



Sophie Albrecht

Thüringisches
Kochbuch

*Regionale Rezepte aus dem
19. Jahrhundert*

SEVERUS
ZELEKŦZ

Sophie Albrecht
Thüringisches Kochbuch.
Regionale Rezepte aus dem 19. Jahrhundert

SEVERUS Verlag

Albrecht, Sophie: Thüringisches Kochbuch. Regionale Rezepte aus dem 19. Jahrhundert. 2019
Neuaufgabe der Ausgabe von 1839
ISBN: 978-3-96345-189-8

Korrekturat: Lilly Pia Seidel
Satz: Lilly Pia Seidel

Umschlaggestaltung: Annelie Lamers, SEVERUS Verlag
Umschlagmotiv: www.pixabay.com
Bilder entnommen aus:
Hahn, Mary: Illustriertes Kochbuch. Leipzig 1934.
Thoma, Frieda: Hausfrauen-Kochbuch. Lahr 1905.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek: Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <https://dnb.de> abrufbar.

Der SEVERUS Verlag ist ein Imprint der Bedey & Thoms Media GmbH, Hermannstal 119k, 22119 Hamburg

SEVERUS Verlag, 2019
<http://www.severus-verlag.de>
Gedruckt in Deutschland
Der SEVERUS Verlag übernimmt keine juristische Verantwortung oder irgendeine Haftung für evtl. fehlerhafte Angaben und deren Folgen.

Sophie Albrecht

Thüringisches Kochbuch

Regionale Rezepte aus dem
19. Jahrhundert

SEVERUS

SEVERUS

INHALT

| | |
|--|-----|
| Vorwort..... | 3 |
| Vorwort der Verfasserin..... | 10 |
| Suppen | 13 |
| Eingelegtes zu Suppen | 21 |
| Kalteschalen..... | 25 |
| Gemüse | 29 |
| Braten | 41 |
| Saucen | 51 |
| Milch-, Mehl- und Eierspeisen..... | 59 |
| Fleisch zu kochen und zu schmoren..... | 67 |
| Fische | 83 |
| Salate..... | 89 |
| Kompotte | 95 |
| Kalte und warme Getränke..... | 101 |
| Eingemachtes..... | 109 |
| Abbildungserklärung | 113 |
| Register | 115 |

VORWORT

Mit insgesamt 260 Rezepten – von gehaltvollen Suppen über kräftigen Braten bis zu erfrischenden Getränken – gibt dieses Werk einen umfangreichen lehrreichen Einblick in die rustikale Küche Thüringens. Selbstverständlich dürfen darin die mehr oder weniger offiziellen Nationalgerichte, die Thüringer Klöße und die Thüringer Rostbratwurst, nicht fehlen. Der Fokus liegt wie auch noch in den traditionellen Haushalten und Restaurants von heute auf Fleisch, Gemüse und natürlich den Klößen. Insgesamt ist diese Küche außergewöhnlich herzhaft, sehr fleischlastig und deftig, also perfekt für den »gemütlichen Thüringer« oder allgemein jeden hungrigen Genießer.

Wie die Verfasserin Sophie Albrecht in ihrem Vorwort andeutet, sind die Rezepte wohl vorwiegend für den Thüringer, der sich vielleicht eher mit den verschiedenen regionalen Begriffen wie z.B. *Kriebs* (Bezeichnung für das Gehäuse von Äpfeln und Birnen) oder *Semmeln* (Bezeichnung für Brötchen) auskennen würde, zusammengestellt worden. Nichtsdestotrotz lädt es jedermann ein, sich auf eine Zeitreise in die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts zu begeben und Thüringen kulinarisch zu erkunden.

Einige der folgenden Rezepte haben eine lange Tradition aufzuweisen, wie das populäre Sommergericht *Tüschel* bzw. *Tischel* (Seite 64), welches Bäuerinnen schon vor Jahrhunderten für die Feldarbeiter zur Stärkung kochten. Auch die in weiten Teilen Deutschlands bekannte Thüringer Rostbratwurst (Seite 76) wurde bereits im Jahr 1404 in

einer Rechnungsabschrift des Arnstädter Jungfrauenklosters genannt.

Andererseits finden sich viele zeitgemäße Speisen und Getränke, die dank knapper und unkomplizierter Beschreibungen sehr einfach nachzumachen sind – egal wie erfahren man in der Kochkunst ist. Darüber hinaus lassen sich die früheren Zubereitungsarten und -utensilien gut in die jetzige Zeit übertragen. Wenn z.B. etwas über dem Feuer zum Kochen gebracht werden soll, so kann dies allemal auf einem normalen Herd realisiert werden. Das muss selbstredend nicht, wie die Autorin betont, von jungen Mädchen oder Hausfrauen übernommen werden – jeder darf sich hier probieren.

Denn Johanne Sophie Dorothea Albrecht (1756–1840) war selbst keineswegs eine typische Hausfrau, die ihren Lebtage mit dem Zubereiten von Speisen verbrachte, sondern eine gefeierte deutsche Schauspielerin und Schriftstellerin. Mit Freuden unterstützt wurde sie dabei von ihrem Ehemann Johann Friedrich Ernst Albrecht (1752–1814), den sie kurz nach dem frühen Tod ihres Vaters, des Medizinprofessors Johann Paul Baumer, 1772 im Alter von 15 Jahren geheiratet hatte. Die beiden verband glücklicherweise von Anfang an das Interesse am Theater und an der Schriftstellerei.

Ihr Schauspieldebüt gab Sophie Albrecht 1783 als *Lanassa* bei der »Großmann'schen Gesellschaft« von Gustav Friedrich Großmann. Anfang Mai 1784 freundete sich bei einer Aufführung von »Kabale und Liebe« in Frankfurt am Main, in welcher sie die Hauptrolle der *Luise Millerin* übernahm, mit Friedrich Schiller (1759–1805) an. Dieser wollte sie nebenbei bemerkt ursprünglich vom Schauspielen abhalten, weil sich diese Tätigkeit nicht mit seinem Ideal der »schönen Seele« vereinbaren ließ. Entgegen seiner Forderung führte sie ihre Laufbahn fort und

spielte dann bei der Leipziger Premiere seines »Don Carlos« die Prinzessin Eboli. Schiller und das Paar Albrecht blieben weiterhin befreundet. Er war oft zu Gast bei ihnen und beendete beispielsweise damals seinen »Don Carlos« in ihrem Haus in Dresden. Sophie Albrecht wiederum arbeitete mit an Schillers *Thalia*-Zeitschrift, in welcher sie u.a. 1785 das »Morgenlied« abdrucken ließ. Obendrein brachte sie im selben Jahr das Gedicht »An Friedrich Schiller« in ihrem eigenen dreiteiligen Band »Gedichte und prosaische Aufsätze« heraus. Ab 1785 war sie zudem Hofschauspielerin bei der »Bondini'schen Gesellschaft« des Italieners Pasquale Bondini und hatte Auftritte in Leipzig, Dresden und Prag, später bei der »Seconda'schen Gesellschaft« in Dresden und Leipzig. So spielte sie sich bis 1796 zu einer Schauspielerin ersten Ranges. In den Jahren 1799 bis 1800 hatte sie weiterhin Aufführungen in Altona, wo ihr Ehemann u.a. 1796 an der Gründung des Altonaer Nationaltheaters beteiligt war.

Aber auch als Schriftstellerin hatte sie Erfolge zu verzeichnen. Mit dem Schreiben begann sie im Zeitraum von 1776 bis 1780, in welchem ihr Ehemann in Reval bzw. Tallinn als Leibarzt eines Grafen Manteuffel, vermutlich Karl Reinhold Manteuffel (1721–1779), engagiert war und sie währenddessen in Estland und Russland umherreisten. Ihre ersten Gedichte verlegte sie in estländischen Blättern, ab der Rückkehr nach Erfurt publizierte sie ihre Werke in dem Verlag ihres Mannes, der selber mehr als 50 Romane verfasste, »Albrecht und Compagnie«. Zu ihren angesehenen Arbeiten zählen das Drama »Theresgen. Ein Schauspiel mit Gesang« (1781), »Ida von Duba, das Mädchen im Walde. Eine romantische Geschichte« (1805) und Geister-, Ritter- und Räubergeschichten wie »Graumännchen oder die Burg Rabenbühl« (1799) oder »Das höfliche Gespenst« (1797).

Trotz ihrer beeindruckenden Karriere starb Sophie Albrecht vollkommen mittellos am 16. November 1840 im Armenhaus in St. Georg in Hamburg. Nach dem Tod ihres Mannes aufgrund von Typhus im Jahr 1814 hatte sie immer weniger Geld zur Verfügung gehabt, in ihrer Not ihre Theatergarderobe verliehen und sich als Wäscherin und Näherin verdient. Daneben konnte sie mit einigen Auftragsarbeiten wie Gedichte und Romane Einkünfte erzielen, so schrieb sie z.B. für Johann Heinrich Voß' (1751–1826) Musenalmanach.

Das vorliegende Kochbuch veröffentlichte Albrecht ein Jahr vor ihrem Tod. Als gebürtige Erfurterin nahm sie verständlicherweise viele regionale Spezialitäten mit in ihre Rezeptsammlung auf. Die Landeshauptstadt Thüringens war im Übrigen im 19. Jahrhundert so berühmt für ihren fruchtbaren Obst- und Gemüseanbau, dass selbst die erste große Zeitschrift Deutschlands, die »Gartenlaube«, im Jahr 1867 darüber berichtete. Nicht nur die Vielfalt und Menge, auch die Größe, der Geschmack und allgemein die gute Qualität der zahlreichen Sorten überzeugten. Dazu gehörte die Erfurter Puffbohne, die seit dem Mittelalter ein allseits geschätztes günstiges sowie sehr proteinhaltiges Nahrungsmittel darstellte und gegenwärtig noch immer angebaut wird. Ebenso gelten mit dieser speziellen Bohnenart abgerundete Salate und Suppen bis heute als gern gegessene Vorspeisen (Vgl. Seite 35 und 39).

Allgemein ist das gesamte Thüringer Becken dank seiner Lage zwischen zwei Mittelgebirgen (Harz und Thüringer Wald) mit einem milden Klima, weiten Wiesen und Wäldern und einem nährstoffreichen Boden gesegnet. Aus diesem Grund war und ist diese Region so wichtig für den Gartenbau und die Saatzucht. Besonders die Samen der Brunnenkresse waren überregional begehrt: Im 19. Jahrhundert und zum Anfang des 20. Jahrhunderts wurden sie

bis nach Amerika verschifft. Selbst der französische Kaiser Napoleon Bonaparte (1769–1821) war so begeistert von der Brunnenkresse, dass er sie 1809 von zwei Thüringern, die in deren Anbau und Pflege kundig waren, nach Frankreich exportieren ließ und dort erfolgreich anpflanzte. Ausgesprochen schmackhaft und beliebt ist seit jeher die Art, die im Erfurter Dreienbrunnen (Vgl. Seite 91) wächst, welcher von drei Quellen mit jeweils verschiedener Tiefe und dadurch resultierenden unterschiedlichem Geschmack mit trinkbarem Wasser gespeist wird. Außerdem ist das ihn umgebende Gebiet ein eigenes Biotop mit ca. 650 teilweise seltenen Tier- und Pflanzenarten, weshalb es seit 2006 zu der Liste der geschützten Landschaftsbestandteile Erfurts gehört.

Auf vergleichbare Weise liegt es uns als Verlag am Herzen, die Traditionen der deutschen Küche zu bewahren und für neue Generationen zugänglich zu machen.¹ Da allerdings für die Rezepte überwiegend heutzutage unbekannte und veraltete Maßeinheiten verwendet werden, folgt für das bessere Verständnis eine begleitende Tabelle:

| | |
|---------|--|
| 1 Pfund | ca. 500 Gramm, in Preußen: 467,711 Gramm |
| 1 Loth | ca. 14,7 Gramm |
| 1 Nösel | ca. 0,5 Liter, in Erfurt: 0,51146 Liter |
| 1 Maaß | 2 Nösel, sprich ca. 1 Liter |

1 An dieser Stelle sind einige unserer anderen Kochbücher zu empfehlen: »Hamburger Küche: Geprüft und gewährt. Ein Kochbuch mit über 1000 Originalrezepten traditioneller Kochkunst aus Hamburg«; »Berliner Kochbuch. Kulinarisches aus dem 19. Jahrhundert«; »Fasten: Die Fastenküche von 1878. Rezeptideen zum Heilfasten«; »Rheinisches Kochbuch. Gewöhnliche und feine Küche um 1900«; »Hannoversches Kochbuch. Regionale Rezepte aus dem 18. Jahrhundert« und »Regensburger Kochbuch«.

| | |
|------------------|-------------------------------------|
| 1 Quart | ca. 1,145 Liter |
| 1 Mandel | englisches großes Dutzend: 15 Stück |
| 1 Schock | 4 Mandel, sprich 60 Stück |
| 1 Viertel | 25 Stück |
| 1 Flasche | in Preußen für Wein: 0,8588 Liter |
| 1 Bouteille | ca. 0,9363 Liter |
| 1 Glas | ca. 0,15 Liter |
| 1 Tassenköpfchen | ca. 0,125 Liter |
| 1 Reihe Semmeln | 3 aneinander gebackene Brötchen |
| 1 Groschen | 12 Pfennige |
| 1 Pfennig | ca. 0,01 Euro |

(Erfurt gehörte in der Zeit der Herausgabe zu Preußen, weshalb die Maßeinheiten hier vorwiegend an der preußischen Maß- und Gewichtsordnung von 1816 orientiert sind.)

Einzelne nummerierte Abbildungen werden im Anhang auf Seite 113 erklärt.

Wir wünschen den Lesern nun viel Spaß beim Ausprobieren und Nachkochen!

Lilly Seidel
SEVERUS Verlag

VORWORT DER VERFASSERIN AN JUNGFRAUEN UND JUNGE FRAUEN

Die Männer sind eigennützige Geschöpfe. Wir gefallen ihnen im Schmucke des Balles, dort werben sie um uns; wir werden Frauen. Nun gefällt ihnen der Flitter nicht mehr, sie fordern nun mit hochweisen Redensarten von der jungen Frau die Pflichten der Hausmutter mit vollem Ernste; und vor allem will die Philosophie d e s M a g e n s bei den Männern sich geltend machen. »Was kochst du heute, liebes Kind?«, ist die Frage beim Frühstück, denn die Männer sind alle Topfgucker, wenn sie es auch nicht Wort haben wollen; und will die Frau ein recht freundlich Gesicht, so hat sie ihre ganze Aufmerksamkeit auf die edle Küche zu verwenden.

Die Kochbücher sind zwar bei vielen Hausfrauen verhasst, besonders bei solchen, die in ihrer Jugend das Glück hatten, eine gute Anleitung zum Kochen auf praktischem Wege zu erlangen, aber sollen wir sie ganz verschmähen, wenn sie gut sind, wenn sie eine brauchbare, durch Erfahrung begründete Anweisung enthalten?

Das junge Mädchen, die angehende Hausfrau, sei sie von mittlerem oder höherem Stande, bedarf eines guten Kochbuches, selbst wenn sie schon Gelegenheit hatte, in der Küche zu schaffen; sie kann nicht alle Zubereitungsarten von Speisen im Gedächtnis haben, sie muss deshalb zum Nachschlagen ein nützliches Buch besitzen, und das hoffe ich ihr in diesem zu geben.

Es ist dies Kochbuch vorzugsweise für T h ü r i n g e n berechnet, wird aber auch weiter hinaus eine gute Auf-

nahme finden, da uns're Küche den Fremden behagt und ihr Ruhm von diesen fernhin ausposaunt wurde. Dem Herzog Alba mit seiner Schar schon hat das Frühstück auf dem Schlosse zu Rudolstadt, welches die edle Fürstin ihm gab, wohl gemundet, obgleich sie ihm, der nicht fein artig war, den Brei etwas versalzte. –

Für das einfach erzogene Weib, nicht für gelehrte Frauen, die ihre Weisheit aus französischen Kochbüchern holen, habe ich geschrieben; die Speisen selbst sind einfache, aber sie werden selbst dem Leckermaule schmecken, kurz ich hoffe, durch dieses Buch jungen Köchinnen nützlich zu werden – und die Männer, wenn es ihnen mundet, mögen sich schön bedanken bei der

Verfasserin.



SUPPEN

1. RINDFLEISCHBRÜHE MIT GEMACHTEN NUDELN. Den Teig zu den Nudeln macht man auf folgende Weise: Man legt auf ein Brett ein Häufchen feines Weizenmehl, macht in der Mitte eine Vertiefung, schlägt Eier hinein, nimmt ein Messer, schlägt damit die Eier untereinander, und nimmt nach und nach etwas Mehl von den Seiten dazu, bis der Teig so fest ist, dass er nicht mehr an den Fingern klebt. Dann macht man einen recht festen Teig, mangelt ihn recht fein, schneidet Streifen, legt sie aufeinander und schneidet Nudeln. Wenn die Brühe kocht, lässt man die Nudeln locker hineinfallen, rührt sie einmal um, und nachdem sie eine $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht haben, sind sie fertig. Man würzt sie mit Muskat.

2. RINDFLEISCHBRÜH-SUPPE MIT FADENNUDELN. Man nimmt 3 Nösel gute Rindfleischbrühe und wenn sie kocht, tut man $\frac{1}{4}$ Pfund Nudeln locker und einzeln hinein, lässt sie dann eine $\frac{1}{2}$ Stunde recht langsam kochen, dass sie recht ausquellen. Beim Anrichten würzt man die Suppe mit Muskat.

3. KALBFLEISCH-SUPPE. Man quirlt 4 Eidotter in ein wenig Wasser, gießt dann 1 Maaß kochende Fleischbrühe, in der man zuvor ein Stückchen Butter gekocht hat, unter die zerschlagenen Eier, lässt das Ganze aber nicht wieder kochen. Beim Anrichten legt man Semmelscheiben hinein und bereibt sie mit Muskat.

4. SAGO-SUPPE. Man reinigt 8 Loth Sago, wäscht ihn mit kaltem Wasser ab, schüttet 1 Nösel Wasser darauf, setzt ihn zum Feuer, lässt ihn einmal aufkochen, gießt ihn in einen feinen Durchschlag und spült ihn mehrere Male mit kaltem Wasser ab, dass er recht abläuft; dann schüttet man 3 Nösel gute Fleischbrühe darauf, und lässt ihn noch 1 Stunde kochen, dass er recht ausquillt.

5. ZERFAHRNE EIER-SUPPE. Wenn man einen flüssigen Teig von 3 geriebenen Semmeln, 2 Eiern, 4 Loth frischer Butter, ein wenig geriebener Muskate und Salz gemacht hat, macht man 3 Nösel Fleischbrühe kochend und lässt diese Masse unter beständigem Quirlen hineinlaufen und bloß aufkochen. Wenn man anrichten will, gibt man ein bisschen fein geschnittne Petersilie hinein.

6. GRIES-SUPPE. Man nimmt 1 Maaß Fleischbrühe, und wenn diese kocht, quirlt man 4 Loth Gries hinein, tut etwas Selleriewurzel hinzu, und lässt es eine $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Ist es aber Kalbfleischbrüh, so muss man noch etwas Butter daran tun, und vor dem Anrichten ein paar Eidotter abquirlen und die Suppe dazugießen.

7. REIS-SUPPE MIT FLEISCHBRÜHE. Nachdem man $\frac{1}{8}$ Pfund Reis gelesen, dann mit kaltem Wasser abgossen hat, tut man ihn in einen Topf, schüttet 1 Nösel kaltes Wasser darauf, setzt ihn zum Feuer, und wenn er anfangen will zu kochen, rührt man ihn behutsam, gießt ihn durch einen feinen Durchschlag, spült ihn noch mehrere Male mit Wasser ab, schüttet dann 1 Maaß gute Rindfleischbrühe darauf, und lässt diese Suppe noch 1 Stunde kochen, dann bereibt man sie beim Anrichten mit Muskate.

8. GRAUPEN-SUPPE. Wenn man 4 Loth Graupen mit kaltem Wasser abgegossen hat, schüttet man 1 Maaß gute Rind- oder Hammelfleischbrühe, worin etwas Sellerie gekocht hat, darauf, lässt sie 1 Stunde kochen, und tut kurz vor dem Anrichten ein bisschen fein geschnittene Petersilie hinein; diese darf jedoch bloß einmal aufkochen, weil sie sonst gelb wird und säuert.

9. SALEP-SUPPE. Man nimmt 1 Maaß Wasser und lässt es kochen, tut dann 1 Scheibe Zitrone hinein, und lässt diese durchziehn; alsdann nimmt man ein wenig kaltes Wasser, tut 1 Loth Salep und 4 Loth Kandiszucker dazu, nimmt dann das kochende Wasser, quirlt dieses in den Salep und richtet die Suppe an.

10. SPARGEL-SUPPE MIT KLEINEN KLÖSSCHEN. Von dem Spargel nimmt man nur die Köpfe, wäscht sie und kocht sie dann in Rindfleischbrühe ganz weich. Dann reibt man Semmel, nimmt Butter, Eier, etwas Salz und geriebene Muskaté dazu, macht davon einen Teig, woraus man kleine runde Klößchen formt, die man kurz vor Tische in die siedende Fleischbrühe tut, welche man nur 5 Minuten kochen lässt. Ehe man anrichtet, wirft man ein bisschen fein geschnittene Petersilie hinein, dass dieselbe bloß einmal mit aufkocht, und würzt die Suppe mit Muskaté.

11. EIER-GRAUPEN-SUPPE. Man nimmt 3 Eier und 3 Esslöffel feines weißes Mehl, und schlägt es tüchtig untereinander, indessen hat man 3 Nösel gute Fleischbrühe am Feuer, und wenn diese kocht, quirlt man die Masse hinein, lässt sie ein paar Mal aufkochen und bereibt sie beim Anrichten mit Muskaté.

12. WEISSE-BOHNEN-SUPPE. Nachdem man 1 Nösel weiße Bohnen gelesen und gewaschen hat, schüttet man 3 Nösel kaltes Wasser darauf und setzt sie zum Feuer. Wenn sie weich gekocht sind, brüht man sie ab, schüttet 3 Nösel Fleischbrühe mit etwas Sellerie gekocht hinzu, ein bisschen Pfeffer und lässt dies eine ½ Stunde kochen; dann rührt man sie durch einen Durchschlag und erhält sie bis zum Anrichten heiß.

13. KERBEL-SUPPE. Den Kerbel liest man, wäscht und schneidet ihn recht klein, tut ihn in kochendes Wasser, etwas Butter und Salz dazu, und lässt ihn eine Weile kochen; quirlt die Suppe mit Eidotter ab und richtet sie über geröstete Semmelscheiben an.

14. KARTOFFEL-SUPPE. Man nimmt verhältnismäßig Kartoffeln; wenn solche roh geschält und in kleine Würfel geschnitten und gewaschen sind, setzt man sie mit kaltem Wasser zum Feuer, und wenn sie anfangen zu kochen, schüttet man das Wasser ab. Alsdann gießt man Fleischbrühe oder Wasser mit etwas Salz darauf, und lässt sie gehörig weich kochen, nimmt dann geriebene Semmel, röstet sie in Butter schön gelb und gibt sie hinzu, dass sie mit aufkochen. Beim Anrichten wird etwas Muskatennuss auf die Suppe gerieben.

15. ROGGENMEHL-SUPPE. 1 Maaß Wasser, 4 Loth Butter und 1 Teelöffel voll Salz setzt man auf das Feuer, und wenn dieses kocht, quirlt man 4 Esslöffel voll Roggenmehl hinein, lässt es aufkochen, gießt dieses durch einen feinen Durchschlag und richtet sie an.

16. WASSER-SUPPE. 1 Maaß Wasser, 4 Loth Butter und 1 Teelöffel voll Salz tut man in einen Topf und lässt es

kochen, dann schlägt man 4 Eidotter in $\frac{1}{4}$ Nösel Milch, schlägt dieses durcheinander, und gießt das kochende Wasser unter die in Milch zerschlagenen Eier, richtet sie über in Scheiben geschnittene Semmeln an und würzt sie mit Muskat.

17. WASSER-SUPPE FÜR KRANKE. Zu dieser Suppe nimmt man Wasser, ein Stückchen Butter, etwas Salz, wenn dieses kocht, schüttet man sie über geschnittne altbackene Semmeln.

18. MILCH-SUPPE. Es wird 1 Maaß Milch gekocht, dann kömmt 4 Loth Zucker und 1 Messerspitze Zimt hinein, alsdann nimmt man ein bisschen kalte gekochte Milch, schlägt von 4 Eiern die Dotter hinein, quirlt dieses fein, dann nimmt man die kochende Milch, gießt diese unter die zerschlagenen Eier, und richtet sie über in Scheiben geschnittene Semmeln an.

19. SCHOKOLADEN-SUPPE. Zu 1 Nösel Milch gießt man ebenso viel Wasser, und macht es kochend, dann gibt man 8 Loth Schokolade und 4 Loth Zucker hinein, lässt dieses aufsieden und richtet sie über in Würfel geschnittene Semmeln an.

20. EINGEBRANNT SUPPE. Hiezu wird Mehl in Butter oder Fett schön gelb geröstet, dann mit siedendem Wasser oder mit Fleischbrühe aufgeköcht, ein wenig Kümmel, Salz, Pfeffer und Ingwer dazugetan, und wenn solches ein paar Mal aufgeköcht hat, über fein geschnittenes Brot angerichtet.

21. SUPPE VON HAFERKORN. $\frac{1}{4}$ Pfund gelesener und rein gewaschener Haferkorn wird mit 1 Maaß Wasser

und einem Stückchen Butter auf das Feuer gesetzt, und wenn solches eingekocht hat, mit guter Fleischbrühe verdünnt, noch 1 Stunde gekocht, und alsdann durch einen feinen Durchschlag gerieben. Nun verdünnt man sie mit Fleischbrühe zu der Dicke eines Gerstenschleims, erhält sie bis zum Anrichten heiß, und würzt sie mit Muskat.

22. KIRSCH-SUPPE. $\frac{1}{4}$ Pfund Kirschen werden in einem Mörser ganz fein gestoßen, dann tut man sie in einen Topf, gießt 1 Nösel Wasser darauf und lässt sie eine $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, alsdann rührt man sie durch einen Durchschlag, gibt 1 Nösel roten Wein, 6 Loth Zucker, $\frac{1}{4}$ Loth Zimt hinzu, lässt es glühend werden, und richtet es über in Butter geröstete Semmelwürfel an.

23. MUS-SUPPE. Man nimmt 1 Pfund Mus, 1 Maaß Wasser, setzt es aufs Feuer, und lässt es eine $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, nun quirlt man es ganz fein, rührt es durch einen Durchschlag, dann gießt man 1 Nösel roten Wein, 8 Loth Zucker, $\frac{1}{4}$ Loth Zimt dazu, setzt es wieder auf das Feuer, lässt es wieder aufsieden, nimmt 4 Loth Butter, röstet in Würfel geschnittene Semmeln darin, gießt die Suppe darüber und richtet sie an.

24. HAGEBUTTEN-SUPPE. 1 Pfund Hagebutten werden mit 1 Maaß Wasser ans Feuer gesetzt. Wenn sie eine $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht haben, rührt man sie durch einen Durchschlag, tut dann 1 Nösel Rheinwein, 8 Loth Zucker, $\frac{1}{4}$ Loth Zimt hinzu, lässt dieses wieder glühend werden, und richtet sie dann über in Streifen geschnittenen Biskuit oder Zuckerplätzchen an.

25. WEIN-SUPPE. Man nimmt 1 Maaß Wein, 8 Loth Zucker, 4 Loth reine frische Butter und macht es glühend, aber ja nicht kochend, dann nimmt man $\frac{1}{2}$ Nösel abge-

kochte kalte Milch, schlägt von 4 Eiern die Dotter hinein, quirlt es ganz fein, nimmt dann den glühenden Wein, gießt ihn unter die in Milch zerschlagenen Eier, und richtet ihn dann über in Würfel geschnittene Semmeln an.

26. WEISSBIER-SUPPE. Man nimmt 1 Maaß Bier, setzt es aufs Feuer, und wenn es anfängt zu schäumen, macht man den Schaum ab, nimmt 6 Loth Zucker, reibt ihn an einer Zitrone ab, tut 1 Messerspitze Salz, ebenso viel Zimt, 4 Loth frische Butter hinein, lässt es kochen, nimmt dann $\frac{1}{2}$ Nösel abgekochte kalte Milch, schlägt von 4 Eiern die Dotter dazu, quirlt es, gießt das kochende Bier in die in Milch zerschlagenen Eier, und richtet die Suppe über in Würfel geschnittenes Brot an.

27. BRAUNBIER-SUPPE. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund alte Brotrinde, 3 Nösel Bier, ein Stückchen Zimt, und kocht es eine $\frac{1}{2}$ Stunde, dann rührt man es durch einen feinen Durchschlag, tut 4 Loth Butter, 8 Loth Zucker, 1 Messerspitze Salz hinzu, lässt es dann wieder aufkochen und richtet sie an.

28. KREBS-SUPPE. Nachdem man $\frac{1}{2}$ Schock Krebse aus den Schalen gebrochen, die Nasen abgeputzt und zurückgelegt, die Beine und übrigen Schalen in einem Mörser zerstoßen, auch das Fleisch aus den Schwänzen genommen, und den schwammigsten Körper der Krebse ganz weggeworfen hat, zerlässt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in einer Kasserolle, wirft die klein gestoßenen Krebschalen dazu und lässt solche auf gelindem Feuer so lange damit schwitzen, bis sie zu schäumen anfangen. Dann gießt man kochendes Wasser dazu, lässt sie damit noch kochen, rührt alsdann alles durch einen Durchschlag und drückt es gut aus. Wenn es kalt geworden ist, wird die rote Butter abge-

nommen, die Hälfte derselben mit 2 Esslöffeln voll Mehl in einen Tiegel getan und geröstet, schüttet dann gute Fleischbrühe darauf, und lässt es wieder aufkochen.

29. WURZEL-SUPPE. 1 Sellerie-, Petersilien- oder Porreewurzel, einige Kartoffeln nebst einigen Karotten kocht man in Fleischbrühe, rührt sie dann durch einen Durchschlag, und richtet sie über geröstete Brotschnittchen an.

30. ERBSEN-SUPPE. Nachdem man 1 Nösel Erbsen gelesen und gewaschen hat, setzt man sie mit 3 Nösel Wasser aufs Feuer, und lässt sie recht weich kochen. Dann rührt man sie mit etwas Fleischbrühe durch einen Durchschlag, tut Salz hinzu, lässt sie wieder aufkochen und brät Semmelwürfel in Butter, welche man kurz vor dem Anrichten hinzutut.

EINGELEGTES ZU SUPPEN

1. BUTERKLÖSSCHEN. Wenn man 6 Stück große Semmeln gerieben hat, nimmt man 3 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter, etwas Salz und geriebene Muskat, rührt dieses untereinander, und macht davon einen Teig, aus dem man kleine runde Klößchen formt. Sie dürfen nicht länger als 5 Minuten kochen, sonst werden sie hart. Man kann sie zur Suppe in Fleischbrühe und auch in Blumenkohl kochen.

2. GRIESKLÖSSCHEN. Man nimmt 1 Nösel feinen Gries, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 3 Eier, ein bisschen Salz und Muskatennuss, rührt dieses untereinander und formt es zu kleinen Klößchen, welche man dann in die kochende Fleischbrühe tut und eine $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen lässt.

3. LEBERKLÖSSCHEN. Man hackt eine Kalbsleber, nachdem sie zuvor sauber gewaschen und abgehäutet ist, recht fein; reibt dann Semmeln, welche man in fein geschnittenem Speck röstet, nimmt dann Eier, etwas Muskat und Salz, rührt dieses untereinander und formt Klößchen so groß wie man sie haben will, welche man in kochende Fleischbrühe legt, wo sie eine $\frac{1}{4}$ Stunde kochen müssen, und dann angerichtet werden können.

4. KALBFLEISCHKLÖSSCHEN. Man löst das Fleisch von der Kalbskarbonade, wäscht es in lauwarmem Wasser, und hackt es ganz fein; nimmt einige Eier, etwas geriebene Muskat und ein wenig Salz dazu, vermischt dieses

mit Semmelkrumen und macht kleine Klößchen daraus. Sobald die Fleischbrühe kocht, legt man sie hinein und lässt sie eine $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

5. KARTOFFELKLÖSSCHEN. Wenn die Kartoffeln gekocht sind, werden sie geschält, und wenn sie kalt sind, auf dem Reibeisen gerieben; dann werden so viele Eier daran geschlagen, als sie annehmen, und ein wenig Salz und Muskatete hinzugesetzt. Aus dieser Masse, die sehr gut untereinander gemacht werden muss, formt man Klößchen, und bäckt sie in Butter schön gelb. Dann legt man sie in kochende Fleischbrühe und lässt sie 10 Minuten lang kochen.

6. REISKLÖSSCHEN. 1 Pfund Reis wird gewaschen, in einen Topf mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt; wenn er anfängt zu schäumen, schüttet man das Wasser davon ab, gießt ihn nochmals mit kaltem Wasser ab; schüttet dann 1 Maaß kochende Milch darauf, lässt ihn in derselben tüchtig ausquellen, tut ihn dann in eine Schüssel und lässt ihn erkalten. Dann gibt man 4 Loth Butter, 5 Eier, fein geschnittene Zitronenschale, Zimt und etwas Salz dazu und macht davon kleine Klößchen, welche man in kochende Fleischbrühe legt und 10 Minuten lang kochen lässt.

7. SEMMELKLÖSSCHEN. Man schneidet für 1 Groschen Semmeln, weicht sie in 1 Nösel süßen Rahm und lässt sie in demselben aufquellen; dann tut man 3 Eier, ein wenig Muskatete und 1 Messerspitze Salz hinzu, und macht davon kleine Klößchen, welche man in kochende Fleischbrühe tut und 5 Minuten lang kochen lässt.

8. GEHIRNKLÖSSCHEN. Ein ganzes Kalbsgehirn wäscht und häutet man ganz sauber ab, dann wäscht man es noch

einmal und lässt es ganz rein ablaufen. Alsdann wird es mit $\frac{1}{2}$ Nösel süßem Rahm, 2 Eiern, etwas Salz und Muskatel in eine Schüssel getan, alles tüchtig mit einem Kochlöffel untereinander gerührt und nach und nach etwas weißes Mehl hinzugetan, bis es zu einem Teig wird, aus dem man kleine Klößchen formt, welche man in die kochende Fleischbrühe legt und eine $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen lässt.