

The book cover features a repeating pattern of black and white line drawings of various kitchen items and vegetables, including knives, onions, peppers, and leafy greens, set against a white background. The pattern is dense and covers the entire surface. On the left side, there is a vertical wooden strip with three metal clasps.

Josef Stolz

# Rheinisches Kochbuch

*Gewöhnliche und feine  
Küche des 19. Jahrhunderts*

SEVERUS  
SEVERUS

Josef Stolz  
Rheinisches Kochbuch.  
Gewöhnliche und feine Küche des 19. Jahrhunderts

SEVERUS Verlag

Stolz, Josef: Rheinisches Kochbuch. Gewöhnliche und feine Küche des 19. Jahrhunderts.  
2019

Neuaufgabe der Ausgabe von 1816

ISBN: 978-3-95801-710-8

Korrekturat: Silke Starodubetz

Satz: Sarah Schwerdtfeger

Illustrationen: Carl Emil Doepler, Franz Quidenus. Entnommen aus: Rottenhöfer, Johann:  
Illustriertes Kochbuch (10. Auflage, neu bearbeitet von Friedrich Zanders). München 1904

Umschlaggestaltung: Annelie Lamers, SEVERUS Verlag

Umschlagmotiv: [freepik.com/ @katemangostar](https://freepik.com/@katemangostar)

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.

Josef Stolz

---

# Rheinisches Kochbuch

Gewöhnliche und feine Küche des  
19. Jahrhunderts

SEVERUS  
SEVERUS



# Inhalt

|   |     |
|---|-----|
| Vorrede .....   | 3   |
| Saucen und Kraftbrühen .....                                  | 5   |
| Suppen .....  | 8   |
| Gemüse .....  | 20  |
| Zulagen auf die Gemüse .....                                  | 34  |
| Mehlspeisen .....   | 37  |
| Zubereitungen von Eiern .....                                 | 65  |
| Auswahl der besten Backwaren von Buttermenge .....            | 73  |
| Hefe-Gebackenes .....   | 88  |
| Füllung in kleinen Pasteten .....                             | 93  |
| Fasten-Pastetchen .....                                       | 101 |
| Schmalzgebackenes zu Fleischspeisen .....                     | 105 |
| Dressierte warme Pasteten .....                               | 107 |
| Fasten-Pasteten .....   | 111 |
| Verschiedene Fleischarten, um kalte Pasteten zu präparieren.. | 114 |
| Zubereitung von Rindfleisch .....                             | 117 |
| Zubereitung von Kalbfleisch .....                             | 134 |
| Zubereitung von Hammelfleisch .....                           | 164 |
| Zubereitung von Lammfleisch .....                             | 183 |
| Zubereitung von Schweinefleisch .....                         | 186 |
| Zubereitung von Wildpret .....                                | 192 |

|   |     |
|---|-----|
| Zubereitung von Geflügel.....             | 199 |
| Zubereitungen von allen Fischarten .....  | 229 |
| Zubereitung von Compots .....             | 257 |
| Süße Gélée oder Sülze .....               | 262 |
| Crème zu machen.....                      | 267 |
| Salat, Eingemachtes und Wintergemüse..... | 274 |

## Vorrede

Um mehreren dringenden Anforderungen zu entsprechen, wurde die Herausgabe dieses Kochbuchs veranstaltet, und obgleich schon vieles in diesem Fache geliefert wurde, so blieb doch noch manche Lücke, hauptsächlich für die Rheingegend, übrig, die der Verfasser hiermit ausfüllt, und wodurch dieses Werk unter die vorzüglichsten in diesem Fache gehört. Die getroffene Auswahl der Speisen, die Deutlichkeit des Vortrags bei der Zubereitung derselben, nach welcher selbst jeder in der Kochkunst nur Angehende sich finden und darnach bereiten kann, so wie der wohlfeile Preis des Werks, wird nichts zu wünschen übrig lassen. Außer einer Sammlung der besten in Deutschland üblichen Gerichte enthält es noch das Vorzüglichste der französischen und italienischen Kochkunst, deren genaue Bekanntschaft der Verfasser seinen öfteren Reisen in diese Länder zu verdanken hat.

Karlsruhe, im Juli 1816





## Saucen und Kraftbrühen

**1. Jus oder braune Saftbrühe.** Dieselbe erhält man auf folgende Art: Für 6 Personen 2 Pfund Rindfleisch, 1 ½ Pfund Kalbfleisch werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, in ein Kasserol oder Stollhafen samt ¼ Pfund Nierenfett, 3 in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln, etliche ganze Pfefferkörner und Gewürznelken, mit so viel Wasser übergossen, dass es gerade darüber geht, und auf Kohlen langsam eingekocht. Hat es eine braune Farbe gewonnen, so fülle man es mit 2 Maas kaltem Wasser auf, lasse es langsam 3 Stunden kochen, bis das Fleisch alles recht weich ist, sodann lasse die Brühe durch eine Serviette oder Haarsieb laufen und gebrauche sie zu was sie nötig ist.

**2. Gully oder braune Sauce.** Nehme ¼ Pfund Schinken, ½ Pfund Kalbfleisch, ½ Pfund Rindfleisch, alles klein gewürfelt geschnitten, samt 3 Zwiebeln, Petersilienwurzeln, auch in dünne Scheiben geschnitten, etliche Pfefferkörner und Gewürznelken, dann alles zusammen mit ¼ Pfund Butter in einem dazu passenden Geschirr einige Minuten langsam auf dem Feuer mit einem Kochlöffel herumgerührt, sodann 4 bis 8 Kochlöffel voll Weißmehl dazu gestreut, und auch wiederum etliche Minuten auf dem Feuer herumgerührt, sodann fülle es nach und nach mit 1 Maas guter Jus oder Kraftbrühe auf, aber

unter beständigem Umrühren, bis es kocht. Lasse es 1 ½ Stunde langsam kochen, alsdann treib es durch eine Serviette oder Haarsieb, und gebrauche sie, wenn sie nötig ist.

**3. Weiße Sauce zu machen.** Nehme alles das nämliche, wie bei obriger Sauce schon vorgeschrieben, und auch auf die nämliche Art und Weise behandelt, nur dass am Ende anstatt brauner Saftbrüh oder Jus genommen wird, so nehme man gute weiße Fleischbrühe zum Anfüllen, und behandle sie auch bis zum Ende wie obige.

**4. Bechamell oder weiße Rahm-Sauce.** Dazu nehme ¼ Pfund Schinken, ¼ Pfund Kalbfleisch, etliche Zwiebeln und Petersilienwurzeln, dies alles zusammen klein gewürfelt und Scheibenweis geschnitten, sodann in ¼ Pfund Butter etliche Minuten auf dem Feuer langsam mit einem Kochlöffel gedämpft, sodann füge 4 bis 5 Kochlöffel voll Weißmehl dazu, und lasse es auch noch etliche Minuten damit dämpfen, sodann fülle es langsam mit 3 Schoppen süßem und kochendem Rahm unter beständigem Rühren auf. Dann füge noch etlichen ganzen Pfeffer und etliche Gewürznelken samt einem Lorbeerblatt hinzu und lasse sie auf einem schwachen Feuer oder Kohlen eine Stunde langsam kochen, dann seihe sie durch eine Serviette und gebrauche sie nach Gelegenheit.

**5. Eine gute Fasten-Bouillon zu machen.** Tue in einen Kessel oder Hafen eine Portion gute Erbsen nach Gutdünken, welche die Quantität Bouillon vonnöten hat, setze sie mit Wasser zu dem Feuer und, wenn sie anfangen zu sieden, rücke den Kessel zurück, damit sie nicht zu stark sieden und die Bouillon klar bleibe. Hernach füge von allen Wurzeln als Sellerie, Lauch, Petersilienwurzeln, etliche ganze Zwiebeln, ein halber Wirsing und Kerbelkraut hinzu. Sind dann die Erbsen weich, so setze den Kessel von dem Feuer und lasse ihn etliche Minuten stehen, bis sich die Dicke auf den Boden gesetzt hat, und passiere sodann die Bouillon durch ein feines Haarsieb.

**6. Eine gute Fasten-Jus zu machen.** Nehme ½ Pfund rechte frische Butter in ein Kasserol oder Stollhafen und lasse sie zerge-

hen, alsdann schneide etliche große Zwiebeln in dünne Scheiben und belege den Boden des Kasserols damit. Schneide hernach von allen Sorten Wurzeln darauf, als wie gelbe Rüben, Sellerie, Lauch, Petersiliewurzeln, Thymian, sodann lege den Fisch darauf, Schleien, Karpfen oder Frösche, dann setze das Kasserol auf glühende Kohlen und lasse es dämpfen, bis es eine schöne braune Farbe gewonnen hat. Dann gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon daran und lasse es wieder, bis es braun ist, anziehen, sodann fülle es ganz mit der klaren Erbsen-Bouillon auf und füge noch ein Stückchen Parmesan-Käs hinzu, und lasse es mit einander stark, bis alles weich und verkocht ist, sieden. Setze es vom Feuer und dann nach etlichen Minuten seihe alles durch ein Haarsieb oder Serviette und bediene dich damit nach Gelegenheit.

**7. Eine gute Fasten-Gully.** Nehme von mehreren Sorten Fische als Karpfen, Schleien etc. in Stückchen geschnitten, eingesalzen, im Mehl umgekehrt und schön braun im Schmalz ausgebacken. Dann nehme in ein Kasserol oder Stollhafen ein Stück frische Butter, lasse sie zergehen und füge 3 bis 4 Kochlöffel voll Weißmehl hinzu, und passiere es langsam auf der Glut, bis das Mehl braungelb ist. Sodann fülle es mit klarer Erbsen-Bouillon auf, füge die gebackenen Fische hinzu, wie auch etwas Wurzeln, eine ganze Zwiebel, ein Lorbeerblatt, etwas Thymian, etliche Gewürznelken, etliche Blättchen Muskatblüte, etliche Rockenkohl, ein Glas guten alten Wein und ein Stückchen Parmesan-Käs, rühre alles miteinander auf dem Feuer, bis es kocht, alsdann lasse es langsam eine Stunde kochen, schäume es gut ab, damit kein Fette mehr darauf zu sehen ist, alsdann seihe es durch eine Serviette oder Haarsiebe und gebrauchte sie nach Gelegenheit.



## Suppen

**8. Kaiser-Suppe.** Zu gleichen Teilen werden klein geschnitten, als ein Stock Blumenkohl, ein Wirsingkrautkopf, eine starke Hand voll ganz kleine geschälte Zwiebeln, soviel in gleiche Teile geschnittene gelbe Rüben und ebenfalls auf die nämliche Art geschnittene Selleriewurzeln auch eine Hand voll. Dieses zusammen wird mit so viel guter Jus oder brauner Saftbrüh, als man zur Suppe nötig hat, aufgefüllt und langsam gekocht, bis alles weich ist. Es muss gut gesalzen werden, auch gehört etwas Muskatnuss dazu, dann fülle sie in den Suppentopf.

**9. Kräuter-Suppe.** Eine Hand voll Kerbelkraut und ebenso viel Sauerampfer ganz klein und fein zusammengehackt wird in einem Stollhafen oder Kasserol mit einem Stück Butter in der Größe eines Eis etliche Minuten auf dem Feuer gedämpft, und nachdem noch zwei Kochlöffel voll Weißmehl dazu gekommen, noch ein wenig damit geröstet. Alsdann fülle es mit guter Fleischbrüh auf und lasse es mit so viel, als dazu nötig ist, gebähten Weckschnitten aufkochen; beim Anrichten verrühre 3 bis 4 Eigelb in den Suppentopf und gieße die Suppe darüber. Auch tue etwas Muskatnuss und Salz dazu.

**10. Braune Wurzel-Suppe mit Klößen.** Dazu nehme eine Hand voll Kerbelkraut ebenso viel Sauerampfer, einige mal durchgeschnitten,

dann Lauch, Sellerie, gelbe Rüben, fingerlang auf die Art wie Nudeln geschnitten, gebe so viel, als zur Suppe nötig ist, gute Jus oder braune Kraftbrühe darüber, lasse es eine Viertelstunde kochen, dann lege kleine Semmelklöße darein und lasse sie auch noch eine Viertelstunde darin mitkochen. Füge Salz und etwas Muskatnuss hinzu und richte sie an.

**11. Königin-Suppe.** Zwei alte Hühner werden sauber gereinigt, in einem Topf mit Wasser beigesetzt und mit Wurzeln als Lauch, Sellerie und Petersiliewurzel weich gekocht. Neben dem lässt man etliche Zwiebeln und etwas Sellerie in Scheiben geschnitten mit einem Stück Butter in der Größe eines Eis etliche Minuten auf dem Feuer dämpfen. Fülle dieses, wenn die Hühner weich sind, mit der Brühe davon auf, schneide zwei Semmeln darein und lasse es damit eine halbe Stunde kochen, sodann nehme all das weiße Fleisch von den gekochten Hühnern ab und stoße es samt noch 6 hartgesottene Eigelb zu einem feinen Teig, dann rühre es samt einem Schoppen guten süßen Rahm zu den gekochten Semmeln und treibe alles recht gut durch ein Sieb, auch etwas Muskatnuss und Salz dazugetan. Die Suppe kommt nun nicht mehr über das Feuer, sondern man setzt sie in einem dazu schicklichen, mit kochendem Wasser angefüllten Geschirr an das Feuer, sodass nur das Wasser, aber nicht die Suppe kochen kann. Bis man sie anrichtet, kann man geröstetes Brot oder einen dazu dick gekochten Reis darein tun.

**12. Soupe à la Cresy.** Dazu nehme 4 weiße Rüben, 12 gelbe Rüben, fein in dünne Blättlein geschnitten, sodann auch  $\frac{1}{4}$  Pfund Schinken klein gewürfelt geschnitten, dieses alles miteinander mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter wohl hochgelb und weich auf dem Feuer in einem Kasserol oder Stollhafen gedämpft, alsdann fülle es halb mit Jus oder brauner Saftbrüh und halb mit weißer Brüh auf, lasse es noch eine halbe Stunde miteinander langsam kochen. Sodann treibe es durch ein Haarsieb, gebe zwei Esslöffel voll gestoßenen Zucker darein, auch etwas Salz, sodann schneide Semmel auf Nudelart und backe sie in Schmalz aus, lege es in den Suppentopf und gebe die Suppe darüber.

**13. Einlauf-Suppe.** Drei bis vier Eier und 3 Kochlöffel voll Weißmehl, etwas fein geschnittenen Schnittlauch, verrühre so lange, bis der Teig

ganz dünn und geläufig ist, auch lasse ein halbes Ei groß Butter vergehen und rühre sie auch recht gut darunter. Hierauf setze gute Brühe, die man zur Suppe nötig hat, auf das Feuer (halb weiße Brühe und halb Jus oder braune Saftbrühe) und wenn sie kocht, so lasse man den schon fertigen Teig langsam hineinlaufen, sodass es wie Nudeln aussiehet. Füge etwas Muskatnuss und Salz dazu und richte sie an.

**14. Gestoßene Wurzel-Suppe.** Es werden 2 Pfund Kalbfleisch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Schinken in dünne Scheiben geschnitten, auch einige in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter langsam gedämpft, bis es etwas braungelb geworden. Sodann füge eine Hand voll junge gelbe Rüben, so viel geputzter Blumenkohl, zwei Hände voll ausgebrockte grüne Erbsen, Zwiebel, Petersilie und etwas Endivie hinzu und fülle mit guter Fleischbrühe es auf, auch schneide einen Weck darein und lasse alles weich kochen. Nunmehr stoße das Gelbe von 6 hart gesottenen Eiern zu einem Teig und rühre es in die Suppe, alsdann treibe alles durch ein Haarsieb und setze es heiß, bis man es anrichten will. Füge Salz und Muskatnuss hinzu, auch gebe etwas ausgeröstetes Brot darein.

**15. Kraut-Suppe.** Dazu nehme 3 bis 4 Wirsingkraut-Köpflein, schneide das Grüne davon, sodass man allein das Gelbe davon gebrauchen kann, schneide dann alles auf die Art, wie Sauerkraut oder wie feine Nudeln, dann koche es in Salzwasser etliche Minuten, gieße es auf ein Haarsiebe und lasse das Wasser gut davon ablaufen. Sodann gebe es in ein dazu passendes Geschirr samt so viel guter Jus oder brauner Saftbrühe, als man nötig hat, darüber, salze es gut, tue auch eine Nuss groß Zucker darein, lasse es eine halbe Stunde kochen, dann richte es über gebähte Weckschnitte an.

**16. Reissuppe mit grünen Erbsen (Purrie).** Dazu nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis, wenn er geputzt und abgebrüht ist, in ein dazu schickliches Geschirr samt einer halben Selleriewurzel, so viel gute weiße Fleischbrühe, dass es 3 Finger hoch darüber gehet, ein Ei groß Butter und lass ihn langsam kochen, bis der Reis ganz dick und keine Brühe daran zu sehen ist. Dann fülle ihn wieder etwas auf und lass ihn wie-

der langsam kochen, sodann nehme 3 bis 4 Hände voll grüne, ausgebrockte Erbsen und koche sie in kochendem Salzwasser ab, bis sie weich sind. Hierauf treibe sie durch ein Haarsieb oder Haartuch und wenn all die Purrie durch ist, dann rühre sie, wenn der Reis angerichtet wird, darunter, gebe etwas Muskatnuss dazu und salze es wohl.

**17. Suppe von grünen Brockel-Erbsen.** 8 Hände voll ausgebrockte grüne Erbsen, 1 Hand voll Petersilie, 1 Hand voll Sellerie-Blätter, 1 Hand voll junge, gelbe Rüben werden in kochendes Wasser getan, gut gesalzen und gekocht, bis alles weich ist, worauf es abgegossen und mit kaltem Wasser verkühlt wird, doch so, dass es schön grün bleibt. Gieße es nun durch ein Sieb, dass das Wasser gehörig abläuft, und stoße es gut in einem Mörsel zu einem Teig. Währenddessen schneide  $\frac{1}{4}$  Pfund Schinken und etliche Zwiebeln ganz klein und dämpfe es etliche Minuten auf dem Feuer, dann fülle es, so viel als man zur Suppe nötig hat, mit guter Fleischbrühe auf und lasse es eine halbe Stunde kochen. Sodann rühre all das im Mörsel gestoßene darunter und gieße alles durch ein Haarsieb oder Haartuch, salze es gut und gebe etwas Muskatnuss dazu. Hierauf setze die Suppe heiß auf Kohlen und gebe, wenn sie angerichtet wird, klein gewürfeltes Brot, welches im Ofen etwas gelb geworden oder auch im Schmalz ausgebacken, darein.

**18. Krebs-Suppe.** Nehme zu einer guten Suppe 50 Stück Suppen-Krebse, wasche sie gut aus und koche sie eine Viertelstunde in Salzwasser, sodann gieße das Wasser davon, schneide die Galle oder die Schnauze von allen ab, die Schwänzlein aber breche oder schäle gut aus. Das übrige aber stoße alles recht gut zu einem Teig, sodann schneide  $\frac{1}{4}$  Pfund Schinken, etliche Zwiebeln, Sellerie- und Petersiliewurzeln in dünne Scheiben und dämpfe es samt den gestoßenen Krebsen mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter in einem dazu passenden Geschirr eine Viertelstunde, alsdann fülle es mit so viel guter Fleischbrühe, als man zur Suppe nötig, auf, schneide auch ein oder zwei Kreuzerweck darein und lasse es miteinander langsam eine Stunde kochen, dann treibe es durch ein Haartuch und stelle sie dann auf Kohlen heiß, dass sie aber nicht mehr kochen kann. Beim Anrichten gebe gebähte Weckschnitte oder auch einen dick gekochten Reis darein.

**19. Sellerie-Suppe.** 4 bis 6 große Selleriewurzeln samt  $\frac{1}{4}$  Pfund Schinken in dünne Blättlein geschnitten und mit  $\frac{1}{4}$  Pfund guter Butter etliche Minuten in einem dazu passenden Geschirr auf dem Feuer gedämpft, dann auch 4 bis 5 Kochlöffel voll weißes Mehl und auch etliche Minuten mitgedämpft. Alsdann fülle es nach und nach, so viel man zur Suppe nötig, mit guter Fleischbrühe auf und lasse es langsam kochen, bis der Sellerie recht weich ist. Dann treibe die Suppe durch



ein Haarsieb und lasse sie ganz sachte kochen, dann koche einige Sellerieblätter in Salzwasser ab und schneide sie wie Nudeln, lege sie in den Suppentopf mit 4 bis 6 verrührten Eigelb und gieße die Suppe darüber, gebe gewürfelt geschnittene Weck darein, Salz und Muskatnuss nach Verhältnis dazu genommen.

**20. Feldhuhn-Suppe.** Ein oder zwei Feldhühner, rein geputzt und ausgenommen, werden mit etwas Schinken und etlichen Zwiebeln klein geschnitten, auch etliche Pfefferkörner, Gewürznelken, etwas Thymian und ein Ei groß Butter in einem dazu passenden Geschirr gut auf allen Seiten braun gedämpft, bis sie weich sind. Alsdann nehme die Feldhühner aus dem Geschirr und rühre 3 bis 4 Kochlöffel voll Mehl in das Fett, wo die Feldhühner waren, und lasse es etliche Minuten darinnen dämpfen, dann fülle es mit guter Jus oder brauner Saftbrüh auf, so viel als zur Suppe nötig, schneide auch ein oder zwei Weck in dünne Scheiben darein und lasse es eine halbe Stunde damit kochen. Die Feldhühner aber verstoße ganz zu einem Teig samt dem Körper, alsdann rühre, wenn die Suppe eine halbe Stunde gekocht, alles wohl untereinander, und treibe es durch ein Haartuch oder Sieb, salze es wohl und stelle es dann in kochendes Wasser, bis angerichtet wird, gebe etwas ausgeröstetes gewürfeltes Brot darein.

**21. Macarony oder italienische Nudel-Suppe.** 1 Pfund Macarony oder Wermischell werden in Salzwasser 3 bis 4 Minuten gekocht, alsdann abgegossen, in ein dazu schickliches Geschirr getan und so viel als zur Suppe nötig, gute Jus oder braune Saftbrühe kochend darüber gegossen, etwas gestoßenen Pfeffer, Salz und ein

Stückchen ganzen Parmesan-Käs darein getan und eine halbe Stunde langsam kochen lassen, alsdann angerichtet.

**22. Kastanien-Suppe.** 4 bis 5 Hände voll gutgeschälte Kastanien werden mit Fleischbrühe und ein Ei groß frische Butter auf das Feuer gesetzt und weich gekocht, auch ein Weck in dünne Scheiben geschnitten und damit verkochen lassen. Dann rühre auch von 6 hart gesottenen Eiern das Gelbe gut gestoßen darunter, treibe alles durch ein Sieb oder Haartuch, gebe nach so viel gute Fleischbrühe, als man zur Suppe nötig, darunter, auch etwas wie eine Nuss groß Zucker, etwas Salz und Muskatnuss darein, stelle es heiß auf Kohlen, dann richte sie über klein gewürfelte Wecke heiß an. Man kann auch noch zwei Hände voll weichgekochte Kastanien darein tun.

**23. Schwammorcheln- oder Steinpilz-Suppe.** Ein Esslöffel voll fein gehackter Petersilie wird mit einem Ei groß frischer Butter etliche Minuten gedämpft, sodann werden eine gute Portion Morcheln oder Steinpilze sauber gewaschen und etwas in kleine Teile geschnitten und samt etwas gestoßenem Pfeffer zu der gedämpften Petersilie getan und auch noch etliche Minuten damit gedämpft, hernach mit so viel Fleischbrühe, als zur Suppe nötig, angefüllt und noch eine Viertelstunde damit gekocht. Es wird über gebähte Weckschnitte und 6 verrührte Eigelb angerichtet. Tue auch hinlänglich Salz hinzu.

**24. Verlorne Hühner-Suppe.** Zwei Wecke werden gewürfelt geschnitten, dann 4 Loth Butter mit 4 ganzen Eiern etwas Salz, Muskatnuss, auch einem Esslöffel voll fein gehackten Petersilie werden gut miteinander verrührt. Dann menge den gewürfelten Weck darunter und lasse es eine Viertelstunde ruhen, sodann setze so viel gute Fleischbrühe, als man zur Suppe nötig, auf, und wenn sie kocht, so bringe das oben bemeldete auf einem Klumpen hinein und lasse es bis zum Anrichten langsam kochen, suche es auch im Salz gut zu treffen.

**25. Banadel oder durchgetriebene Weißbrot-Suppe.** 2 bis 3 kleingeschnittene Wecke und ein Bouquet von Petersilie und Sellerieblätter werden mit Fleischbrühe übergossen und recht gut

verkocht. Hernach wird dieses durch einen Seiher gestrichen und so viel Fleischbrühe, als man zur Suppe nötig hat, samt einem Ei groß Butter dazugetan und auf dem Feuer recht heiß aufgezogen, dann etwas Salz und Muskatnuss dazu getan. Richte sie recht heiß über 6 in dem Suppentopf verrührte Eigelb an.

**26. Schöberl-Suppe.**  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 4 Esslöffel voll weißes Mehl, 3 ganze Eier, etwas Salz und Muskatnuss werden recht gut schaumig gerührt, dann auf einen tiefen Deckel oder auf einen tiefen, mit Butter bestrichenen irdenen Teller getan und oben und unten feurige Kohlen gegeben, bis es durchgebacken ist und schöne Farbe gewonnen hat. Alsdann nehme es heraus aus dem Teller oder Form und bespritze es stark mit kaltem Wasser, damit es ausläuft. So wie es kalt und ausgelauten ist, zerschneide man es in kleine viereckige Stückchen, gieße so viel, als zur Suppe nötig, gute Fleischbrühe darüber, lasse es damit langsam eine Viertelstunde aufkochen und richte sie mit etwas Muskatnuss und Salz an.

**27. Hagebutten-Suppe mit Mandel-Knöpflein.** Man wasche 4 bis 5 Hände voll dürre Hagenbutten rein aus, fülle sie mit Wasser auf und lasse sie gut weich kochen, alsdann streiche sie durch ein Sieb oder Tuch, damit das Mark recht gut durchkommt. Nun wird wie ein Ei groß Butter und zwei bis drei Kochlöffel voll Mehl miteinander etwas gelb geröstet und nach und nach mit den durchgetriebenen Hagebutten aufgefüllt, sodann füge noch eine Bouteille weißen guten Wein, ein Bouquet oder zusammengebundene Büschel Zitronenschale und Zimt und Zucker nach Willkür hinzu und lasse es miteinander eine halbe Stunde langsam kochen. Zu den Knöpflein ist  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln erforderlich, ferner ein Weck, der im Wasser eingeweicht und wieder ausgedrückt, dann in einem Ei groß Butter trocken abgedämpft worden ist. Dann rühre die Mandeln mit 3 Eiern unter die Wecke und formiere sie in kleine willkürliche Klöße und backe sie im Schmalz aus, welche sodann, wenn die Suppe angerichtet wird, darein gelegt werden.

**28. Schwarzbrot-Suppe.** Ein Pfund Schwarzbrot schneide, nachdem die starkbraune Kruste etwas davon abgerieben werden, zusam-

men, dann gieße etwas gute Fleischbrühe darüber, auch ein zusammen gebundenes Bündel von Sellerie und Petersilie dazu, dann lasse es gut miteinander verkochen und streiche es durch ein Seiher, gebe noch so viel, als zur Suppe nötig, gute Jus oder braune Saftbrühe hinzu, auch eine gute Portion fein gestoßenen Kümmel, ein Ei groß gute Butter und lasse sie noch eine Viertelstunde kochen. Wenn sie recht heiß angerichtet ist, dann schlage man nach Proportion ganze Eier darein.

**29. Sago-Suppe mit rotem Wein.** Ein Viertelpfund Sago wird wie der Reis gesäubert, sodass kein Steinchen darin bleibt, und in warmem Wasser gut gewaschen, worin man ihn, wenn das Wasser kocht, etwas anquellen lässt, aber unter beständigem Umrühren, damit er nicht anhängt. Dann gieße das Wasser davon und gebe 1 Bouteille guten roten Wein, die Schale von einer Zitrone, etwas Zimt und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker darüber, lasse es langsam kochen, wenn der Sago durchsichtig ist, dann ist die Suppe gut und kann angerichtet werden.

**30. Suppe von dünnen Kirschen.** 3 bis 4 voll dünne schwarze Kirschen werden zu einem Teig gestoßen, sodann ein in Stückchen geschnittenen Weckes dazu getan, mit  $\frac{1}{2}$  Maas Wasser aufgefüllt und recht verkocht und dann durch ein Haartuch oder Sieb getrieben. Wenn alles durchgetrieben, dann füge eine Bouteille guten roten Weines,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, die Schale von einer Zitrone und etwas ganzen Zimt hinzu und lasse es eine Viertelstunde gut kochen, dann fülle es über gelb ausgeröstetes Weißbrot in den Suppentopf.

**31. Bier-Suppe.** Lasse ein oder zwei Bouteillen Weißbier mit  $1\frac{1}{2}$  Viertelpfund Zucker, etwas Zimt und Zitronenschale in einem dazu schicken Geschirre aufkochen, den Schaum aber, den das Bier im Aufsieden aufwirft, gut abschäumen, sonst ist es zu bitter. Beim Anrichten gieße es über 8, mit 4 Esslöffeln voll sauren Rahm verührte Eigelb in die Suppenschüssel und gebe klein gewürfeltes und gelb geröstetes Weißbrot dazu.

**32. Wein-Suppe.** Ein Stück Butter zu einer Bouteille weißen Wein, etwa  $\frac{1}{2}$  Ei groß, wird mit einem Kochlöffel voll Mehl etwas gelb ger-

östet,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, worauf das Gelbe von einer Zitrone abgerieben ist, hinzugefügt, der Wein dazu gerührt und dies alles auf das Feuer getan, wo es wieder gerührt wird, bis es kocht, dann richte es über 4 in der Suppenschüssel verrührt Eigelb an und gebe klein gewürfeltes Weißbrot darein.

**33. Hecht-Suppe.** Schneide von 4 Pfund sauber geputztem und ausgenommenen Hecht das Fleisch der Länge nach von den Gräten herunter, sodann schneide  $\frac{1}{4}$  Pfund Schinken, etliche Zwiebeln, Sellerie und Petersiliewurzel in dünne Scheiben und dämpfe es in einem Viertelpfund guter Butter etliche Minuten. Dann rühre auch 3 bis 4 Esslöffel voll weißen Mehles dazu und lasse es auch etliche Minuten damit dämpfen, dann fülle es nach und nach mit guter Fleischbrühe, soviel als zur Suppe erforderlich ist, auf, gebe den Hechtskopf und die Gräten samt einem Lorbeerblatte, etwas Thymian, etliche Gewürznelken darein und lasse es eine Stunde langsam kochen. Darauf es durch ein Sieb oder Tuch gewunden wird, das Hechtfleisch aber zerschneide zolllang und dick, falze es ein wenig, dann schlage ein Ei darüber und tauche es stückweise in Reibbrot (geriebene Wecke) ein, hernach backe die Stücklein gelb



aus dem Schmalz. Wenn nun die Suppe gut gekocht hat, so richte sie über 8 verrührte Eigelb in den Suppentopf an und gebe die ausgebackene Hechtfülle darein, auch gut gesalzen und etwas Muskatnuss dazu.

**34. Fasten-Suppe auf Flammändisch.** Nehme etliche Wirsingköpfe, auch etliche Weißkrautköpfelein, zerschneide alles in kleine Viertel, wie auch gelbe Rüben, Pastinak-/Petersilienwurzeln, Selleriewurzeln; alle diesen Wurzeln in 2 bis 4 Stücke, alles wohl gewaschen und in kochendem Wasser abgerührt, abgegossen und gut abgetrocknet, dann tue es in ein dazu schickliches Geschirr mit einem Stücke frischer Butter, zwei mit Gewürznelken gespickte Zwiebeln, etwas Muskatnuss und Salz, und lasse es eine Viertelstunde langsam dämpfen, dann fülle es mit guter Fasten-Jus auf und lasse es kochen, bis alles gut weich ist. Ist es Zeit zum Anrichten, dann schöpfe all die Fette davon herunter und richte es in den Suppentopf ohne Brot.

**35. Fasten-Reissuppe auf Italienisch.** Nehme gelbe Rüben, Pastinak-, Sellerie- und Petersiliewurzeln, nachdem sie geputzt sind, schneide die Wurzeln klein gewürfelt wie den Reis und brühe sie ein wenig in kochendem Wasser ab und, nachdem  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis sauber gewaschen und abgebrüht ist, gebe alles zusammen in ein dazu schickliches Geschirr, halb mit Erbsenbrüh und Fasten-Jus angefüllt, so viel als man zur Suppe nötig hat, und lasse es langsam kochen, bis alles weich ist. Man muss aber wohl Acht geben, dass die Suppe schön klar bleibt, sodann nehme eine halbe Hand voll Petersilienblätter, wasche sie gut aus und lasse sie im Wasser sieden, bis sie weich sind. Ist es Zeit zur Tafel, dann gebe die Petersilienblätter mit etwas Muskatnuss und Salz in die Suppe.

**36. Braune Fasten-Suppe mit Farceknödel.** Mache eine Fasten-Gully, aber nicht zu dick, so viel als zur Suppe nötig ist, schneide etwas Selleriewurzeln in seine Fülle dazu, wie auch ein wenig Körbel und Sauerampfer, und lasse es in der Suppe langsam sieden. Dann mache einen Farce von Hecht oder Karpfen, nehme das Fleisch davon, ohne Haut, und schneide es samt etlichen Schalotten und ein wenig Zwiebel, Petersilie und Thymian, alles recht fein, rühre etliche Eier mit etwas frischer Butter auf dem Feuer ab und mische es samt ein wenig geriebenem Brot, etwas Muskatnuss, Pfeffer und etlichen Eidottern wohl untereinander und mache schöne Knödel daraus, dann backe sie im Schmalz schön gelb aus und lass sie auch eine Viertelstunde in der Suppe kochen. Dann richte sie, wenn es Zeit zur Tafel ist, ohne Brot an.

**37. Kalte Suppe oder kalte Schale von Kirschen.** Nehme 1 Pfund schwarze frische Kirschen, entledige sie von den Stielen, alsdann stoße sie alle gut in einem Mörsel zusammen, gebe ihnen ein dazu schickliches Geschirr samt einem zusammengeschnittenen Weck, etwas Zitronenschale und Zimt, gieße  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser dazu und lasse es eine Viertelstunde recht gut miteinander verkochen. Dann treibe es alles gut durch ein Haarsieb oder Tuch und tue es in einen neuen irdenen dazu schicklichen Topf, gieße eine Bouteille roten Wein darüber samt  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker mit etwas gestoßenem Zimt. Dazu nehme auch noch 1 Pfund saure Kirschen, welche wohl

von den Stielen und den Steinen entledigt sein müssen, koche sie, ohne etwas anderm als  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, recht gut und kurz ein. Nach diesem tue sie auch zu dem oben bemeldeten in den irdenen Topf samt einem halben Kaffeebecher voll guten Kirschenwassers. Sodann decke den Topf wohl mit Papier zu und stelle ihn etliche Stunden in frisches Wasser. Noch besser ist es, wenn man Eis dazu haben kann, alsdann gebe sie, wenn sie recht kalt ist, auf die Tafel.

**38. Kalte Suppe oder kalte Schale von Erdbeeren.** Dazu sind 2 bis 3 Teller schöne zeitige Erdbeeren erforderlich, gebe, wenn sie gut geputzt sind, einen dazu schicklichen neuen irdenen Topf samt  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker, etwas gestoßenem Zimt, gieße 1 oder 2 Bouteillen guten weißen Wein darüber und stelle es in kaltes Wasser, bis man sie aufträgt.

**39. Kalte Suppe oder kalte Schale von Schwarzbrot.** Dazu ist ein Pfund geriebenes Schwarzbrot, 1 Pfund kleine Rosinen, welche gut ausgewaschen und mit 1 Glas Wein gut eingekocht sein müssen, erforderlich. Dieses alles zusammen gebe in einen neuen irdenen Topf, samt  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenen Zucker, etwas fein gestoßenen Zimt, etwas fein gehackte Zitronenschale und zwei Bouteillen guten weißen Wein, stelle es recht kalt, bis es zur Tafel geht, dann gebe es in den Suppentopf.

**40. Kalte Suppe oder kalte Schale von Reis.** Nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis. Nachdem er gut ausgewaschen und abgebrüht ist, setze ihn mit einer Maas guter und kochender Milch ans Feuer, gebe etwas Zitronenschale und ganzen Zimt zusammengebunden in den Reis und lasse ihn langsam kochen, damit er wie eine Reissuppe wird. Sollte er zu dick werden, so gieße noch  $\frac{1}{2}$  Maß süßen Rahm dazu, setze ihn dann vom Feuer, wenn er weich ist, und gebe  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker darein. Hierauf stelle ihn kalt in Eis, bis man ihn auf die Tafel in den Suppentopf anrichtet.

**41. Kalte Suppe oder kalte Schale von Aprikosen.** Dazu nehme 24 Stück Aprikosen, die Hälfte davon schäle recht schön und mache

sie in zwei Teile, dann koche sie mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und einem Glas weißen Wein gelinde, damit die geschälten Aprikosen ganz bleiben. Auch nehme von allen 24 Aprikosen die Kerne schön geschält dazu, die andere Hälfte aber drücke samt der Schale durch ein Haarsieb, dann gebe das Durchgetriebene mit einer Bouteille weißen Wein gut verrührt in einen neuen irdenen Topf samt  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker, etwas gestoßenen Zimt, etwas fein gehacktes Zitronat, eine halbe Kaffeetasse voll guten Kirschenwassers und die vorher gekochten Aprikosen, decke es dicht zu und stelle es kalt in das Eis. Ist es Zeit zur Tafel, dann richte es in den Suppentopf.