

Erste Abtheilung.

Von den Suppen.

Fleisch-Suppen.

Olio-Suppe.

In einer Casserolle wird der Boden mit Mark belegt, blattweise geschnittener Zwiebel, klein zerhackte Suppenbeine, ein kleines Stück Saftfleisch, ein Stück Kalbsknochen, ein Stück Rindsleber, 1 Stück gelbe Rübe und Petersilie und von jeder Sorte Gewürz einige Körner dazugegeben, die Casserolle mit einem Deckel bedeckt, und auf die heiße Maschine gestellt. Wenn es dann einzugehen anfängt, wird von Zeit zu Zeit eine Fleischsuppe zugegossen, und wenn es vollkommen eingegangen ist, mit einer gut verkochten Fleischsuppe voll aufgegossen. Hierauf lasse man es einige Stunden langsam kochen, nehme das Fett und den Schaum rein ab, lasse es durch ein feines Sieb laufen, und übergieße es noch einmahl in einen Topf, damit der Satz zurückbleibe, und die Suppe vollkommen klar ist.

Kaiser-Schöberl.

Es wird $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} Butter flaumig abgetrieben, 3 Löffel voll Milch dazugerührt, und 7 Eierdötter, 7 Loth Mehl nebst etwas Salz eingerührt und von 7 Eierklar der Schnee leicht eingemischt; hierauf wird es in eine mit Butter ausgeschmierte und mit Mehl ausgefähte Minut-Casserolle fingerdick eingefüllt, in mittelmäßiger Hitze gebacken, gestürzt und ausgekühlt. Nun kann man es in beliebige Formen schneiden oder ausstechen und in die angerichtete Suppe geben.

Semmel-Schöberl.

10 Loth Butter werden flaumig abgetrieben und in selbe sechs abgeriebene würflicht geschnittene mit Milch ge-

nehte Semmeln nebst 10 Eierdöttern, etwas Salz und 1 Messerspitze voll fein geschnittener grüner Petersilie eingerührt; dann wird aus 10 Eierklar fester Schnee geschlagen und eingemischt; eingefüllt, gebacken und angerichtet wird es wie das Kaiser-Schöberl.

Leber-Buttin.

1 $\frac{1}{2}$ Kalbsleber wird geschaben und fein geschnitten, dann grüne fein geschnittene Petersilie, Zwiebel und Majoran mit etwas Butter anpassirt, bis es riecht. Nun werden 4 abgeriebene, fein würflicht geschnittene mit Milch genetzte Semmeln mit der Leber und dem Anpassirten gestoßen, und durchpassirt, $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ Butter abgetrieben und in selbe diese durchpassirte Leber sammt 5 Eierdöttern, etwas Salz und Gewürz eingerührt; hat man in das Ganze den Schnee von 5 Eierklar leicht eingemischt, so wird es in eine mit Butter ausgeschmierte und mit Mehl ausgefähte Form eingefüllt und in Dunst gekocht.

Anmerkung. Wird es in eine Melonenform gefüllt, muß man es $\frac{3}{4}$ Stunden, in einer Reifforn $\frac{1}{2}$ Stunde, und in einer kleinen Wannelform $\frac{1}{4}$ Stunde in Dunst kochen lassen. Dieser Zeitraum gilt auch für alle übrigen Gattungen Suppen.

Reis-Buttin.

Es wird $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ Reis einige Male mit heißem Wasser ausgewaschen, auf ein Sieb geleert, damit er gut abläuft, und in ein Großfeitel kochende Milch eingerührt, dick ankochen gelassen. Dann werden 4 Loth Butter eingerührt, der Reis in einen Weidling gegeben, und wenn er vollkommen ausgekühlt ist, 4 Eierdötter, etwas Salz und Muskatnuß eingerührt, der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt und dann eingefüllt.

Das Backen und die Art der Formen wie oben.

Hirn-Buttin.

Ein Kalbshirn wird in reines Wasser gegeben, rein abgehäutelt, mit Salzwasser blanchirt und durch ein Sieb passirt. Nun wird $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ Butter flaumig abgetrieben, und

das Hirn, 5 Eierdötter, etwas Salz, Muskatnuß und 1 Seitel weiße, mit Milch genezte Semmelbröseln in selbe eingerührt, auch der Schnee von 5 Eierklar leicht eingemischt und sodann gefüllt und gebacken.

Sasché-Buttin.

In $\frac{1}{4}$ ℔ Butter wird ein Zeller voll feingeschnittenes gebratenes Fleisch nebst 4 mit Milch genezten Semmeln, etwas Fines herbes *), 5 Eierdöttern, Salz und Gewürz eingerührt, und demselben der Schnee von 5 Eierklar leicht beigemischt.

Gries-Buttin.

Es werden 12 Loth Butter recht flaumig abgetrieben und in diese 6 Eierdötter, $\frac{1}{2}$ Seitel Gries und etwas Salz eingerührt, der Schnee von 5 Eierklar leicht eingemischt und sodann in eine mit Butter ausgeschmierte und mit Bröseln ausgefähte Reifforn eingefüllt. Hierauf läßt man es $\frac{1}{2}$ Stunde backen, kalt werden, schneide es in beliebige Stücke, und gebe solche in die kochende Suppe, lasse sie einige Minuten aufkochen, worauf dann die Suppe ange richtet werden kann.

Kälber-Fasch-Consomme.

Eine abgeriebene Semmel wird feinblättrig geschnitten, mit Milch genezt, und so lange am Feuer gerührt, bis sie wie ein Teig aussieht, worauf es auskühlen muß. Dann wird $\frac{1}{2}$ ℔ kälbernes Schnitzel abgehäutelt, fein wie ein Teig gehackt, sammt dieser Semmel, 2 Loth Butter, etwas Gewürz, Salz, 2 ganzen Eiern und Muskatnuß gestoßen, durchpassirt und in einen Weidling gegeben, wodann 3 Eierdötter und $\frac{1}{2}$ Seitel Obers dazugerührt wird.

Das Ganze wird sodann in eine mit Butter ausgeschmierte, und mit Mehl ausgefähte Reifforn eingefüllt, $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst gekocht, gestürzt, in Stücke geschnitten und so in die Suppe gegeben.

*) Diese bei mehreren Speisen vorkommenden Fines herbes werden bereitet, indem man mehrere Champignons, grüne Petersilie und Zwiebel oder Schalloten fein zusammenschneidet, und mit einem Stückchen Butter bis es riicht, anpassirt; und dieses Anpassirte wird dann den Speisen beigegeben.

Sasché-Consomme.

Es wird ein Teller voll gebratenes feingeschnittenes Fleisch mit etwas anpassirten Fines herbes und einer abgeriebenen, in Milch geneigten Semmel gestoßen und durchpassirt, dann 4 Eierdötter, etwas Salz, Muskatnuß und 1 Seitel kalte Suppe dazugerührt, hierauf in eine mit Butter ausgeschmierte und mit Mehl ausgefähte Form eingefüllt, und in Dunst gekocht.

Hühner-Consomme.

Von einem gebratenen Huhn wird das Fleisch abgelöst, sammt den Beinen gestoßen und mit einer guten Suppe gekocht und abgeseiht. Hievon wird sodann $\frac{1}{2}$ Seitel mit 2 Eierdöttern, 2 ganzen Eiern, Salz und Muskatnuß abgesprudelt, in eine sehr gut mit Butter ausgeschmierte und mit Mehl ausgefähte Form eingefüllt und in Dunst gekocht.

Hirn-Consomme.

2 Kalbshirn werden ins Wasser gegeben, rein abgehäutelt, in Salzwasser blanchirt und in Würfel geschnitten.

Dann nehme man ein drittes abgehäutetes Hirn, gebe solches in mit Butter anpassirte Petersilie, und dünste selbes etwas ab, hierauf sprudle man es in einem $\frac{1}{2}$ Seitel guter Suppe sammt 2 ganzen Eiern und 3 Döttern, etwas Salz, Muskatnuß, weißen Pfeffer gut ab, und rühre sonach das würflicht geschnittene Hirn behutsam ein, fülle selbes in die dazu bestimmte Form und koche es in Dunst.

Obers-Consomme.

Es werden 3 Loth Mehl, 3 Eierdötter und 4 ganze Eier sehr fein abgerührt, dann in 1 Großseitel Obers mit Salz und etwas Muskatnuß eingesprudelt, und in eine dicht mit Butter ausgeschmierte und mit feinem Mehl ausgefähte Form eingefüllt und in Dunst gekocht.

Hühner-Fasch-Rockerl.

Es wird von einer großen Henne die rohe Brust ausgeldöst, eine abgeriebene in Milch genetzte Semmel am Feuer so lange gerührt, bis sie einem Teige ähnlich ist, und dann ausgekühlt. Hierauf wird dieselbe sammt der Hühnerbrust, einem ganzen Ei und 1 Dötter, etwas Salz, Gewürz und 4 Loth Butter gestoßen und durchpassirt.

Nun versuche man eines; sollte es zu fest sein, rühre man einige Löffel Buttersauce dazu, ist es aber zu weich, so gebe man 1 Eierdotter hinzu. Diese Rockerl werden, um eine schöne Form zu bekommen, mit zwei in heißes Wasser getauchten Caffelöffeln ausgehoben, in eine mit Butter ausgeschmierte Minut-Casserolle nicht gar zu enge eingelegt, kochendes Salzwasser aufgegossen, daß es darüber zusammengeht, zugedeckt aufgekocht, dann mit einem Paßlöffel herausgenommen, und in einer braunen angerichteten Suppe zum Tische geben.

Kälber-Fasch-Rockerl.

Aus 1 \mathcal{R} kälbernen Schnitzeln, 2 mit Milch genetzten Semmeln, 5 Loth Butter, 2 Eierdöttern, 1 ganzen Ei, etwas Salz und Gewürz wird ein gewöhnlicher Fasch gefertigt. Ausgemacht, gekocht und angerichtet werden selbe wie die Hühner-Fasch-Rockerl.

Fasch-Rollade.

Es wird ein gewöhnlicher Fasch gemacht, und hievon 2 Theile auf einen Bogen weißes mit Butter geschmiertes Papier Messerrückendick aufgestrichen, der 3. Theil entweder mit passirter Milz oder Leber oder Spinatöpfen gefärbt über den bereits aufgestrichenen Fasch gestrichen. Hierauf wird selber mit einem in heißes Wasser getauchten Messer zusammengerollt, auf einem mit Mehl bestaubten Papierbogen gut eingerollt, und von diesem auf einen andern mit Butter geschmierten Papierbogen gerollt, in selben eingewickelt, und in eine Dvalpsanne gegeben.

Nun gieße man kochendes Salzwasser darüber, lasse es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, seihe dann das Wasser behutsam weg,

lasse die Kollade auf ein Brett herausrollen und einige Minuten in dem Papier eingewickelt liegen, damit es von der Luft keine braune Farbe bekomme; hierauf wird das Papier abgelöst, die Kollade in fingerdicke Scheiben geschnitten, und so in die angerichtete braune Suppe gegeben.

Erdaepfel-Wannell.

4 Loth Butter werden flaumig abgetrieben, in dieselbe $\frac{1}{4}$ ℔ gekochte passirte Erdaepfel mit 3 Eierdottern, etwas Salz und Muskatnuß eingerührt, und der Schnee von 3 Eierklar leicht eingemischt, dann die Wannelform mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgefäht, zur Hälfte eingefüllt, und in Dunst gekocht.

Brösel-Wannell.

Es wird $\frac{1}{4}$ ℔ Butter flaumig abgetrieben, und 8 Eierdotter, etwas Salz und Muskatnuß eingerührt; dann 4 Loth weiße trockene Semmelbröseln nebst dem Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Das Einfüllen und Backen ist wie bei den obigen.

Mark-Wannell.

$\frac{1}{4}$ Pfund Mark wird fein würflicht geschnitten, in einen Weidling gegeben, weich werden gelassen und dann flaumig abgetrieben, in selbes 4 abgeriebene fein würflicht geschnittene mit Milch genetzte Semmeln, etwas Salz und 4 Eierdotter eingerührt so wie der Schnee von 4 Eierklar eingemischt, und sodann gefüllt und gebacken.

Krebs-Wannell.

Von ungefähr 15 Stück Krebsen und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird eine Krebsbutter*) gemacht, und in diese $\frac{1}{2}$ Seitel weiße, mit Milch genetzte Semmelbröseln, die ausgelösten feingeschnittenen Scheeren und Schweife der Krebsen, 4 Eierdotter, 1 Messerspiße voll feingeschnittener grüner Petersilie, etwas Salz und Muskatnuß leicht eingerührt, so wie von 5 Ei-

*) Die Art der Zubereitung derselben siehe bei den Krebspreisen.

erklar der Schnee eingemischt. Hat man die Wannelform mit Krebsbutter ausgeschmiert und mit Mehl ausgefäht, so wird es eingefüllt und so in Dunst gekocht. (Gehört auch zu den Fastensuppen.)

Hasché-Knödel.

3 Loth Butter werden flaumig abgetrieben und in diese 2 abgeriebene würflicht geschnittene und mit Milch genetzte Semmeln, 1 Teller voll geschnittenes gebratenes Fleisch, etwas anpassirte Fines herbes, 3 Eierdötter, 1 ganzes Ei, Salz, Muskatnuß und 1 Löffel voll Mehl eingerührt, woraus dann Knödel nach beliebiger Größe ausgemacht werden können.

Alle Arten von Knödeln und Nockerln müssen jedoch in weiße Suppe oder Salzwasser eingekocht werden, damit sie nicht beim Kochen schon eine braune Farbe erhalten.

Leber-Knödel.

$\frac{1}{2}$ Z geschabte und fein geschnittene Kalbsleber, etwas grüne in Butter anpassirte Petersilie, Majoran und Zwiebel, 3 abgeriebene in Wasser geweichte und gut ausgedrückte Semmeln, nebst 12 Loth fein geschnittenes Mark werden mit einander gestossen, sodann passirt, ein ganzes Ei, Salz und Gewürz eingerührt, mit Semmelbröseln befestigt und daraus Knödel geformt.

Abgetriebene Speck-Knödel.

Man gebe $\frac{1}{4}$ Z fein würflicht geschnittenen Speck in eine Casserolle, und lasse ihn so lange auf der Maschine, bis er weiß zu werden anfängt; dann werden 6 abgeriebene, würflicht geschnittene Semmeln mit Milch genetzt, der Speck darüber gebrennt, und gut durcheinander gemischt. Nun werden 4 Loth Butter abgetrieben, diese Semmeln sammt dem Speck, 3 Eierdöttern, 2 ganzen Eiern, etwas Salz und 1 Eßlöffel voll Mehl in selbe eingerührt, und sodann ausgemacht.

Ordinäre Speck-Knödel.

$\frac{3}{4}$ Z Speck werden fein würflicht geschnitten, und ausgelassen, bis der Speck glasartig aussieht, sodann über

12 abgeriebene würflicht geschnittene, mit $\frac{1}{2}$ Seitel Milch genetzte Semmeln darübergebrennt und gut durcheinander gemischt. Nun wird $\frac{1}{2}$ Seitel Milch mit 4 ganzen Eiern abgesprudelt, über die Semmeln gegossen, etwas gesalzen, das Ganze mit einem $\frac{1}{2}$ Seitel Mehl gut durchgerührt, und daraus Knödel nach beliebiger Größe geformt.

Weiße Brösel-Knödel.

In 6 Loth abgetriebene Butter werden $\frac{3}{4}$ Seitel weiße, mit Milch genetzte Bröseln nebst 1 ganzen Ei, 3 Eierdöttern und etwas Salz eingerührt, anziehen gelassen, und daraus nussgroße Knödelchen geformt, die sowohl in die Suppe als auch zum Eingemachten verwendet werden können.

Hirn-Knödel.

Diese werden ganz aus derselben Massa wie die Bröselknödel gemacht, mit dem Unterschiede jedoch, daß $\frac{1}{2}$ abgehäuteltes blanchirtes und passirtes Kalbshirn nebst etwas weißen Pfeffer und 1 Löffelvoll weißer trockener Bröseln dazugerührt wird.

Mehl-Knödel.

$\frac{1}{4}$ ℥ Butter oder 6 Loth Schmalz werden heiß gemacht und über 6 abgeriebene, würflicht geschnittene mit $\frac{1}{2}$ Seitel Milch genetzte Semmeln darübergebrennt; $\frac{3}{4}$ Seitel Milch mit 1 Eierdötter sammt 3 ganzen Eiern abgesprudelt, über diese Semmeln gegossen, gesalzen und mit $\frac{1}{2}$ Seitel Mehl befestigt, woraus dann Knödel geformt werden können.

Werden selbe in Salzwasser gekocht, und mit Butter und Semmelbröseln abgebrannt, so können sie mit verschiedenen Gattungen Gemüse, Saucen oder Obstspeisen angerichtet werden.

Abgetriebene Gries-Knödel.

Nachdem man $\frac{1}{4}$ ℥ Butter flaumig abgetrieben, einen Löffel voll Wasser, 2 Eierdötter, 2 ganze Eier, etwas Salz nebst einem $\frac{1}{2}$ Seitel Gries dazugerührt hat,

wird es $\frac{1}{4}$ Stunde stehen gelassen, sodann, damit sie einen Kern bekommen $\frac{1}{4}$ Seitel Gries nachgerührt und 1 $\frac{1}{2}$ Stunden anziehen gelassen.

Ist dieses geschehen, so werden sie als kleine Knödelchen ausgemacht, $\frac{1}{4}$ Stunde kochen gelassen, mit einigen Löffeln voll kalten Wassers abgeschreckt, einige Minuten zugedeckt, herausgenommen und so in die Suppe gegeben.

Abgebrennte Gries-Knödel.

Unter eine Halbe Gries wird 1 Seitel in Schmalz gelb gerösteter Semmelbröseln gemischt, dann feingeschnittene Petersilie und Zwiebel in $\frac{1}{4}$ ℔ Schmalz anpassirt und über diesen Gries gebrennt, gesalzen und gut durcheinander gerührt. Sodann wird 1 Seitel kochendes Wasser oder Rindsuppe darüber gebrennt und so gerührt, bis es einen festen Teig bildet, woraus Knödel in beliebiger Größe geformt und in Petersiliawasser abgekocht werden, jedoch nicht viele in einem Behältniß.

Werden selbe mit in Butter geröstetem Zwiebel abgebrennt, so kann man sie auch mit verschiedenem Gemüse, Obstspeisen oder Saucen serviren.

Reis-Knödel.

4 Loth Reis werden in heißem Wasser gut ausgewaschen, in einem starken $\frac{1}{2}$ Seitel Milch blanchirt und ausgekühlt, sodann in $\frac{1}{4}$ ℔ abgetriebene Butter sammt 4 abgetriebenen, geschnittenen und mit Milch genezten Semmeln nebst 2 ganzen Eiern, 3 Eierdöttern, etwas Salz und Muskatblüthe eingerührt und mit so viel Mehl als nöthig, befestigt.

Mark-Knödel.

Nachdem man $\frac{1}{4}$ ℔ Mark fein geschnitten und ein wenig lau werden gelassen hat, wird es recht flaumig abgetrieben und 3 abgeriebene fein würflicht geschnittene, mit Milch genezte Semmeln, 2 Eierdötter, 2 ganze Eier nebst etwas Salz und 2 Löffel voll feines Mehl dazugerührt, und sodann ausgemacht.

Erdäpfel-Knödel.

In $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} abgetriebene Butter werden $\frac{3}{4}$ \mathcal{L} gekochte heiß passirte Erdäpfel, 3 Eierdötter, 2 ganze Eier nebst einem $\frac{1}{2}$ Kaffeebecherl Gries, eben so viel Mehl und etwas Salz eingerührt, etwas anziehen gelassen und daraus Knödel geformt.

Semmel-Knödel.

Wenn man $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} Butter abgetrieben hat, werden 5 Semmeln fein würflicht geschnitten, mit Milch genezt, und diese Butter mit 3 Eierdöttern, 2 ganzen Eiern, etwas Salz, einem Löffel voll Mehl und weißen Bröseln in die Semmeln eingerührt, sodann mit Mehl ausgemacht.

Mehl-Nockerln.

Es wird $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} Butter abgetrieben, 3 Eßlöffel voll kalter Milch, und nach jedem Löffel Milch ein Löffel voll Mehl eingerührt, dann 3 ganze Eier, 2 Eierdötter, etwas Salz dazu gerührt, mit Mehl befestigt, und mit einem Eßlöffel in die kochende Suppe eingelegt.

Leber-Nockerln.

Ein \mathcal{L} Kalbsleber wird geschaben, fein geschnittene grüne Petersilie Zwiebel und Majoran in etwas Butter anpassirt und zu der Leber gegeben. Nun werden $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} Mark fein geschnitten, 5 abgeriebene, würflicht geschnittene Semmeln mit Milch genezt und sammt der Leber und dem Mark, etwas Salz, Gewürz, 3 Eierdöttern und 2 ganzen Eiern gestossen und durchpassirt, woraus dann die Nockerln in die kochende Suppe eingelegt werden; diese lasse man zugedeckt aufkochen, und nehme sie mit einem Paßlöffel heraus.

Gries-Nockerln.

In 10 Loth abgetriebene Butter werden 5 ganze Eier eines nach dem andern, 1 Seitel Gries und etwas Salz eingerührt, jedoch 2 Stunden vor dem Gebrauche, damit der Gries anziehen kann, sodann eingelegt.

Hirn-Rockerln.

Wenn man $\frac{1}{4}$ \mathcal{Z} Butter abgetrieben und 5 abgeriebene, würflicht geschnittene Semmeln mit Milch genezt, werden selbe mit einem $\frac{1}{2}$ blanchirten und passirten Kalbshirn, etwas Salz und weißen Pfeffer, 2 ganzen und 3 Eier-Döttern nebst 2 Löffeln voll Mehl in diese Butter eingerührt, und aus diesem die Rockerln geformt.

Lungen-Strudel.

4 Loth Butter (auf ein \mathcal{Z} Bäuschel) werden zerlassen, mit etwas fines herbes und Majeran anpassirt, sodann 2 Eßlöffel voll Bröseln dazugegeben und ein wenig abgeröstet. Ist dieses geschehen, so wird ein weich gekochtes, fein geschnittenes Kalbs- oder Lammsbäuschel nebst etwas Salz, Gewürz und 1 ganzen Ei dazugerührt und auskühlen gelassen.

Nun wird auf einem mit Mehl bestäubten Tuche ein Strudelteig fein ausgezogen, und der äußerste Rand desselben mit aufgeklopften Eiern fingerbreit angestrichen, die ausgekühlte Fülle aufgestreut, jedoch so, daß der Rand handbreit leer bleibt. Ist nun der Teig zusammengerollt, mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel nach beliebiger Größe abgedrückt und geschnitten, so werden diese Stückchen auf ein mit Mehl bestäubtes Bret gelegt, und 10 Minuten vor dem Anrichten in die kochende Suppe gelegt, mit einem Paßlöffel herausgenommen und angerichtet.

Anmerkung. Im Falle man ein gekochtes oder gebratenes Fleisch übrig hätte, wird dieses fein geschnitten und statt des Bäuschels als Fülle verwendet.

Speck-Strudel.

Nachdem man dieselbe Masse Teig wie oben angemacht hat, werden 12 Loth Speck sehr fein würflicht geschnitten, und so am Feuer ausgelassen, bis er weiß zu werden anfängt, wo dann 1 starker Löffel voll grüner Petersilie hineingerührt werden muß. Wenn es ausgekühlt ist, werden 4 ganze Eier dazugerührt, und dann auf den ausgezogenen Teig aufgestrichen, eine Hand voll Gries daraufgestreut, und so behandelt, wie oben.

Sellerie-Piree-Suppe.

In Butter anpassirten fines herbes wird eine bedeutende Menge fein blattlicht geschnittener Sellerie beigegeben, mit guter Fleischsuppe aufgegoßen und so weich gekocht. Hierauf mit einigen hartgekochten Eierdöttern durch ein feines Sieb passirt, Salz und Muskatnuß beigegeben, und mit in Butter gerösteten Semmeln angerichtet.

Grüne Erbsen-Piree-Suppe.

Die groben grünen Erbsen werden in Salzwasser weich blanchirt, abgeseiht, und durch ein feines Sieb passirt. Hat man nun eine gute Einmachsuppe *) gemacht, und gut verkocht, so wird selbe kurz vor dem Anrichten mit den grünen Erbsen nebst etwas Salz und Muskatnuß theilweise abgerührt, und mit in Butter gerösteten Semmeln angerichtet.

Haasen-Piree-Suppe.

Von einem gebratenen Hasen werden die Knochen, von denen das Fleisch abgelöst ist, klein zerhackt; mit einer guten Suppe angefüllt und gut verkocht; dieses abgelöste Fleisch sammt einer abgeriebenen, in Blätter geschnittenen und in Butter gerösteten Semmel gestoßen, die Suppe darauf geseiht, und etwas Salz und Gewürz beigegeben. Hat man dieses sehr gut verkochen gelassen, so werden 3 harte Eierdötter dazugegeben, passirt und angerichtet.

Nebhuhn-Piree-Suppe.

Wird ganz so behandelt und angerichtet wie die obige.

Leber-Piree-Suppe.

Nachdem man 1 \mathcal{Z} blattlicht geschnittene in Mehl getauchte Kalbsleber in anpassirten fines herbes etwas abgeröstet hat, werden 2 blattweise geschnittene Semmeln in Butter geröstet und mit der Leber gestoßen. Dieses gibt

*) Um die Einmachsuppe gut zubereiten, wird Butter zerlassen, darin weißes Mehl anziehen gelassen bis es schäumt, dann mit guter Suppe abgerührt und verkochen gelassen.

man in eine Casserolle, gießt es mit guter Suppe voll auf und läßt es mit etwas Salz und Gewürz gut verkochen; sodann wird es passirt, und mit einigen Eßlöffeln voll Obers und 2 Eierdöttern legirt *), und mit gebähter Semmel angerichtet.

Gestoffene Hühner-Suppe.

Es wird ein Huhn in mit Butter anpassirten fines herbes und etwas Suppe weich gedünstet, ausgelegt, und die Haut abgenommen. Hierauf werden die ausgelösten Beine gut gestossen, in die Casserolle, worin das Huhn gedünstet, gegeben, mit Suppe aufgegossen und gut verkocht. Wenn dann das abgelöste Fleisch feingeschnitten und mit 4 Loth weich gedünstetem Reis gestossen ist, wird die Hühnersuppe darauf geseiht, in einer Casserolle mit etwas Salz und Gewürz gut verkocht und mit 4 harten Eierdöttern passirt.

Der Topf, worin sich diese Suppe befindet, muß sonach in heißes Wasser gesetzt werden, jedoch so, daß die Suppe, welche mit einem Anrichtlöffel öfter gezogen werden muß, nicht mehr kochen kann. Beim Anrichten wird entweder gedünsteter Reis oder geröstete und ausgestochene Semmeln hinein gegeben.

Hirn-Suppe.

Man gebe ein frisches Kalbshirn in lauwarmes Wasser, und häutle es rein ab, gebe dann in ein Stück zerlassene Butter fein geschnittene Petersilie, passire selbe an bis sie riecht, und lege das Hirn hinein, worin es sodann gedünstet wird. Wenn man dann eine Einmachsuppe bereitet und das Hirn hineingelegt hat, wird es mit etwas Salz, Muskatnuß und weißem Pfeffer gut verkocht, mit 4 Eierdöttern und $\frac{1}{4}$ Seitel Obers legirt, und mit gebähter Semmel angerichtet.

Löser-Suppe.

Nachdem man den Löser mehrmals kalt und warm gut ausgewaschen und fein nudlicht geschnitten hat, wird selber mit

*) Die Eierdötter werden entweder mit etwas kalter Suppe oder Obers abgerührt und mit der kochenden Masse einige Minuten am Feuer gerührt, damit sich das Ei bindet.

einer Suppe weich gekocht, und eine Einmachsuppe dazugegeben. Nun wird grüne Petersilie, Majoran, und Champignons fein geschnitten, in Butter anpassirt, mit Suppe aufgegossen und verkocht, sodann zu dieser Löffersuppe gefeilt; hat man dieses sammt etwas Salz und Gewürz nochmals verkochen lassen, wird es mit gebähter Semmel angerichtet.

Ragout = Suppe.

Ein weichgekochter Kalbskopf oder Ohr nebst einem gekochten Kalbsbries wird in kaltes Wasser gegeben, und dann in nette Büfeln geschnitten; anpassirte fines herbes mit Suppe etwas angefüllt und verkocht, und zu einer Einmachsuppe, die man vorher bereitet hat, dazugefeilt. Hat man es dann mit etwas Salz und Gewürz nochmals verkochen gelassen und das Ragout hineingegeben, kann es angerichtet werden.

Gansel = Suppe.

Der rein gepuhte Ganselkopf, aus dem jedoch die Augen ausgestochen und der Schlund herausgezogen ist, der ausgepuhte Magen, die abgehäutelten Füße, die von Stiftern befreiten Flügel werden rein ausgewaschen und mit einer Fleischsuppe weich gekocht, aus welcher sodann eine Einmachsuppe bereitet wird. Das Gansel wird dann ausgelegt, in nette Stücke geschnitten und wie die Ragout = Suppe angerichtet.

Französische Suppe.

Man nehme von jeder Gattung Wurzelwerk 1 Stück, 1 Stück weiße Rübe, 1. St. Kohlrübe, 1 St. Kohl, 1 Häuptel spanischen Zwiebel und einen großen Champignon, und nachdem es rein gepuht ist, schneide man es fein und lasse es mit einer guten Suppe weich kochen. Hat man derselben etwas Salz und Gewürz beigegeben, wird sie mit gebähter Semmel in brauner Suppe angerichtet.

Frühlings = Suppe.

Ein Spargel wird gepuht und in Erbsengroße Stücke, grüne Bohnen in kleine schiefe, kleine Goldrüben in feine

Blättchen geschnitten, eine Kohlrübe mit netter Form ausgestochen und alles, jedoch jede Sorte extra in Salzwasser schön grün blanchirt, das Wasser abgeseiht, und in kaltes Wasser gegeben. Wenn man sodann Champignon fein, und Morcheln in kleine Scheiben geschnitten und etwas anpassirt hat, werden selbe nebst 1 Stück weich blanchirten, in kleine Stückchen geschnittenen Karviol und grün blanchirten Erbsen in einem Suppentopf angerichtet, jenes Blanchirte, das im Wasser gelegen, dazu gegeben, und sodann mit ausgestochenen gerösteten Semmeln servirt.

Kräuter - Suppe.

Die gewöhnlichen Suppenkräuter werden, nachdem sie gut ausgewaschen und fein geschnitten sind, in Butter gedünstet, einige Löffel voll Mehl daran gerührt und noch etwas abgedünstet. Ist nun dieses mit einer Fleischsuppe aufgegossen, gut verkocht und passirt, etwas Salz und Muskatnuß beigegeben, so wird es beim Anrichten mit etwas Obers und einigen Eierdöttern legirt.

Spargel - Suppe.

Der Spargel wird gepuht, und so weit es sich thun läßt, abgebrochen, in kleine Stücke zerschnitten und in Suppe weich gekocht; hierauf anpassirte fines herbes mit etwas Suppe aufgegossen, verkocht und zu dem Spargel geseiht, derselbe nebst etwas Salz und Muskatnuß sodann in eine Einmachsuppe gegeben und angerichtet.

Schlic - Krapfen.

Nachdem man eine Fülle wie zu dem Lungenstrudel bereitet hat, wird ein weicher Nudelteig fein ausgewalkt, mit aufgeklopften Eiern angestrichen, und von dieser Fülle löffelvoll Häufchen 2 Fingerbreit von einander darauf gegeben; nun wird der Teig überschlagen, rings herum gut zusammengedrückt, (um das Herausfallen der Fülle zu verhindern) mit einem Krapfenrädchen abgeradelt und eingekocht.

Gebackene Erbsen.

In $\frac{1}{2}$ Seitel kochende Milch werden 2 Loth Butter und $\frac{1}{4}$ ℔ Mehl eingerührt und am Feuer so lange gerührt, bis der Teig (Brandteig) schön glatt ist, und sich von der Casserole löst. Nachdem er nun ausgekühlt und etwas Salz nebst 4 ganzen Eiern dazugerührt sind, wird selber in eine Spritze, woran ein federkielicker Anstecker ist, eingefüllt, durch den Anstecker in heißes Schmalz eingeschnitten, blaßgelb gebacken, und diese Erbsen separat auf einem Teller zur Suppe angerichtet.

Fridatten - Suppe.

Es wird aus einigen Löffeln voll Mehl, 2 Eiern und $\frac{1}{2}$ Seitel Milch ein glatter Teig abgerührt; auf einer Fridatten Pfanne 1 Löffel voll Schmalz heiß gemacht, etwas von diesem Teig dareingegossen, und so aus einander laufen gelassen, daß die ganze Pfanne sehr fein überzogen ist. Fängt es nun an beim Boden blaßgelb zu werden, so wird es mit einem langen Messer umgewendet, auf der andern Seite ebenfalls gebacken und herausgestürzt. Aus diesen Flecken werden nun entweder Rüdeln geschnitten oder kleine runde Fleckchen ausgestochen und angerichtet, jedoch müssen letztere früher im heißen Schmalz etwas ausgebacken werden, daß sie blaßgelb, aber doch resch sind.

Diese Suppe kann auch als Fastensuppe verwendet werden.

Fastensuppen.

Klare Fischsuppe.

Wenn eine Casserolle mit einem Stück Schmalz oder Butter eingerichtet, und 1 Häuptel Zwiebel in Scheiben geschnitten zum Boden gelegt ist, wird ein abgeschuppter Schleim (Fisch) aufgemacht, das Eingeweide herausgenommen, ausgewaschen, in Stücke zerhackt und nebst etwas Wurzelwerk und einigen Körnern Gewürz in die Casserolle gegeben und so braun eingehen gelassen.

Wenn er braun geworden, wird gut verkochtes Erbsenwasser *) aufgegossen, etwas gesalzen und so einige Stunden nur langsam kochen gelassen, damit die Suppe klar bleibt, dann durch ein Sieb passirt, und wie eine Rindsuppe zum Einkochen verwendet.

Gestossene Fischsuppe.

Es wird von einem Karpfen der Kopf mit Mehl und Semmelbröseln einpanirt und nebst einer geschnittenen Semmel, einem ganzen Häuptel Zwiebel und zwei ganzen Eiern in Schmalz gebacken, sodann alles mit einigen Körnern Gewürz gestossen, in eine Kasserole gegeben und mit Erbsenwasser aufgestellt. Nun wird es mit anpassirten fines herbes, einigen Löffeln Buttersauce und Salz verkocht, passirt, und entweder mit gebähter Semmel oder Fricadellen angerichtet.

Fischbäuschel - Suppe.

Eine Casserole wird mit Schmalz, Zwiebel, Wurzelwerk, Petersilie, Beizkräuter und etwas ganzem Gewürz eingerichtet, dieses braun eingehen gelassen, mit Erbsenwasser aufgegossen und verkocht, und sodann abgeseiht. Hierauf wird eine dunkelgelbe Einbrenn gemacht, fein geschnittener Zwiebel und Limonenschale hineingegeben, etwas geröstet und mit dieser abgeseihten Suppe nebst etwas Salz, Milchrahm und Essig wie eine Einmachsuppe eingerührt. Hat man dann ein Roggnerbäuschel abgehäutelt und extra in Erbsenwasser gekocht, wird es in einen Suppentopf gegeben und sammt der Suppe und gebähter Semmel angerichtet.

Krebs - Ragout - Suppe.

Es werden 20 Stück Krebse mit einem Kaffeelöffelvoll Kimm und einem Büschel grüner Petersilie in Kochendes Salzwasser gegeben und so lange gekocht, bis sie schön roth aussehen, und dann die Scheren und Schweife abge-

*) Anmerkung. Dieses Erbsenwasser, welches zu mehreren Gattungen Fastensuppen verwendet wird, wird bereitet, indem man auf 2 Maß hartes Wasser $\frac{1}{2}$ Seitel Erbsen nimmt und einigen Stunden langsam kochen läßt, damit das Wasser klar bleibt und nur der Geschmack aus den Erbsen herausgezogen wird.

löst. Aus den Schalen $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} Butter wird eine Krebsbutter gemacht, die Eingeweide und Füße werden mit 4 Loth gedünstetem Reis gestossen, mit anpffirten fines herbes, etwas Salz und Muskatnuß in eine Casserolle gegeben, mit Erbsenwasser angefüllt und gut verkocht.

Wenn man sodann diese Krebsenbutter und weißes Mehl zu einer Einmachsuppe abgerührt, und selbe zu dem kochenden Erbsenwasser gegeben hat, läßt man es nochmals verkochen, passirt es, und richtet es mit gedünstetem Reis an, nachdem man die ausgelösten Krebs = Scheren und Schweife dazugegeben hat; hat man ein Milchnerbäuschel zur Hand, so kann man es abgekocht und in Würfel geschnitten ebenfalls in die Suppe geben.

Frösch = Suppe.

Abgeriebene Semmeln werden in feine Blättchen geschnitten und so mit Erbsenwasser angefüllt, daß sie Platz zum feinen Verkochen haben; während dieses geschieht, werden Champignons in Butter anpassirt bis sie riechen, die Frösche und etwas Erbsenwasser dazugegeben und so $\frac{1}{4}$ Stunde gedünstet; sodann das Fleisch von dem Gerippe abgelöst, und in den Suppentopf, worin angerichtet wird, gegeben, das Gerippe jedoch gestossen und sammt der Suppe, worin selbe gedünstet haben, zu den kochenden Semmeln geseiht, etwas Salz und Muskatnuß beigegeben, dann mit einigen Eierdöttern und 2 Löffelvoll Obers legirt, passirt, und mit dem Fleisch von den Fröschen und gerösteten Semmeln angerichtet.

Schwamm = Suppe.

Es wird eine bräunliche Einbrenn gemacht, mit Erbsenwasser wie eine Einmachsuppe abgerührt, und etwas Salz und Gewürz hinein gegeben; sodann Schwämme, wenn sie gut ausgewaschen sind, blattlicht geschnitten, mit grüner Petersilie in Butter anpassirt, und sammt etwas Milchrahm und Essig in die Suppe gegeben. Ist dieses mit einander gut verkocht, wird es mit gebähter Semmel angerichtet.

Die beste Gattung Schwämme für eine Suppe ist Pilzling, Nagelschwämme oder Morcheln.

Erdäpfel-Suppe.

Fein geschnittener Zwiebel, grüne Petersilie und Majoran werden in Butter oder Schmalz anpassirt, bis sie riechen, sodann gekochte in Würfeln geschnittene Erdäpfel hineingegeben, mit heißem Wasser angefüllt und gesalzen dann kochen gelassen. Hat man dann Mehl in Butter oder Schmalz gelb geröstet und wie eine Einmachsuppe abgerührt, wird selbe mit den Erdäpfeln und etwas Gewürz vermengt, gut verköcht, sodann passirt und angerichtet.

Sellerie-Suppe.

Grüne Petersilie wird in Butter anpassirt, mit etwas Erbsenwasser aufgegossen, gut verköcht, abgeseiht, dann abgeschälte in Würfel geschnittene Sellerie hineingegeben, und weich gedünstet. Hierauf wird eine blaßgelbe Einbrenn gemacht, mit Erbsenwasser wie eine Einmachsuppe abgerührt, die gedünstete Sellerie, Salz, Gewürz, Muskatnuß und Milchrahm hineingegeben und so gut verköcht.

Erbsen-Suppe.

Nachdem man in weichem Wasser Erbsen weich gekocht und passirt hat, wird in Butter oder Schmalz eine blaßgelbe Einbrenn gemacht, feingeschnittener Zwiebel hineingegeben und etwas abgeröstet; mit Wasser wie eine Einmachsuppe abgerührt, die passirten Erbsen, etwas Salz und Gewürz hineingerührt und gut verköcht und dann passirt.

Milchrahm-Suppe.

1 Seitel Milchrahm, 2 Eßlöffel feines Mehl, etwas Salz und Kimm wird gut abgerührt, in eine Maß kochendes Wasser eingerührt, verköcht und passirt. Das Verhältnis, worin man nun diese Suppe gut verköchen läßt, muß jedoch noch einmal so groß, als die Massa sein, damit selbe, wenn sie zu steigen anfängt, nicht herausläuft.

Einbrenn = Suppe.

Es wird eine braune Einbrenn gemacht, darin etwas Kimm abgeröstet und mit kochend heißem Wasser wie eine Einmachsuppe abgerührt, sodann mit etwas Salz und Gewürz gut verkocht, passirt und angerichtet.

Geschäumte Mandelsuppe.

4 Loth Mandeln werden abgezogen, und mit Milch, damit sie nicht öhlig werden gestossen, hierauf mit einem Löffelvoll feines Mehl in eine Maß kühlwarme Milch eingerührt und so lange fortgerührt, bis sie gut verkocht ist. Hat man dann in einem $1\frac{1}{2}$ Maß großen Topf 4 Eierdötter, 4 Loth Zucker, etwas Zimmt oder Vaniglie dazugerührt, so wird die kochende Milch hineingeseiht und gut gesprudelt, damit sie recht schäumig wird, sodann angerichtet.

Chocolade = Suppe.

In eine Maß kochende kühlwarme Milch werden 4 Tafeln geriebene Chocolade nebst 3 Loth Zucker eingesprudelt und verkocht; sodann 3 Eierdötter mit etwas Zimmt abgerührt, diese kochende Chocolade in selbe eingerührt und angerichtet.

Wein = Suppe.

Wenn man in einem $\frac{1}{2}$ Maß großen Topf eine Messerspitze voll Mehl, 4 Eierdötter und einige Löffel voll Obers abgerührt hat, wird ein Großseitel mit 1 Stück Zimmt und 6 Loth Zucker verkochten Wein hinein gesprudelt, und wenn er zu steigen anfängt, angerichtet.

Bier = Suppe.

In einen Mastopf werden 4 Eierdötter und einige Löffel voll Obers eingerührt, und in selbes eine halbe Bier, welche man mit 4 Loth Zucker und 1 Stück Zimmt verkochen läßt, eingesprudelt.