

Erste Abtheilung.

Von den Suppen.

Fleisch = Suppen.

Olio-Suppe.

In einer Kasserole wird der Boden mit Mark belegt, blattweise geschnittene Zwiebeln, klein zerhackte Suppenbeine, ein kleines Stück Saftfleisch, ein Stück Kalbsknochen, ein Stück Rindsleber, ein Stück gelbe Rübe und Petersilie, und von jeder Sorte Gewürze einige Körner dazu gegeben, die Kasserole 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 einmal in einen Topf, damit der Saß zurückbleibe und die Suppe vollkommen klar sei.

Kaiser-Schöberl.

Es werden 14 Dekagr. Butter flaumig abgetrieben, 3 Köffel voll Milch dazugerührt und 7 Eierdotter, 12 Dekagr. Mehl nebst etwas Salz eingerührt, sowie von 7 Eierklar der Schnee feicht eingemischt; hierauf wird es in eine mit Butter ausgeschmierte und mit Mehl ausgefähte Minut-Kasserole 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.

17 $\frac{1}{2}$ Dekagr. Butter werden flaumig abgetrieben und in selbe 6 abgeriebene, würflich geschnittene, mit Milch genetzte

Semmeln nebst 10 Eierdottern, etwas Salz und eine 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.

56 Dekagr. Kalbsleber werden geschabt und fein geschnitten, dann grüne, fein geschnittene Petersilie, Zwiebeln und Majoran mit etwas Butter anpassirt, bis es riecht. Nun werden 4 abgetriebene, fein würflich geschnittene, mit Milch genezte Semmeln mit der Leber und dem Anpassirten gestoßen und durchpassirt, 14 Dekagr. Butter abgetrieben und in selbe diese durchpassirte Leber sammt 5 Eierdottern, 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 im 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 im Dunst kochen lassen. Dieser Zeitraum gilt auch für alle übrigen Gattungen Suppen.

Reis-Buttin.

Es werden 14 Dekagr. Reis einige Male mit heißem Wasser ausgewaschen, auf ein Sieb geleert, damit er gut abläuft, und in 5 Deciliter kochende Milch eingerührt, dick ankochen gelassen. Dann werden 7 Dekagr. Butter eingerührt, der Reis in einen Weidling gegeben, und wenn er vollkommen ausgekühlt ist, 4 Eierdotter, etwas Salz und Muskatnuß dazugerührt, 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 abgehäutet, mit Salzwasser blanchirt und durch ein Sieb passirt. Nun werden 14 Dekagr. Butter flaumig abgetrieben und das Hirn, 5 Eierdotter, etwas Salz, Muskatnuß und 3 reich gemessene Deciliter weiße, mit Milch genezte Semmelbröseln in selbe eingerührt, auch der Schnee von 5 Eierklar leicht eingemischt und sodann gefüllt und gebacken.

Haché-Buttin.

In 14 Dekagr. Butter wird ein Teller voll feingeschnittenes, gebratenes Fleisch nebst 4 mit Milch genetzten Semmeln, etwas fines herbes*), 5 Eierdottern, Salz und Gewürz eingerührt und demselben der Schnee von 5 Eierklar leicht beigemischt.

Gries-Buttin.

Es werden 21 Dekagr. Butter recht flaumig abgetrieben und in diese 6 Eierdotter, ungefähr 2 Deciliter 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 angerichtet werden kann.

Kälber-Fasch-Consommé.

Eine abgeriebene Semmel wird feinblättrig geschnitten, mit Milch genetzt, und so lange am Feuer gerührt, bis sie wie ein Teig ansieht, worauf es auskühlen muß. Dann werden 28 Dekagr. kälbernes Schnitzel abgehäutet, fein wie ein Teig gehackt sammt dieser Semmel, $3\frac{1}{2}$ Dekagr. Butter, etwas Gewürz, Salz, 2 ganzen Eiern und Muskatnuß gestoßen, durchpassirt und in einen Weidling gegeben, wo dann 3 Eierdotter und beiläufig 2 Deciliter Obers dazu gerührt werden.

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.

Haché-Consommé.

Es wird ein Teller voll gebratenes, fein geschnittenes Fleisch mit etwas anpassirten fines herbes*) und einer abgeriebenen, mit Milch genetzten Semmel gestoßen und durchpassirt, dann 4 Eierdotter, etwas Salz, Muskatnuß und $3\frac{1}{2}$ Deciliter kalte Suppe dazugerührt, hierauf in eine mit Butter ausgeschmierte und mit Mehl ausgefähte Form eingefüllt und im Dunst gekocht.

*) Diese bei mehreren Speisen vorkommenden fines herbes werden bereitet, indem man mehrere Champignons, grüne Petersilie und Zwiebeln oder Schalotte (kleine röthliche Zwiebel) fein zusammenschneidet und mit einem Stückerl Butter, bis es riecht, anpassirt, und dieses Anpassirte wird dann den Speisen beigegeben.

Hühner-Consommé.

Von einem gebratenen Huhn wird das Fleisch abgelöst, sammt den Beinen gestoßen und mit einer guten Suppe gekocht und abgeseiht. Hievon werden sodann 2 Deciliter mit 2 Eierdottern, 2 ganzen Eiern, Salz und Muskatnuß abgesprudelt, in eine sehr gut mit Butter ausgeschmierte und mit Mehl ausgefähte Form eingefüllt und im Dunst gekocht.

Hirn-Consommé.

2 Kalbshirn werden in's Wasser gegeben, rein abgehäutet, 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 2 Deciliter guter Suppe sammt 2 ganzen Eiern und 3 Dottern, etwas Salz, Muskatnuß und weißem Pfeffer gut ab, rühre sonach das würflich geschnittene Hirn behutsam ein, fülle selbes in die dazu bestimmte Form und koche es im Dunst.

Obers-Consommé.

Es werden 5 Dekagr. Mehl, 3 Eierdotter und vier ganze Eier sehr fein abgerührt, dann 5 Deciliter Obers mit Salz und etwas Muskatnuß eingesprudelt und in eine dicke, mit Butter ausgeschmierte und mit feinem Mehl ausgefähte Form eingefüllt und im Dunst gekocht.

Hühner-Fasch-Nockerln.

Es wird von einer großen Henne die rohe Brust ausgelöst, eine abgeriebene, in Milch genetzte Semmel am Feuer so lange gerührt, bis sie einem Teig ähnlich ist, und dann ausgekühlt. Hierauf wird dieselbe sammt der Hühnerbrust, 1 ganzen Ei und 1 Dotter, etwas Salz, Gewürz und 7 Dekagr. 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 Eidotter hinzu. Diese Nockerln werden, um eine schöne Form zu bekommen, mit zwei in heißes Wasser getauchten Kaffeelöffeln ausgehoben, in eine mit Butter ausgeschmierte Minut-Kasserole nicht gar zu enge eingelegt, kochendes Salzwasser aufgegossen, daß es darüber zusammengeht, zugedeckt, aufgekocht,

dann mit einem Backlöffel herausgenommen und in einer braunen angerichteten Suppe auf den Tisch gegeben.

Kälber-Fasch-Mockerln.

Aus 56 Dekagr. kälbernen Schnitzeln, 2 mit Milch genetzten Semmeln, 8 $\frac{1}{2}$ Dekagr. Butter, 2 Eierdottern, 1 ganzen Ei, etwas Salz und Gewürz wird ein gewöhnlicher Fasch verfertigt. Ausgemacht, gekocht und angerichtet werden selbe wie die Hühner-Fasch-Mockerln.

Fasch-Roulade.

Es wird ein gewöhnlicher Fasch gemacht und hievon 2 Theile auf einen Bogen weißes, mit Butter geschmiertes Papier messer- dick aufgestrichen, der 3. Theil entweder mit passirter Milch oder Leber oder Spinatöpfen gefärbt und 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 anderen mit Butter geschmierten Papierbogen gerollt, in selben eingewickelt und in eine Oualpfanne gegeben.

Nun gieße man kochendes Salzwasser darüber, lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, seihe dann das Wasser behutsam weg, lasse die Roulade 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 Roulade in fingerdicke Scheiben geschnitten und so in die angerichtete braune Suppe gegeben.

Erdäpfel-Wannell.

7 Dekagr. Butter werden flaumig abgetrieben, in dieselben 14 Dekagr. gekochte passirte Erdäpfel 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 selbes im Dunst gekocht.

Brösel-Wannell.

Es werden 14 Dekagr. Butter flaumig abgetrieben, und 8 Eierdotter, etwas Salz und Muskatnuß eingerührt; dann 7 Dekagr. weiße trockene Semmelbrösel nebst dem Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Das Einfüllen und Backen ist wie bei den obigen.

Mark-Wannel.

14 Dekagr. Mark werden fein würflich geschnitten, in einen Weidling gegeben, weich werden gelassen und dann flaumig abgetrieben, in selbes 3 abgeriebene, fein würflich geschnittene, mit Milch genetzte Semmeln, etwas Salz und 4 Eierdotter eingerührt, sowie der Schnee von 4 Eierklar eingemischt und sodann gefüllt und gebacken.

Krebs-Wannel.

Von ungefähr 15 Stück Krebsen und 14 Dekagr. Butter wird eine Krebsbutter*) gemacht und in diese 2 Deciliter weiße, mit Milch genetzte Semmelbrösel, die ausgelösten feingeschnittenen Scheeren und Schweife der Krebse, 4 Eierdotter, eine Messerspitze voll feingeschnittene grüne Petersilie, etwas Salz und Muskatnuß leicht eingerührt, sowie von 5 Eierklar 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.)

Haché-Knödel.

5 Dekagr. Butter werden flaumig abgetrieben und in diese 2 abgetriebene, würflich geschnittene und mit Milch genetzte Semmeln, 1 Teller voll geschnittenes gebratenes Fleisch, etwas anpassirte fines herbes**), 3 Eierdotter, 1 ganzes Ei, Salz, Muskatnuß und 1 Löffel voll Mehl eingerührt, woraus dann Knödel nach beliebiger Größe gemacht 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.

28 Dekagr. geschabte und fein geschnittene Kalbsleber, etwas grüne, in Butter anpassirte Petersilie, Majoran und Zwiebel, 3 abgetriebene, in Wasser geweichte und gut ausgedrückte Semmeln nebst 21 Dekagr. fein geschnittenes Mark werden mit einander gestoßen, sodann passirt, 1 ganzes Ei, Salz und Gewürz eingerührt, mit Semmelbröseln befestigt und daraus Knödel geformt.

*) Die Art der Zubereitung siehe bei den Krebspeisen.

**) Siehe Seite 3.

Abgetriebene Speck-Knödel.

Man gebe 14 Dekagr. fein würflich geschnittenen Speck in eine Kasserole und lasse ihn so lange auf der Maschine, bis er weiß zu werden anfängt; dann werden 6 abgeriebene, würflich geschnittene Semmeln mit Milch genetzt, der Speck darüber gebrannt und gut durcheinander gemischt. Nun werden 7 Dekagr. Butter abgetrieben, diese Semmeln sammt dem Speck, 3 Eierdottern, 2 ganzen Eiern, etwas Salz und 1 Eßlöffel voll Mehl in selbe eingerührt und sodann ausgemacht.

Ordinäre Speck-Knödel.

24 42 Dekagr. Speck werden fein würflich beschnitten und ausgelassen, bis der Speck glasartig aussieht, sodann über 12 abgeriebene, würflich geschnittene, mit 2 Deciliter Milch genetzte Semmeln darübergebrannt und gut durcheinander gemischt. Nun werden 2 Deciliter Milch mit 4 ganzen Eiern abgesprudelt, über die Semmeln gegossen, etwas gesalzen, das Ganze mit wieder 2 Deciliter Mehl gut durchgerührt, und daraus Knödel nach beliebiger Größe geformt.

Weisse Brösel-Knödel.

In 10 Dekagr. abgetriebene Butter werden ungefähr 3 Deciliter weiße, in Milch genetzte Brösel nebst 1 ganzen Ei, 3 Eierdottern mit 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 Masse wie die Brösel-Knödel gemacht, mit dem Unterschiede jedoch, daß ein halbes abgehäutetes, blanchirtes und passirtes Kalbshirn nebst etwas weißem Pfeffer und 1 Löffel voll weißer trockener Brösel dazugerührt wird.

Mehl-Knödel.

14 Dekagr. Butter oder 10 Dekagr. Schmalz werden heiß gemacht und über 6 abgeriebene, würflich geschnittene, mit 2 Deciliter Milch genetzte Semmeln darübergebrannt; 3 Deciliter Milch mit 1 Eidotter sammt 3 ganzen Eiern abgesprudelt, über diese Semmeln gegossen, gesalzen und mit 3 Deciliter 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 14 Dekagr. Butter flaumig abgetrieben, einen Löffel voll Wasser, 2 Eierdotter, 2 ganze Eier, etwas Salz nebst 2 Deciliter Gries dazugerührt hat, wird es $\frac{1}{4}$ Stunde stehen gelassen, sodann, damit sie einen Kern bekommen, 1 Deciliter Gries nachgerührt und $1\frac{1}{2}$ Stunde 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.

Abgebrannte Gries-Knödel.

Unter 7 Deciliter Gries werden 3 reich gemessene Deciliter in Schmalz gelb geröstete Semmelbrösel gemischt, dann fein geschnittene Petersilie und Zwiebel in 14 Dekagr. Schmalz anpassirt und über diesen Gries gebrannt, gesalzen und gut durcheinander gerührt. Sodann werden 3 Deciliter kochendes Wasser oder Rindsuppe darüber gebrannt und so gerührt, bis es einen festen Teig bildet, woraus Knödel in beliebiger Größe geformt und in Petersilienwasser abgekocht werden, jedoch nicht viele in einem Behältniß.

Werden selbe mit in Butter abgerösteten Zwiebeln abgebrannt, so kann man sie auch mit verschiedenem Gemüse, Obstspeisen oder Saucen serviren.

Reis-Knödel.

7 Dekagr. Reis werden in heißem Wasser gut ausgewaschen, in 2 Deciliter Milch blanchirt und ausgekühlt, sodann in 14 Dekagr. abgetriebene Butter sammt 4 abgeriebenen, geschnittenen und mit Milch gemachten Semmeln nebst 2 ganzen Eiern, 3 Eierdottern, etwas Salz und Muskatblüthe eingerührt und mit so viel Mehl als nöthig befestigt.

Mark-Knödel.

Nachdem man 14 Dekagr. Mark fein geschnitten und ein wenig lau werden gelassen hat, wird es recht flaumig abgetrieben

und 3 abgeriebene, fein würflich geschnittene, mit Milch genetzte Semmeln, 2 Eierdotter, 2 ganze Eier nebst etwas Salz und 2 Eßlöffel voll feines Mehl dazugerührt und sodann ausgemacht.

Erdäpfel-Knödel.

In 14 Dekagr. abgetriebener Butter werden 42 Dekagr. gekochte heiß passirte Erdäpfel, 3 Eierdotter, 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 14 Dekagr. Butter abgetrieben hat, werden 5 Semmeln fein würflich geschnitten, mit Milch genetzt, und diese Butter mit 3 Eierdottern, 2 ganzen Eiern, etwas Salz, einem Eßfel voll Mehl und weißen Bröseln in die Semmeln eingerührt, sodann mit Mehl ausgemacht.

Lungen-Knödel.

10 Dekagr. Butter werden abgetrieben, 2 ganze Eier und 2 Dotter hineingegeben, ferner 14 Dekagr. rohes passirtes Kalbfleisch, eine halbe geweichte Semmel, 25 Dekagr. gekochte feingeschnittene Kalbslunge, über welche fines herbes gebrannt sind, 2 Händevoll Semmelbrösel, Muskatblüthe, Salz und Pfeffer zugegeben und dann mittelgroße Knödel gemacht.

Lungensemeln.

30 Dekagr. gekochte, feingeschnittene Kalbslunge werden in 7 Dekagr. Butter, in welcher Zwiebel, Champignon, Peterfilie angegangen ist, hineingegeben und etwas Salz, Muskatblüthe, Pfeffer und 2 ganze Eier zugegeben. Das Ganze wird auf rundausgestochenen Semmeln aufgestrichen, in Eier und Brösel einpanirt, aus dem Schmalz gebacken und die Suppe darüber angerichtet.

Fleischsemeln.

Es wird dreieckig geschnittenes, gebratenes Kalbfleisch ebenso wie bei den Lungensemeln bereitet, gleichförmig aufgestrichen, einpanirt und gebacken, sodann trocken oder in der Suppe zu Tisch gegeben.

Fleisch-Omeletten.

Von 2 Eiern werden Frittaten gemacht, die Masse von den Fleischsemmeln, nur um 1 Ei mehr, damit sie sich streichen läßt, auf die Frittaten gestrichen. Dieselben werden nur auf einer Seite gebacken, mit der weißen Seite nach Außen zusammengerollt, in eine glatte, mit Butter beschmierte Form eingelegt, $\frac{1}{4}$ Stunde in Dunst gekocht, sodann in kleine, fingerdicke Stücke geschnitten und die Suppe darübergegossen.

Gemischte Knödel.

Mache von der Bröselknödelmasse haselnußgroße Knödel, so auch von der Leberknödelmasse; dann hülle die Weißen in die braune Masse und die Braunen in die weiße Masse, koch sie in weißer Suppe ein und gieb sie mit brauner zu Tisch.

Maurochel.

Man macht von der Leberknödelmasse kleine Maurochel und von gewöhnlichem Strudelteig kleine viereckige Fleckel, die man zusammenrollt und als Stengel verwendet.

Milzsemmeln.

Eine Kalbsmilz wird ausgeschabt, etwas kleingeschnittene Zwiebel und Majoran angehen lassen, sodann darüber gegossen, aber nicht heiß, das Ganze passirt und etwas Muskatblüthe, Salz und Pfeffer hineingerührt. Das Ganze wird auf rund ausgestochenen Semmeln bergartig aufgestrichen, in Eier und Brösel einpanirt, in Schmalz gebacken und dann mit der Suppe zu Tisch gegeben.

Hechten-Nockerln.

$\frac{1}{2}$ Kilo Hecht wird abgehäutet, das Fleisch von den Gräten abgeschabt, mit 1 Champignon und etwas feingeschnittener Zwiebel, dann mit einer halben geweichten, gut ausgedrückten Semmel und einer von 2 Eiern gemachten Eierspeise gestoßen und passirt. Es werden sodann 7 Dekagr. Butter mit 2 Dotter und 1 ganzen Ei abgetrieben und der Fench eingerührt, Muskatblüthe, Salz und Pfeffer hineingegeben und durch eine Spritze halbgliedlange Nockerln in die Suppe eingeschnitten. Man kann sie auch an Fasttagen in klarer Fischsuppe geben.

Risotto (Wällischer Reis).

Man läßt 7 Dekagr. Butter oder Mark heiß werden und giebt ein Paar Zwiebelscheiben hinein; wenn selbe gelb sind, nimmt man sie heraus und giebt 14 Dekagr. geklaubten, aber nicht gewaschenen Reis hinein; nach ein Paar Minuten wird kochende Suppe darüber gegossen, so daß der Reis bedeckt ist und kocht dieselbe schnell ein; die übrige Suppe giebt man löffelweise darauf bis er weich genug ist; er muß ziemlich dick sein, auch darf man ihn nicht zudecken. Sodann giebt man 4 Dekagr. geriebenen Parmesan-Käse hinzu, richtet ihn bergartig an und servirt klare Suppe dazu; auch mischt man gerne im letzten Augenblick etwas Fleisch in den Reis, besonders vom Geflügel, Leber, Magen, auch gedünstete Champignons oder etwas Carfiol.

Kraftbouillon.

Man nimmt 30 Dekagr. saftiges fettfreies Rindfleisch, schneidet es in kleine Würfel, giebt 8 Deciliter kaltes Wasser darauf und läßt es 1 Stunde stehen; dann bringt man es bei sehr gelinder Hitze, damit es nicht gleich kocht, auf den Herd, giebt das nöthige Salz hinein, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und feiht es dann durch ein Haarsieb. Selbe ist für Kranke sehr geeignet.

Gestürzter Reis.

Mit Salami, wie Risotto mit Käse, bereiteter Reis wird in einen mit Speckblättern ausgelegten Model eingedrückt und zweimal mit würfelig geschnittener Salami und gedünsteten Erbsen unterlegt, $\frac{1}{4}$ Stunde in der Röhre stehen gelassen und gestürzt, worauf man den Speck wegnimmt und mit Suppe zu Tisch giebt.

Gestohene Leber-Suppe.

Man schneide 20 Dekagr. Kalbsleber blätterig, salze sie, tunke sie in Mehl und backe sie aus dem Schmalz; ebenso eine Semmel in Blätter geschnitten und 3 ganze Eier backe man zuletzt aus dem Schmalz. Das Alles wird dann im Mörser fein gestoßen und in einer lichten Einbrenne rösten gelassen; alsdann begieße man es mit Fleischsuppe und lasse es aufkochen; dann wird es passirt und über gebähte Semmeln oder Frittaten angerichtet.

Mehl-Mockerln.

Es werden 14 Defagr. Butter abgetrieben, 3 Eßlöffel voll kalter Milch und nach jedem Löffel Milch ein Löffel voll Mehl eingerührt, dann 3 ganze Eier, 2 Eierdotter, etwas Salz dazugerührt, mit Mehl befestigt und mit einem Eßlöffel in die kochende Suppe eingelegt.

Leber-Mockerln.

56 Defagr. Kalbsleber werden geschabt, fein geschnittene grüne Petersilie, Zwiebel und Majoran in etwas Butter anpassirt und zu der Leber gegeben. Nun werden 28 Defagr. Mark fein geschnitten, 5 abgeriebene würflich geschnittene Semmeln mit Milch genetzt und sammt der Leber und dem Mark, etwas Salz, Gewürz, 3 Eierdottern und 2 ganzen Eiern gestoßen und durchpassirt, woraus dann die Mockerln in die kochende Suppe eingelegt werden; diese lasse man zugedeckt aufkochen und nehme sie mit einem Paßlöffel heraus.

Gries-Mockerln.

In 17 Defagr. abgetriebene Butter werden 5 ganze Eier, eines nach dem anderen, $3\frac{1}{2}$ Deciliter Gries und etwas Salz eingerührt, jedoch 2 Stunden vor dem Gebrauche, damit der Gries anziehen kann, und sodann eingelegt.

Hirn-Mockerln.

Wenn man 14 Defagr. Butter abgetrieben und 5 abgeriebene, würflich geschnittene Semmeln mit Milch genetzt, werden selbe mit einem halben blanchirten und passirten Kalbshirn, etwas Salz und weißem Pfeffer, 2 ganzen Eiern und 3 Eierdottern, nebst 2 Löffeln voll Mehl in die Butter eingerührt und daraus die Mockerln geformt.

Lungen-Strudel.

7 Defagr. Butter (auf 56 Defagr. Beuschel) werden zerlassen, mit etwas fines herbes und Majoran anpassirt, sodann 2 Eßlöffel voll Brösel dazugegeben und ein wenig abgeröstet. Ist dieses geschehen, so wird ein weich gekochtes, fein geschnittenes Kalbs- oder Lammsbeuschel 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 ausgefüllte 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 Brett gelegt und 10 Minuten vor dem Anrichten in die kochende Suppe gelegt, mit einem Backlöffel herausgenommen und angerichtet.

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

Speck-Strudel.

Nachdem man dieselbe Masse Teig wie oben angemacht hat, werden 21 Dekagr. Speck sehr fein würflich 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 aufgezogenen Teig aufgestrichen, eine Handvoll Gries darauf gestreut und so behandelt wie oben.

Sellerie-Püree-Suppe.

In Butter anpassirten fines herbes wird eine bedeutende Menge fein blättrig geschnittener Sellerie beigegeben, mit guter Fleischsuppe aufgegossen und so weich gekocht; hierauf mit einigen hartgekochten Eierdottern durch ein feines Sieb passirt, Salz und Muskatnuß beigegeben und mit in Butter gerösteten Semmeln angerichtet.

Grüne Erbsen-Püree-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.

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

Hasen-Püree-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 geriebenen, 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 lassen, so werden 3 harte Eierdotter dazugegeben, passirt und angerichtet.

Rebhuhn-Püree-Suppe.

Wird ganz so behandelt und angerichtet wie die obige.

Leber-Püree-Suppe.

Nachdem man 56 Dekagr. blattlig 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 giebt man in eine Kasserole, 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 Eierdottern legirt*) und mit gebähter Semmel angerichtet.

Gestohene 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 Kasserole, worin das Huhn gedünstet, gegeben, mit Suppe aufgegoßen und gut verkocht. Wenn das abgelöste Fleisch fein geschnitten und mit 7 Dekagr. weich gedünstetem Reis gestoßen ist, wird die Hühnersuppe darauf geseiht, in einer Kasserole mit etwas Salz und Gewürz gut verkocht und mit 4 harten Eierdottern passirt.

Der Topf worin sich die 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 werden entweder gedünsteter Reis oder geröstete und ausgestochene Semmeln hineingegeben.

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

Hirn-Suppe.

Man gebe ein frisches Kalbshirn in lauwarmes Wasser und häute 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 Eierdottern und 1 Deciliter Obers legirt und mit gebähter Semmel angerichtet.

Löser-Suppe (Kuttelfleck-Suppe).

Nachdem man den Löser mehrmals kalt und warm gut ausgewaschen und fein nudlig geschnitten hat, wird selber mit einer Suppe weich gekocht und eine Einmachsuppe dazugegeben. Nun wird grüne Petersilie, Majoran und Champignons fein geschnitten, in Butter anpassirt, mit Suppe ausgegossen und verkocht, sodann zu dieser Lösersuppe geseiht; hat man dieses sammt etwas Salz und Gewürz nochmals verkochen lassen, wird es mit gebähter Semmel angerichtet.

Ragout-Suppe.

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

Gansel-Suppe.

Der rein geputzte Ganselkopf, aus dem jedoch die Augen ausgestochen und der Schlund herausgezogen ist, der ausgeputzte Magen, die abgehäuteten Füße, die von Stifeln befreiten Flügel werden rein ausgewaschen und mit einer Fleischsuppe weich gekocht, aus welcher sodann eine Einmachsuppe bereitet wird. Das Ganze 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 spanische Zwiebel und einen großen Champignon, und nachdem es rein gepuzt ist, schneide man es fein und lasse es mit einer guten Suppe weich kochen. Hat man derselben etwas Salz und Gewürz beigegeben, wird es mit gebähter Semmel in brauner Suppe angerichtet.

Frühlings-Suppe.

Spargel wird gepuzt 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 Champignons fein und Morcheln in kleine Scheiben geschnitten und etwas anpassirt hat, werden selbe nebst 1 Stück weich blanchirten, in kleine Stückchen geschnittenen Carfiol 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 Eierdottern legirt.

Spargel-Suppe.

Der Spargel wird gepuzt, und soweit 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.

Schlick-Krapfen.

Nachdem man eine Fülle wie zu den Lungen-Strudeln bereitet hat, wird ein weicher Nudelsteig fein ausgewalkt, mit aufgeklopften

Eiern angestrichen und von dieser Fülle löffelvoll Häufchen 2 Finger breit von einander darauf gegeben; nun wird der Teig überschlagen, ringsherum gut zusammengedrückt (um das Herausfallen der Fülle zu verhindern), mit einem Krapsenrädchen abgeradelt und eingekocht.

Gebackene Erbsen.

In 2 Deciliter kochende Milch werden $3\frac{1}{2}$ Dekagr. Butter und 14 Dekagr. Mehl eingerührt und am Feuer so lange gerührt, bis der Teig (Brandteig) schön glatt ist und sich von der Kasserole löst. Nachdem er nun ausgekühlt und etwas Salz nebst 4 ganzen Eiern dazu gerührt sind, wird selber in eine Spritze, woran ein federkieldicke 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 2 Deciliter Milch ein glatter Teig abgerührt; auf einer Fridatten-Pfanne ein Löffel voll Schmalz heiß gemacht, etwas von diesem Teig dareingegossen und so auseinanderlaufen gelassen, daß die ganze Pfanne sehr überzogen ist. Fängt es nun an beim Boden blaßgelb zu werden, so wird es mit einem langen Messer umgewendet, auf der anderen Seite ebenfalls gebacken und dann herausgestürzt. Aus diesen Flecken werden nun entweder Rüdeln geschnitten oder kleine runde Fleckchen ausgestochen und angerichtet, jedoch müssen letztere früher in heißem Schmalz etwas ausgebacken werden, daß sie blaßgelb, oder doch reif sind.

Diese Suppe kann auch als Fastensuppe verwendet werden.

Milz-Scheiben.

Kalbsmilz wird geschabt mit etwas Majoran geschnitten, dann läßt man fein geschnittene Zwiebel und Petersilie in heißer Butter gelb anlaufen, giebt es dann über die Milz und passirt es durch, dann treibt man 6 bis 7 Dekagr. Butter ab, giebt 2 Dotter dazu, eine abgeriebene geweichte gut ausgedrückte Semmel, dann die Milz, Salz, Pfeffer, etwas Brösel und kleinwürflig geschnittene Semmel, um den Speck vorzustellen. Man formirt am bestaubten Brett eine Wurst, wickelt selbe in eine beschmierte Serviette, kocht sie in Salzwasser, ausgelöst wird diese in Scheiben geschnitten, mit etwas gedünstetem Reis in braune Suppe gegeben.

Goldwürfel.

Von abgeriebenen Semmeln werden ziemlich große Würfel geschnitten, in aufgeklopften Eiern, 1 bis 2 Löffel Milch, etwas Salz gut geweicht, aus dem heißen Schmalz gebacken und in braune Suppe gegeben.

Gestohene Fleisch-Suppe.

Abfälle von Kalbfleisch oder Hühnern werden mit Butter, Suppe und Champignon vermengt gesalzen, weich gedünstet bis die Suppe verdunstet hat, dann fein gestoßen; hierauf fein geschnittene Zwiebel, Petersilie, Champignon in Butter gelb angehen lassen, das gestohene Fleisch hinein, rösten, dann stauben, nochmals rösten, mit Suppe vergießen, aufkochen, passiren und beim Anrichten mit einigen Dottern legiren.

Fasten-Suppen.

Klare Fisch-Suppe.

Wenn eine Kasserole mit einem Stück Schmalz oder Butter eingerichtet und 1 Häuptel Zwiebel in Scheiben geschnitten auf den Boden gelegt ist, wird eine abgeschuppte Schleie (Fisch) aufgemacht, das Eingeweide herausgenommen, ausgewaschen, in Stücke zerhackt und nebst etwas Wurzelwerk und einigen Körnern Gewürz in die Kasserole gegeben und so braun eingelassen.

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.

Gestohene Fisch-Suppe.

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

*) Anmerkung. Dieses Erbsenwasser, welches zu mehreren Gattungen Fastensuppen verwendet wird, wird bereitet, indem man auf 3 Liter hartes Wasser 2 Deciliter Erbsen nimmt und einige Stunden langsam kochen läßt, damit das Wasser klar bleibt und nur der Geschmack aus den Erbsen herausgezogen wird.

wird es mit anpassirten fines herbes, einigen Löffeln Butter sauce und Salz verkocht, passirt, und entweder mit gebähter Semmel oder Fridatten angerichtet.

Fischbäuschel-Suppe.

Eine Kasserole wird mit Schmalz, Zwiebeln, Wurzelwerk, Petersilie, Beizkräutel und etwas ganzem Gewürz eingerichtet, dieses braun eingehen lassen, mit Erbsenwasser aufgegoßen, verkocht und sodann abgeseiht. Hierauf wird eine dunkelgelbe Einbrenn gemacht, fein geschnittene Zwiebeln und Limonienschalen hineingegeben, etwas geröstet und mit dieser abgeseihten Suppe nebst etwas Salz, Milchrahm und Essig wie eine Einmachsuppe eingerührt. Hat man dann ein Rognerbäuschel abgehäutet 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 Kaffeelöfel voll Klümmel und einem Büschel grüner Petersilie in kochendes Salzwasser gegeben und so lange gekocht, bis sie schön roth aussehen und dann die Scheren und Schweife abgelöst. Aus den Schalen und 14 Dekagr. Butter wird eine Krebsbutter gemacht, die Eingeweide und Füße werden mit 7 Dekagr. gedünstetem Reis gestoßen, mit anpassirten fines herbes, etwas Salz und Muskatnuß in eine Kasserole gegeben, mit Erbsenwasser angefüllt und gut verkocht.

Wenn man sodann diese Krebsbutter 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 Krebscheren und Schweife dazugegeben hat; hat man ein Milchnebäuschel zur Hand, so kann man es abgekocht und in Würfel geschnitten ebenfalls in die Suppe geben.

Frosch-Suppe.

Abgeriebene Semmel 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 Eierdottern und 2 Löffeln voll 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 hineingegeben; sodann Schwämme, wenn sie gut ausgewaschen sind, blattlich geschnitten, mit grüner Petersilie in Butter anpassirt und sammt etwas Milchrahm und Essig in die Suppe gegeben. Ist dieses miteinander gut verkocht, wird es mit gebähter Semmel angerichtet.

Die besten Gattungen Schwämme für eine Suppe sind Pilzlinge, Nagelschwämme oder Morcheln.

Erdäpfel-Suppe.

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

Sellerie-Suppe.

Grüne Petersilie wird in Butter anpassirt, mit etwas Erbsenwasser aufgegoßen, gut verkocht, 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 verkocht.

Erbsen-Suppe.

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

Milchrahm-Suppe.

3 $\frac{1}{2}$ Deciliter Milchrahm, 2 Eßlöffel feines Mehl, etwas Salz und Rümmelel wird gut abgerührt, in 14 Deciliter kochendes Wasser eingerührt, verkocht und passirt. Das Behältniß, worin man diese Suppe gut verkochen läßt, muß jedoch noch einmal so groß als die Masse sein, damit selbe, wenn sie zu steigen anfängt, nicht ausläuft.

Einbrenn-Suppe.

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

Geschäumte Mandel-Suppe.

7 Dekagr. Mandeln werden abgezogen und mit Milch, damit sie nicht ölig werden, gestoßen, hierauf mit einem Eßfel voll feinem Mehl in 1 $\frac{1}{2}$ Liter kuhwarmer Milch eingerührt und so lange fortgerührt, bis sie gut verkocht ist. Hat man dann in einem 2 Liter großen Topf 4 Eierdotter, 7 Dekagr. Zucker, etwas Zimmt oder Vanille dazugerührt, so wird die kochende Milch hineingeseiht und gut gesprudelt, damit sie recht schaumig wird, sodann angerichtet.

Chocolade-Suppe.

In 1 $\frac{1}{2}$ Liter kochende frische Milch werden 4 Tafeln geriebene Chocolade nebst 5 Dekagr. Zucker eingesprudelt und verkocht, sodann 3 Eierdotter mit etwas Zimmt abgerührt, die kochende Chocolade in selbe eingerührt und angerichtet.

Wein-Suppe.

Wenn man in einem litergroßen Topfe eine Messerspiße voll Mehl, 4 Eierdotter und einige Eßfel voll Obers abgerührt hat, wird $\frac{1}{2}$ Liter mit 1 Stück Zimmt und 10 Dekagr. Zucker verkochter Wein hineingesprudelt und wenn er zu steigen anfängt, angerichtet.

Bier-Suppe.

In einem Topf werden 4 Eierdotter und einige Eßfel voll Obers eingerührt und in selbes 1 Liter Bier, welches man mit 7 Dekagr. Zucker und 1 Stück Zimmt verkochen läßt, eingesprudelt.