali zum Aufbewahren, welche man bey großen Tafeln braucht.

Man nimmt ein Stück Butter in eine Casserolle, gibt vom Geflügel Magen oder Flügel, auch Kalbsknochen dazu, läßt sie in Butter anlaufen, aber nicht anlegen, gibt dann ein Paar Löffel schönes Mehl hinein, rührt es damit etliche Mahle um, und füllet die Casserolle mit guter Fleischbrühe auf, gibt auch

ein Paar Stück Petersilienwurzeln, Sellerie und Pastinak, einen ganzen Zwiebel mit ein Paar Nelken besteckt, dazu, und läßt es zusammen, selbes beständig umrührend, kurz einkochen. Dann seihet man es durch ein Haarsieb, stellt es an einen kühlen Ort, und hebt es zum ferneren Gebrauch auf.

141. Krebsbutter.

Man löst von 24 gesottenen Krebsen die Schweife aus, nimmt die Galle weg, auch die Bäuche davon und stößt bloß die Schalen und Scheren, und später ein halb Pfund Butter darunter, fein zusammen. Ist dieß eine Weile geschehen, so stellt man selbes auf die Gluth, spritzt ein wenig kaltes Wasser daran und bratet es gut aus; dann seihet man die Butter durch ein in kaltes Wasser getauchtes Tuch, und drückt sie gut aus.

142. Champignons = Soß.

Man höhlt das Innere 6 bis 7 schöner, geschälter Champignons aus, und dünstet das übrige, welches blätterweise geschnitten wird, mit etwas klein gehackter grüner Petersilie in Butter, staubt etwas Mehl dazu, und gibt, wenn selbes genug verdünstet hat, einen Schöpflöffel gute Brühe dazu, zulezt noch 3 bis 4 Löffel Milchrahm, und siedet es ein wenig auf.

143. Italienische Soß.

Man schneidet von 3 hartgesottene Eiern das Weiße fein zusammen, dieß kocht man mit 3 frischen Sardellen oder einem Häring, welche vorher von Salz gereinigt und gewaschen werden müssen, und die man in Würfel geschnitten hat; treibt die harten Eyerdotter mit feinem Dehl gut ab, gibt 2 Eßlöffel klein geschnittenen Schnittlauch nebst obigem dazu, verdünnt es mit weißem Essig und mengt alles durcheinander.

144. Kapern = Soß.

Man läßt ein Paar Löffel Mehl in Butter oder Rindschmalz auf der Gluth gelblich werden, gibt ein wenig klein geschnittene Zwiebel dazu, läßt sie etwas anlaufen, und gießt dann ein Seitel Milchrahm mit 4 Loth Kapern daran. Soll diese Soß über gebratenem Hasen- oder Kalbschlegel gegeben werden, so mengt man die Soß von dem Gebratenen oder

Gedünsteten dazu, verkocht es gut, und gibt sie beyrn Anrichten darüber. Man säuert sie auch mit Limoniensafft, und gibt nach Belieben Pfeffer oder Limonienschalen dazu.

145. Mandel = Kren.

Man rührt ein Seitel guten Milchrahm mit einem kleinen Löffel voll Mehl gut ab, gibt einen kleinen Schöpflöffel voll Brühe dazu, stößt eine Handvoll geschwellte Mandeln klein, und gibt sie mit einem Stück Zucker in die Soß, und zulezt etwas geriebenen Kren dazu.

146. Paradies = Aepfel = Soß.

Man legt die rein gewaschenen und in Spalten geschnittenen Paradies = Aepfel sammt einem Stück Butter in eine Casserolle und läßt sie auf starker Gluth ganz weich dünsten, staubt dann ein Paar Löffel voll Mehl dazu, läßt es abermahls dünsten, gießt einen Löffel voll Brühe, ein halbes Seitel weißen Wein und ein Stückchen Butter dazu, und läßt alles zusammen gut verkochen. Vor dem Anrichten schlägt man es durch ein Sieb, und gibt es mit Rindfleisch zur Tafel.

147. Sauerampfer = Soß.

Man schneidet zwey starke Handvoll gepuzten und gewaschenen Sauerampfer klein zusammen, gibt ein Stückchen Butter in eine Casserolle, läßt sie warm werden, gibt den Sauerampfer dazu, dünstet sie, staubt einen Löffel voll Mehl dazu, dünstet es wieder, gibt sodann so viel Brühe dazu, bis es die rechte Dicke erhält, gießt zulezt noch 3 Löffel Milchrahm dazu, und läßt es mitsammen noch ein wenig auffieden.

148. Kalte Eyerdotter = Soß.

Für 6 Personen siedet man 6 Eyer hart, löst die Dotter heraus, rührt sie in einer Schale mit Essig fein ab, gibt Salz und ein wenig Provencer = Dehl dazu, auch kann man klein geschnittenen Schnittlauch dazu geben.

149. Gurken = Soß.

Man schneidet eingemachte Gurken wie geschnittene Nudeln, gibt sie in eine Casserolle, schüttet ein wenig Essig von

den Gurken und Rindsuppe dazu, läßt es eine halbe Stunde gut dünsten; dann rührt man die Soß mit einer guten But-
tereinbrenn schön klar ab, gibt ein wenig Rahm, Pfeffer,
Saffran und Salz dazu, läßt es noch ein wenig aufsieden,
und gibt sie dann in die Schale.

150. Ribisel=Soß (Johannisbeeren=).

Man läßt 1 Seitel Dfner mit einem halben Seitel Wasser
bey der Gluth heiß werden, und in einer Casserolle ein Stück-
chen Butter zergehen, gibt 4 Eßlöffel fein geriebene Semmel-
bröseln hinein, läßt sie ein wenig rösten, schüttet den Wein
dazu, siedet es eine halbe Stunde gut, gibt 2 oder 3 Löffel
rothe Ribisel, ein wenig Zucker, 3 oder 4 gestoßene Gewürz-
nelken dazu, und setzt sie mit einem Hirschziemer oder schwar-
zen Wildpret auf.

151. Hetschenpetschen=Soß (Hagebutten=).

Bereitet man auf die nähmliche Art wie Ribisel=Soß.
Man nimmt auch bey beyden statt der Semmelbröseln Mehl.

152. Kalter Kren.

Man löset von 3 oder 4 hart gefotenen Eiern die Dot-
ter aus, gibt geriebenen Kren dazu, rührt es mit Himbeer-
essig schön klar ab, und gibt Salz, ein wenig gestoßenen Zu-
cker und ein wenig fein geschnittenen Schnittlauch dazu.

153. Pilzen=Soß.

Man läßt in einer Casserolle ein Stückchen Butter zerge-
hen, gibt entweder Pilze oder Täublinge dazu, wie auch
klein geschnittenes Petersilienkräutel, läßt es dünsten, bis alles
schön mürbe ist, gibt 1 oder 2 Löffel Mehl dazu, röstet es eine
Weile, gibt so viel Rindsuppe dazu, bis es die rechte Dicke
erhält, gießt auch nach Belieben ein wenig Rahm dazu, und
richtet sie in eine Schale zum Rindfleisch an.

154. Schalotten=Soß zum Rindfleisch.

Man läßt kleine geschnittene Schalotten in Butter an-
laufen, staubt etwas Mehl daran, röstet es noch ein wenig,
schüttet gute Rindsuppe und Rahm daran, damit die Soß

die gehörige Dicke bekommt, und gibt sie in einer Schale zum Rindfleisch.

155. Semmelkren.

Man schneidet die abgerändete Semmel klein gewürfelt, gibt sie in einen Topf, schüttet gute Rindsuppe dazu, kocht es wie ein Panabel schön klar, reibt so viel Kren, als nöthig dazu, gibt Milchrahm, ein wenig Saffran, Salz, ein Stückchen Butter daran, rührt alles gut durcheinander, und läßt es noch ein wenig aufsieden.

156. Grüne Soß.

Man schneidet eine Handvoll Körbelkraut und eben so viel Petersilienkräutel klein zusammen, nimmt ein Eyer groß Butter in einen Mörsel, stoßt die darin geschnittenen Kräuter wohl durch einander, und gibt zwey Kochlöffel voll Mehl dazu, daß es wie ein Teig wird, den man sodann in eine Casserolle schüttet, und mit guter Rindsuppe und etwas Rahm, ein Paar Mahl aufkochen läßt. Diese Soß gibt man auch zu Kälbernen Schnitzeln und Carbonaden.

157. Kalte grüne Soß.

Man löst von 3 gewaschenen Sardellen die Gräthen weg, gibt 3 hart gefottene Eyerdotter und ein Stückchen im Wasser geweichte Semmelschmollen dazu, stoßt dieß fein zusammen, gibt es in eine Schale, gießt Bertramessig und Provencer. Oehl dazu, stoßt eine Handvoll Sauerampfer, etwas Spinat, ein wenig Bertram und ein wenig Basilicum klein zusammen, drückt den Saft durch ein Tuch in die Soß, salzt sie, und gibt ein wenig Zucker dazu.

158. Klare Soß, die man zu Verschiedenem gebrauchen kann.

Man schneidet in eine Casserolle rinderneß Mark, Zwiebeln mit Gewürznelken besteckt, etwas Basilicum, Bertram, Lorberblätter, ein Kälberschnitzel, vom Geflügelwerk die Kragen, Maagen und andere gute Beine, etwas Schinken, läßt es eingehen, bis es lichtbraun wird, schüttet Suppe und ein wenig guten Wein dazu, seihet es, wenn es langsam gefotten hat,

durch ein Sieb, setzt es noch einmahl zum Feuer, gibt die Klar von einem Ey dazu, damit die Soff recht klar wird, seihet sie durch ein Tuch, und braucht sie nach Belieben.

159. Rothe Rüben = Soff.

Man säuert eine gute Butter = Soff ein wenig mit Weinessig, gibt länglicht geschnittene eingemachte rothe Rüben, ein wenig Milchrahm und ein wenig gestoßenen Pfeffer dazu, und richtet sie an.

160. Schwarze Brot = Soff.

Man gibt dünn geschnittenes Hausbrot in ein Stückchen zerlassene Butter, röstet es bis es schön bräunlich wird, schütet gute Rindsuppe dazu, siedet es, würzt es mit ein wenig Pfeffer, seihet sie durch ein Sieb, und gibt sie zum Rindfleisch auf die Tafel.

161. Soff zu jungen Hühnern.

Man stoßt im Wasser geweichte und ausgedrückte Semmelschmollen mit 2 oder 3 hartgefotenen Eyerdottern fein zusammen, seihet es durch ein Sieb, gibt das Durchgeseihete in ein Stück zerlassene Butter und läßt es anlaufen; gibt dann Suppe und etwas Muscatenblüthe, ein wenig Limoniensafft dazu, und ist die Soff zu dick, so verdünnet man sie durch Rindbrühe. Auch zu gedünsteten Hühnern wird diese Soff gegeben.

162. Braune Zwiebel = Soff.

Man läßt einen Kochlöffel voll gestoßenen Zucker in einem Stückchen Butter braun werden und geschnittene Zwiebel darin anlaufen, gibt noch etwas Butter dazu, staubt 2 Löffel voll Mehl daran, damit sie die gehörige Dicke bekömmt, dann ein wenig Limoniensafft und Zucker nach Belieben. Diese Soff wird zum Rindfleisch, oder zum schwarzen Wildpret gegeben.

163. Hopfen = Soff.

Man nimmt im Frühjahre die Stängel vom jungen Hopfen, wenn noch kein Laub daran ist, siedet sie im Salzwasser, rührt 2 Löffel voll Mehl in ein Stückchen zergangener Butter, röstet darin ein wenig klein geschnittenes Petersilienkräutel,

bis es semmelfarb ist, gibt Rindsuppe und Rahm dazu, damit es die gehörige Dicke erlangt, den Hopfen hinein, läßt es gut aufsieden, und gibt es zum Rindfleisch.

164. Soß auf englische Art.

Man treibt ein gutes Stück Butter mit einem kleinen Löffel voll Mehl, klein gehackten Schalotten, grüner Petersilie, einigen zerhackten Kapern und Sardellen ab, und rührt es in einer über die Gluth gestellten Casserolle zu einer dicklichen Brühe, dann gibt man einige klein geschnittene Eyerdotter entweder in die Soß, oder streuet sie beym Anrichten darüber.

165. Soß auf holländische Art.

Man mischt $\frac{1}{2}$ Viertel Butter, etwas Mehl, $\frac{1}{2}$ Seitel Wein, etwas mehr Wasser, 2 Loth Zucker, von einer halbe Limonen den Saft, und ein wenig Muscatnuß in einer Casserolle gut durch einander, kocht sie einige Mahle auf, und gießt die Soß mit ein Paar in Wasser klar gerührten Eyerdottern ab.

166. Soß auf spanische Art.

Man läßt 5 bis 6 mit einem Stückchen Butter klein gehackte Sardellen, nebst eben solchen Schalotten, ein wenig fein geschnittenen Schinken und etwas feinem Tafelöhl in einer Casserolle etwas dünsten, streuet ein wenig Mehl darüber, bräunet auch dieses, gießt gute Rindsuppe darauf, und läßt es stark durchkochen; dann seihet man es durch ein Haarsieb, gibt ein wenig weißen Wein mit Maurachen oder Champignons dazu, und läßt es noch einmahl durchsieden.

167. Königlische Soß.

Man kocht in Butter gedämpfte Petersilie, Schalotten, Champignons, Trüffeln, einige Zehen Knoblauch, etwas fein gehackten Schinken oder magern Speck, Lorberblätter und Zwiebelscheiben, wenn man sie verhältnißmäßig mit Rindsuppe begossen hat, ein, treibt dieß durch ein Haarsieb, salzt die mit Eyerdottern dicklicht gemachte Soß, gibt Pinien und gebrühte Distazien hinein, und richtet sie über Fleisch an.

168. Piquante=Soß.

Man gießt zu, in zerlassener Butter recht hochgelb gerösteten Semmelbröseln, gute Suppe, ¼ Seitel Wein und ein Paar Löffel voll Essig, würzt es mit Gewürznelken und sehr wenig Ingwer und Pfeffer, schneidet Limonien Scheiben daran, drückt noch etwas Saft dazu, und nimmt so viel Zucker, daß die Süße der Säure gleich kömmt. Dieß siedet man auf, und gibt eine beliebige Anzahl ausgestochene Austern dazu, dann siedet man das Rindfleisch mit der Soß selbst auf, damit es denselben Geschmack erhält, und richtet es mit derselben an.

169. Sardellen=Soß.

Man schneidet 3 oder 4 gepuzte Sardellen, wovon man die Geräthen gelöst hat, klein zusammen, gibt die Sardellen in zerschlichene Butter, rührt 2 oder 3 Löffel voll Mehl dazu, dünstet sie ein wenig, gießt gute Rindsuppe und ein wenig Milchrahm dazu, würzt sie mit ein wenig Saffran und Salz, siedet sie ein Paar Mahl auf, und gibt sie in einer Schale zur Tafel.

170. Kalte Sardellen=Soß.

Man löset die Dotter von 4 hartgesottenen Eiern aus, und stoßt sie in einem Mörser mit 3 Sardellen, die man zuvor gepuzt und entgräthet hat, klein zusammen, rührt sie in einer Schale mit gutem Vertrameßig klar ab, daß sie die Dicke einer Butter=Soß erhält, und gibt ein wenig Salz und klein geschnittenen Schnittlauch dazu.

171. Butter=Soß.

Man treibt ein Stückchen Butter mit ein Paar Löffeln Mundmehl ab, gibt gute Fleischsuppe darüber, und läßt sie unter beständigem Umrühren auf der Gluth aufkochen. Die Soß muß aber ganz weiß bleiben. Man braucht sie zu Verschiedenen, wie gezeigt werden wird.

172. Weiße Soß.

Man rühre ein Stück mit einem Löffel voll Mehl, zwey gehackten Sardellen, 4 Eyerdottern und feinen Gewürzkräutern gut durchknetete Butter über dem Feuer mit Fleischbrühe,

Wein und Essig zu einer dicklichen Soß ab. Hat sie gekocht, so gibt man hartgefottene und zerdrückte Eyerdotter mit Limoniensaft dazu, und läßt sie nochmahl auffieden.

III. Vom Fleische überhaupt.

Vorerinnerung.

Frischgeschlachtetes Fleisch muß erst die thierische Wärme und den rauchenden Dampf verlieren, und nicht eher an's Feuer gesetzt werden, bis es hinreichend mortificirt ist, es bleibt sonst zähe, hart und schwer verdaulich. Die Zeit, wie lange eine Fleischart mortificiren, d. i. hängen oder liegen muß, ehe es schmackhaft zubereitet und ohne üble Folgen genossen werden kann, beruht auf dem Grad der Laugenhaftigkeit oder der Neigung, die es zur faulen Gährung hat, und auf verschiedenen äußeren Umständen, wodurch diese beschleunigt werden kann.

Das Fleisch muß hängen oder mortificirt werden,
im Sommer im Winter.

| | | |
|------------------------------|--------|---------|
| Hirsch- oder Rothwildpret | 4 Tage | 8 Tage. |
| Schweiwildpret | 6 — | 10 — |
| Hasen und Kaninchen | 3 — | 6 — |
| Fasan und Berghühner | 4 — | 10 — |
| Auerhahne und Hühner | 6 — | 14 — |
| Kephühner | 2 — | 6 — |
| Rind- und Schweinfl Fleisch | 3 — | 6 — |
| Hammel- oder Schöpsenfleisch | 2 — | 3 — |
| Kalb- und Lammfleisch | 2 — | 4 — |
| Truthühner und Gänse | 4 — | 8 — |
| Alte Hühner und Lenten | 3 — | 6 — |
| Kapaunen | 3 — | 6 — |
| Junge Hühner und Tauben | 2 — | 4 — |
| Schnepfen und deren Arten | 2 — | 5 — |
| Kleine Vögel | 1-2 — | 2-4 — |

Diese Tabelle kann aber nicht in jedem Klima und in jeder

Witterung gelten, denn je heißer der Erdstrich oder die Witterung ist: um so weniger hält sich das Fleisch, und um so eher muß es genossen werden. Im Sommer bey schwülen Tagen oder bey Gewitterluft ist oft ein Tag, ja oft nur ein halber hinreichend, das Fleisch faul und dadurch ungesund zu machen. In kalten Ländern oder bey strenger Winterkälte kann das Fleisch länger hängen oder liegen und später ohne Nachtheil gespeist werden.

173. Beefsteak's.

Man schneidet aus einem Schwanzstückel von Rindfleisch, das einige Tage aufgehängt war, fingerdicke Scheiben, und bratet sie auf dem Roste über hellem Feuer von Holzkohlen, indem man sie mit einer Zange oder Fischkelle, nicht aber mit der Gabel, öfters umwendet, einige Minuten. Dann legt man auf eine heißgemachte Schüssel fein gehackte Schalotten, die gleich, als sie vom Feuer weglamen, mit Salz und Pfeffer bestreuten Fleischschnitten, und zwischen diese kleine Stückchen Butter. Dann trägt man sie schnell auf, denn dieß Gericht muß heiß, wie es vom Feuer kommt, genossen werden.

174. Beefsteak's mit Austern-Sopß.

Man gießt die den Austern eigene Flüssigkeit von ihnen ab, seihet sie durch; wäscht die Austern im kalten Wasser sehr rein, während man die Flüssigkeit mit Muscatenblüthe, Citronenschalen, Rahm und Butter, in welche man etwas Mehl gegeben hat, unter beständigem Umrühren einmahl aufsiebet. In dem Augenblicke des Anrichtens gießt man die Austern-Sopß auf ein gut gebratenes und gewürztes Beefsteak's.

175. Ein anderes Beefsteak's.

Man kehrt die mit einem Kollholze geklopfen Fleischschnitten in Mehl und Gewürz um, und bratet sie mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln hellbraun, gibt sie in einen Topf und gießt so viel siedendes Wasser darüber, als zur Sopß nöthig ist, dämpfet sie eine halbe Stunde und richtet sie an.

176. Italienisches Beefsteak's.

Man schneidet eine breite Schnitte aus einem Schwan-

zelstücke, das einige Zeit gehangen hat, klopft es, würzt es mit Pfeffer, Salz und Zwiebeln, legt es ohne Wasser in ein eisernes Geschirr das gut bedeckt ist, und gibt ihm eine starke Hitze beym Feuer, ohne es jedoch anzubrennen. In 2 oder 3 Stunden, wo es völlig mürbe ist, wird es in der eigenen Brühe aufgetragen.

177. Rindfleischschnitte.

Man theilt dünne Schnitten aus einem Schwanzel in drey Zoll lange Stücke, klopft sie mit einem Messerrücken und kehrt sie in Mehl um. Man bratet sie schnell zwey Minuten in Butter, legt sie dann in einen kleinen Topf, gibt eine halbe Maß Bratenbrühe darauf, etwas Butter mit Mehl, würzt es sehr wenig mit Pfeffer und Salz, gibt so fein als möglich gehackte Schalotten, eine halbe Wallnuß, 4 kleine eingemachte Gurken und einen Theelöffel voll gehackte Kapern dazu. Dieß dämpft man nur, und trägt es in einer heißen, bedeckten Schüssel auf.

178. Schfengäumen.

Man kocht sie einige Stunden im Wasser, bis sich die Haut ablöset, schneidet die Gäumen dann in Scheiben, und dämpft sie in einer starken Fleischbrühe so viel als möglich. Vor dem Auftragen salzt man sie, gibt Cayenne-Pfeffer dazu. Ist die Brühe zu klar, so brennt man sie ein.

Soll der Gaumen weiß bleiben, so koche man ihn in Milch, dämpfe ihn in einer Fricasse-Brühe und füge Rahm, Butter, Mehl, Champignonpulver und gestoßene Muscatenblüthe dazu.

179. Rindfleischkuchen, ein Seitengericht des Fleisches.

Man hackt halb gefotenes Rindfleisch mit etwas fettem Schinken oder Speck; würzt es mit Pfeffer, etwas Schalotten oder Knoblauch, vermengt alles wohl, macht Kuchen daraus, die drey Zoll lang und halb so breit und dick sind, bratet sie hellbraun, und trägt sie in einer guten dicklichten Brühe auf.

180. Rindfleisch einzumachen.

Man läßt 2 Pfund mageres, mit Salpeter geriebenes Rindfleisch eine Nacht liegen; salzet es dann mit gewöhnlichem Salze und läßt es vier Tage, in einem kleinen mit Was-

ser angefüllten Topf stehen. Hernach würzt man es, mit einem Tuche abgetrocknet, mit schwarzen Pfeffer, legt es in eine kleine Pfanne, die es faßt, bedeckt es mit grobem Teig und backt es, ohne etwas Flüssiges daran zu thun, 5 Stunden in einem kühlen Ofen. Wenn es kalt ist, löset man die Sehnen oder das Fett weg, hackt das Fleisch sehr fein, mit einem Viertel Butter, der gewärmt ist, und so viel Brühe, als man braucht, um daraus einen Teig zu machen, legt diesen in ganz kleine Töpfe und bedeckt ihn mit geschmolzener Butter.

181. Eine andere Art.

Man hackt gekochtes oder gebratenes Rindfleisch mit Pfeffer, Salz, Nelken, Muscatnuß und warmer Butter. Es ist eben so gut, als auf obige Art, hat aber keine so schöne Farbe.

182. Das Innere eines kalten Lendenstückes zuzurichten.

Man nimmt alles Fleisch und Fett heraus, schneidet es in fingerdicke Stücke von 2 Zoll Länge, bestreuet sie mit Mehl und bratet sie in Butter braun, trocknet die Butter vom Fleische weg, und rührt das Fleisch in einer starken, mit Pfeffer, Salz, Sardellen und Schalotten gewürzten Brühe um, läßt es aber nicht siedend werden. Bevor man es anrichtet, gießt man zwey Eßlöffel voll Essig daran.

183. Fricasse von kaltem Rindfleisch.

Man schneidet das Fleisch in dünne Spalten, hackt eine Handvoll Petersilie fein, schneidet eine Zwiebel auf 4 Theile und gibt dieß in eine Pfanne mit einem Stück Butter und etwas starker Fleischbrühe; würzt es mit Salz und Pfeffer, und kocht es eine Viertelstunde gelinde, rührt dann 2 Eyerdotter, ein Glas weißen Wein und ein Eßlöffel voll Essig daran, rührt es geschwind herum, reibt die Schüssel mit Schalotten und schüttet die Fricasse darauf.

184. Olivenrindfleisch.

Man legt einen Teig von Brotrinden, Schalotten, etwas Nierenfett, Pfeffer und Salz auf geschnittene Scheiben von Fleisch, die $\frac{1}{2}$ Zoll dick und 4 Zoll ins Gevierte sind, rollt sie auf, macht sie mit einem hölzernen Spießchen fest, gibt sie

mit einer Brühe von Rindknochen in eine Casserolle, 1 oder 2 Eßlöffel voll Wasser dazu, und dämpft sie bis sie mürbe sind. Auch kann man dazu frisches Fleisch nehmen.

185. Dasselbe Gericht auf andere Art.

Man gibt etwas Bratenbrühe zu gesottenem Rind- oder Hammelfleisch mit Zwiebeln, Pfeffer und Salz, füllt es in Jacobsmuscheln, daß sie aber die Hälfte voll werden, und gibt einen Brey von Erdäpfeln und Rahm darauf, legt oben auf etwas Butter, und läßt es am Feuer oder im Ofen braun werden.

186. Rindfleisch à la Vingrette.

Man schneidet eine 3 Zoll dicke Scheibe von halb gesottenem Rindfleisch und ein wenig Fett dazu, dämpft es in einem halben Seitel Wasser, 1 Glas weißen Wein, gibt Saturei, Basilicum, Majoran und Thymian, 1 Zwiebel und 1 Lorberblatt dazu, würzt es mit 3 gestoßenen Nelken und Pfeffer, bis die Brühe beynahе verkocht ist, und kehrt es einmahl um. Man trägt es kalt auf. Die Brühe wird durchgeseiht, und etwas Essig dazu gegeben.

187. Rundstück von Rindfleisch.

Man muß es gut salzen und mit der Pöckelbrühe 8 oder 10 Tage befeuchten, aber den Knochen bevor herausnehmen, und durch Aufspeilen und Zusammenbinden ihm die runde Gestalt geben. Man kann es auch mit Petersilie füllen, dann muß man aber Löcher machen, und die gröblich geschnittene Petersilie fest hineinstopfen. Wenn es siedet, muß es fleißig geschäumt, und dabey in gelindem Kochen erhalten werden.

188. Aufgerolltes, einem Hasen gleichendes Rindfleisch.

Man beißt das Innere einer großen Keule mit einem Glase weißen Wein und einem Glase Essig 48 Stunden lang, bereitet dann eine gute Fülle, gibt sie hinein und bindet es fest zusammen. Nun bratet man es an einem Spieße und befeuchtet es mit einem Glase weißen Wein und eben so viel Essig. Man trägt es in einer starken Brühe auf, und gibt in besonderen Schalen Johannisbeersaft und geschmolzene But-

ter dazu. Wenn man es spickt, so erhält es ein besseres Aussehen und einen besseren Geschmack.

189. Das Pöckeln und Kochen der Rindszungen.

Man schneidet von den Zungen die Wurzeln ab, läßt aber noch das Drüsenartige und das Fett dr an, streuet etwas Salz darauf, und trocknet sie am andern Tage ab. Dann nimmt man auf jede Zunge einen großen Eßlöffel voll Salz, eben so viel rohen Zucker und ungefähr halb so viel Salpeter, mischt dieß, und reibt die Zungen durch eine Woche täglich damit, gibt dann noch einen gehäuften Eßlöffel voll Salz dazu. So werden sie nach 14 Tagen gut, kehrt man sie aber täglich nur in der Pöckelbrühe um, so dauert es 4 bis 5 Wochen. Dann kann man die Zungen räuchern oder trocknen, je nachdem man will, man bindet ein Kartenblatt daran, auf welchem das Datum steht. Will man sie essen, so müssen sie durch 5 Stunden mürbe gekocht werden; werden sie eher weich, so kann man sie leicht heiß erhalten. Je älter sie aber sind, desto länger müssen sie kochen. Sind sie hart, so wäsbert man sie drey oder vier Stunden ein.

190. Eine andere Art.

Man reiniget die Zungen auf dieselbe Art, wie oben gezeigt. Dann nimmt man zu 2 Zungen 2 Loth Salpeter und 2 Loth feines Salz, und reibt sie wohl damit. Nach 2 Tage, dieses Verfahrens bedeckt man sie mit Salz, kehrt sie während 3 Wochen täglich um, trocknet sie endlich ab, reibt Kleye darüber und räuchert sie. Nach beyläufig 10 Tagen kann man sie essen. Man muß sie an einen kühlen Ort aufbewahren.

191. Englischer Lungenbraten.

Man löset von einem Lungenbraten die Haut und Flecken weg, wäscht das Fleisch, salzt es ein wenig, macht eine Beize aus ein wenig Wein, Essig und Wasser, Lorberblättern, Limonienschalen, Rosmarin, einem Paar mit Nelken besteckten Zwiebelhappeln, siedet sie, gießt sie siedend über den Lungenbraten, gibt Pfeffer dazu, läßt es damit über Nacht stehen, setzt es den andern Tag auf die Gluth, dünstet es schön mürbe, gibt die Hälfte von Kapern um 3 Kreuzer auf ein Bret,

hackt sie mit einer halben Limonie, einem Paar gewaschenen und von den Gräthen gelösten Sardellen, gibt ein Stückchen Speck, ein wenig grünen Petersilie, ein Stückchen geweichte Semmel, ein Zwiebelhappel aus der obigen Beize, hackt alles dieß recht klein zusammen, legt es, wenn es in Butter angelauten ist, zu dem Fleisch, gibt ein halbes Seitel Milchrahm, ein wenig Butter, Pfeffer, Nelken und Muscatenblüthe dazu, dünstet es ein wenig, richtet den Lungenbraten auf eine Schüssel, gibt die Soff mit etlichen Limonienschalen und Kapern darüber und schöpft das Fett ab.

192. Geflochtener Lungenbraten.

Man flechtet 3 oder 4 aus einem schönen Lungenbraten geschnittene Theile wie einen Zopf, salzt sie gut ein, gibt sie in eine Casserolle mit Speck, Kräutern und Gewürz, Zwiebel, Knoblauch und den gewöhnlichen Wurzeln, gießt Rindsuppe und Essig dazu, läßt sie mürbe dünsten, streuet ein wenig Mehl darüber, und dünstet sie nochmahls, gießt wieder Rindsuppe und ein wenig Milchrahm daran, gibt ein wenig klein geschnittene Sardellen oder Kapern dazu, und setzt sie in einer Schüssel auf die Tafel.

193. Gebratener Lungenbraten.

Man schneidet von dem Lungenbraten die Knochen und das Fett weg, reibt das Fleisch mit Salz und Beizkräuteln gut ein, läßt es eine Weile im Salze stehen, spickt es mit Speck, gibt es in eine Casserolle, schüttet ein wenig Essig und Wasser dazu, bedeckt es mit einem mit Butter bestrichenen Papier, läßt es 3 Stunden so braten, daß es immer Saft behält, und schüttet, wenn es gebraten hat, den Saft herab, röstet einen Löffel voll Mehl, zwey Löffel voll Brotbröseln von der Rinde auf das Fleisch, schüttet den Saft darüber, und ist er zu dick, ein wenig Rindsuppe, 2 oder 3 Löffel voll Rahm, länglicht geschnittene Limonienschalen, richtet die Soff in eine Schale, und den Lungenbraten in eine Schüssel.

194. Braunes Rindfleisch.

Man siedet das Rindfleisch frisch ab, bis es weich ist, läßt in einer Casserolle ein Stückchen Zucker mit ein wenig Wein so lange sieden, bis er kastanienbraun ist, trocknet dann das

Fleisch gut ab, legt es in Zucker, dreht es öfters um, damit es auf jeder Seite eine Farbe erhält, gibt ein wenig Rindsuppe daran, ein wenig in Mehl gewalzene Butter, ein wenig geschnittene Limonienschalen und etwas Weinbeersaft, läßt diese Soff eingehen, richtet das Fleisch in eine Schüssel, und seihet die Soff durch ein Sieb darüber.

195. Holländisches Rindfleisch.

Man klopft und salzt einen dünnen Rostbraten gut, formirt ihn wie die Carbonaden, schneidet Sauerampfer oder 4 Sardellen klein zusammen, gibt es in ein Stückchen zerschlichener Butter, läßt es anlaufen, staubt ein wenig Mehl daran, schüttet etwas Rahm dazu, läßt es einmahl auffieden, schmiert das Fleisch damit, besäet es mit Semmelbröseln, bratet es auf dem Rost, und begießt es öfters mit Butter, ist es gebraten, so gibt man es in eine Schüssel, und den übrigen Saft darüber.

196. Rindfleisch auf wälsche Art.

Man klopft ein Stück Rindfleisch gut, daß es mürbe wird, salzt es gut ein, spickt es mit Speck und Knoblauch, gibt es in eine Casserolle, 1 Seitel Wein, ein wenig Essig und Wasser, Zwiebeln, Limonienschalen, Ruttelkraut, Basilicum, Ingwer, ein Paar Gewürznelken, Rosmarin dazu, setzt es auf die Gluth, bedeckt es, daß kein Dunst heraus kömmt, und sorgt, daß es nicht anbrennt. Ist das Fleisch mürbe, und die Soff hübsch eingedünstet, so gibt man es auf eine Schüssel, nimmt das Fett weg, und seihet die Soff darüber.

197. Rostbraten.

Man klopft ein schönes Stück Rind recht gut, salzt es ein, säet ein wenig Pfeffer darüber, gibt das Fleisch mit ein wenig klein geschnittenen Speck, Zwiebelhappel und Knoblauch in eine Casserolle, bratet es über einer starken Gluth, daß es auf einer jeden Seite eine Farbe bekömmt, gibt es auf eine Schüssel, den Saft darüber, und trägt es auf die Tafel.

198. Ein anderer Rostbraten.

Man salzt gute, geklopfte Rostbraten, gibt ein wenig

Pfeffer darüber, läßt sie eine Weile in Salz liegen, dann in einer bedeckten Rein auf der Gluth dünsten, bis sie eine Farbe bekommen; begießt sie dann mit ein wenig Essig, läßt sie nochmahls dünsten bis sie mürbe werden, nimmt 2 Zwiebelhappel und 2 Zehen Knoblauch, schneidet sie klein, und gibt sie dazu. Sind es 6 Kostbraten, so staubt man 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, läßt sie noch eine Weile dünsten, gibt Rindsuppe daran, daß es die gehörige Dicke bekommt, Limonien-schalen darauf, und setzt sie auf.

199. Gefüllter Kostbraten.

Man salzt $2\frac{1}{2}$ Pfund geklopften Kostbraten gut ein, hackt als Fülle ein halbes Pfund gehäuteten Kostbraten klein, mischt klein geschnittene grüne Petersilie und geschnittene Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch und geschnittene Limonien-schalen dazu, salzt es, rührt es mit Milchrahm ab, daß es sich gut streichen läßt; bestreicht ein Stück Kostbraten, legt den andern Theil darauf, speilt es in 4 Theile, belegt eine Casserolle mit gelben Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, Kuttelkraut, Lorberblättern, allerley gestoßenem Gewürz, gibt den Kostbraten darauf, halb Essig, halb Wasser daran, legt ihn, wenn er weich gedünstet ist, heraus, macht die Soß schön braun, staubt 3 Kochlöffel voll Mehl daran, dünstet es noch ein wenig, siedet es dann mit anderthalb Schöpflöffel voll Rindsuppe, seihet es über den Kostbraten, und siedet es noch einmahl.

200. Gespickte Schnitzel vom Rindfleisch.

Man klopft mit dem Messerrücken zwey fingerdicke und halbfingerlange geschnittene Schnitzel, daß sie breit werden, legt sie dreyfach auf einander, salzt sie, spickt sie mit Speck, dünstet sie, bis sie mürbe werden, gibt ein wenig Butter und Essig dazu, streuet ein Mehl daran, wenn es geröstet ist, gibt Rahm und Essig dazu, und richtet es an.

201. D h s e n s c h w e i f.

Man salzt den in kurze Stücke gehackten und mit warmem Wasser gewaschenen Dhsenschweif, gibt ihn in einen Topf mit Zwiebel, gelben Rüben, Limonien-schalen, auch ganzem Pfeffer, 2 Lorberblättern, Kuttelkraut und ein wenig Neu-

gewürz, füllt es mit Wasser und Essig auf, läßt den Dschenschweif so lange kochen, bis er zur Hälfte weich ist, und seihet dann das Fett gut weg. Man gibt zuletzt 2 Löffel voll Mehl in ein Stück warm gewordenes Fett, füllt es mit obiger Soß auf, die vorher gestiehen wird, gibt den Dschenschweif dazu, und dünstet ihn. Man kann ihn in eine Casserollepaßtete von geschlagenem Germteig geben.

VI. G e m ü s e.

Vorerinnerung.

Unter den nahrhafteren Speisen steht jenes vortreffliche Knollengewächs, das gemeinhin Erdäpfel oder Kartoffel genannt wird, obenan. Die verschiedenen Spielarten, welche theils mehlicht, theils aber speckig sind, muß man jede auf ihre Weise zurichten; die ersten eignen sich mehr zum Brey oder trocken zum Kostboeuf, gesottenen Fischen, Speck und Aehnlichem, die andern aber, um in allerhand Soßen oder zum Salat verwendet zu werden. — Wässerige und halbhohle Erdäpfel eignen sich nur zur Viehmastung. Vor der Winterkälte gehörig geschützt, bleiben sie gut, bis sie zu Keimen anfangen.

Kohlrabi wird nach Michaeli holzig und verliert dadurch seinen guten Geschmack.

Grüne Schnittbohnen erhalten sogleich eine widerliche Süßigkeit, sobald sie ein nächtlicher Reif trifft.

Kren ist vor Michaeli seines grusichten Geschmacks wegen nicht brauchbar.

Grüne Erbsen sind am besten, wenn sie weder zu dünn noch zu dick sind.

Spargel hat seine beste Zeit im April und May. Durch langes Liegenbleiben, besonders in warmen Tagen, verliert er sehr.

Steckrüben gut aufbewahrt, halten sich bis in den März.

Gelbe Rüben sind zwar am schmackhaftesten und eine sehr gesunde Speise, wenn sie recht süß sind; gewöhnlich ist

man sie aber nur von der Dicke eines kleinen Fingers, ganz jung im Frühjahre.

Braunkohl erhält erst durch Frost einen mildern, weichern und süßern Geschmack.

202. Häuptel oder weißes Kopfkraut auf gemeine Art.

Man schneidet große, feste Köpfe in 8 Theile von einander, schneidet den Störz davon weg, setzt sie, gewaschen, mit heißem Wasser zu, läßt sie eine Weile kochen, seihet dann das erste Wasser weg, wäscht sie noch einmahl mit frischem Wasser ab, drückt sie gut aus, gibt das Kraut in eine gelbe Einbrenn von Butter oder Rindschmalz und ein Paar Löffel Mehl, gute Fleischsuppe daran, und läßt damit eine kurze Soß einkochen. Man kann auch nach Belieben etwas Pfeffer oder Kümmel und Salz dazu geben.

203. Gedünstetes weißes Kraut.

Man schneidet ein Paar feste Köpfe in der Mitte von einander, den Störz heraus, macht das Kraut recht fein, und thut die dicken Stängel weg. Dann gießt man siedendes Wasser darüber, seihet es wieder weg, drückt es gut aus, gibt das Kraut, auf ein Stück Butter oder Schmalz, dünstet es eine Weile, rührt es öfters um, staubt einen Löffel voll Mehl daran, läßt es etwas bräunlich anlegen, schüttet auf den Boden ein wenig Fleischsuppe, und Weinessig dazu, und läßt es kurz einkochen. Nach Belieben kann man Pfeffer oder Kümmel dazu geben.

204. Gefülltes und gestürztes Weißkraut.

Man löset die Blätter von dem weich gesottenen Weißkraut, und macht eine gute Kalbsfarce. Dann schmiert man eine dazu passende Casserolle mit Fett, belegt sowohl den Boden als auch die Seiten mit abgekochten Krautblättern, gibt einen Fingerdick Kalbsfarce dazu, und füllet die Casserolle bis in die Hälfte mit Kraut, gibt wieder Farce darauf, und bedeckt es oben mit Krautblättern. Die Farce muß man vorher mit etlichen Eiern abrühren, gibt alles dann in einen kühlen Ofen, und läßt es eine Stunde stehen. Beym Anrich-

ten stürzt man es aus der Casserolle in die Schüssel. Wenn man es noch besser machen will, so glacirt man es mit Zucker.

205. Weißes gefülltes Kraut oder Kohl.

Man seihet von dem im Salzwasser weich gesottenen Kraut oder Kohl das Wasser ab, wäscht es mit frischem Wasser, und läßt das Wasser wieder ablaufen, dann nimmt man Hachis, so viel man beläufig braucht, rührt es mit 2 oder 3 Eiern und ein Paar Löffel voll sauern Rahm ab, daß es so weich wird, um es streichen zu können, bestreicht dann die Schüssel mit Butter oder Fett, stellt den Krautkopf so darauf, daß der Stöb auf den Boden kommt, streicht dann jedes Blatt mit Hachis, wobey man in der Mitte anfängt. Ist man fertig, so wird der Krautkopf umgekehrt, und man nimmt behuthsam den Stängel heraus, ohne den Kopf zu zerbrechen. Vom Hachis behält man etwas wenigens zurück, verdünnt es mit etwas Rahm und guter Schü-Suppe, gießt es dazu und kocht den Krautkopf sodann in einer nicht gar heißen Röhre $1\frac{1}{2}$ Stunden lang.

206. Mit Schalotten braun gedünsteter Kohl.

Man spült den in Salzwasser gekochten Kohl wieder mit frischem Wasser ab, drückt ihn sauber aus, und schneidet ihn, wenn man die größten Stängel weggenommen hat, einige Mahle durch. Dann läßt man ein Paar fein geschnittene Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch im guten Fett ganz gelblich werden, gibt den Kohl dazu, dünstet ihn eine Weile, staubt ein wenig Mehl dazu, würzt ihn mit Salz und Pfeffer, schüttet gute Fleisch- oder Schü-Suppe dazu, läßt es kurz einkochen, und richtet es an.

207. Kohl mit Reis, auf wälsche Art.

Man spaltet einige Köpfe von schönem gelben Kohl in 4 Theile, schneidet den Stängel heraus, überstiedet sie in Salzwasser, wäscht sie in frischem Wasser, und läßt es rein ablaufen. Dann legt man den Kohl in ein gutes Fett, würzt ihn mit Salz und Pfeffer, streut eine Handvoll gewaschenen Reis dazu, und läßt den bedeckten Kohl so lange dünsten, bis der Reis schön aufgegangen ist, und gießt noch öfters gute Schü-

Suppe daran. Vor dem Anrichten streuet man eine Handvoll geriebenen Parmasankäse dazu, rührt es noch ein Paar Mahl um, und richtet es an.

208. Kohlrabi auf gemeine Art.

Man schneidet von jungen, geschälten Kohlrabi messerrücken dicke Scheiben. Sind sie zu groß, so macht man sie dünner und kleiner, und setzt sie gehörig mit Salz zu. Haben sie ein wenig gesotten, so seihet man das Wasser ab, füllet gute Fleischbrühe auf, und brennt sie dann mit einer kurzen etwas dicklichten Soß ein. Ist das Grüne noch zart, so kann man es auch mitkochen.

209. Braun gedünstete Kohlrabi.

Man würfelt die geschälten Kohlrabi, gießt siedendes Wasser dazu, damit sie den Geruch verlieren, seihet es wieder ab, läßt ein Stückchen Butter oder Rindschmalz lichtbraun werden, dünstet darin die Kohlrabi bis sie weich werden. Es öfters umrührend, staubt man ein wenig Mehl daran, gibt Schüssuppe dazu, läßt sie einkochen, salzt sie etwas, und gibt sie recht weich zur Tafel.

210. Gefüllte Kohlrabi zu Nebenspeisen.

Man kocht kleine und geschälte Kohlrabi von gleicher Größe im Salzwasser, bis sie weich werden, seihet das Wasser weg, schneidet oben ein dünnes Blättchen ab, höhlet die Kohlrabi so viel als möglich, ohne sie zu zerbrechen, verbindet Hachis mit etlichen Eyerdottern, füllet sie hinein, gibt das Blättchen wieder darauf, dünstet dieß alles ein wenig, staubt etwas Mehl daran, siedet eine Halbe süßes Obers mit einem Stückchen Zucker, gibt es dazu, kehrt die Kohlrabi um, und läßt sie auf beyden Seiten ein wenig braun werden. Vor dem Anrichten kann man mit 2 Eyerdottern abgequirktes Obers daran geben, läßt es ein wenig anziehen, und richtet es an.

211. Junge Kohlrabi mit Schinken.

Man überkocht junge, geschälte, zu gleichen runden Blättern geschnittene Kohlrabi ein wenig im Salzwasser, dünstet sie dann in frischer Butter, staubt ein wenig Mehl daran, gibt

Fleischsuppe dazu, und kocht es kurz ein. Sodann bestreicht man eine Schüssel mit Butter, gibt eine Lage mit Kohlrabi, dann eine mit Schinken, darauf, und so fort, bis sie voll ist, dann rührt und gießt man 4 bis 5 Eyerdotter mit guter brauner Suppe darüber ab, stellt sie in einen nicht zu heißen Ofen, und gibt sie zur Tafel.

212. Weiße Rüben mit Zucker gedünstet.

Man läßt geschälte weiße, länglicht geschnittene Rüben in einem Stück Schmalz mit einem guten Stück Zucker kastanienbraun werden, dünstet sie durch und durch schön braun, staubt ein wenig Mehl dazu, und schüttet, wenn es nöthig ist, etwas Fleischsuppe daran, läßt es kurz einkochen, salzt es ein wenig, und gibt sie zur Tafel.

213. Mit süßem Obers gedünstete gelbe Rüben.

Man schneidet die geschabten Rüben länglicht oder gekrümmt, dünstet sie beyh öftern Umrühren in einem Stück Butter weich, staubt ein wenig schönes Mehl daran, siedet Obers mit etwas Zucker, läßt es damit gut verkochen, und richtet sie an.

214. Blaues Kraut mit Kastanien.

Wenn man die schmutzigen Blätter von diesem Kraute gepugt hat, schneidet man es länglicht, so fein als möglich, gibt das Kraut in eine Casserolle mit Rindschmalz, etwas fein geschnittener Zwiebel, Salz und ein wenig Mehl dazu, rührt es öfters auf, gibt nach und nach immer ein wenig gute Fleischsuppe daran, zuletzt ein Stückchen Zucker und Wein oder Essig, ein Glas voll. Ist es kurz eingekocht, so gibt man es zur Tafel, die zuvor gebratenen Kastanien werden geschält, ein wenig mit aufgedünstet, und angerichtet.

215. Blumenkohl mit Schinken und Rahm.

Man zertheilt ihn in kleine Stücke, pugt ihn rein, kocht ihn in Salzwasser weich, richtet auf eine mit Butter beschmierte Schüssel eine Lage davon, streuet eine Handvoll fein geschnittenen Schinken darauf und so fort, bis die Schüssel voll ist. Dann rührt man mit sauern Rahm 3 bis 4 Eyerdotter ab, gießt sie darüber, und streuet nach Belieben oben

eine Handvoll Parmasankäse oder Brotbröseln darauf, stellt es eine halbe Stunde in einen nicht zu stark geheizten Ofen oder in die Röhre, und dann auf die Tafel.

216. Karfiol oder Blumenkohl mit Butter-Sofß.

Man zieht die Haut des gepuzten Karfiols genau von dem Stängel ab, läßt die Rosen so groß als möglich, kocht ihn in gesalzenem Wasser weich, richtet ihn beym Anrichten gleich einer Rose auf, gießt Butter-Sofß darüber, und gibt ihn warm zur Tafel.

217. Gebackener Karfiol mit Rahm-Sofß.

Man seihet den gehörig gepuzten und weich gekochten Karfiol ab, leget ihn auf ein Tuch, und trocknet ihn; dann salzt man abgeschlagene Eyer ein wenig, taucht den Karfiol darein, kehrt ihn in feinen Semmelbröseln um, backt ihn gelblich aus dem Schmalze, gibt süße Rahm-Sofß darüber, oder legt den Karfiol zierlich auf die über den Boden geschüttete Sofß.

218. Spargel mit Butter-Sofß.

Man siedet den gepuzten, ziemlich gleich abgeschnittenen und mit einem Faden büschelweise zusammengebundenen Spargel im Salzwasser weich, legt ihn zierlich übers Kreuz oder mit den Köpfen gegen einander, und gibt Butter-Sofß darüber.

219. Spargel mit Butter und Limoniensaft.

Man seihet das Wasser von dem gehörig zugerichteten und weich gesottenen Spargel ab, überstreut ihn mit Semmelbröseln, gießt heiße Butter darauf, tropft Limoniensaft darüber, und gibt ihn zur Tafel.

220. Spinat mit Fleischbrühe.

Man übersiedet den sauber geklaubten und gewaschenen Spinat im Salzwasser, wäscht ihn wieder mit frischem Wasser, drückt ihn gut aus, schneidet ihn fein zusammen, läßt ihn in einer Einbrenn von Butter oder Rindschmalz mit ein Paar Löffeln voll Mehl gut dünsten, gießt nach und nach gute fette Fleischsuppe daran, kocht den Spinat kurz und dick ein, und richtet ihn zur Tafel. Man besteckt ihn auch nach Belieben

mit gebackenen Semmelbröckeln, schneidet selbe in gefällige Formen, und würzt ihn mit Pfeffer und Salz.

221. Farcirter Spinat.

Man kocht schöne große Spinatblätter nur im Salzwasser ab, und macht gute, mit etlichen Eiern verrührte Kalbsfarge. Ist der Spinat gut ausgedrückt, so überstreicht man jedes Blatt einen Messerrücken dick mit dieser Farge, rollt es zusammen, gibt es in eine Casserolle und kocht es mit einem Stück Butter, ohne es aufzurühren, ganz langsam auf. Man schüttelt öfters die Casserolle, und gibt zuletzt ein wenig gute braune Suppe daran. Hat es kurz eingekocht, so richtet man es zur Tafel an.

222. Mit Milch gekochter Spinat.

Man bereitet den Spinat wie oben. Sodann läßt man ihn vom Wasser gut ausgedrückt, klein geschnitten oder gehackt in einer Einbrenn von Butter und wenigem schönen Mehl gut dünsten, gibt eine halbe Maß Obers oder gute Milch dazu, und läßt ihn damit gut verkochen. Man kann ihn mit gebackenen Eiern belegen.

223. Gekochte Endivien zum Gemüse.

Man schneidet von nicht allzugelben Endivien die Stängel heraus, weil sie bitter sind, wäscht die Blätter dann rein, über siedet sie im gesalznen Wasser, schwänkt und drückt sie gut aus, schneidet sie etliche Male durch, dünstet sie in Rindschmalz oder Butter, stäubt nur sehr wenig Mehl daran, schüttet ein wenig gute Fleischsuppe dazu, und verkocht damit ein kleines Stückchen Zucker. Vor dem Anrichten kann man die Endivien mit ein Paar in ein wenig Wasser abgerührten Eyerdottern fricassiren.

224. Gekochte grüne Erbsen oder Zuckerschoten.

Man nimmt junge weiche Erbsen sammt den Schalen, schneidet oben und unten die Spitzen weg, zieht die Fasern ab, spaltet dann die Schalen, wenn sie groß sind, in der Mitte von einander, gibt die Erbsen mit einem mit Nelken besteckten Zwiebel in ein Stückchen Butter in eine Casserolle, läßt

sie unter öfterem Umrühren weich dünsten, gibt öfter ein wenig Fleischsuppe daran, staubt zuletzt ein wenig Mehl, und gibt ein kleines Stückchen Butter dazu. Man gibt auch ein wenig fein geschnittenes Petersilienkraut, und fricassirt es vor dem Anrichten mit einigen Eyerdottern. Dann nimmt man die ganze Zwiebel heraus, und richtet das Uebrige an.

225. Feine aufgelöste Zuckererbsen mit Obers.

Man läßt die nöthigen Erbsen mit Butter weich dünsten. Wenn sie weich sind, so gibt man mit einem Stückchen Zucker aufgesottenes Obers dazu, läßt sie ein paar Mahl damit aufkochen, verhütet aber, daß das Obers nicht gerinnt, und gibt daher kein Salz dazu. Man kann auch gebackene Eyer darauf setzen. Wenn man sie in einem Kupfergeschirre kocht, so verlieren sie die Farbe nicht.

226. Ausgelöste grüne Erbsen mit jungen Hühnern.

Man läßt die feinsten aufgelösten Erbsen, so viel als nöthig, wie auch einen Buschen zusammengebundener grüner Petersilie, in einem guten Stück Butter weich dünsten, staubt ein wenig Mehl daran, gibt Zucker und ein Stückchen Butter dazu, und läßt es kurz mit einander einkochen. Man pußt einige junge Hühner rein, kocht sie in guter Rindsuppe weich, damit sie weiß bleiben, gibt die Erbsen auf die Schüssel, die Hühner darauf, und so zur Tafel. Man kann nach Belieben die Hühner mit Krebschweifen garniren, und die Erbsen mit ein Paar Eyerdottern belegen.

227. Junge Fisoln mit Petersilie gedünstet.

Man pußt die jungen, noch weichen Fisoln eben so wie die Zuckererbsen ab, schneidet sie ganz fein nach der Länge, siedet sie mit Salz weich, und wäscht sie mit frischem Wasser rein, dann dünstet man sie in einem Stück Fett mit fein geschnittenem Zwiebel und Petersilienkraut, staubt ein wenig Mehl dazu, gießt etwas Fleischsuppe daran, würzt es mit Salz und Pfeffer, und läßt es kurz mit einander einkochen. Vor dem Anrichten kann man auch nach Belieben ein wenig Essig dazu geben.

228. Sellerie mit Erdäpfeln gekocht zum Gemüse.

Man schneidet etliche gepuzte und gewaschene Stücke Sellerie in fingerdicke Spalten, kochet sie in Salzwasser und Essig weich, und seihet dieß weg, dann schneidet man die nähmliche Quantität weich gesottener Erdäpfeln in gleicher Größe, gibt die Sellerie oder Erdäpfel in Butter oder Fett mit klein geschnittenem Zwiebel und Petersilienkraut, dünstet Alles eine Weile, zerrührt es aber nicht beym Umrühren, gibt ein wenig Fleischsuppe oder noch besser Braten-Soß daran, kocht es kurz ein, und richtet es dann an. Am Besten ist es, wenn man gebratenes oder gedünstetes Kalbfleisch darauf gibt. Es ist eine sehr sättigende Speise.

229. Sellerie mit Käse.

Man siedet den gepuzten und gewaschenen Sellerie in ganzen Köpfen im Salzwasser, und schneidet diese dann zu runden feinen Blättern, streicht eine Schüssel mit Butter dick an, legt eine Lage Sellerie hinein, bestreuet jede Lage mit aufgeriebenem Parmasankäse, und zupft oben darauf Butter. Vor dem Anrichten stellt man ihn eine Viertelstunde in eine heiße Röhre oder in den Backofen, bis er gelblich wird, würzt ihn mäßig mit Pfeffer und Salz, und setzt ihn auf die Tafel.

230. Farcirte Artischocken mit Soß.

Man pußt die Artischocken, siedet sie im Wasser ab, nimmt das innere Rauhe und Faserichte heraus, und füllet die Artischocken mit einer Kalbs- oder Hühnerfarge, mit etlichen Eyerdottern vermischt, aus. Man streicht auch ein jedes Blatt mit ein wenig von dieser Farge und gießt in eine Casserolle eine gute Butter-Soß darüber, und kocht sie wohl bedeckt, damit eine halbe Stunde. Beym Anrichten legt man die Artischocken auf eine Schüssel, und gießt die dabey befindliche Soß darüber.

231. Artischocken mit kurzer Soß gekocht.

Man stugt mit einer Schere die Spitzen von den gepuzten Artischocken ab, und läßt die äußern Blätter weg. Dann siedet man sie im Salzwasser weich, seihet sie ab, nimmt be-

huthsam oben in der Mitte den Bart, das Rauhe und Faserichte weg, richtet die Artischocken zierlich auf eine Schüssel, gibt eine Soß von Butter, Mehl, etlichen klein geschnittenen Sardellen, mit Petersilienkraut und guter Fleischsuppe darüber, und trägt sie auf.

232. Gebäckene und gefüllte Artischocken.

Man schneidet die gehörig gepuzten und übersottenen Artischocken, wenn sie groß sind, in der Mitte von einander, macht ein Ragout von Bries, Euter, Krebschweifen, Champignons und dergleichen vorräthigen Dingen, welche man in Fleischsuppe übersiebet, in ganz kleine sehr feine viereckigte Stückchen schneidet, in eine Casserolle gibt, ein wenig feines Mehl daran staubt, etwas gute Fleischbrühe dazu gibt, sie mit etlichen Eyerdottern abrührt, und ganz einkochen läßt. Dieses Ragout füllet man zwischen jedes Blatt und auch in die Mitte, kehrt die gefüllten Artischocken im weißen Biersteige um, und bäckt sie in Schmalz. Sie werden auch in Eiern und Semmelbröseln umgekehrt. Man gibt sie trocken, oder mit gebäckener Petersilie garnirt.

233. Ordinaire Erdäpfel mit Zwiebeln.

Man schneidet gute, geschälte und gesottene Erdäpfel in feine Blätter, läßt in einer Casserolle eine gute Handvoll länglicht fein geschnittene Zwiebel in viel Fett oder Butter ganz gelbbraun werden, gibt die Erdäpfel mit Salz und Pfeffer hinein, und rührt sie einige Mahle darin um. Sollten sie noch zu trocken seyn, so gibt man ein wenig fette Suppe daran. Viele essen sie lieber trocken. Man kann auch nach Belieben etwas Essig dazu geben.

234. Gedünstete und fricassirte Erdäpfel.

Man übersiebet die roh geschälten und gespaltenen Erdäpfel ein wenig, seihet das Wasser weg, gibt die Erdäpfel in Fett mit fein geschnittenen Zwiebel und Petersilienkraut, ein wenig Suppe, Salz und Pfeffer dazu, und läßt sie verkochen. Vor dem Anrichten werden sie mit etlichen Eyerdottern fricassirt und mit Essig gesäuert.

235. Erdäpfel mit Käse.

Man schneidet gute, gesottene und geschälte Erdäpfel fein blättrig, und gibt sie auf eine dick mit Butter bestrichene Schüssel nach Lagen darauf. Auf jede Lage gibt man ein Paar Eßlöffel voll sauern Rahm, mit einigen Eyerdottern abgequirkt, und überstreuet sie mit Parmasankäse. Dann richtet man die Erdäpfel ganz auf, gibt noch einmahl Rahm und Käse darüber, und kocht sie auf.

236. Erdäpfel mit Majoran.

Man schneidet geschälte Erdäpfel zu kleinen Spalten, übersiedet sie ein wenig im Salzwasser, seihet es ab, gibt die Erdäpfel mit einer Handvoll klein geschnittenen Majoran in eine leichte braune Einbrenn von Butter oder fetter Fleischsuppe, läßt dieses alles gut einkochen, gibt einige Stückchen Lamm- oder Schöpfsenfleisch dazu, und richtet sie an. Dieß ist eine ordinäre Kost.

237. Erdäpfel mit Obers und grüner Petersilie.

Man kocht recht mehlichte Erdäpfel mit der Schale. Sind sie weich, so schält man sie, schneidet sie in dünne Blätter, und gibt sie in ein Stück Butter mit einer Handvoll fein geschnittenem Petersilienkraut. Auf eine Maß gespaltene Erdäpfel gibt man ein Seitel siedendes Obers, und läßt es mit selbem verkochen.

238. Gespaltene Erdäpfel auf andere Art.

Man kocht die ungeschälten Erdäpfel nicht zu weich, und schneidet sie geschält zu kleinen Spalten, gibt sie in ein Paar Löffel voll fette Fleischsuppe mit einer Hand voll geschnittener Zwiebel und etwas Knoblauch, würzt sie mit Salz und Pfeffer, gibt ein wenig Essig dazu, läßt alles gut verkochen, und stellt es dann auf.

239. Faschirter Karfiol.

Man schneidet ein Pfund angelaufene kälberne Schnitzel mit Schnitten Speck, und einem Happel spanischer Zwiebel fein zusammen. stoßt dieß mit etwas Mark, 3 Zehen Schalotten

und um einen halben Kreuzer geweichter Semmel zu einem feinen Fasch, gibt 5 Eyer dazu, und würzt es mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muscatenblüthe. Dann legt man im Salzwasser gewaschene, nicht weich gesottene und ausgekühlte Karfiol-Rosen in eine mit Speck belegte und mit Butter bestrichene Casserolle, die Rosen auf den Boden, überstreicht die ganze Casserolle mit dem übrigen Fasch, backt sie eine halbe Stunde langsam in der Tortenpfanne, nimmt beym Unrichten den Speck weg, und setzt sie mit Champignon-Sofe zur Tafel.

240. Gedünstetes Sauerkraut.

Man läßt in einer Casserolle ein wenig Speck mit etwas geschnittener Zwiebel zerschleichen; dünstet darin das Kraut mit Salz und ein wenig Kümmel, gibt ein Stückchen gebrannten Zucker dazu, daß das Kraut hübsch braun wird, läßt es dann mit einem Löffel voll darüber gesäetem Mehle noch ein wenig dünsten, gibt so viel Rindsuppe daran, bis es die gehörige Dicke bekommt; dann dünstet man auch, wenn man will, in dem bedeckten Kraut einen halbgebratenen Fasan eine gute Weile, nimmt ihn heraus, legt ihn auf eine Schüssel, und gibt ihn mit dem Kraut an der Seite zur Tafel.

241. Durchgeschlagene Linsen.

Man läßt gut ausgelesene und von allen kleinen Sämereyen gereinigte Linsen mit Wasser weich kochen, daß sie mit dem Löffel verrührt werden können. Um nun das Kaltwerden der Linsen beym Durchschlagen zu verhüten, setzt man eine Schüssel über einen Dreyfuß, gibt gelinde Kohlen darunter, damit die Linsen nicht zum Sude kommen können, treibt die Kellenweise in den darüber gehaltenen Durchschlag gegebenen Linsen mit der Kelle durch, gießt etwas Fleischbrühe damit durch, aber nicht zu viel, damit sie nicht suppig werden. Die darin gebliebenen Hülsen gibt man weg, frische Linsen hinein, und so fort, bis man fertig ist. Hierauf brennt man sie mit gelblicher Einbrenn oder bloß mit zerlassener Butter ein, und bestreut sie mit Semmelbröseln.

242. Linsen mit Kephühner.

Man kocht die gehörig gereinigten und gesalzenen Linsen mit Brunnenwasser weich, seihet das Wasser weg, und dünstet die Linsen mit fein geschnittener Zwiebel in Fett. Die Kephühner werden entweder gebraten, oder mit Speck, Limonien, Zwiebeln und etwas Wein gedünstet. Die Soß davon wird mit den Kephühnern zu den Linsen gegossen. Hat man dieß eine Weile aufkochen lassen, so werden beym Anrichten die Kephühner in die Mitte der Schüssel gelegt, und ganz mit Linsen überdeckt. Man pflegt sie auch mit Pfeffer und etwas gestoßenen Nelken zu würzen.

243. Böhmishe Erbsen mit Coteletten.

Man läßt die Erbsen in einem Topfe, den sie nicht zur Hälfte anfüllen, und der ganz mit Wasser angefüllt wurde, wenn sie gesalzen sind, zugedeckt kochen, und nimmt die Hülsen, wenn sie aufsteigen, weg. Um aber das Anliegen der Erbsen zu verhüthen, so schüttelt man den Topf öfter in die Höhe, ohne sie mit dem Kochlöffel umzurühren, denn dadurch würden sie zerfallen. Um gegen Ende das Eintrocknen derselben zu befördern, kann man den Topf ganz mit Gluth umgeben. Beym Anrichten werden sie in die Schüssel gestürzt, und entweder mit gelblich angelauten Speck, oder mit Butter oder Gänsefett begossen. Schweins=Coteletten sind zum Belegen derselben besser geeignet, als kälberne, besonders wenn man sie vorher mit Speck abschmalzt.

244. Grüne Fisolen.

Man brennt junge, grüne Fisolen, die man gepußt und blätterweis geschnitten hat, mit siedendem Wasser ab, und läßt sie eine Weile stehen, gibt dann einen guten Theil grüne Peterilie und ein wenig klein geschnittenen Knoblauch mit den gut abgeseihenen Fisolen in 2 Löffel voll heißgewordenes Fett, und dünstet sie, indem man sie öfters umrührt, weich, staubt etwas Mehl daran, dünstet sie noch etwas, füllt sie mit guter Brühe und 5 bis 6 Löffel Milchrahm auf, und gibt sie mit schweinerneen Carbonaden garnirt zur Tafel.

245. Gebackener Hirsebrey.

Man kocht die öfters gewaschene Hirse in guter Milch ein. Zu einer Maß Hirse nimmt man 3 Maß Milch. Man kocht die Hirse ganz dick ein, rührt noch 6 ganze Eyer, $\frac{1}{2}$ Pfund rein gewaschene kleine Rosinen, ein wenig Salz, und nach Belieben auch ein wenig Zucker und Zimmt daran. Wenn dieß Alles mit einem Stück Butter ganz verkocht hat, so schüttet man die Hirse auf ein über den Tisch gebreitetes Tuch, oder streicht die Hirse 2 Fingerdick aus. Des andern Tages schneidet man davon Stücke von beliebiger Größe, wendet sie in geklopften Eiern um, und gibt sie aus dem Schmalze gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut zur Tafel.

V. Speisen für Kranke und Genesende.

Vorerinnerung.

Vorschriften der Diät kann nur der Arzt selbst geben. Hier sind bloß einige Vorschläge zu einem öfteren Wechsel des sonst ewigen, die Geduld des Patienten nicht selten sehr ermüdenden Einerleys der Krankenspeisen gemacht, über deren Anwendbarkeit man immer gut thun wird, sich, besonders in ernsthaften Fällen, zuvor das Gutachten seines Arztes einzuholen.

246. Fleischgallerte.

Den hierzu bestimmten, nicht zu fetten Kapaun oder eine Henne rupft man trocken, wie eine Gans, nimmt das Eingeweide heraus, trocknet sie innen gut, theilt sie in 4 Theile, schneidet das Blutige vom Halse weg, löst die Knochen aus, und gibt das mit Leber, Magen und Herz recht klein gehackte Fleisch in eine zinnerne Flasche, die beyläufig $1\frac{1}{2}$ Maß enthält, welche mit einem feinen leinenen Tuche vermachet, fest zugeschraubt, und in einen Kessel voll Wasser gestellt wird, wo man es gegen 2 Stunden lang kochen läßt.

Dann nimmt man die Flasche heraus, und drückt von innen den Saft mit einem Löffel gut aus, welches eine vortreffliche Gallerte gibt. Die Flasche wird wieder fest verbunden, und in dem Kessel nach 2 bis 3 Stunden gekocht. Dann gibt man alles in ein Tuch, preßt dasselbe zwischen 2 Tellern stark aus, und läßt es in einem reinen Geschirr gerinnen. Man gibt von dieser Gallerte dem Kranken jedesmahl einen Löffel voll in hinlänglichem Wasser verdünnt.

247. Gallerte mit Brustkräutern.

Man schneidet weiße Sibischwurzeln, Lungenkraut, Leberkraut und die Herzen vom blauen Kohl, von jedem eine Hand voll klein zusammen, gibt 3 Eßlöffel voll kleine Grütze, einen gehackten Kalbsfuß mit dem Knie an der Keule, 2 gehackte Hammelfüße und eine Messerspiße gestoßene Muscatenblüthe dazu, und läßt es mit 3 Maß Wasser in einem fest vermachten Topf 3 Stunden lang bey dem Feuer kochen. Dann preßt man es durch einen feinen Durchschlag, und läßt es in einem Keller zur Sulze gerinnen. Man braucht davon täglich einen Eßlöffel voll, in dünner Rindfleischbrühe zerlassen.

248. Kälberlungenmuß.

Man läßt eine Kalbslunge und das gleiche Gewicht von Zuckerandis in einem wohl vermachten Topfe in einem Kessel voll Wasser 3 bis 4 Stunden kochen, wodurch es zu einem Saft oder Muß wird. Man braucht davon Morgens und Abends 3 Theelöffel voll.

249. Kraftbrey für Genesende.

Man rührt einige Eyerdotter, aber ohne alle Klare, gut ab, gibt Zucker, Zimmt und Mandelmilch daran, und kocht sie zu einem dünnen Brey.

250. Muß von Zuckerwurzeln für Entkräftete.

Man siedet die, auf Art des Rettigs in Scheiben geschnittene Zuckerwurzeln in Milch, oder was noch besser ist, in einer kräftigen Hühner- oder Kapauerbrühe recht weich, drückt sie durch ein härenes Tuch, und gibt zu dem Saft noch ein

wenig Milch oder Hühnerbrühe, einige Dotter, ein wenig Nelken, Saffran, Zimmt und Zucker, wodurch es ein dünnes Muß wird. Nimmt man mehr Brühe, so kann man auch eine Suppe davon machen. Nach den Umständen wird das Gewürz ganz weggelassen. Dieß Muß ist für Entkräftete sehr stärkend.

251. Muß für Schwache und sehr Entkräftete.

Man röstet in dünne Schnitten geschnittenes Weißbrot gelb, läßt sie in darüber gegossenen Rosen- oder Zimmtwasser weich werden; bestreuet sie mit Zucker, und treibt es mit Mandelmilch zu einem dünnen Muß ab. Auf der Zunge vergeht es, und ist für von überstandener Krankheit Entkräftete sehr stärkend.

252. Reispudding für Genesende, deren Magen schon etwas Verdauungskraft hat.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, den man ein Paar Mahl im siedenden Wasser abgerührt hat, wiederholt auf, läßt ihn dann mit einem großen Seitel Milch dick kochen, und verrührt ihn mit 4 Eiern, etwas Butter und Salz. Dieß gibt man nun in eine Serviette, verbindet sie fest, hängt sie in einen Topf mit siedendem Wasser, läßt sie durch 2 Stunden darin, nimmt sie dann heraus, und macht eine holländische oder Hetschepetschbrühe darüber.

253. Reispnanade.

Man treibt 4 Loth auf obige Art zugerichteten Reis in einer kleinen Schüssel mit dem Löffel gut ab, kocht ihn in Wasser oder Fleischbrühe, und gibt zuletzt etwas geschnittene Citronenschalen nebst ein wenig geriebener Muscatnuß dazu.

254. Reisschleim.

Man reibt 4 Loth Reis in einem marmornen Mörser zu Pulver, läßt ihn dann in einer Maß Brunnwasser zu einer klaren Brühe kochen, die man heiß durch ein leinenes Tuch drückt, und dasselbe stark auspreßt. Es hat die Dicke einer Gallerte und man vermischt davon beym Gebrauche einen oder

mehrere Eßffel voll mit warmem Wasser oder Fleischbrühe; es ist aber nicht so nährend als Reispanade.

VI. Von der Bereitung verschiedener Wurstgattungen.

Vorerinnerung.

Da Würste eine sehr beliebte und schmackhafte Garnirung der Zuspeisen sind, wird eine Beschreibung ihrer Bereitung unstreitig hier den passendsten Ort finden. Jedoch werden wir nur von jenen Gattungen handeln, die man in jeder Haushaltung selbst, ohne Mitwirkung eines Fleischhackers, und ohne eingeschachtet zu haben, bereiten kann.

Zum besseren Verstehen des dabey nöthigen Verfahrens diene Folgendes:

Zuerst reibt man die Gedärme mit Salz und laulichem Wasser ab, zerschneidet sie dann in solche Längen, wie sie die Würste haben sollen, und wässert sie gut ein. Damit sie aber desto reiner werden, so ist es nöthig, daß man die Gedärme umkehrt, damit das Wasser jede Unreinigkeit herauszieht, sie müssen aber vor dem Anfüllen wieder auf die rechte Seite gewendet werden, dann lasse man die Gedärme über Nacht im Wasser, aber an keinen zu kühlem Orte, damit sie nicht etwa im Winter einfrieren. Vor dem Wurstmachen verfertige man die Speilen, womit die Wurst zugespeilert wird, damit die Fülle nicht wieder herausrinne. Hierzu dienen die Kleinen abgeschälten Besenruthen am besten, welche man am dicken Ende scharf spizet, und durchspeilert nun damit vor dem Füllen das untere Ende der Wurst, aber ganz am Rande des Darms, damit er nicht ausreißt. Auch von Dachschindeln kann man Speiler machen, sie dürfen jedoch nicht eckig seyn. Dann durchzieht man mit den angeschnittenen Spizen des Speilers drey oder mehrere Mahle den Darm, je nachdem er enger oder weiter ist, bis an das Ende und bricht ihn ab, und dieß so lange, bis er schon zu kurz ist, und keinen Speiler mehr gibt.

Sodann braucht man den sogenannten Wurfbügel oder Ring, über welchen der Darm am obern Theil gekrem-
pet wird, damit man die Fülle hineingeben kann. Beym Fül-
len muß man mit dem Daumen und Zeigefinger den Ring so
umfassen, daß sich der Mund des Darms nicht davon löst-
sen kann. Mit der rechten Hand füllt man nun die Wurst
und befördert durch immer langsames Nachdrücken mit der-
selben, daß die Fülle ganz hinabkömmt, und so fährt man
fort, bis die Wurst voll ist.

Beym Salzen darf man sich nicht bloß auf das Augen-
maß verlassen, sondern man muß immer mit dem Finger et-
was vom Gehäck kosten, um sich gehörig überzeugen zu könn-
nen. Ist die Wurst zu wenig gesalzen, so schmeckt sie matt,
ist sie zu viel, so verliert man den Geschmack der Fülle.

Ferner braucht man noch zum Wurstmachen scharfe Kü-
chenmesser, breite Beile zum Hacken des Fleisches, einen ei-
schenen Hackekloß und Küchenbreter, um allerley Fleisch dar-
auf schneiden zu können, dann hölzerne Mulden zu den Ge-
därmen und zu der Fülle.

255 und 256. Zweyerley Arten von Rindfleisch- würsten.

Man macht zwar vom Rindfleisch verschiedene Würste,
hier aber wollen wir nur zweyerley anführen. Erstens:
Man hackt 4 Pfund Rindfleisch und eben so viel Schwein-
fleisch recht klein, würzt es mit 9 Loth Salz, 3 Loth gröb-
lich gestoßenem Pfeffer, und nach Belieben mit klein geschnit-
tenen Limonienschalen. Dann mengt man zu dem gehackten
Fleisch sehr klein gewürfelten Speck, füllt es in Därme, bra-
tet diese Würste auf dem Roste oder in einer flachen Pfanne
und gießt etwas süßes Bier dazu. Zum braten braucht man
kein Fett, weil der darin enthaltene Speck genug Bratfett
gibt. Zweytens: Man mengt zu 3 Pfund klein gehackten
Rindfleisch und 5 Pfund eben solchem Schweinefleisch 2
Pfund klein gewürfelten Speck, würzt es mit 2 Loth gröb-
lich gestoßenem Pfeffer und 15 Loth Salz, füllt dieß Gehäcksel
in Därme, und trocknet diese Würste in sehr gelindem Rau-
che. Diese Würste sind den italienischen sehr ähnlich.

257. Würste vom Schöpfensfleisch.

Man macht auch vom Schöpfensfleisch gute Würste, indem das vom Schlegel herabgeschnittene Fleisch, an dem man weder die Haut noch Sehnen ließ, mit den an dem Nieren befindlichen Fett klein gewürfelt schneidet, und wenn das Nierenfett zu wenig wäre, noch rindenes Kernfett dazu gibt. Dann gibt man zu dem klein Gehackten, einige Hände voll geriebene Semmelbröseln, 3 bis 4 Eyer, ein wenig Obers und Salz, und hackt es nochmahls, damit es recht fein wird. Man kann auch nach Belieben ein wenig Kümmel unter das Gehäck geben, füllt es dann in Därme, aber nicht zu fest, um das Aufspringen zu verhüten, und kocht diese Würste nun im Wasser mit etwas Salz sehr langsam gar, oder bratet sie auf dem Roste oder in einer flachen Pfanne mit etwas Bier und Butter über einer schwachen Gluth. Zu

258. Bratwürsten

nimmt man das Schweinefleisch von dem Rückgrathe, den Schultern, den Seiten und Schinken, hackt es recht fein, gibt nach Verhältniß des Fleisches auch klein gewürfelten Speck dazu, würzt es mit Salz, grob gestoßenen Pfeffer, Kümmel und fein gehackten Limonienschalen, und gibt auch nach Belieben etwas weißen Wein dazu. Dieß Gehäck füllt man in die kleinen Schweinsdärme, stipfet sie aber während des Füllens, damit die verschlossene Luft nicht die Därme zerreiße. In heißen Sommermonathen darf man nur auf 2 Tage Würste machen, um das Faulwerden zu verhüten. Zu

259. Gehirnwürsten

hackt man nach Gutdünken etwas derbes Schweinefleisch und halb so viel Speck sehr klein, gibt einige in Wasser geweichte und wieder ausgedrückte Mundsemeln, gestoßene Gewürznelken, Pfeffer, Salz, klein geschnittene und in Schweinefett gebratene Zwiebeln, das ein Paar Mahl durchgehackte Schweinhirn und einige Eyerdotter dazu, füllt dieß Gehäcksel in Schweinsdärme, und bratet diese Würste auf dem Roste. Läßt sie aber nicht lange stehen, weil sie des Hirnes wegen bald einen faulenden Geschmack annehmen. Zu den

260. Französische Würsten

hackt man derbes Schinkenfleisch, wovon man Haut und Sehnen genommen hat, recht fein, und gibt recht fetten mit Fleisch durchwachsenen und kleingewürfelten Speck dazu. Man nimmt gewöhnlich auf 3 Pfund Fleisch 2 Pfund Speck. Dazu gibt man 2 in Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln, 5 bis 6 Eyerdotter, etwas Obers, Muscatnuß, Salz und ein wenig trocknen, geriebenen Majoran, füllt alles dieß in Schweinsdärme und siedet die Würste im Wasser mit etwas Salz durch eine Stunde sehr langsam. Zu

261. Saucischen oder Bratwürstchen

hackt man junges Schweinefleisch, von dem die Haut und Sehnen genommen wurden, und halb so viel Fett, zu einem Teig zusammen, und würzt es mit Salz, klein gehackten Limonienschalen, ein wenig gestoßene Gewürznelken, Muscatenblüthe und etwas Wein. Wenn man Kalbfleisch nimmt, so verfährt man eben so, nur gibt man zu dem Gewürz auch noch Pfeffer. Die Fülle gibt man dann durch eine Spritze in etwa fingerdicke Schöpfendärme, und läßt die Würstchen in gekochter süßer Milch nur einmahl aufwallen. Dann werden sie auf einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier gelegt, und in einer Tortenpfanne im geheizten Backofen gebraten. Man kann sie auch nur mit dem Gemüse, welches mit ihnen garnirt werden soll, aufkochen lassen.

262. Die französische Saucischen

bereitet man eben so, nur gibt man etwas in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmeln und ein wenig gestoßenen Coriander dazu. Zu

263. Würsten von Kalbfleisch

muß man solches Fleisch, welches weder Sehnen noch Knorpeln hat, mit Nierenfett ganz klein hacken, mengt in Milch geweichte Semmel, Salz, etwas Obers und Muscatenblüthe dazu, walzt daraus nach Verhältniß der Schüssel Würste, die man mit einem Kälberneße umwickelt, und auf dem Roste

bratet. Beym Anrichten gießt man gelbbraune Butter mit Limoniensaft darüber. Zu

264. Würsten von gebratenen Kapaunern, Hühnern, Indianen und Kalbsbraten

schneidet man vom genannten Geflügel das weiße Fleisch von der Brust oder das Weiße von einem gebratenen Kalbsschlegel, wovon die braune Haut genommen wurde, in Würfel, hackt es dann recht fein, und gibt es mit etwas fein gewürfeltem Speck in einen Topf. Dann kocht man etwas süße Milch mit ein Paar ganzen Zwiebeln, Lorberblättern, Thymian, Majoran und eine Handvoll Coriander zusammen auf, weicht nach Verhältniß des Fleisches die recht dünn abgesechnittene Rinde von Semmeln, in der Kräutermilch, drückt sie wieder aus und gibt sie zu dem Gehäcksel, treibt dann ein weiches Eyerschmalz von 6 bis 8 Eiern und einem Stückchen Butter durch einen Durchschlag dazu, gibt noch fein gehackte Limonienschalen, geriebene Muscatnuß, Salz und nach Erforderniß etwas Obers daran, macht aber die Fülle weder zu weich noch zu fest, und läßt nun alles, es durcheinander rührend, auf einem gelinden Kohlenfeuer laulich werden. Dann gibt man diese Fülle in Schweinsdärme, gibt aber Acht, daß weder zu viel noch zu wenig hineinkommt. Zulezt läßt man die gebrauchte Kräutermilch mit etwas Wasser kochend werden, und darin die Würste mit etwas Salz nur eine Viertelstunde ganz langsam kochen. Sind sie gut, so legt man sie auf ein Tuch zum Abkühlen. Sollen sie nun gespeist werden, so bratet man sie in brauner Butter langsam, um das Versten zu verhüten, und richtet sie auch mit brauner Butter an.

265. Würste von Kalbs- und Gänselebern, oder Krebsen u. dgl.

werden eben so bereitet. Zu

266. Nehrwürsten oder Fricandellen

wird gehacktes Fleisch in Wurstform in langen Streifen von dem Kalbsnege umwickelt. Zu diesen Würsten stößt man klein

geschnittene Kalbsleber, Lunge, rohes Schweinsfleisch, Schöpf-
 senfleisch, Kalbfleisch u. s. w. in einem Mörser zu Brey, gibt
 in Milch geweichte Semmel, ein Stückchen Butter, oder statt
 derselben, klein geriebenes, rohes Nierenfett, Muscatenblü-
 then, ein ganzes Ey, einige Eyerdotter, ein wenig klein ge-
 schnittene Zwiebeln, Salz, etwas Sardellen, und klein ge-
 würfelten frischen Speck dazu, und rührt alles gut durchein-
 ander. Dann schneidet man Kälberneze in so große Stücke
 als man die Würste haben will, wälzt das Gehäcke in der
 Dicke von zwey Fingern darauf, rollt es zusammen, und macht
 davon so viel Würste, als man zur Mahlzeit bedarf. Dann
 läßt man die Würste in einer mit Butter bestrichenen Torten-
 pfanne im Ofen schön gelbbraun ausbacken.