

Erster Abschnitt.

Von der Bereitung der Suppenspeisen.

Jede bürgerliche Tafel wird mit einer Suppe eröffnet. Sie legt gleichsam den Grund zu den darauffolgenden Speisen, und muß daher mit besonderer Sorgfalt bereitet werden. Hauptfächlich ist zu vermeiden, daß die Suppe trüb und schwach werde, oder gar einen unangenehmen Geschmack bekomme. Die gemeine Suppe wird zu jedem Gemüse, zu jeder Sos und zu vielen anderen Speisen verwendet.

Man hat weiße und braune Suppen. Sie theilen sich in zwei Hauptklassen, in Fleisch- und Fastensuppen.

Erste Klasse.

Fleischsuppen.

1. Ordnung.

Dünnsuppen.

1. Erste Gattung. Grundsuppe.

Diese ist die einfache Rindsuppe oder dünne Fleischbrühe. Sie bildet den Grundstoff zu allen Fleischsuppen. Man nimmt eine bestimmte Menge Rindfleisch, nachdem es etwas abgelegen ist, klopft es nach Maßgabe seiner natürlichen Zähigkeit oder Mürbheit mehr oder weniger, trocknet es gut ab, gibt es mit einigen reinen, zerhackten Knochen und einem Stück Leber in einen gut gereinigten Topf, und füllt diesen mit gutem Brunn- und Quellwasser voll, so daß das Fleisch ganz bedeckt ist, damit es nicht anbrenne.

Auf ein Pfund Fleisch und Knochen wird eine Maß Wasser gerechnet. (Soll das Fleisch schnell kochen, so nimmt man gleich siedendes Wasser). So angefüllt stelle man den Topf an das Feuer und unterhalte das Wasser in einem langsamen Sude, woraus ein Schaum aufsteigt, der so lange abgeschöpft werden muß, bis sich gar keine Spur mehr von dieser Unreinlichkeit zeigt.

Nun wird erst das Wurzelwerk hinzugethan, als: 1 gelbe Rübe, 1 Stück Sellerie, Pore und Petersilie. Dadurch wird der Topf auch wieder voll gefüllt, weil durch die längere Verdunstung viel von der Flüssigkeit verloren geht.

Gewöhnlich pflegt man das Fleisch auch jetzt erst zu salzen. Manche thun es gleich Anfangs. Die letzten Zuthaten sind ein wenig Gewürz, wie Muskatblüthe, Pfeffer, Ingwer, eine Gewürznelke, Lorbeerblätter u. dgl. Doch darf nie zu viel Gewürz genommen werden, so daß man dieses beim Genuße nur vermuthen, und nicht wirklich schmecken darf. In der Regel ist es ganz überflüssig.

Soll die Suppe noch kräftiger sein, so kann man eine alte Henne dazu geben.

Eine sparsame Köchin wird das auf der Suppe schwimmende Fett fleißig abschöpfen, um es zum Einbrennen der Gemüse und zu anderen Zwecken zu verwenden.

Wo überhaupt auch Abends viel Suppe gebraucht wird, gießt man, sobald sie für den Mittagsbedarf hinreichend gut ist, zu diesem Zwecke so viel man braucht ab, übergießt das Fleisch wieder mit Wasser, und bereitet so für den Abend noch eine gute, wenn auch etwas leichtere Suppe.

Zweite Gattung. Kraftsuppen (Schii).

2. Lichtbraune Schii.

Man belegt eine Kasserole oder ein Reindl mit Speckschnitten, Abschöpf Fett oder Kernfett, gibt einige flach geschnittene, sehr gut geklopfte Stücke Rindfleisch, einige Schnitten Kalbsleber, etwas Milz mit zerhackten Kalbsknochen, einen in Streifen geschnittenen Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilie- und Selleriewurzeln dazu, dünstet dieses Alles auf der Glut schön gelb, gießt dann weiße Fleischbrühe darauf, gibt etwas Ingwer, einige Pfefferkörner, Gewürz-

nellen und etwas Muskatblüthe daran, läßt es gut aufsieden, und seihet es durch ein Haarsieb. Diese Suppe kann nach Belieben klar gegeben, oder auch über geröstete Semmel-schnitten, gebackene Knödeln, Erbsennudeln u. dgl. angerichtet werden.

3. Dunkelbraune Schü.

Die Kasserole wird wie bei der lichtbraunen Schü belegt. Auf die Speckschnitten kommen Scheiben von Zwiebel, darauf wieder Speck oder Kernfett, daneben werden zolldicke Schnitten von stark geklopftem, mageren Rindfleisch sammt einigen Schnitten Kalbfleisch gethan, und darauf verschiedenes Wurzelwerk; auch einige Abfälle von Karbonaden-Knochen u. dgl. wenn man sie eben hat.

Nun gießt man einen halben Zoll hoch, und nicht mehr, Wasser daran, daß es nur den Boden verhüllt, und läßt das Ganze bei einem gelinden Feuer langsam und unzugedeckt eindünsten, bis sich der Saft am Boden dunkelbraun zum Ramel anlegt. Ist diese Verkochung so weit gediehen, so gibt man die nöthige Menge Rindsuppe darauf, läßt sie gut versieden, seihet sie sodann durch, um sie nach Belieben zu verwenden.

4. Grüne Schü.

Es werden etliche geschwellte Pistazien, 2—3 Eidotter, geschnittenes gedünstetes Kalbfleisch, und einige Schnitten gepfarzte Semmel mit Spinattopsen in eine Kasserol gedünstet, dann mit Rindsuppe ein wenig aufgekocht.

Die wohlschmeckende grüne Suppe wird sodann über gebähtes Brot geseiht, oder auf andere Art verwendet.

5. Weiße Schü.

In einer Kasserole werden einige Löffel voll guter Rindsuppe, dann ein Biegel von einer alten Henne, 1 Sellerieköpfel, gelbe Rüben, Peterfilwurzel, Kohlrabi, ein halbes Happel Kohl, Rimonenschalen, etliche Blätter Basilienkraut gegeben, und zwar dieß alles gewürfelt geschnitten. Während es auf der Glut schön weich dünstet, sät man einen Löffel voll Mehl daran, und läßt es noch weiter dünsten, gibt zuletzt nach Bedarf gute Rindsuppe darauf, und läßt das Ganze (entweder in der Kasserol oder in einem Hasen) eine Stunde

sieden. Durch ein Sieb geseiht, wird diese Suppe wie jede andere Schü gebraucht.

6. Steirische Olio-Suppe.

Gut gehacktes saftiges Rindfleisch und Kalbfleisch, eine geklopfte alte Henne, gehackte Kalbsknochen, Wurzelwerk, Zwiebel u. s. w. (wie bei der Schüsuppe überhaupt, alles klein gehackt wird) in eine mit Speckschnitten belegte Kasserolle (Mein oder Pfanne) gethan, braun gedünstet, darauf mit Rindsuppe vergossen, gut abgesotten und etwas gewürzt durchgetrieben. Diese schmackhafte Suppe pflegt man auf Semmelschnitten anzurichten, und mit gebackenen Lämmersfüßen, Hendlern und dergl. zu garniren.

7. Wohlfeile Kraftsuppe.

Es läßt sich eine Kraftsuppe eben so gut aus dem Zwerchfelle, den Nieren, der Milz oder der Leber eines fetten Ochsen, als auch aus irgend einem anderen Stücke Fleisch bereiten, wenn man selbe in Stücke geschnitten, mit Speckblättchen, Zwiebel und anderen Kräutern und Wurzeln röstet, mit Fleischsuppe vergossen abkocht, würzt, und das Flüssige, so wie jede andere Schü durchgetrieben über eine beliebige Unterlage anrichtet. Auch können Knochen und allerhand Fleischabfälle dazu verwendet werden. Die zusammengehackten Knochen müssen aber besonders und lange sieden.

Dritte Gattung. Dünnsuppen mit verschiedenen thierischen Bestandtheilen.

8. Gehirnsuppe (Marksuppe).

Das Gehirn von einem Kalbe wird übersotten, abgehäutet, mit grüner Petersilie fein zusammen gehackt, und in Butter oder Schmalz gedünstet. Dann gibt man es mit $\frac{1}{2}$ Viertel Pfund abgehäuteter und fein gestoßener Mandeln und einigen gebackenen Semmelschnitten in anderthalb Maß guter Rindsuppe, läßt sie gut aufsieden, und schlägt sie durch ein Sieb über geröstete oder gebackene Semmel.

Man kann das Gehirn auch in Stücke geschnitten, in abgeschlagene Eier getaucht, und mit Semmelbrösel bestreut,

zugleich mit einigen Semmelschnitten in Schmalz backen, beides gut zusammenstoßen, mit Fleischsuppe abkochen, und durch ein Sieb treiben.

9. Kraft-Gehirnsuppe.

Man gibt in eine Kasserole etwas geschnittenes Mark, zerhackte und in Mehl gewälzte Kälberknochen, dann Zwiebel, Petersilie, Sellerie, gelbe Rüben und ähnliche Wurzeln, Alles gewürfelt geschnitten, etwas Wasser dazu, läßt Alles gut dünsten, aber nicht braun werden, gießt dann gute Rindsuppe dazu, läßt es eine halbe Stunde kochen, seih die Suppe durch, um sie wie eine andere Suppe zu verwenden.

10. Milzsuppe.

Es wird eine Milz mit grünem Petersilkrout, etwas Schalotten und einem Stücke Mark fein gehackt, dann in eine Kasserole mit Butter und einigen Semmeltheilen zugedeckt gedünstet. Wenn es auf dem Boden anfängt braun zu werden, stäubt man ein Paar Kochlöffel voll Mehl daran, gibt es nebst einigen in Schmalz gebackenen Semmelschnitten in einen Mörser, und stoßt es fein. Diese Masse wird nun mit guter Fleischbrühe aufgeossen, gut verkocht, und durch ein Sieb über geröstete Semmelschnitten, auch auf überbackene Erbsennudeln u. dgl. angerichtet.

11. Lebersuppe.

Man schneidet etwa ein Pfund Kalbsleber in Stücke, stäubt sie mit Mehl ein, pfarzt sie mit Semmelschnitten und etwas Zwiebel heiß aus Schmalz, stößt in einem Mörser Alles klein zusammen, kocht es mit guter Rindsuppe, gibt etwas Ingwer und Safran dazu, und rührt die Suppe durch ein Sieb (gewöhnlich über Leberknödel oder gebähte Semmelschnitte) an.

Die Leber kann auch mit Zwiebel und Speck gedünstet, dann gestoßen und zur Suppe verkocht werden.

12. Lebersuppe auf eine andere Art.

Nimm Kalbfleisch, Rindfleisch, auch Kalbs- und Rindsknochen, Petersilz- und anderes Kräuteln, dünste es zusammen gut ab, gib in eine andere Klein Möhren, Sellerie, Kohl und

Rohrabi fein zusammengeschnitten, und dünste dies ebenfalls recht gut. Wenn das Erstere schon braun und weich ist, so gieße gute Rindsuppe darauf, lasse es wieder kochen, seihe es dann auf das in der zweiten Rein Gedünstete, und richte die Suppe durch ein Sieb über länglich geschnittene Semmel an.

13. Hühnersuppe.

Von einer alten Henne schneidet man das Brustfleisch weg, und siedet es in der Rindsuppe weich. Alles Uebrige gibt man klein geschnitten in eine Kasserole mit einem Stückchen Kernfett, ein wenig Petersilwurzel, gelber Rüben und Sellerie, dünstet es, daß es schön braun wird, gibt es in einen Mörser, stoßt es mit ein Paar Eidottern, etlichen Mandelkernen, ein wenig gepfarztem Brot schön fein zusammen, gibt das Ganze in einen Hasen, gießt die Suppe der Henne dann darauf, läßt sie gut kochen, und seiht sie endlich durch ein Sieb über das gekochte, in Stückchen zerschnittene Brustfleisch.

Man kann die Henne, wenn sie fett ist, auch früher braten, nach ausgeschnittenem Brustfleisch, zusammengehackt mit Mandeln, etwas Citronschalen und Zimmt zusammenstoßen, wie oben kochen, und durch ein Sieb über das Brustfleisch anrichten.

14. Hendlsuppe.

Man stoße ein gebratenes Hendl mit etlichen in Schmalz gebakenen Semmelschnitten in einem Mörser klein, lasse in einem Keindl Butter zerschleichen, lege Petersilie- und Pastinakwurzeln, Sellerie, gelbe Rüben- und Citronenschnittchen darein, lasse es bräunlich dünsten, rühre das Gestoßene darunter, lasse es mitsammen noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe darüber, lasse es gut aussieden, und passire sie durch ein Haarsieb über gebackene Knödeln oder dergleichen.

15. Taubensuppe.

Eine gepuzte alte Taube theile man in vier Stücke, walze sie in Mehl, und pfarze sie aus dem Schmalz; siede drei Eier, stoße die Taube mit den Eidottern und ein wenig Petersilkräuteln klein zusammen, gibt Alles in einen Hasen, schütte eine Maß gute Rindsuppe darüber, lasse sie eine Viertelstunde

sieden, und seihe sie durch ein Haarsieb über Reis oder über Mehlwandeln u. dgl. Sie genügt für 6 Personen.

16. Jung-Suppe.

Man hache das Junge von einer Ente oder Gans, nämlich: Flügel, Füße, Hals, Kopf und den Magen in kleine Stücke und siede es in guter Fleischsuppe weich. Nun lasse man etwas Mehl in Butter anlaufen, gebe einige klein gehackte Schampions und etwas grünes Petersilkräuteln darein, gieße dieses mit der Suppe von dem Jungen auf, lasse sie gut versieden, und richte sie über das Junge und geröstete Semmelschnitten an. Es können auch Semmelknödeln hineingegeben, und eine Garnitur von gebackener Leber herumgelegt werden.

17. Vögelsuppe.

Man pußt und salzt etwa 10 kleine Vögel, bratet sie mit Speckblättchen braun, stäubt dann 2 Kochlöffel voll Mehl daran, läßt sie noch eine Weile rösten, stoßt Alles in einem Mörser zusammen, gibt das Gestoffene in ein Häfen, schüttet ein und eine halbe Maß gute Rindsuppe daran, läßt es eine halbe Stunde gut aufsieden, und seihet die Suppe durch ein Haarsieb und über ein gepfarztes Brot oder eine andere beliebige Unterlage.

18. Krebsuppe.

Man siede 10—15 kleine Krebse (oder auch Brust und Füße von großen) in gesalzenem Wasser und stoße sie mit eben so viel ungesottene(n) (nachdem früher die Galle weggenommen worden) fein zusammen, pfarze drei oder vier Eier und Zwiebelhäppel heiß aus dem Schmalz, wie auch 6 oder 8 Semmelschnittel, stoße es mit einem Stück Butter sehr fein unter die Krebse, gebe sie in ein Häfen, eine nicht fette Rindsuppe darauf, und lasse sie eine halbe Stunde sieden. Diese Suppe pflegt man durch ein Haarsieb über ein Krebspfanzel anzureichten.

Man kann auch von den gesottene(n) Krebsen die Scheeren und Schweife auslösen, und mit diesen die über geröstete Semmelschnitten angerichtete Suppe garniren.

19. Gehirn-Kräutersuppe.

Man nehme etliche Goldmöhren, 1 Stück Sellerie, etwas Paschkonad, putze solches schön und rein, schneide es länglich wie die Nudeln, gebe Alles in einen Hasen, dann gute Rindsuppe darüber, und lasse es schön weich sieden, schneide auch Kohlblätter und Winterendiviansalat dazu, gebe inzwischen in ein Reindl ein Stück Butter oder Abschöpfette, Petersilkräutel und 2 bis 3 Löffel Mehl, lasse das Alles so lange rösten, bis es semmelfarb wird, rühre es dann mit der klaren Suppe ab; nehme zwei halbe Kälbergehirn, lasse sie im heißen Wasser liegen, ziehe die schwarze Haut davon weg, siede sie in der Suppe eine halbe Stunde lang, und richte diese substantiöse Suppe über eine beliebige Unterlage an.

Vierte Gattung. Dünnsuppen mit vegetabilischen Hauptbestandtheilen.

20. Frühlings-Kräutersuppe.

Rein ausgewaschene Sauerampfen, Körbelkraut, Gartenkresse, Gundelreben, Spinat, grüne Petersilie und etwas grüne Zwiebeln schneide man mit dem Wiegenmesser fein zusammen. Inzwischen wird eine Kasserole mit Butter oder Abschöpfett heiß gemacht, die Kräuter darein gegeben, etwas gedünstet, mit ein Paar Kochlöffel voll Mehl gestäubt, und nachdem es etwas angelauten, mit guter Fleischsuppe aufgegossen und nicht zu lange gesotten. Zuletzt quirlt man auf die Maß Suppe einige Eidotter in kalter Suppe ab, und gießt sie unter beständigem Umrühren in die heiße Suppe, welche durch ein größeres Sieb über geröstete Semmelschnitten, oder auch ohne Unterlage begeben werden kann.

21. Prager-Suppe.

Sellerie, Goldmöhren, weiße Rüben, Petersilie, Kohlrabi, etwas weißer Kohl, Alles in dünne Streifen geschnitten, wird mit Butter in einer Kasserole gut zugedeckt, weich gedünstet (jedoch darf es nicht im Geringsten braun werden); dann mit guter Fleischbrühe aufgegossen, gut versotten, und über gebackene Semmelschnitten durch ein Sieb angerichtet.

Wenn man eben eine Schü hat, so können auch davon einige Köffel voll dazu kommen.

Auf Grazer Art wird zu dieser Suppe Schweinschmalz statt Butter genommen, und das Wurzelwerk, wenn es weich gedünstet hat, mit weißem Mehl bestäubt.

22. Scherrübensuppe.

Man belege eine Kasserol mit Speckblättchen oder Kernfett, scheidet etwa 10 Scherrüben länglich, gebe sie in die Kasserol dazu, ein halbes Pfund Rälberknochen und gestoßenen Zucker, lasse es langsam dünsten, bis es braun wird, dann lege man noch einige Schnittchen gebähte Semmel dazu, und lasse das Ganze noch ein wenig rösten, schütte zuletzt so viel Rindsuppe, als nöthig ist, darauf, lasse es gut kochen, und seihe es durch ein Sieb über eine beliebige Unterlage; am passendsten über gebähtes Brot oder ein Schöberl.

23. Schaumsuppe.

Für anderthalb Maß Suppe schlägt man 1 Köffel voll sehr feines Weizenmehl in frischem Wasser recht gut ab, und drei Eier darunter, gibt ein klein wenig Safran hinzu, und rührt alles zusammen so lange ab, bis es recht schäumt.

Nun schütte man die Fleischsuppe siedheiß darein, lasse sie noch eine Viertelstunde fortsieden, rühre sie dabei öfters um, und richte sie über gebähte Semmelschnitten oder eine andere Unterlage an.

24. Trink-Panadel.

Man gebe in ein Reindl ein Stück Butter, lasse ihn zerschleichen, gebe 1 Paar Händvoll fein geriebene Semmelbrösel hinein, röste sie, bis sie gelblich werden, schütte eine gute Rindsuppe darauf, lasse sie eine halbe Stunde kochen, gebe ein wenig Muskatblüthen und Safran dazu, lasse es noch ein wenig kochen, daß es in der Dicke wie eine Butterfos, oder noch etwas dünner ist. Wäre es zu dick, so darf man vor dem Durchsiehen nur etwas Suppe nachgießen.

25. Brust-Suppe.

Man gebe 2 Köffel voll gerollte Gerste, 2 Köffel voll Reis, und eben so viel Sago, ein halbes Köpfel Sellerie,

1 gelbe Rübe, Petersilwurzel, ein wenig Pore, 2 Löffel voll gerollten Haber, von einer alten Henne ein Biegel, dann zerhackte Hälberknochen, die Füßeln von einem Lamm u. dgl. mit etwas Safran und Salz in einen Hasen, gieße schwache Rindsuppe darauf, lasse es längere Zeit sieden, und seihe diese Trinksuppe durch ein Sieb.

26. Erdäpfelsuppe.

Es werden 10—12 mittelgroße Erdäpfel geschält, und in Scheiben geschnitten, in einer Rein oder Kasserole mit Fett, einer spanischen Zwiebel, Petersilkraut, und 1 Paar Schampions gut zusammen gedünstet, und mit einem Löffel voll Mehl bestäubt. Dieses Alles wird mit guter, weißer Suppe oder mit Schü angefüllt, gut verkocht, durch ein Sieb getrieben, und über gewürfelte Semmel gegeben.

27. Reis-, Haber-, oder Gerstenschleim.

Reis, Habergriße oder Gerste wird gut geklaubt, gewaschen und in Rindsuppe, in die man ebenfalls auch eine Henne geben kann, gesotten, bis die Suppe schleimig wird. Diese seiht man zum Gebrauche durch ein Haarsieb als Schleim, und verwendet den Rückstand zu einer beliebigen passenden Speise.

2. Ordnung.

Suppen mit größerem Inhalt.

Erste Gattung. Suppen mit Fleischinhalt.

28. Bratwurstsuppe.

Man gebe etwa 8 Bratwürste in einen Hasen, dazu ein wenig klein geschnittene Limonienschalen, ein wenig gestoßenen Koriander, von einer Limonie den Saft, dann eine gute Rindsuppe, lasse es eine halbe Stunde gut sieden, bereite inzwischen eine lichte Buttereinbrenn, mache die Suppe damit an, gebe die Bratwürste in einen Suppentopf, und seihe die Suppe durch ein Haarsieb darüber.

29. Briesel-Suppe.

Man wasche ein Kalbsbries gut aus, gebe ein Stück Butter in ein Reindl, lasse das Bries darin nicht gar zu weich dünsten, schneide es zu dünnen Platteln, walze sie in Semmelbröseln, gebe in eine Rein oder Kasserol ein Stück Butter, lasse diese Platteln darin anlaufen, daß sie ein wenig Farbe bekommen, dann schütte man eine gute Rindsuppe daran, gebe etwas Safran, ein wenig klein geschnittenes Peterfilkräutel dazu, lasse es gut dünsten, und richte die gut verkochte Suppe über gebähte Semmelschnitten an. Es können auch Semmelbröselknödel dazu gegeben werden.

Noch besser wird die Suppe, wenn man vor dem Anrichten ein paar mit Wasser abgeschlagene Eidotter einrührt.

30. Flecksuppe.

Rein gewaschene, gepuzte Ruttelfleck siede man im gesalzenen Wasser weich, und schneide sie in nudelförmige Streifen. Dann röste man Mehl in Butter gelb, gebe etwas klein geschnittene Zwiebel und grüne Petersilie, nebst dem Flecken darein, lasse sie etwas anziehen, gieße gute Fleischbrühe darauf, gebe ein wenig Muskatblüthe und Pfeffer daran, und lasse es wohl aufkochen. Vor dem Anrichten lasse man die Suppe nochmals mit in Schmalz oder Butter gerösteten Semmelbröseln auffieden.

31. Studenten-Suppe.

Man nehme kleine Vögel, puze, salze und dünste sie mit etwas Butter in einem Reindl, bis sie ein wenig Farbe bekommen, gebe etliche von den Vögeln in eine Schüssel, dann ein Paar Löffel voll in Butter angelaufene Semmelbrösel, ein Paar Hände voll Schnitteln von einem schwarzen Brote, darauf wieder eine Lage Vögel, und so fort, so viel man hat, gieße eine gute Rindsuppe darüber, lege ein wenig fein geschnittenes Peterfilkräutel zu, und lasse das Ganze auf der Glut eine Viertelstunde auffieden.

Diese Suppe ist im Herbst zur Zeit des Vogelfanges passend.

32. Gehack-Suppe.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pf. Kalbsbraten oder Ueberbleibsel eines andern Braten mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie fein gehackt und mit Butter gedünstet. Nun werden 2 Kochlöffeln voll Mehl daran gestäubt, und, nachdem es etwas damit gedünstet, gute Fleischsuppe dazu gegossen, und wohl damit verkocht. Beim Anrichten sprudle man sie mit ein Paar Eidotter ab, schütte sie über würflich geschnittene gebackene oder geröstete Semmel, und streue ein wenig gepulverte Muskatnuß darüber.

33. Ragout-Suppe.

Ein Kalbsbries, Kalbsohren, ein Obergaum und ein Eiterl übersiede man, puzt Alles gut, schneide es geblattet so dünn, als es sein kann; übersiede auch gewürfelt geschnittenen Spargel oder Kault, gebe inzwischen in eine Rein einen Vierteling Butter, dünste darin einige zu dünnen Blättern geschnittenen Schampions oder Maurachen mit ein wenig grünem Petersil, schütte sodann alles obige hinein, gebe Salz und Muskatblüthe dazu, Dünste es wieder, staube 2 Löffel voll Mundmehl daran, Dünste es weiter, gieße zuletzt Rindsuppe darauf, soviel nöthig ist, fülle Alles in einen Hafen, lasse es gut sieden, lege etwas Safran dazu, und richte diese substantiose Suppe über gebähte Semmel an.

Zweite Gattung. Suppen mit vegetabilischem Inhalt.

34. Kräutergerstel.

Man treibt einen Vierteling Butter flaumig ab, nimmt 6 Eidotter, 2 Hand voll nicht zu feste Semmelbrösel, schneidet eine Hand voll Saurampfen, Körbelkräuter und Petersilie klein zusammen, vermischt Alles unter einander, salzt es, gießt es mit einer Suppe ab, läßt es noch eine kleine Weile stehen, und richtet das ganze an.

35. Gerstensuppe.

Für jede Person nehme man eine kleine Handvoll gerollte und rein geklaubte Gerste. Diese setzt man in Rindsuppe zum Feuer, gibt ein Zitronenschnitzchen, etwas Pe-

terfilie und den erforderlichen Essig darein, und läßt sie langsam kochen, damit sie nicht roh und abgeschmakt wird. Wenn man keine Fleischbrühe hat, so muß warmes Wasser den Dienst leisten; allein die Gerste wird nicht so gut. Dann gießt man Fleischbrühe nach, so lange sie sich einsetzt, und nicht hinlänglich gesotten ist.

Hat die Suppe nicht die rechte Säure, so hilft man mit Zitronensaft oder guten Weinessig nach. Es kann auch ein Eidotter eingesprudelt werden.

36. Habergrühsuppe.

Diese wird eben so behandelt, wie die Gerstensuppe; nur Essig und Zitronensaft müssen wegbleiben. — Man kann auch ein Eidotter einsprudeln, oder zur Färbung etwas Safran begeben.

37. Einfache Reissuppe.

Es wird der Reis geglaubt, gewaschen, mit ein wenig siedheißem Wasser zum Feuer gesetzt, und immer mit Fleischsuppe aufgefüllt, so oft er eingesotten ist. Wenn er sehr gut werden soll, so muß er zwei Stunden kochen. Er muß auch fleißig umgerührt werden, daß er nicht anbrennt.

Man kann die Suppe ebenfalls mit etwas Safran färben, oder einen Eidotter einsprudeln.

Diese Reissuppe mischt man auch gern mit Krebsbutter, und streut Krebschweiferln darauf.

38. Braune Reissuppe.

Der Reis wird mehreremal mit heißem Wasser gut abgespült und in guter Fleischsuppe weich gesotten, dann seihet man auf einem Durchschlage die weiße Brühe herab, gibt ihn in den Suppentopf, und gießt die oben beschriebene braune Suppe darüber. Will man den Reis in weißer Brühe geben, so wird er rein ausgewaschen, in selber weich gesotten, und dann mit einigen Eidottern abgegossen angerichtet.

Man kann auch ein Stück Butter und etwas Fleischbrühe in einer Kasserole heiß werden, dann den Reis hinein geben und langsam dünsten lassen.

Man pflegt auch Hendlern oder ausgewachsene Hühner

mit Reis zu kochen, und sogar gedünstete Champignons, Täublinge u. dgl. beizumengen.

39. Braune Kraftsuppe.

Für 10 Personen.

In eine große Kasserole gibt man 1 Stück Butter (etwa 3 bis 4 Loth) beiläufig 2 Hände voll klein geschnittenes Wurzelwerk, 4 Pfund Kreuzbeine, 1 Pfund Saftfleisch $\frac{1}{4}$ \mathcal{R} Leber, $\frac{1}{4}$ \mathcal{R} Milz, 2 \mathcal{R} Kalbsknochen und eine alte Henne, läßt das ganze braun angehen, und füllt dann die Kasserole mit kaltem Wasser auf. (Wenn man nämlich mit kaltem Wasser aufgießt, so hat man den Vortheil die Fette auf einmal herabnehmen zu können, wodurch die Suppe rein und klar bleibt, beim Ausschütten mit lauem Wasser aber vermengt sich das Fett mit dem Schaume und ist kaum möglich ganz rein abzuschöpfen.) Sechs bis acht Stunden läßt man die Suppe aufkochen, seigt sie durch ein Tuch ab und verwendet sie dann zu jedem Gebrauche so zur „Glace“ und zur „braunen Sauce.“

40. Konzentrirte Kraftsuppe oder Glace.

Für 10 Personen.

Man nimmt zu dem obangegebenen Recepte noch zwei Kalbsfüße, läßt die Masse von beiläufig 6 Maß bis auf eine halbe Maß einkochen, seigt sie durch ein Tuch ab und läßt sie kalt werden. Die Suppe ist stets recht gut abzusetzen.

41. Eier-Gerstel.

Man setze eine gute Rindsuppe zum Sieden, gebe in= zwischen in einen Hasen 2 Eier, etwas kalte Suppe, 2 Eßlöffel voll Semmelbrösel, rühre solches recht fein ab, wenn die Suppe siedet, lasse man es über einen Kochlöffel schön klein hineinlaufen, schneide Pestkräuter fein zusammen, und setze die Suppe, nachdem sie ein Paar mal aufgewallt gleich auf die Tafel.

42. Verlorne Hendl.

Es werden etwa 2 Semmeln in Würfeln geschnitten, mit Milch oder Suppe angefeuchtet und mit 6 abgeschlagene

nen Eiern vermengt und gesalzen. Außerdem gibt man noch ein Bißchen geschabte Muskatnuß, nebst grüner gehackter Petersilie dazu und kocht das Ganze in eine siedende, klare weiße oder braune Suppe ein. Nur muß es so lange kochen, bis es sich von der Suppe scheidet.

43. Panadel.

Man gibt in ein Reindl ein Stück Butter oder Schmalz, läßt es zerschmelzen, gibt dann klein geschnittene Semmel hinein, röstet sie, daß sie ein wenig Farbe bekommt, gießt eine gute Rindsuppe darauf, gibt ein wenig Muskatblüthe dazu, läßt es aufkochen, klopft es mit dem Löffel ab, daß es recht klar wird, und gibt unten und oben Blut, bis es schön braun erscheint. Man kann diese Suppe auch mit einigen Eidottern abgießen.

44. Brotsuppe.

Man läßt ein mit etwas Zwiebel und Petersilie fein zusammen geschnittenes Stück Schinken in gutem Abschöpfette etwas rösten, dann gebe man in dünne Scheiben geschnittenes Brot darein, und lasse es mit guter Suppe aufkochen. Nun schlage man so viele Eier, als Personen bei Tische sind, oben darauf, pfeffere sie und gebe sie zur Tafel. Diese Suppe kann man auch mit gebackenen oder gerösteten kleinen Vögeln garniren.

45. In einer ganz einfachen Brotsuppe

schneide man das Brot sehr dünn in eine Schüssel, salze es, wenn die Suppe nicht schon ohnehin gesalzen ist, gieße die siedheiße Fleischbrühe darüber, decke sie zu, lasse sie ein Paar Minuten stehen, und trage sie gleich auf. Gepfeffert wird sie nur, wenn es die Liebhaber also verlangen.

Eben so kann man für jede Person ein Ei darein schlagen, und sie ein Paar Minuten auf dem Rost oder im Rohre anziehen lassen.

Zuletzt pflegt man fein geschnittenen Schnittlauch darüber zu streuen.

46. Predinger-Brotsuppe.

Man schneide schwarzes Brot in ein Reindl, gieße sie-

dende Fleischbrühe daran, lasse sie einen Sud aufthun, rühre sauern Rahm darunter, lasse sie mit diesem nochmals aufkochen, gieße sie in die Suppenschüssel, aber nicht ganz voll, schneide mit dem Wiegenmesser Kalb-, Rind- oder anderes übriggebliebenes Fleisch, nebst Schnittlauch und Zitronenschnitzchen klein, streue es halbfingerdick auf die Suppe (damit es obenauf bleibt, darf die Suppe nicht zu dünn sein), klopfe nach Proportion Eidotter und sauern Rahm mitsammen ab, gieße es langsam über das auf der Suppe befindliche Zusammengewiegte, lasse das Gericht im heißen Ofen oder unter einem Glutdeckel eine braune Kruste bekommen, und trage es auf.

47. Semmel-suppe.

Spalten von Semmelrinde werden in Rindsuppe gut gesotten. Es ist sich wohl in Acht zu nehmen, daß die Suppe klar und nicht zu dick ausfalle, und die eingekochte Semmel weich sei. Manchmal schlägt man auch ganze Eier hinein, und garnirt sie mit ganz leicht gebackenen Eiern.

48. Himmelthausuppe.

Auf ein im Reindl zerlassenes Stück Butter oder Schmalz gibt man 2 Handvoll Himmelthau, läßt ihn rösten, daß er ein wenig Farbe bekommt, dann schüttet man eine gute Rindsuppe daran, um die rechte Dicke zu bekommen, gibt ein wenig Safran und Muskatblüthe dazu, läßt es ein wenig aufsieden, und gibt sie dann in den Suppentopf. Auf dieselbe Art kann auch jede Griesuppe gemacht werden.

49. Erbsensuppe.

Weich gesottene Erbsen passire man durch den Seiber, gieße gute Fleischbrühe darüber, lasse sie eine Viertelstunde lang sieden, und richte sie über gebähte Semmelschnitten an. Man kann auch etwas Muskatnuß darauf reiben.

50. Karviolsuppe.

Es werden einige Stücke Karviol in guter Rindsuppe weich gesotten. Dann läßt man zwei Löffel voll Mehl in Butter anlaufen, gibt etwas grüne, feingeschnittene Petersilie nebst dem Karviol dazu. Dies wird mit der Karviolsuppe

aufgegossen, gedünstet, mit dem Reste der Suppe gut versotten, mit einem Eidotter abgegossen und über geröstete Semmelschnitten angerichtet.

51. Schampion-Suppe.

Man gibt in eine Kasserole oder in ein Reindl einen halben Vierteling Butter oder Schmalz, dann etliche reingepuzte, in feine Blättchen geschnittene Schampions (in deren Ermanglung auch gute Täublinge, Maurachen u. dgl.), kleine geschnittene Petersilkräuter, 2 Stauden lang geschnittene Winter-Endivien, 1 Häupel Kohl, 1 Wurzel Sellerie, 2 Würzel Petersilie, 1 Würzel Paschfonad, Alles länglich geschnitten. Dies wird mit den Schampions weich gedünstet; dann stäubet man zwei kleine Kochlöffel voll Mehl daran, läßt es noch eine Weile dünsten, schüttet eine Maß gute Rindsuppe dazu, läßt es aufsieden, gibt Salz was nöthig ist, und richtet das Ganze über gebähtes Brod oder Semmel an.

52. Ragout-Suppe

für 10 Personen.

Man nimmt zu 4 \mathcal{L} gutes Rindfleisch und 1 \mathcal{L} Kalbfleisch, ein Bries, womit man eine kräftige, weiße Suppe kocht. Hierauf nimmt man das Kalbfleisch sammt Bries heraus, legt es in kaltes Wasser, damit es fest wird, schneidet es dann in Würfel zum Ragout, dann macht man eine leichte weiße Einbrenn, füllt diese mit der weißen Suppe auf, und läßt sie sodann gut aufkochen. Dann läßt man zwei Schampions in einen kleinen Topfe mit weißer Suppe und etwas Citronensaft weich dünsten. Ist dieß geschehen, schneidet man sie in Würfel und gibt sie ebenfalls zum Ragout, die mit Citronensaft vermengte Suppe aber, in der die Schampions gedünstet wurden, schüttet man zur andern weißen Suppe, hierauf werden zwei altgebackene Semmeln gleichfalls in Würfel geschnitten, gebäht, und separat zur Suppe servirt. Das abgeschnittene Kalbfleisch, Bries und Schampions werden in den Suppentopf gelegt mit der heißen Suppe übergossen und servirt.

3. Ordnung.

Suppen mit verschiedenen eingekochten Speisen.

Erste Gattung. Suppen mit Dünn-Teigspeisen.

53. Eintropfsuppe.

Man rührt aus einigen Eßlöffeln voll Mehl, etlichen Eiern und der nöthigen Menge Salz einen Teig ab, bis er sich zäh in Fäden zieht, und läßt ihn ganz dünn in siedende Fleischsuppe laufen. — Wenn ein Paar Löffel voll darin sind, faßt man sie in eine Schüssel heraus, gießt den übrigen Teig auch auf dieselbe Art nach, und faßt ihn wieder heraus, falls es auf einmal zu viel gäbe, und so fort, bis der Teig gar ist. Hernach bringt man alles Herausgefaste wieder in die Fleischsuppe, läßt es gut aussieden, und die Suppe kann aufgetragen werden.

54. Spazensuppe.

Man schlage etwa acht Löffel voll feines Weizenmehl, gesalzen, mit 6 Eiern gut ab. Der Teig muß so dick sein, daß er nicht über den Löffel rinnt. Falls er dünner wäre, müßte mit Mehl und fernerm Abschlagen nachgeholfen werden. Man gieße dann die siedende Fleischbrühe in ein Reindl, stelle es auf ein Kohlenfeuer, daß es fortstodet, setze den Durchschlag auf das Reindl, richte den Teig darein, treibe ihn mit dem Kochlöffel durch, rühre die Spazeln etliche Male während des Durchlaufens um, damit sie sich schön theilen, lasse sie noch eine halbe Stunde fortstodet, und richte sie an. — Man kann auch klein geschnittenes Rind- oder Schweinfleisch darunter mischen.

55. Leberspazensuppe.

Man häute eine Rinds-, Kalbs oder Schweinsleber ab, nehme Petersilgrün, Schalotten, Zwiebel und Majoran auf ein Bret, und wiege sie klein zusammen, reibe ungefähr dreimal so viel Semmelbröseln, brühe sie mit ein wenig Fleischsuppe ab, schlage 2 Eier darunter und ein Paar Löffel voll Mehl. Wenn der Teig zu dick wäre, müßte noch Fleischsuppe nachgegossen werden, sonst würden die Spazeln zu fest.

Eine halbe Stunde vor der Anrichtzeit setze man die siedende Fleischsuppe in Bereitschaft, formire die Spazzen mit einem Eßlöffel haselnußgroß hinein, lasse sie wohl fieden und die Suppe ist fertig.

56. Erbsennudeln.

Man treibe Schmalz oder Abschöpf fett etwa 3 Eier groß flaumig ab, rühre nach und nach 3 Eier dazu, dann 3 Eigelcken voll Wasser, und Mehl, so viel zu einem mächtig dicken Teig nöthig, treibe diesen durch den Erbsenlöffel durch, nach und nach in ein siedendes Wasser, und schöpfe die Nudeln in Rindsuppe über, welche noch etwas fieden muß, und dann gleich aufgetragen werden kann.

57. Leber- oder Milz-Erbsennudeln

werden auf dieselbe Weise gemacht, wie die gemeinen Erbsennudeln, nur wird noch fein ausgestreifte (geschabte) Kalbs- oder Geflügel-Leber oder Milz in den Teig gerührt.

Zweite Gattung. Suppen mit Nockerln.

58. Abgetriebene Mehlnockerln.

Abschöpf fett oder Schmalz, hühnereigroß, treibt man recht flaumig ab, rührt nach und nach 2 Eier drein, bis Alles recht flaumig ist, gibt dann so viel nöthig ist schönes Waizenmehl und Salz dazu, rührt es wohl untereinander, gibt aber wohl Acht, daß der Teig nicht zu dick wird. (Man kann sich überzeugen, wenn man ein Nockerl in siedende Fleischbrühe bringt, zerfährt es, so muß man dem Teige mit Mehl nachhelfen, ist es aber recht, so schlage man sie alle nacheinander hinein.) Daraus lasse man die Suppe noch etwas gut zugedeckt fieden, und richte sie an. — Die Nockerln sollen nicht gar zu groß und schön länglich oval gemacht werden.

59. Hartberger Mehlnockerln.

Man schlage $\frac{1}{2}$ Biercing Schmalz oder Butter mit drei Köffel voll Wasser, drei ganzen Eiern und drei Dottern recht gut ab, gebe dann fünf gute Eßlöffel voll Mehl und etwas Salz darein, streiche sie mit einem Messer oder Eßlöffel in

die kochende Suppe, lasse sie langsam darin auffieden, und richte sie an.

60. Erdäpfelnockerln.

Diese werden auf dieselbe Art gemacht, wie die Mehlnockerln, nur mischt man unter das Mehl gesottene und geriebene Erdäpfel.

61. Gries-Nockerln

macht man ganz so, wie die abgetriebenen Mehlnockerln, nur wird statt des Mehles Gries genommen, und der Teig muß eine gute halbe Stunde stehen, daß er etwas anzieht. Ehe man die Suppe austrägt, läßt man sie zugedeckt ein wenig abstehen.

Dritte Gattung. Knödel (Nüsse, Klöschen).

62. Gumpoldskirchner Speckknödel.

Einige kleinwürflig geschnittene Semmeln werden mit 1 Seitel Milch angefeuchtet, 1 Viertelpfund Speck ebenfalls kleinwürflig geschnitten, gelb geröstet, etwas fein geschnittene grüne Petersilie darein gegeben, und über die Semmel gegossen. Dann kommen 4 gesprudelte Eier darauf. Nachdem man nun noch den Teig mit ungefähr drei Kochlöffel voll Mehl festgemacht, bleibt er eine Weile stehen, dann wird er mit zwei Kochlöffeln in kochende Suppe, im Nothfalle auch in gesalzenes Wasser eingelegt, und darin gar gekocht. Man pflegt die Schüssel auch mit Selchfleisch zu garniren. Manche nehmen auch zum Speck würflig geschnittenes Kaiserfleisch; andere backen einen Theil der Semmel in Schmalz; wieder andere nehmen mehr oder weniger Speck, hacken diesen auch mit dem Kräuteln fein zusammen, nehmen Weißbrot statt Semmeln, drücken dieses, wenn es geweicht ist, aus u. s. w. Im Ganzen bleibt das Verfahren immer dasselbe.

63. Kernfettknödel.

Man weiche die Rinde von zwei kleinen Semmeln in Milch ein, und schneide sie, gut ausgedrückt, mit ein wenig Petersilienkraut klein zusammen; nehme dann ein Stück Kernfett, schneide es gewürfelt, lasse es ein wenig zergehen, gebe

es in einen Weidling, treibe es flaumig ab, schlage drei Eier eines nach dem andern hinein, und rühre dann mit der geschnittenen Semmel etwas Mehl und Salz, Alles gut untereinander. Daraus mache man kleine Knödel, siede sie in guter Rindsuppe, und gebe sie mit fein geschnittenen Schnittlauch bestreut auf die Tafel.

64. Fleischknödel.

Man rühre 1 Pfund gehacktes Fleisch, gesalzen mit einem Seitel Milch und ein bis zwei Eiern an, säe zwei bis drei Hände voll Semmelmehl darauf herum, gieße ein halbes Hühnerei groß zergangenen Butter darauf, reibe dazu ein wenig Muskatnuß, und mache den Teig recht durcheinander; dann mache man davon Knödel, lege sie in siedendes Wasser oder in eine Fleischsuppe, und lasse sie auskochen. Man kann aber auch statt des Semmelmehls auf ein Pfund gehacktes Fleisch um einen Kreuzer in Milch geweichtes und wieder ausgedrücktes Brot, dann auch erübrigttes Kalbfleisch und Kernfett, eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel dazu nehmen, allenfalls, das Ganze zusammenstoßen, durch ein großes Sieb treiben und dann beliebig zu Knödeln formen. Eine solche Knödelmasse kann auch zu abgetriebenen Fleischknödeln verwendet werden.

Man treibe dazu einen guten halben Vierteling Butter schön flaumig ab, rühre das Geschnittene hinein, vier Eier, eines nach dem andern, ein Paar Löffel voll Rahm, ein wenig, Pfeffer und Salz, und etwas Semmelbröseln, mache kleine Knödel daraus, und siede sie in was immer für einer Suppe.

65. Gehirn-Knödel (Markknödel).

Ein Vierteling Gehirnmart wird fein zusammengeschüttelt, und, indem man nach und nach vier Eier und einen Dotter darein gegeben, flaumig abgetrieben; dann gibt man drei in Milch geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmeln, nebst so vielen Semmelbröseln, daß der Teig die gehörige Feste bekommt, dazu, salzt ihn und gibt zuletzt noch etwas klein würflich geschnittenes Mark darunter, formt daraus nußgroße Knödel (Klöbschen), und gibt sie in siedende Rindsuppe.

Man kann auch einen Theil geröstete Semmel nehmen,

das würflich geschnittene Mark bloß mit der Semmel und einigen Eiern abrühren, und vor dem Einkochen etwas anziehen lassen, dann auch zu dieser einfachen so wie zu der abgetriebenen Masse fein geschnittenes Kräuteln und Krebsbutter nehmen, und auf diese Art eine Abwechslung erzielen. Muskatblüthe ist eine gute Würze für diese Suppe.

66. Leberknödel.

Ein Stück Kalbsleber wird ausgehäutet (Rindsleber gut ausgeschabt), von den Adern befreit, und Rindsmark oder Kernfett fein zusammengehackt, dazu eine in Milch geweichte, und wieder gut ausgebrückte Semmel mit einer Messerspitze voll gestoßenem Gewürze und Majoran gegeben, und dann auch fein zusammengeschnittene grüne Petersilie, etwas Zwiebel in einem Stück Butter anpassiert, worauf man den Ganzen mit 4 Eierdottern und einer verhältnismäßigen Menge Semmelbröseln die gehörige Festigkeit gibt, und daraus die Knödel rund, nach beliebiger Größe, gestaltet. Diese werden in eine gute Suppe eingekocht, und darin gut ausgesotten, in den Suppentopf angerichtet. Wenn der Probeknödel in der Suppe zergeht, so müssen noch mehr Semmelbrösel dazu kommen. Beim Einkochen muß der Löffel jedesmal früher in die braune Suppe eingetaucht werden. Wird eine einfache Rindsuppe genommen, so kann man sie auch dünn einbrennen, und mit Muskatblüth würzen.

67. Abgetriebene Leberknödel.

Geschabte und gut gehäutete Leber wird mit in Milch geweichten und gut ausgebrückten Semmeln, mit etwas Zwiebel, Petersilie und Kuttelkraut fein geschnitten; dann ein Viertel Mark, Butter oder Schmalz mit vier Eiern gut abgetrieben, das ganze Gehäcke sammt der Leber darein gegeben, mit den Semmelbröseln etwas fester gemacht, und nachdem man gehörig Salz und etwas gestoßene Gewürznelken darunter gerührt, in die Masse zu kleinen Knödeln geformt, und in siedende Rindsuppe eingekocht. Manche pflegen auch etwas Rahm mit abzutreiben, und die Knödel in Schü einzukochen.

68. Lungenknödel.

Es wird ein kälbernes oder lammernes Bäuschel ganz weich gesotten, ausgekühlt, zu feinem Haschee zusammengeschnitten, und mit ein wenig Muskatnuß, grüner geschnittener Petersilie und Salz gewürzt. Dazu gibt man nur noch eine gleiche Menge Kalbs-Fasche, und formt, Alles durcheinander getrieben, zwei Eier und zwei Löffel voll Mehl beigemischt, daraus die Knödel, die in klare Schü oder in gewöhnliche Nindsuppe eingekocht werden.

69. Milzknödel.

Man streiche eine Milz (von einem Kalb, Schweine, oder Kind) gut aus, schneide Petersilkräutel und eine geweihte Semmel dazu, treibe einen halben Viertel Butter ab, schlage zwei Eier und drei Dotter daran, gebe das Geschnittene nebst Semmelbröseln hinein, daß es die rechte Feste bekommt, mache Knödel daraus, und siede sie in einer gewöhnlichen guten Nindsuppe.

70. Einfache Semmelknödel.

Man schneidet einige Semmeln würflich. Davon wird der halbe Theil in Obers (süßen Rahm) geweicht, der andere Theil in Schmalz sammt einer halben fein geschnittenen spanischen Zwiebel geröstet, und mit dem vom Rösten übriggebliebenen Schmalze überbrennt, das Ganze gesalzen, mit einigen Eiern und etwas Mehl zu einem Teig gemacht, und dieser zu Knödeln geformt in siedende Suppe eingekocht.

71. Abgetriebene Semmelknödel.

Man treibt einen Viertel Butter oder Schmalz mit 3 Eiern und einem Eßlöffel voll Wasser flaumig ab, mengt nach und nach die von 2 Semmeln abgetriebenen Bröseln, nebst fein geschnittener Petersilie, ein wenig Muskatnuß und Salz dazu, und knetet daraus einen Teig. Sollte dieser Teig zu fest ausfallen, so darf man nur ein paar Eßlöffel voll Obers dazu gießen. Davon werden die abgetriebenen Knödel geformt, die man allenfalls auch in Schmalz ausbacken oder nur in eine beliebige Suppe einkochen kann.

72. Butterknödel.

Man rühre ein Stück Butter fein ab, und schlage zwei Eier, und zwar eines nach dem andern, daran. Zu dem abgerührten Butter gebe man dann halb Semmel- und halb weißes Mehl, Salz und ein wenig Muskatblüth, gebe aber Acht, daß der Teig nicht zu fest werde. Diesen läßt man etwa zehn Minuten noch stehen, und koche die daraus geformten kleinen Knödel in siedender Rindsuppe ein.

73. Abgebrannte Griesknödel.

1 Seitel Gries, 1 würflich geschnittene Semmel, oder die Bröseln davon, unter einander gemengt, brennt man mit $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassenem Speck oder auch mit gutem Schmalze hinlänglich ab, gibt grüne geschnittene Petersilie, Schnittlauch, Salz und ein wenig Muskatblüthe bei, und brennt es dann noch einmal mit siedender Suppe ab. So entsteht ein Teig daraus, denn man zu den angegebenen Knödeln formt, welche aber schnell in siedende Suppe einge- kocht werden müssen. Werden die Knödel zu fest, so gibt man noch etwas siedende Suppe in den Teig.

74. Abgetriebene Griesknödel.

Man treibt ein Viertelpfund Rindschmalz mit 2 Eiern und 2 Dottern flaumig ab, gibt dann dazu 1 Eßlöffel voll frischen Wassers, und zuletzt feinen, guten Gries. Dieses läßt man ein wenig anziehen, salzt es, gestaltet unverfümt die Knödel, und kocht sie in siedendem Wasser, bis sie in die Höhe steigen. Sind sie ausgekocht, so werden sie mit frischem Wasser abgeschreckt, und in die Suppe oder auch besonders abgeschmalzt, gegeben.

75. Reisknödel.

Ein Viertel geklaubter und gewaschener Reis wird mit einer fetten Suppe kurz, trocken und steif, gedünstet, worauf man ihn auskühlen läßt, und in gleichen Theile mit Kapau-, oder in Ermanglung dessen mit Kalbs-Fasche vermengt. Nachher wird er gesalzen, in Knödel geformt und in guter Rindsuppe gesotten.

76. Friedberger Grundbirn-Knödel.

Man treibe einen Viertling Butter oder Schmalz flaumig ab, schlage nach und nach 4 Eier daran, gebe ein halbes Pfund geriebene Kartoffeln, eine Hand voll geriebene Semmel, zwei Eßlöffel feines Mehl und etwas Salz dazu, rühre dann die Masse unter einander, forme kleine Knödel (Klößchen) daraus, und koche sie in guter Rindsuppe ein; man kann auch gekochte, zerdrückte und gesalzene Kartoffeln mit einigen Eiern (auch Kräuteln, Muskatnuß, Zitronenschalen u. dgl.) zu Knödel formen, diese aus heißem Schmalz backen und in Suppe einkochen.

77. Ragout-Knödel.

Man übersiedet 2 Kalbsbriesel und ein Kalbseuterl etwas, schneidet Alles in Würfeln, gibt es nebst klein geschnittenen Schampignons in ein warm gemachtes Stück Butter und dünstet es, schlägt 3 ganze Eier darein, bindet es dicklich auf dem Feuer und läßt es wieder auskühlen. Man kann auch noch etwas Krebsbutter dazu thun, schüttet dann Milch mit Eidotter abgesprudelt, mit etwas Gewürz, Salz und Zucker darüber, und rührt Alles gut durch einander. Darauf nimmt man Oblatenstücke, beschmiert selbe mit Eierklar, gibt einen halben Löffel voll von dem Ragout darauf, macht sie schön rund, wie die Knödel, zusammen, walzt sie in einem Ei, besäet sie mit Semmelbröseln, backt sie heiß aus dem Schmalz, legt sie dann in den Suppentopf und giest heiße Suppe darüber. An Fasttagen kann statt des Briesels zc. ein in Salzwasser abgegossenes Milchneubäuschel genommen werden.

Vierte Gattung. Suppen mit Nudelteigspeisen.

Der Nudelteig wird auf folgende Art gemacht.

Etwa eine halbe Maß feines, gesiebtes Mehl wird mit 3 Eiern, etwas Salz und Wasser gut abgeschlagen und zu einem festen Teige geknetet, diesen Teig theilt man in vier Theile und knetet wieder jeden Theil zu einem Laibchen, das man dann in große, sehr dünne, auch zuweilen dicker gehaltene Fleckchen auswalzt, und dann nach Bedürfniß in feine,

oder auch dickere Nudeln, oder in Form viereckiger großer oder kleiner Fleckchen oder Bändchen schneidet.

Man macht diesen Teig auch blos mit Eidottern an. Dann nimmt man aber statt 3 ganzen Eiern 6 Eierdotter, und mengt noch ein Paar Eßlöffel voll kalten Rahm (Obers) dazu. — Entgegengesetzt kann man ihn auch mit Eierklar und mit einem Zusatz von zwei Eßlöffeln Wassers anmachen, oder noch anders fügt man ein Paar Eßlöffeln voll fein gestoßenen Zucker nebst den Eidottern allein ohne Obers dazu.

Die Nudeln werden in verschiedener Form meistens für Suppen, oft auch zu andern Speisen verwendet.

78. Einfache Nudelsuppe.

Der Nudelteig wird dünn ausgewalzt, zwirnfine geschnitten, in siedende Suppe eingekocht und zugedeckt, fünf Minuten lang kochen gelassen. Sollen die Nudeln schön gelb und die Suppe klar sein, so darf beim Auswalken des Teiges kein Mehl darauf gestreut werden.

79. Fleckeln, Strumpfbandeln u. s. w.

sind viereckig, länglich, breit und vielgestaltig geschnittene Nudelteig-Fleckerln, daher nur in ihrer Form verschieden, und sie werden auch auf ganz gleiche Weise wie alle Nudeln behandelt.

80. Grüne Nudeln.

Zu diesen wird in den Nudelteig etwas Spinatopfen geknetet. Sie erhalten eine grüne Farbe, und werden gewöhnlich in brauner Suppe eingekocht.

81. Geriebenes Gerstel.

Dazu wird ein gewöhnlicher Nudelteig recht fest gemacht, auf dem Reibeisen fein gerieben, und in siedender Rindsuppe eingekocht. Man kann das Gerstel auch früher in etwas Butter gelb rösten, wodurch die Suppe sehr an Wohlgeschmack gewinnt.

82. Schlickkrapseln.

Man nimmt, je nachdem man ein Material dazu hat, eingekochtes Bäuschel, gebratenes Kalbfleisch, Kapaunfleisch

u. dgl., schneidet es mit einem Wiegenmesser sehr fein zusammen, und gibt etwas Salz dazu. Darauf wird in einer Rein oder Kasserole Butter, Mark oder Schweinschmalz heiß gemacht, etwas feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, so wie auch eine zu feinen Bröseln zerriebene Semmel darin geröstet, das Gehäcke dazu gegeben, und auch ein wenig über dem Feuer gelassen Man kann auch fein geschnittene Limonien= schalen, gestoßene Muskatblüthe und ein klein wenig Pfeffer dazu geben. Nachdem es gänzlich abgekühlt, werden 3 Eier darein verrührt. Inzwischen macht man einen weichen Nudel= teig, wälkt ihn in dünne Fleckeln aus, macht auf diesen kleine Häufchen von der Füllmasse in gleich weiter Entfernung von einander, bestreicht den leeren Platz zwischen denselben mittelst einer Feder mit abgeschlagenen Eiern, schlägt den Rand darüber, sticht sie mit einem runden Model aus, oder radelt sie mit dem Krapsenradel ab, und gibt sie in kochende Nindsuppe.

Fünfte Gattung. Suppen mit Strudelteigspelsen.

Zum Strudel= oder Zugteig wird ein halbes Pfund des feinsten Auszugsmehles mit einem Ei, einem halbeigroßen Stück Butter, ein Messerspiz voll Salz und mit lauem Wasser zu einem gelinden Teige verarbeitet, durch den Ballen der rechten Hand einige Male durchgestrichen, bis sich die ganze Masse Teig von der Tafel leicht löst, worauf man ihn zusammen nimmt, den Ort, wo er geknetet wird, leicht mit Mehl bestäubt, und in einen runden Klumpen rollt.

So gestaltet deckt man eine heißgemachte Kasserole darüber, worunter man ihn rasten läßt, und zieht ihn zuletzt über einem Tische, welcher mit einem mit reinem Mehle bestäubten Tuch bedeckt ist, fein und vorsichtig aus.

83. Lungenstrudel.

Man zieht den Strudelteig aus, streut das bei den Schladkrapseln beschriebene Bäuschel= Gehack möglichst gleich darauf aus, so daß ungefähr ein Viertelellen langer Streifen auf einer Seite leer bleibt, welcher mit einem geklopften Ei bestrichen wird. Nun rolle man den Teig so auf, daß der mit dem Ei bestrichene Theil zuletzt bleibt, welches

am besten bewerkstelligt wird, wenn man das Tuch bei zwei Enden nimmt, und recht gleich in die Höhe bringt. Man nehme einen Kochlöffelstiel und drücke handbreite Stücke davon ab, welche dann mit einem Messer abgeschnitten, und um das Aufgehen zu verhüten, an beiden Enden mit den Fingern etwas zusammengedrückt in guter Fleischsuppe gekocht werden.

Sie müssen gleich auf den Tisch kommen, weil sie sonst weich werden und am Ansehen verlieren.

84. Kräuterstrudel.

Gewöhnlich nimmt man Kohl oder auch andere Kräuter, blanschirt und schneidet sie, passirt sie mit ein wenig Zwiebel und Schampions in $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassenen Speck, nebst ein Bischen Majoran, Salz und Gewürz gut an, und läßt sie mit ein wenig fetter Suppe dünsten. Dieses Alles schneidet man, nachdem man $\frac{1}{2}$ Pfund gesottenes Kaiserfleisch — oder mehr, nach Verhältniß der Menge des dazu genommenen Kohles — hinzugethan, zu einem Haschee, bestreuet damit einen schon dazu verfertigten, ausgezogenen Strudelteig, und bildet und kocht dann die Strudeln auf die bereits angegebene Art.

85. Topfenstrudel

wird auf dieselbe Art gemacht, wie der Kräuterstrudel, nur läßt man Majoran, Gewürz und das Kaiserfleisch weg, und gibt dafür Milchtopfen mit Rahm, allenfalls auch mit einigen Eidottern abgerührt dazu.

Sechste Gattung. Pfanzel = oder Schöberl = Suppen.

86. Mehlpfanzel.

Man macht dazu denselben Teig wie zu den Mehlnockerln; dieser wird dann in einer Pfanne oder Reim, welche mit Butter oder Schmalz gut ausgeschmiert worden ist, mit starker Unter- und Oberglut gebacken. Ausgekühlt schneidet man ihn dann in kleinere Stücke, um denselben in brauner Schü, oder in gewöhnlicher Rindsuppe gut auszukochen.

87. Semmelpfanzel.

Man sprudelt 6 Eier mit 1 Seitel Obers ab, gibt das nöthige Salz und zwei würflich geschnittene Semmeln dazu, mischt Alles gut durcheinander, backt es wie ein Mehlschöberl, schneidet es, wenn es kühl geworden, in Stücke, um solche in Rindsuppe einzukochen.

88. Griespfanzel.

Dieses wird auf dieselbe Art wie das Mehlpfanzel (Schöberl) gemacht; nur wird hier ein Löffel voll Gries weniger als dort Mehl genommen, und das Pfanzel in der Suppe etwas mehr aufgekocht.

89. Leberpfanzel.

Dazu wird eine Teigmischung (Fasch) wie zu den Leberknödeln gemacht, diese in einer mit Butter bestrichenen Kasserole schön gelb gebacken, und dann geschnitten in der Suppe aufgekocht.

90. Rahmpfanzel.

Ein Löffel voll feines Mehl wird mit süßem Rahm verrührt, dies mit 4 Eiern, 2 Dottern und 1 Seitel süßem Rahm abgeschlagen, dann in einer Kasserole wie ein anderes Pfanzel langsam, aber bei wenig Blut gebacken, und zu einer beliebigen Fleisch- oder Fastensuppe benützt.

91. Kaisergerstel.

Schlage 9 Eier in einem Hasen, gib dann so viel Eiergucken voll süßen kalten Rahm und Suppe, und etwas zusammengeschnittenes Petersilkraut, dann Schinken ebenfalls fein gehackt, hinein, sprudle alles wohl ab, gib es in den Mordel, laß es eine Stunde im Dunst langsam sieden, wobei obenauf ein Plattel mit schwacher Blut kommt.

Dann gib es in eine braune Suppe.

Siebente Gattung. Suppen mit Einbund.

92. Gehirn-Einbund.

Ein gesottenes, rein abgehäutetes Kalbshirn schneide man mit 3 in Milch geweichten und wieder ausgedrückten

abgeriebenen Semmeln und etwas grüner Petersilie fein zusammen. Nun verrühre man ein Viertelpfund Butter mit vier ganzen Eiern und drei Dottern recht flaumig, gebe das Geschnittene darein, salze es, binde es in ein mit etwas Butter bestrichenen Tuch nicht gar zu fest, und lasse es in guter Rindsuppe eine Stunde kochen. Dann legt man es auf eine Schüssel, löset das Tuch behutsam ab, und gibt es, in fingerlange und zweimal so dicke Streifen geschnitten, in braune oder weiße Suppe. Der Teig kann auch wie ein Pfanzel gebacken, oder auch in Wandeln im Dunst gesotten werden.

93. Fleisch-Einbund

wird eben so bereitet; nur kommt statt des Gehirns eine gleiche Menge gebratenes und klein gehacktes Kalbs- oder Hühnerfleisch dazu. Man kann auch ein wenig feingeschnittene Zwiebel und Zitronenschalen darein geben. Dieser Teig läßt sich auch zu kleinen Knödeln verwenden, wenn er mit Semmelbröseln fester gemacht wird.

94. Semmel-Einbund.

wird eben auf diese Art gemacht, nur muß das Gehirn oder das Fleisch wegbleiben.

Achte Gattung. Suppen mit Wandeln.

95. Gehirn-Wandeln.

Man siebe ein gereinigtes und abgehäutetes Kalbsgehirn in gesalzttem Wasser ab, schneide es mit einer Semmel und etwas Petersilie klein zusammen, gebe es in ein Häferl, schlage 3 Eier daran, gebe Pfeffer und Salz dazu, rühre es wohl ab, gebe in ein Reindel ein Stück Butter, schütte das Hirn hinein, trockne es auf der Glut und lasse es auskühlen, treibe dann ein Stück Butter flaumig ab, rühre das Gehirn darunter, schlage 2 Eier daran, rühre Alles gut untereinander, schmiere die Wandel mit Butter, fülle sie halb voll an, backe sie in dem Defperl, lege sie dann in den Topf, und gieße eine gute Suppe darüber.

96. Fleisch-Wandeln.

Gebratenes Kalbfleisch schneide man sehr fein zusammen mit etwas feinen Limonienschalen, Petersilie und in Milch geweichter Semmelrinde, treibe dann ein Stück Butter sehr flaumig ab, rühre das Geschnittene hinein, schlage 3 oder 4 Eier daran, gebe Salz und ein wenig Semmelbrösel dazu, rühre es gut untereinander ab, schmiere die Wandeln mit Butter, fülle selbe ein wenig über die Hälfte an, und backe sie in dem Defertl oder im Dunst. Dann werden die Wandeln mit guter Suppe begossen, gleich aufgetragen.

97. Kaiser-Wandeln.

Man rühre 2 Köffel voll Mehl mit einem Seitel kalter und guter Rindsuppe ab, gebe zwei ganze Eier und acht Dotter, Salz und ein wenig fein geschnittenen Schnittlauch dazu, rühre alles gut ab, schütte es in geschmierte Wandeln, setze sie in eine Kasserole, wo heißes Wasser darin ist, gebe oben und unten Blut, und lasse sie gut kochen. Wenn die Wandeln oben Blattern machen, stürze man sie in den Suppentopf, und gebe die Suppe darüber.

Neunte Gattung. Suppen mit in Schmalz gebackenen Speisen.

98. Gehirn-Pofesen.

Ein halbes Kalbshirn schneidet man mit ein wenig Pfeffer, Salz und Petersilkräutel fein zusammen, streicht das Hirn auf Semmelschnittchen, gibt wieder ein Schnittchen darauf, schneidet fingerbreite Stangeln davon, walzet sie in ein wenig abgeschlagenen und gesalzenen Eiern, backt sie heiß aus dem Schmalze, und gibt eine passende Suppe darüber.

99. Milz-Pofesen.

Man streicht eine Kälbermilz aus, schneidet feine Limonienschalen und Petersilkräutel darunter, gibt in ein Reindl Eißgroß Butter, läßt ihn zergehen, gibt ein wenig Semmelbröseln dazu, läßt sie anlaufen, rührt die Milz darunter, röstet sie so lange, bis sie die Farbe verliert, gibt ein wenig Rahm, Pfeffer und Salz dazu, und macht die Pofesen mit Semmelschnitten, so wie die Gehirn-Pofesen.

100. Gehack-Schnitteln.

Man schneidet Geflügel-Leber und ein lammernes Bäuschel mit einem Peterfilkräutel klein zusammen, läßt in einem Reindl ein wenig Butter zerschleichen, gibt ein Paar Böffel voll Semmelbröseln hinein, dann das Geschnitte, läßt es gut rösten, gibt ein wenig Salz und Pfeffer dazu, wie auch 1 ganzes Ei und 2 Böffel voll Rahm, rühret Alles gut untereinander, streicht es auf Semmelschnitteln, backt diese heiß aus dem Schmalz, und läßt sie in der Suppe noch einen leichtn Sud machen.

101. Gebackene Erbsennudeln.

Man gebe in ein Reindl 3 Schöpflöffel voll feines Mehl, lasse dann in einem Pfandel eben so viel Wasser mit einem halbeigroßen Stück Schmalz auffieden, und gieße es über das Mehl, setze das Reindl auf eine Blut, und trockne den Teig gut ab, schlage 3 ganze Eier und 2 Dotter daran, und ein wenig Salz. Die Eier müssen aber in einem warmen Wasser warm gemacht werden: dann gebe man den Teig auf einen hölzernen Teller, schlage mit der Fleischgabel in heißes Schmalz schön kleine, runde Kügelchen hinein, backe sie, daß sie ein wenig Farbe bekommen, und gebe zuletzt eine gute Suppe darüber.

102. Gebackene Mehlnockerln.

Ein gewöhnlicher Nockerl-Teig, nur mit etwas weniger Schmalz oder Butter, wird abgetrieben; daraus werden kleine Nockerln gemacht, wie die Erbsennudeln, aus Schmalz gebacken und zur Suppe gegeben.

Zweite Klasse.

Fastensuppen.

1. Ordnung

Dünnsuppen.

Erste Gattung. Grundsuppen.

103. Erbsensuppe.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Maß dünne Erbsen recht lang in 3 Maß nicht zu hartem Wasser (wo möglich Flußwasser), gibt etwas Sellerie, Petersilie, Goldmöhren, Zwiebel und ganzes Gewürz dazu, und seihet die Suppe ab, welche an Fasttagen zur Bereitung und Ausfüllung anderer Fastensuppen immer vorrätzig sein soll.

104. Weiße klare Fischsuppe.

Man nimmt kleine Fische, Frösche, die Köpfe und mancherlei Abfälle großer Fische, Wurzelwerk und Kräuteln (Goldmöhren, Sellerie, Pore, Petersilie), allenfalls auch Champignons, dann Gewürze (ganze Nelken, Pfefferkörner, Muskatblüth, 1 Stück Ingwer), läßt Alles in einer Rein oder Kasserole mit einem Stück Butter auf Kohlenfeuer langsam schweigen, gibt noch 8 Eier dazu, und füllt es mit klarer Erbsenbrühe auf. So läßt man es langsam fortsteden, und seihet es zuletzt durch eine Serviette zu beliebigem Gebrauche rein ab. Man kann auch Schildkröten darin steden, um sie wie immer zu verwenden. Diese Suppe kann man auch wie die Erbsensuppe zu verschiedenen Speisen verwenden.

105. Braune klare Fasten-Schü.

Diese wird ganz auf dieselbe Weise bereitet, wie die klare weiße Fischsuppe, nur müssen alle Ingredienzien in der Kasserole, wie bei der Fleisch-Schü, vor dem Bergießen mit Suppe so lange geröstet werden, bis sie sich braun anlegen.

Die Fische und Frösche müssen auch, bevor sie darunter kommen, gebacken werden *).

Zweite Gattung. Dünnsuppen mit verschiedenen thierischen Hauptbestandtheilen.

106. Karpfensuppe.

Es werden kleine Karpfen oder auch größere Weißfische ausgenommen, eingesalzen, mit Mehl bestäubt, und mit einer zerschnittenen Semmel in Schmalz ausgebacken, Alles zusammen im Mörser gestoßen, und mit einigen Schampions, einer zerschnittenen spanischen Zwiebel und ein Paar Gewürznelken anpassirt. Darauf gießt man 2 Maß klare Fasten-Schü, läßt es ziemlich lange verkochen, treibt es durch ein Haarsieb oder Haartuch, und hält es, ohne es mehr kochen zu lassen, nur warm. Man richtet diese Suppe gewöhnlich über in Würfel geschnittenes und in Butter geröstetes Brot an.

107. Hechtensuppe.

Ein braun gebackener Hechtenkopf wird mit einigen Eiern und gebackenen Semmelschnitten, dann einer Handvoll Mandeln klein gestoßen, in einer Maß Erbsenbrühe oder Pe-

*) Diese Grundsuppen werden auch auf dieselbe Art verwendet, wie die einfache Rindsuppe und die Fleisch-Schü. Man kocht dicke und grüne Erbsen, Fisoln u. dgl. an Fasttagen mit diesen Suppen. Bei allen Suppen, wo sonst Fleisch, Schinken, Speck genommen wird, müssen hier Fischgattungen an deren Stelle treten. Auch Brot-, Semmel-, Gerstel- und Reissuppe leiden in ihrer Verfertigung keine Veränderung, als daß sie sich auch statt der Rindsuppe nur mit branner oder weißer Fastensuppe begnügen müssen, die meistens mit einigen Eidottern legirt wird. Wo bei Fleischsuppen Parmesan-Käse zu geben vorgeschrieben ist, muß dieser auch in der Fastensuppe beibehalten, und Butter und Rindschmalz für Kernfett oder Speck gebraucht werden. Ueberhaupt darf bei Fastenspeisen das Wurzelwerk, Gewürz und Zwiebel nicht gespart werden, da sie zur Erhöhung des feineren Geschmacks unumgänglich notwendig sind. Alle Mehlspeisen: Fleckerln, Nudeln, Bernichel, geriebenes Gerstel, Zweckerln, Nockerln, Knödel und Strudel können eben so gut in Fasten- als Fleischsuppen eingekocht werden, und es ist dabei durchaus dasselbe Verfahren zu beobachten. Es versteht sich von selbst, daß zur Füllung der Strudel oder Schlicktrappen statt des Fleischgebäck's, Fischgebäck gegeben werden muß.

terfilienwasser gut aufgesotten, ein Stückchen Brot und etwas Muskatblüthe darein gegeben, und durch ein Sieb über gebackene oder geröstete Semmel geschlagen. In diese Suppe kann auch etwas Einbrenn gegeben werden.

108. Krebsuppe

wird auf dieselbe Art bereitet wie die Krebsuppe in Fleischtagen, nur wird hier statt der Fleischsuppe eine klare Fasten-Grundsuppe genommen.

109. Milchsuppe.

In einer Maß mit etwas Zimmt oder Vanille und Zucker abgefottener Milch werden etliche Eidotter abgesprudelt, und die Suppe ist fertig, um über geröstete Semmel gegeben zu werden. Man kann auch abgeschälte gestoßene Mandeln statt des Zimmts und der Vanille beisetzen, und die Suppe nach einmaligem Aufsieden durch ein feines Sieb schlagen.

Manche nehmen statt der Eier geröstetes Mehl und wohl auch überdies noch einige Eidotter dazu.

110. Milchrahmsuppe.

Nachdem man einen oder zwei Kochlöffel voll Mehl in einem Stücke zerlassener Butter mit ein wenig fein geschnittener Zwiebel gelblich anlaufen gelassen, so rührt man ein Seitel Milchrahm darunter, und sprudelt Alles zusammen mit einer halb Maß Erbsensuppe gut ab. So läßt man das Ganze eine kurze Weile verkochen, wirft das nöthige Salz und ein wenig geschabte Muskatnuß darein, und richtet die Suppe über gebähte Semmelschnitten an.

Auf andere Art werden in ein Seitel Rahm vier Kochlöffel voll Mehl wohl verrührt, eine Maß kochendes Wasser dazu gegeben, selbes mit etwas Kümmel und Salz bei gelindem Feuer gut verkocht, und dann durch ein Haarsieb über würflich geschnittene Semmel angerichtet.

111. Stockerauer-Suppe.

Man backe einige Stücke kleinerer Fische oder Hechtenköpfe braun aus Schmalz, lasse einige Schnittchen Brot, etwas Zwiebel, Petersilie und Sellerie in Schmalz anlaufen, stoße Alles gut zusammen, koche es mit Erbsensuppe, gebe

etwas Einbrenn, zuletzt ein Stück Butter dazu, und richte die Suppe durch ein Sieb über gebackene Semmeln an.

112. Dottersuppe.

Etliche rohe Eidotter stoße man mit einigen Mandeln und kleinen Krebsen (von denen der Magen, Galle beseitiget worden) in einem Mörser fein zusammen, siede es in gesalzener Erbsensuppe, gebe etwas Gewürz, Milchrahm und ein Stück Butter dazu, und seihe die Suppe nach kurzem Sieden durch ein Sieb über Mehlwandelu, ein Krebspfanzel u. dgl.

Dritte Gattung. Dünnsuppen mit vegetabilischen Bestandtheilen.

113. Einbrennsuppe.

In einer Klein oder Kasserole wird Butter oder Schmalz, etwa ein halber Bierling oder etwas mehr heiß gemacht. Darin werden drei Kochlöffel voll Mehl schön braun geröstet, mit einer Maß kochendem Wasser aufgegossen, und Salz, etwas Kümmel nebst einer mit ein Paar Gewürznelken besteckten Zwiebel darein gegeben. Nachdem die Suppe etwas verkocht, seihet man sie durch ein Sieb über gewürfelte Semmel. Man kann vor dem Anrichten auch einige Löffel voll Rahm, oder auch ein Paar abgeschlagene Eier einquirlen.

114. Bohnen- (Fisolen-) Suppe.

Man siede die Bohnen oder Fisolen sehr weich, gebe etwas Petersilie, Weinessig und Salz dazu, brenne sie mit Zwiebel ein, zerquetsche die Bohnen theilweise mit dem Löffel, und treibe die Suppe durch ein Sieb über gebähte Semmel.

115. Schokolade-Suppe.

Ein Paar Zelteln Schokolade lasse man gerieben mit 1 Maß Milch aufkochen, sprudle 4 Eidotter darunter, schlage das Weiße zum Schnee, lege ihn löffelweise darauf, bestreue ihn mit Zucker und Zimmt, und brenne ihn mit einer heißen Schaufel schön gelb. Man kann auch während des Siedens etwas Zucker und Butter dazu geben.

116. Böhmishe Schokolade-Suppe.

Man siede gezuckerte Milch mit etwas Vanille, Zimmt und Butter gut ab, röste in einem Reindl einige Löffel

voll Mehl schön braun, lasse es auskühlen, gebe es in einen Hasen, und rühre es mit kalter Milch ab, schütte die siedende Milch hinein, lasse sie nochmal kochen, und seihe sie durch ein Sieb über gebähtes weißes Brot oder Semmel. Man kann die Suppe beim Anrichten auch mit einigen Eidottern abrühren.

117. Mehlsuppe.

Es wird in einem irdenen Topfe Mehl gelbbraun geröstet, dann in Milch mit Zucker gekocht. Diese Suppe sprudelt man mit einem Eidotter ab, legt geröstete Semmelschnitten hinein, und bestreuet sie mit Zucker und Zimmt.

118. Sellerie-Suppe.

Man gebe in ein Reindl oder eine Kasserole ein Stück Butter, dann 1 Häupel Zwiebel und 3—4 Stück Selleriewurzeln, dünste sie braun, staube ein Paar Löffel voll Mehl daran, und lasse es noch ein wenig dünsten, schütte eine gute Erbsenbrühe darüber, Salz und ein wenig Milchrahm, lasse es gut kochen, seihe es durch ein Sieb, gebe klein geschnittenes Petersiliekräutlein hinein, und richte die Suppe über gebähtes Brot an.

119. Ritten- (Quitten)-Suppe.

Man schäle und schneide Ritten (für die Person ein kleines Stück gerechnet) in Blatteln, gieße zu 2 Ritten 3 kleine Gläser Wein und 3 Gläser Wasser, lasse es so lange kochen, bis die Ritten weich sind; treibe es dann durch einen Seiber, thue gestoßenen Zucker und Zimmt dazu, lasse es noch einmal aufkochen, sprudle einen oder zwei Eidotter daran, und richte die Suppe über gewürfelt geschnittenes und in Schmalz geröstetes Milchbrot, oder über eine andere beliebige Unterlage an.

120. Aepfel-Suppe.

Man lasse etliche geschälte und geschnittene Maschanzker-Aepfel mit Zucker, Zimmt und Limonienschalen in gleichen Theilen Wasser und Wein so lange kochen, bis sie weich werden; treibe sie durch einen Seiber, lasse sie noch einen Sud aufthun, sprudle einen oder zwei Eidotter daran, und richte

sie über gewürfelt geschnittenes und in Schmalz geröstetes weißes Brot oder Semmel an.

121. Erdbeer-Suppe.

Man dünste $\frac{1}{2}$ Maß Erdbeeren mit etwas Wein in einem Keindl zum Koch, presse den Saft durch ein dickes Tuch in ein Häfen, gieße 1 Seitel Wein und 1 Seitel Wasser dazu, Zucker, daß es süß genug wird, ein wenig gestossenen Zimmt und Limonienschalen, richte sie in die Schüssel, und gebe gebähtes Brot hinein, wenn die Suppe schon angerichtet ist.

122. Wein-Suppe.

Eine halbe Maß Wein wird mit einem Seitel Wasser, Zitronenschalen, Zimmt, Zucker und ein Paar Gewürznelken gut aufgesotten, dann werden 6 Eidotter mit etwas kaltem Obers abgesprudelt, der Wein darein gegeben, und durch ein Haarsieb über gebähte Semmel angerichtet. Man kann die Semmelscheiben auch mit Zucker bestauben, und mit einer glühenden Schaufel glasiren.

123. Bier-Suppe.

* Eine halbe Maß gutes Bier siede man mit Limonienschalen, etwas Zimmt und Gewürznelken ab, gebe in einen Häfen 4 Eidotter, gieße die Suppe damit ab, gebe noch 1 Seitel siedende Milch daran, 1 Stück Butter und Zucker daß es süß genug wird, und seihe sie über gebähtes Brot oder Semmel.

Zu einer noch einfacheren Biersuppe schneide man weißes Brot, in 1 Maß weißes Bier, schlage 3 Eier mit frischem Wasser gut ab, rühre sie darein, den nöthigen Zucker darunter, lasse sie wieder gut kochen, und richte sie an. — Wenn man will, kann man oben etwas Pfeffer darauf streuen.

2. Ordnung.

Fastensuppen mit größerem Inhalt.

Erste Gattung. Fastensuppen mit thierischen Hauptbestandtheilen.

124. Schildkröten-Suppe.

Von drei Schildkröten werden, wie bekannt, Kopf, Füße und Schweif abgehauen; man reiniget sie von der Schuppenhaut, läßt sie darauf in einer Fastensuppe weichkochen, und zergliedert sie in kleine Theile; man passirt sie mit zwei blätterweise zerschnittenen Champions, ein wenig Zwiebel, grüner Petersilie und ein Stück Butter gut in einer Kasserole an, staubt einen Kochlöffel voll Mehl darein, und läßt es in weißer Fastensuppe verkochen. Zuletzt pflegt man noch gesottene Spargel, gedünstete Maurachen, auch gebäckene Semmelknödeln dazu zu geben. Gewöhnlich wird diese Suppe über gebähte Semmel angerichtet.

125. Frosch-Suppe.

Man röstet etwa 20 Froschbiegel in Schmalz oder Butter mit etwas Petersilie, staube ein wenig Mehl daran, gieße dann klare Erbsensuppe auf, gebe Salz und etwas Muskatblüthe hinzu, koche die Frösche weich, rühre zuletzt noch einige Löffel voll sauren Rahm ein, und richte die Suppe über gebähte Semmelschnitten an.

Man kann die Froschkeulen auch mit Spargel dünsten, Mehl daran stauben, es anlaufen lassen, und das Ganze mit Erbsensuppe aufkochen, was eine besonders schmachtaste Suppe gibt.

126. Schnecken-Suppe.

Die Schnecken, leicht übersotten, gepuzt und geschnitten, vermischt man mit klein geschnittener Zwiebel, Limonien-schalen und Petersilienkräuteln, gibt eine Handvoll in Butter gebräunte Semmelbrösel und Rahm dazu, läßt Alles zusammen ein wenig kochen, nimmt es vom Feuer, vermischt ge-

schwind 2 ganze rohe Eier damit, streicht es auf gepfarzte Semmelschnitten, und gießt eine siedend heiße Fastensuppe darüber.

127. Fisch-Bänschel-Suppe.

Man fiede ein geschnittenes Fischbänschel nebst einem Kogen in 1 Maß Erbsensuppe und $\frac{1}{2}$ Seitel Essig, gebe 1 Möhre, Petersilie, Sellerie, Kuttelkraut und eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel, Alles zusammengebunden, hinein, um es nach dem Sude wieder herauszunehmen. Während dieses versotten wird, läßt man einen Kochlöffel voll Mehl in einem Stück Butter oder Schmalz gelblich anlaufen, und rührt die indessen gut versottene Suppe damit fein ab; worauf Alles zusammen noch eine Viertelstunde gesotten wird, und nur noch gesalzen zu werden braucht, um sie über gebähte Semmel zu geben.

128. Kogen-Suppe.

Man gebe einen gut gewaschen Karpfenkogen in Erbsensuppe mit Limonienschalen, und ein mit Nagerln gespicktes Zwiebelhäupel, lasse es gut kochen, schütte ein wenig Weinessig daran, mache eine Buttereinbrenn, daß die Suppe die rechte Dicke bekommt, lege noch ein wenig Safran und Neugewürz und ein Paar Löffel voll Kogen zu, und gebe die Suppe, nachdem sie nochmals gesotten, über gebähte Semmel.

129. Erbsensuppe mit Stockfisch.

Die Suppe wird, wie die gewöhnliche Erbsensuppe, mit zerrotteten, durchgetriebenen Erbsen gemacht, eingebrennt, und über gewürfelte gebackene Semmel und Stockfisch angeordnet. Den Stockfisch legt man eine Viertelstunde vor dem Anrichten in gesalzenes siedendes Wasser, und läßt ihn darin, bis er sich leicht blättern läßt. Nun nimmt man von ihm das Erforderliche in die Erbsensuppe und richtet sie an. Man kann die Suppe auch etwas pfeffern.

130. Hasch-Suppe.

Man löse von einem gebackenen Stücke Fisch die Gräten ab, schneide dieses mit Champions oder Maurachen klein zusammen, dünste es mit grüner Petersilie in Butter, und

staube 2 Kochlöffel Mehl dazu, gieße ein gutes Erbsenwasser darauf, so viel nämlich, als man Suppe braucht, gebe es in ein Häfen mit Muskatblüthe, lasse es gut fieden, und richte dann die Suppe über gepfarzte Semmelschnitten an. — Man kann diese Suppe auch mit Rahm und Eidottern abgießen.

Zweite Gattung. Fastensuppen mit vegetabilischen Hauptbestandtheilen.

131. Gries-Suppe.

Ein halbes Seitel Gries wird mit Schmalz oder Butter lichtbraun geröstet, und mit klarer Erbsensuppe, unter Beigabe von etwas Muskatblüthe, Safran und grünen Petersilie gut aufgekocht.

132. Erdäpfel-Suppe.

Eine kleine Menge (8—10) Erdäpfel bester Gattung lasse man geschält, würflich geschnitten und rein gewaschen in gesalzenem Wasser in einem Maßhäfen so lange wie ein hartes Ei fieden, gebe sodann in ein Reindl einen halben Viertel Butter und klein geschnittenes Petersiliekräutel dazu, staube 2 Kochlöffel voll Mehl daran, röste es so lange, bis es schön gelblich wird, sprudle die Suppe von Erdäpfeln damit ab, ein Paar Löffel voll Milchrahm dazu, lasse es noch eine Weile fieden, gebe bei dem Rühren Acht, daß die Erdäpfel schön ganz bleiben, und richte sie über gebähtes Brot oder über Semmel an.

133. Schampion-Gerstensuppe.

Ein Seitel gerollte Gerste wird weich gesotten und mit Essig gesäuert: dann schneidet man grüne Petersilie und abgessene Schampions klein zusammen, gibt in ein Reindl ein Stück Butter, läßt sie darin eine gute Weile dünsten, gibt ein wenig Milchrahm dazu, salzt sie, richtet die Gerste an, und streut die gehackten und gedünsteten Schwammerln darauf.

134. Junggesellen-Suppe.

Man gebe in siedendes Wasser geschnittene Petersilwurzel, etliche aufgelöste, geschnittene Sardellen, etwas Sellerie, Knoblauch, Essig und fein geschnittene Limonenschalen, dann

eine leichte Einbrenn, ein wenig Rahm, Salz und Ingwer, endlich Semmelknödel, und richte die Suppe an.

135. Schwammsuppe.

Eßbare Schwämme nach beliebiger Auswahl werden rein gewaschen, in längliche Blättchen geschnitten, mit $\frac{1}{2}$ Häupel fein geschnittener Zwiebel und grüner Petersilie in einem Stücke zerlassener Butter gut anpassirt, und mit einem Kochlöffel voll Mehl bestäubt. So vorbereitet rührt man Alles mit 1 Maß Erbsensuppe fein ab, salzt und würzt es. Ist die Suppe lang und gut versotten, so wird sie über gebähte Semmelscheiben angerichtet. Man kann auch noch einige Köffel voll Milchrahm dazu geben.

Auf andere Art dünste man die Schwämme mit etwas Petersilie und Butter weich, röste dann 3 Kochlöffel voll Mehl in Butter braun, gieße es mit 1 Maß kochendem Wasser auf, gebe die Schwämme darein, lasse beides $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, und gebe sie dann über geröstete Semmel.

Der Pfeffer darf bei den Schwämmen nie vergeffen werden.

Dürre Schwämme kann man abgerührt und klein zusammengeschnitten einfach in Erbsensuppe aufkochen, oder auch bloß im Wasser. — Im letzteren Falle muß diese braun eingebrennt und auch gesäuert werden.

136. Trübauer-Suppe.

Weich gesottene Erbsen treibe man durch ein Sieb, und mische sie mit gesottener Gerste; dann wird ein Stück Butter heiß gemacht, worin man etwas Mehl mit fein geschnittener Zwiebel und Petersilie bräunlich anlaufen läßt. Die Erbsen werden nebst der Gerste, Salz und etwas Pfeffer dazu gegeben, und das Ganze wird gut aufgesotten über gebähte Semmel angerichtet.

3. Ordnung.

Fastensuppen mit verschiedenen eingekochten Speisen.

Vorerst muß hier bemerkt werden, daß alle bei den Fleischsuppen angeführten Einkochspeisen, insofern sie keine Fleischbestandtheile enthalten, auch für Fastensuppen zu ver-

wenden sind, wie alle Arten Nudel, Nockerln, Knödel, Strudel, Pfanzeln, Wandeln, in Schmalz gebackene Speisen u. s. w.

Wo eine Fleisch-Fülle oder Zugabe erfordert wird, ist diese jedesmal durch Fische, Frösche, Schnecken, Krebse u. dgl. zu ersetzen.

Eben so sind auch die meisten hier folgenden Fasten-Einkochspeisen auch für Fleischsuppen anwendbar.

Erste Gattung. Fastenknödel.

137. Fischknödel.

Ein halbes Pfund Fische stoße man nach ausgelösten Gräten in einem Mörser klein, gebe 2 Schnitten in Milch geweichte Semmel dazu, wie auch drei Löffel voll ausgekühltes Rindstoch, stoße es gut zusammen, schlage 4 Eidotter daran, salze es, klopfe von 2 Eiern das Weiße zu Schnee, und rühre es darunter, mache kleine Knödel, siede selbe in brauner Fastensuppe, um sie gleich aufzutragen.

138. Gebackene Fischknödel.

Man schneide 1 Pfund beliebiger Fische nach ausgelösten Gräten klein zusammen, gebe dann in ein Reindl ein hühnerreisgroßes Stück Butter, schneide 2 Häupel Zwiebel mit etwas Petersilienkräuteln klein zusammen, gebe es in den Butter, lasse es anlaufen, 1 Eßlöffel voll Semmelbrösel dazu, den Fisch hinein, lasse ihn etwas abdünsten, Salz und ein wenig Pfeffer dazu, auskühlen; dann schlage man 3 Eidotter daran, von 2 Eiern das aufgeklopfte Weiß, rühre Alles untereinander, und mache kleine Knödel, backe selbe aus Schmalz, lasse sie in der Suppe nur einen Sud aufsthen, und gebe sie auf den Tisch.

Diese Knödel können auch zu eingemachten Fischen und in Pasteten gegeben werden.

139. Hechtenknödel.

Etwa 1 Pfund Hechtenfleisch wird nach ausgelösten Gräten und beseitigter Haut mit 2 in Milch geweichten, gut ausgebrückten Semmeln, 2 gebackenen Eiern und grüner Petersilie fein zusammen geschnitten. Nun wird $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Butter recht flaumig mit 2 ganzen Eiern und 2 Dottern ver-

rührt, das Gehäcke nebst etwas Muskatblüth, Salz und ein Paar Löffel voll Milch darein gegeben, und kleine Knödelchen in der Größe eines Eidotters daraus gemacht. Sie können gebacken in der Fastensuppe gegeben, oder auch sonst in einer beliebigen Suppe gekocht werden.

Wenn die Knödel zu weich würden, kann man auch etwas Semmelbröseln in die Masse rühren, ehe sie geformt werden.

140. Hausen-Speckknödel.

Man schneide die Rinde von 2 Semmeln gewürfelt, dazu etwas Zwiebel, schneide auch 1 Viertel fetten Hausen in dieser Form, gebe ihn in ein Meindl, lasse ihn ein wenig anlaufen, und gebe ihn über die geschnittene Semmel; thue in ein Häfen 2 ganze Eier und 1 Dotter, sprudle sie mit einem halben Seitel Milch gut ab, gieße es über die Semmel, und lasse sie erweichen, gebe darauf Salz und sehr wenig Mehl dazu, rühre Alles wohl untereinander, mache kleine Knödel, siede sie im Salzwasser ab, seihe sie durch, und schütte eine gute Suppe darüber.

141. Rutenleberknödel.

Man schneide 2 — 3 Rutenleber mit Limonienschalen, Petersiliekraut, Zwiebel und etwas Basilikum klein zusammen, weiche eine halbe Semmel in der Milch, drücke sie aus, und schneide sie darunter, treibe ein Stück Butter schön flaumig ab, rühre das Geschnittene hinein, schlage 1 oder 2 Eier daran, Salz, ein wenig Pfeffer, 1 Paar Löffel voll Semmelbrösel, staube noch ein wenig Mehl daran, mache kleine Knödel, siede sie in einer guten Fastensuppe, und trage sie gleich auf.

142. Krebsknödel.

Man schneide ausgelöste Krebschweifeln mit in Milch geweichter und ausgeprägter Semmel, Limonienschalen und Petersiliekraut zusammen, treibe ein eigroßes Stück Butter ab, gebe das Geschnittene hinein, schlage 2 Eier und 1 Dotter dazu, thue Salz, 2 Löffel voll Rahm, ein wenig fein geriebene Semmelbrösel hinzu, rühre Alles wohl untereinander, mache kleine Knödel, und siede sie in was immer für einer Suppe.

143. Mandelknödel.

Ein Viertel süße und etliche bittere Mandeln werden abgebrüht, mit etwas Milch zusammengestoßen, dazu 4 Eier, 2 Löffel voll geriebener Zucker, 2 Löffel voll geschmolzener Butter, und 5 Loth geriebene Semmel gegeben, Alles wohl untereinander gerührt; dann Knödelschen daraus gemacht, die in einer mit Butter bestrichenen Pfanne gelbbraun gebacken werden. Zur Suppe kocht man Milch mit einem Stückchen Zimmt und etwas Zucker, rührt sie mit Eiern ab, und legt die Knödel nur kurz vor dem Anrichten hinein, um die Suppe schnell auf den Tisch zu geben.

144. Gebackene Griesknödel.

Man treibe ein Stück Butter flaumig ab, schlage 2 Eier eines nach dem andern hinein, gebe 5 Eßlöffel voll schönen Gries dazu, Salz und 2 Löffel voll Rahm, rühre Alles wohl untereinander; mache kleine Knödel, backe sie heiß aus dem Schmalz, gebe sie in eine Suppe, lasse sie ein Paar Mal aufkochen, und gebe sie auf den Tisch.

145. Passauer Scherrübenknödel.

Man dünste 12 große schön gepuzte Scherrüben in einem Keindl mit etwas Butter halbweich, reibe sie auf einem Reibeisen, treibe $\frac{1}{2}$ Viertel Butter oder Rindschmalz ab, schlage 2 Eier hinein, weiche eine halbe Semmel in der Milch, drücke sie aus, und rühre sie mit den Rüben unter den Butter, salze sie ein wenig, gebe 2 Eßlöffel voll Semmelbröseln darunter, mache Knödel in der Größe wie ein kleines Hühnerei, schmiere eine Kasserole mit Butter, gebe die Knödel hinein, oben und unten Glut, backe sie, bis sie eine Farbe bekommen, und gebe sie in eine beliebige Suppe.

Zweite Gattung. Fastensuppen mit Wandeln und andern eingekochten Speisen.

146. Krebswandeln.

Man treibe Krebsbutter ab, weiche die Rinde von 2 Semmeln in der Milch, schneide sie, ausgedrückt, mit Zimonenschalen und Petersilie fein zusammen, gebe sie in das Abgetriebene, rühre 2 ganze Eier und 2 Dotter hinein,

jedes einzeln gut verrührt, auch Salz und ein wenig Gewürz; schmiere die Wandeln mit Kresbutter, gebe einen kleinen Eßlöffel voll hinein, mache vom gezupften Fisch, Krebschweifeln und Maurachen ein Ragout, gebe auch 1 Eßlöffel voll darauf, dann 1 Löffel voll von dem Abgetriebenen, backe sie schön röthlich in einem Deferl, gebe sie in eine Schüssel, und richte eine Schü- oder Krebsuppe darüber an.

147. Grüne Reiswandeln.

Man dünste 1 Viertel gewaschenen Reis in Wasser oder Rindsuppe weich, treibe 6 Loth Butter flaumig ab, schlage 3 Eier und noch besonders 3 Dotter daran, rühre den abgekühlten Reis mit etwas Spinattopsen und 1 kleine Handvoll Semmelbröseln darunter, schmiere die Wandeln mit Butter, fülle sie gut halb voll an, setze selbe in ein Reindl, worin ein wenig Wasser sein muß, lasse sie auf der Glut so lange kochen, bis sie aufgegangen sind, stürze sie in eine Schüssel und gebe eine gute Suppe darüber.

148. Mehlwandeln.

In $\frac{1}{2}$ Viertel flaumig abgetriebenen Butter schlage man 4 Eier, eines nach dem andern hinein, jedes gut verrührt, gebe dann 3 oder 4 Eßlöffel voll schönes Mehl und ein wenig Salz dazu, rühre es recht flaumig ab, daß der Teig klar wird, fülle die Wandeln halb voll, backe sie geschwind in dem Deferl oder in der Röhre, und gebe sie in den Topf, um eine beliebige Fastensuppe darüber anzurichten.

149. Semmelwandeln.

Man gebe 5 Loth in Milch geweichte und ganz leicht ausgedrückte Semmel mit etwas Butter in eine Rein oder Kasserole, lasse sie auf der Glut wie einen Brandteig trocknen, dann ein wenig überkühlen, treibe in einem Weidling 3 oder 4 Loth Butter flaumig ab, gebe 3 ganze Eier hinein, jedoch eines nach dem andern verrührt, dann die Semmel, rühre es recht flaumig auf, gebe ein wenig Muskatblüthe und Salz dazu, schmiere die Wandeln oder einen andern Model mit Butter, besäe ihn mit Brösel, fülle das Abgetriebene ein, und lasse es bei einer mittleren Hitze backen.

Es kann statt des Salzes auch Zucker und Zimmt dazu gegeben werden, um sie süß zu machen.

150. Krebspfanzel.

Zwei abgerindete Semmeln schneide man mit 15—20 ausgelösten Krebsen klein würflich zusammen, mache von 2 Eiern ein Gingerührtes, mische es, kalt geworden und würflich geschnitten, unter die mit Milch etwas angefeuchtete Semmel; treibe dann $\frac{1}{2}$ Viertelng Krebsbutter ab, schlage 3 Eier und 2 Dotter hinein, gebe in das Geschnittene ein wenig Gewürz und klein geschnittene Limonienschalen dazu, salze es, und rühre Alles wohl untereinander, lasse in einem Reindl ein wenig Krebsbutter zerschleichen, gebe das Abgetriebene hinein, unten und oben Blut, dann in eine Schüssel, und eine beliebige gute Fastensuppe darüber.

151. Rutenleberpfanzel.

Man schneide eine Rutenleber mit Zwiebel und Peterfiliekraut fein zusammen, mache von 3 Eiern ein Gingerührtes, schneide es mit einer eingeweichten Semmel darunter, treibe ein Stück Butter sehr flaumig ab, rühre das Geschnittene darunter, schlage 3 oder 4 Eier daran, gebe Pfeffer, Salz und etwas Milchrahm, ein wenig gewürfelt geschnittene Krebschweiferln dazu, rühre Alles wohl untereinander, schmiere ein Reindl mit Butter, besäe es mit Semmelbrösel, gib die Fasz hinein, oben und unten Blut, und lasse dann in einer Fastensuppe das Pfanzel noch etwas aufsteden.

152. Fisch-Bratwurst-Suppe.

Mehrerlei Fische enthölet und von Gräten befreit schneide man mit etwas Zwiebel und Limonienschalen recht fein zusammen, nehme dann 2 abgerindete und in Milch geweichte Semmeln, drücke sie aus, dann Muskatblüthe, Koriander, Pfeffer, Neugewürz und Salz, mische Alles untereinander, gebe ein Stück Butter und so viel Wein dazu daß die Würste saftig werden, und fülle die Fasz in Biberdärme.

Diese Würste können nicht nur mit Erbsensuppe oder einer andern Fastensuppe, sondern auch allein mit Senf oder Krenn, ja selbst auf die Grünspeise gegeben werden. Aus

der Wurstfascn lassen sich auch Wandeln, Schöberln oder Knödel machen, man darf nur abgetriebene Butter, Eier und Semmelbrösel dazu geben.

153. Gebackene Erbsennudeln.

Man gebe in ein Seitel kochende Milch ein Seitel feines Mehl, lasse es auf der Glut abkochen, und verrühre, nachdem es ausgekühlt, 5 ganze Eier, 1 eidottergroßes Stück Butter wohl darein. — Nun treibe man dieses Koch durch einen Schaumlöffel in heißes Schmalz, backe die kleinen Kügelchen, welche dadurch entstehen, schön gelb, und richte eine beliebige Fastensuppe darüber an. — Am besten ist eine durchgetriebene Erbsensuppe.

154. Spanischer Reis.

Ein halbes Pfund gewaschenen, mit einem Tuch abgetrockneten Reis gibt man mit 1 Viertel Butter in eine Kasserole, setzt selben auf eine glühende Asche, gießt 2 Schöpflöffel voll siedende Suppe darauf, legt einen Deckel mit etwas Glut darauf, bis der Reis lind wird, aber ganz bleibt; dann nimmt man ihn vom Feuer weg, schmiert eine Kasserole mit Butter, besäet sie mit Bröseln, gibt einen Theil von dem Reis hinein, dann ein wenig zerlassenen Butter und klein geschnittenes Peterfilkräutl, dann wieder eine Lage Reis mit Butter und eine Lage ausgelöste Krebschweiferln und Maurachen, darauf wieder eine Lage Reis mit gedünsteten jungen Erbsen, überstreicht die Erbsen mit Reis, formirt oben eine Rose mit Krebschweiferln und Maurachen gibt ein beschmieretes Papier darüber, damit sie die Farbe nicht verlieren, setzt es in den Ofen, daß aber die Hitze nicht zu stark ist, gibt dann den Reis in eine Schüssel, so daß die Rose oben kommt, und eine braune Suppe darüber.

Man kann diesen Reis auch mit Weinsauce aufsetzen.