schnittene Zwiebel beigegeben und etwas geröstet. Sodann wird die Einbrenn durchpassirt, den Erbsen beigegeben, das noch fehlende Wasser hinzugefügt und das Ganze mit dem Salze und Pfeffer gut aufgeköcht. Um das Anbrennen zu verhüten, muss fleissig gerührt werden.

Receipt 5.

Kartoffel-Suppe.

(Die Portion 50 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 25 Kilogr. Kartoffel, 5 Kilogr. Mehl, 3 Kilogr. Schmalz, 2 Dekagr. Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zwiebel, einige Bündel Petersilie, $\frac{3}{4}$ Kilogr. Salz, 2 Dekagr. Majoran.

Zubereitung: Die Kartoffel werden roh geschält, in Würfel geschnitten, gewaschen und in Salzwasser weich gekocht. Von dem Mehle, dem Schmalze und dem feingeschnittenen Zwiebel, wird eine lichte Einbrenn bereitet. Sodann wird dieselbe unter Beifügung des Kartoffelwassers durch ein Sieb geschlagen, den gekochten Kartoffeln beigemischt, das Ganze sammt dem Pfeffer und feingehackter Petersilie gut vermischt und unter fortwährenden Rühren aufgeköcht.

Rind-Suppen.

Receipt 6.

Für 100 Liter **Rindsuppe**, und 200 Portionen **Rindfleisch** à 8 Dekagr. resp. 400 Portionen à 4 Dekagr.

Zuthat: 32 Kilogr. Fleisch I. Qualität, 10 Stück Petersilie, 5 Stück Sellerie, 10 Stück gelbe Rüben, 8 Stück Porée, 8 Stück grosse geschälte Kartoffel, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zwiebel, 3 Dekagr. Gewürz, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Stück Muscatnüsse, 1 Kilogr. Salz, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Leber.

Zubereitung: Das Fleisch wird sorgfältig gereinigt, das Grünzeug gehörig geputzt, in mehrere Stücke geschnitten, gewaschen und nebst dem Fleisch mit 130 Liter Wasser, unter Zufügung des Gewürzes und des Salzes im Kessel zugesetzt und mindestens 3 Stunden gekocht. Mit dem Rindfleische werden auch die Knochen, nachdem sie sorgfältig gereinigt, und in mehrere Stücke gehackt wurden, jedoch ohne Splitter oder zu kleinen Knochenstücken, zum Kochen zugesetzt. Während des Siedens darf der Suppenschäum nicht abgeschöpft, sondern muss bei zunehmenden Schaume etwas kaltes Wasser zugegeben, oder das Feuer verkleinert werden. Wenn das Fleisch gesotten ist, wird es aus dem Kessel genommen und die Suppe, durch ein Sieb aus dem Kessel geschöpft; vor dem Herausnehmen der Suppe wird das Fett abgeschöpft, welches am nächsten Tage zur Zubereitung des Gemüses verwendet wird.

Zur Herstellung der Fleischportion ist das Fleisch im erkalteten Zustande in Stücke zu 8 resp. 4 Dekagr. zu schneiden.

Receipt 7.

Panadel-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 100 Liter Rindsuppe, 180 Stück alte Semmel, 100 Stück Eidotter.

Zubereitung: 100 Liter Rindsuppe werden heiss gemacht, währenddem giebt man 180 Semmel, die vorerst im Wasser aufgeweicht, dann ausgedrückt und fein ver-

rührt wurden, in dieselbe und lässt sie bei beständigen Sprudeln gut aufkochen. Dann verrührt man 100 Stück Eidotter mit etwas Suppe und giesst selbe unter beständigen Sprudeln in die übrige Suppe, welche jedoch nicht mehr kochen darf.

Recept 8.

Gries-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 100 Liter Suppe 3 Kilogr. Gries.

Zubereitung: 100 Liter Rindsuppe werden siedend gemacht, der Gries wird langsam unter fortwährendem Umrühren in die Suppe geschüttet und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht.

Recept 9.

Reis-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 3 Kilogr. Reis, 1 Kilogr. Schmalz, $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl.

Zubereitung: Der Reis wird in 15 Liter Rindsuppe eine Stunde gekocht. Das Schmalz wird heiss gemacht, das Mehl hinzugefügt und davon eine leichte Einbrenn gemacht; dieselbe wird durchpassirt, in den gekochten Reis gemengt, die übrige Suppe hinzugefügt, und unter beständigen Rühren gut aufgekocht. Sollte die Suppe zu dick gerathen sein, so wird dieselbe mit klarer Rindsuppe entsprechend verdünnt.

Recept 10

Rollgersten-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 3 Kilogr. Rollgerste, 1 Kilogr. Schmalz, $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl.

Zubereitung: 3 Kilogr. Rollgerste werden in 15 Liter Rindsuppe mindestens 2 Stunden gekocht. Zubereitung im Uebrigen wie bei Reissuppe (Recept 9).

Recept 11.

Ragout-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Ragoutsuppe: 2 Kalbsköpfe, 10 Kalbsfüsse, 50 Liter Rindsuppe, 45 Liter Wasser, 6 Kilogr. Mehl, $2\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz, einige Bündel Petersilie, 12 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Kalbsköpfe nebst Kalbsfüssen werden rein geputzt, gespalten, gewaschen und im Salzwasser weich gekocht. Sodann wird das Fleisch von den Knochen gelöst und klein geschnitten. Von dem Mehle und dem Schmalze wird eine leichte Einbrenn bereitet und unter Zugabe der Suppe, worin das Kalbfleisch gekocht wurde, dieselbe passirt, in die Rindsuppe geschüttet und das Ganze sammt der feingehackten Petersilie gut aufgekocht.

Recept 12.

Brod-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 6 Kilogr. Brod und $\frac{1}{4}$ Kilogr. Schmalz.

Zubereitung: Das Brod wird fein in Blättchen geschnitten, in der Bratröhre mit dem Schmalze auf einem Backblech gebäht und kurz vor dem Anrichten in die siedendheisse Suppe gegeben.

Receipt 13.

Nudel-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 4 Kilogr. Mehl, 10 Stück Eier, oder $4\frac{1}{2}$ Kilogr. Fabriks-Waare.

Zubereitung: Von dem Mehle und den Eiern wird ein fester Teig bereitet, in Laibchen gut abgeknetet und hierauf zu runden Flecken ausgewalken; diese lässt man etwas trocknen und schneidet daraus feine oder breite Nudel. Die Suppe wird siedend gemacht, die Nudel unter beständigen Rühren langsam eingekocht und 5—7 Minuten im Kochen erhalten.

Receipt 14.

Fleckerl-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 4 Kilogr. Mehl, 10 Stück Eier, oder $4\frac{1}{2}$ Kilogr. Fabriks-Waare.

Zubereitung des Teiges bleibt dieselbe wie bei den Nudel, nur werden statt Nudel daraus Fleckerl geschnitten. Auch die übrige Zubereitung ist wie in Receipt 13.

Receipt 15.

Geriebenes Gerstel-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 4 Kilogr. Mehl und 10 Stück Eier.

Zubereitung: Von dem Mehle und den Eiern wird ein sehr fester Teig bereitet, in Laibchen gut abgearbeitet und am Reibeisen sehr leicht gerieben.

Die Zubereitung im Uebrigen ist wie bei der Nudel-Suppe. (Receipt 13.)

G e m ü s e.

Receipt 16.

Erbsen-Purée.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 16 Kilogr. geschälte Erbsen, 8 Kilogr. Mehl, $3\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: 16 Kilogr. geschälte Erbsen werden sorgfältig ausgewaschen, sodann in 70 Liter Wasser durch wenigstens 2 Stunden gekocht und fortwährend gerührt, um das Anbrennen zu vermeiden. Die Einbrenn wird von 8 Kilogr. Mehl, $3\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz und 1 Kilogr. feingeschnittenen Zwiebel bereitet und wenn die Erbsen genügend weich sind, wird die passirte mit dem Erbsen-Wasser vermengte Einbrenn in den Kessel gegeben und bei fortwährenden Rühren, unter vorheriger Beigabe des Salzes und Pfeffers, gut aufgekocht.

(Sollten geschälte Erbsen vorübergehend nicht bezogen werden können und daher ungeschälte Erbsen zur Zubereitung gelangen, so müssten diese am Tage vor ihrer Zubereitung, sorgfältig gereinigt, in reinem Wasser geweicht und am nächsten Tage bei der Zubereitung, mindestens 3 Stunden gekocht werden.)