durch das Sieb, und dadurch ist er viel besser und schöner. Es könnten noch viele Beispiele über den Vorteil, den das Sieb bietet, angeführt werden, allein schon bei dem Umstande, daß ein Sieb doch kein so kostspieliges Küchengerät ist, und niemand dieses kleine Opfer scheuen wird, bedarf es keiner weiteren Beweisführung.

I. Suppen.

1. Bier-Suppe (milchig).

(Für 6 Personen.)

$\frac{1}{2}$ l Bier wird mit 140 g (14 dkg) geriebenem Brot auf die Platte gestellt, ein wenig Kümmel, Stückchen Zucker und Stäubchen Salz daran gegeben, man lasse alles das gut durcheinander kochen; hierauf sprudle man $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) Schmetten, 30 g (3 dkg) frische Butter, 2 Eidotter gut ab, quirle es in diese kochende Biersuppe hinein und gebe sie dann zu Tische.

2. Bouillon oder braune Suppe.

Leber, Sellerie, Petersilie, gelbe Rübe werden in rohem Zustande in kleine Stückchen geschnitten, in ein Kasserolle, worin ein Stückchen Fetten, gegeben und in diesem eine Stunde gebräunt; hierauf nehme man einige Schöpflöffel von der Rindsuppe, gieße sie in die Kasserolle, schütte dann alles in die bereit stehende Fleischsuppe, lasse es noch längere Zeit mitkochen. Die Suppe wird sodann durch ein reines Tuch passirt und beim Souper als braune Suppe oder Bouillon serviert.

3. Braune Suppe.

Man nehme Überreste von allen möglichen Braten, dünste sie in einer Kasserolle mit 2 Löffel Gansfetten,

stoße es dann in dem Mörser, passiere es durchs Passier-
sieb, dünste eine feingehackte Zwiebel, nehme dazu 4 gekochte
Dotter, 1 gewechte, ausgebrückte Mundsemmel, passiere
alles das zu dem Fleisch, lasse es mit 1 l Rindsuppe $\frac{1}{2}$
Stunde aufkochen, schneide eine Mundsemmel in feine
Nudeln, gebe sie in eine Kasserolle, gebe ein Stückchen Gans-
fetten darauf, lasse die Semmeln in der Röhre gelb rösten
und serviere sie zu dieser Suppe. Sollte die Suppe zu
dick sein, so kann man noch etwas gute Rindsuppe nach-
gießen.

4. Braune Suppe mit Reis.

In Bouillon lasse man in Würfel geschnittene rote
Karotten, weiße Rüben, Sellerie und Kohlrabi mit Schnitt-
lauch zusammenkochen. Nachdem dies geschehen, gieße man
noch so viel Bouillon als notwendig hiezu und dann einige
Löffel gleichfalls in Bouillon gekochten Reis.

5. Braune Suppe von Rebhuhn.

Ein frisch geschlachtetes Rebhuhn wird gut gewaschen,
in Stücke geteilt und mit folgenden Zutaten in 1 l Suppe
gedünstet, nehme 1 kleine Zwiebel, 1 Stückchen Kapusta,
1 kleine Kohlrübe, 1 kleine Rose Karfiol (Braunkohl),
1 Karotte, 1 Stückchen Sellerie, 1 Stückchen Petersilie.
Wenn das Rebhuhn weich ist, wird das Fleisch von den
Beinen entfernt und alles im Mörser gestoßen, dann durch
ein Sieb passiert. Sodann nimmt man 2 Löffel aus
Schmalz gemachtes Einbrenn, läßt selbes mit 1 l guter
Fleischsuppe aufkochen und gibt das Passierte und eine
Prise Blüt dazu, quirlt diese Suppe, ehe man sie zu
Tische gibt, mit 4 Eierdottern gut ab und hat man kleine,
reine Reste von Braten, so schneidet man kleine Vierecke
(□) daraus und gibt sie in diese Suppe.

6. Brot-Suppe (gewöhnliche).

Man reibe ein Stück gutes Hausbrot, gieße in einen
Topf 2 Seidel ($\frac{2}{3}$ l) Wasser, stelle es auf die Platte,

lasse es kochen, gebe dazu einige Körner Kümmel, sprudle ferner ein Stück Butter, 3 rohe Eidotter, $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) guter Milch gut ab, nehme ein wenig Salz dazu und gieße es unter fortwährendem Rühren in die Brotsuppe hinein.

7. Brot-Suppe.

Eine kräftige Rindsuppe wird zum Kochen gestellt, gutes Hausbrot wird in Scheibchen geschnitten, in einer Kasserolle lasse man Stückchen Gansfett auf der Platte bräunen; hierauf schlage man in die Suppenschüssel so viel rohe Eier als Personen sind, gebe ein wenig Schnittlauch darauf, gieße hierauf die siedende Suppe darüber und gebe die gebräunten Brotschnitte auf einen Teller extra zur Suppe.

8. Champignons-Suppe.

Einige gepuzte und in dünne Spalten geschnittene Champignons werden in etwas Fett mit ein wenig klein geschnittener Petersilie gedünstet, etwas Mehl daran gestäubt und sobald es gut gedünstet ist, gieße man soviel Fleischbrühe daran, daß es einer dünnen Einmachsauce gleicht, gebe auch wenig Muskatblüte dazu und lasse es noch etwas kochen. Man richte die Suppe über gebähte Semmel an.

9. Durchgeschlagene Erbsen-Suppe.

Erbsen werden weich gekocht, durchpassiert, dann nehme man ein wenig Einbrenn, Pfeffer, Knoblauch, grüne Petersilie, gebe alles das in die Erbsen, dazu das nötige Wasser und lasse es eine $\frac{1}{4}$ Stunde gehörig durchkochen, schneide eine Semmel in 4eckige Würfel, röste sie schön gelb in Fett, gebe sie auf einen Teller und bringe sie samt der Suppe zur Tafel.

10. Durchpassierte Erbsen-Suppe.

$\frac{1}{2}$ l Erbsen werden in einem l Wasser weich gekocht, dann werden die Erbsen zerquirkt, durch ein Sieb passiert,

3 Eßlöffel gelbes Einbrenn dazu genommen, etwas Salz, 2 gekochte durchpassierte Paradiesäpfel, 2 Löffel feines Tafelöl, ein wenig weißer gestoßener Pfeffer. Alles das läßt man gut verkochen und gibt die Suppe über geröstete Semmelschnitte zu Tische.

11. Eiergräupchen-Suppe.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) Mehl, $\frac{1}{8}$ Seidel Gries und 1 Ei, knete daraus einen festen Teig, reibe selben auf dem Reibeisen, nehme eine gute Rindsuppe, sobald dieselbe kocht, gebe die Eiergräupchen hinein und nachdem dieselben 3 Minuten gekocht haben, gebe man die Suppe zur Tafel.

12. Einbrenn-Suppe.

Man lasse in einer Kasserolle ein Stück Rinds- oder Gänsefett (ungefähr 100 g) heiß werden, füge dazu 3—4 Kochlöffel Mehl, röste dieses durch immerwährendes Umrühren bis es eine dunkelbraune Farbe erhält. Hierauf gießt man kaltes Wasser unter öfterem Umrühren hiezu, nimmt so viel heißes Wasser mit etwas Salz als man Suppe braucht dazu und läßt dies eine Viertelstunde gut kochen.

Man kann dann in die Suppe Brod oder Semmelschnitte, oder geröstetes würfelartig geschnittenes Brod geben.

13. Einbrenn-Suppe. (Anderer Art.)

Wasser wird mit einem Stückchen Sellerie, Petersilienwurzel, Knoblauch, Zwiebel und Kümmel abgekocht. Es wird nun Mehl in Fett geröstet, daß es lauter gelbbraune Klümpchen gibt. Diese werden in jenes kochende Wasser geschüttet und darin aufgekocht. Man rühre die Suppe so, daß sie etwas dicker wird, aber keineswegs zerrühre man die Klümpchen.

14. Englische Zwiebel-Suppe.

(Für 5 Personen.)

3 Zwiebel fein gehackt läßt man mit 100 g (10 *dek*) guter Butter*) gelb werden, nimmt 40 g (4 *dek*) Mehl dazu, läßt es damit rösten, nimmt $\frac{1}{2}$ l Wasser, etwas Salz und gibt es unter fortwährendem Rühren dazu, schneidet eine große Mundsommel in kleine Würfel, läßt sie in Butter rösten, passiert die Suppe durch, läßt sie mit einigen Blättchen fein gehackter Petersilie einmal aufkochen und quirkt sie mit zwei Dotter gut ab. Die Sommel gibt man in die Suppenterrine und sogleich zu Tisch.

15. Erbsen-Suppe.

Zu Bouillon lasse man die Erbsen mit Zwiebeln und Karotten kochen, rühre sie dann durch, lasse sie abermals mit soviel Bouillon als noch nötig ist, zwanzig Minuten ziehen und gieße sie dann in eine Schüssel über geröstetes Weißbrot.

16. Erdäpfel-Suppe.

Erdäpfel werden sauber abgeschält, ausgewaschen und folgendermaßen zugefetzt. Man gebe die Erdäpfel in einen Topf, dazu ein Stückchen Sellerie, Petersilienwurzel, Kapusta, Knoblauch, Zwiebel, Kümmel, lasse alles das weich kochen, nehme ein Stückchen gutes Einbrenn, lasse 10 Minuten alles zusammen kochen und zerquirle es recht gut, salze es gut, gebe dazu ein bißchen sehr fein zerhackte grüne Sellerieblätter und lasse sie einige Minuten damit auskochen und gebe die Suppe sodann zur Tafel.

17. Fanzel-Suppe.

Man nehme 4 Dotter, $\frac{1}{8}$ Seidel (etwas über $\frac{1}{12}$ l) geriebene weiße Mundsommel, ein wenig Salz und Zi-

*) Wollte man die Suppe fleischig machen, so muß man anstatt Butter Gansfett dazu nehmen.

tronenschale, eine bittere Mandel, eine Messerspitze Blüth, von 4 Eiweiß den Schnee, welcher in dieser Massa verührt wird, unterdes wird eine Kasserolle mit Fetten ausgegsmiert, geriebene Semmel darauf gestreut, die obige Massa hineingegeben und in der Röhre goldgelb gebacken. Nachdem sie gebacken ist, wird sie herausgestürzt und zum Ausfühlen gegeben. Aus diesem werden dann Würfel geschnitten. Hierauf wird eine gute Rindsuppe auf die Platte zum Kochen gegeben, die Würfel hineingegeben und nachdem sie 5 Minuten ausgekocht haben, wird die Suppe zur Tafel gegeben.

18. Fischbäuschel-Suppe.

In einen Topf mit 1 Liter Wasser gebe man etwas Essig, das rein gewaschene und in Stücken zerschnittene Bäuschel, sowie einen guten Teil Roggen, 2 Lorbeerblätter, Kapusta, Zwiebel in 4 Teile zerschnitten, Salz, Muskatblüte und ein wenig Pfeffer, lasse das alles durch zwei Stunden kochen, mache dann eine dünne gelbe Einbrennbutter, löse sie mit der Suppe auf, verkochte es noch $\frac{1}{2}$ Stunde, gebe dann auch einen Löffel voll Milch dazu. Doch bevor man sie über die gebähte Semmel anrichtet, reinige man sie sorgfältig von Kapusta, Zwiebel und Lorbeerblatt.

19. Fisch-Suppe (milchig).

Man lasse Sellerie, Petersilie und gelbe Rübe, ganz fein geschnitten, mit 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) weichem Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, während man Milch vom Fisch 1 Stunde wässert, sodann aus dem Wasser heraushebt und in einem reinen Topf $\frac{1}{2}$ Stunde 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) Wasser kochen läßt; hierauf schütte man beides zusammen, mache aus frischer Butter helles Einbrenn, gebe es in die Suppe hinein, lasse alles zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde aufkochen, gebe dazu das gehörige Salz, etwas fein gestoßenen weißen Pfeffer. Eine Mundsemmel wird schließlich in lange Streifen geschnitten, in Butter gebräunt, in die Suppenschüssel hinein gegeben und bevor man die Suppe zu Tisch gibt, wird sie

doch mit 3 Eidottern abgesprudelt und über die Semmel gegossen.

20. Fleisch-Kraftsuppe.

(Für 10 Personen.)

Man gebe 2 *kg* gutes mageres Rindfleisch, ein Stück Rindsleber, ein Paar Tauben, eine Gansbrust und eine alte Henne, Sellerie, Petersilienwurzel, Kapusta in einen engen Topf, salze es und lasse es zwei Stunden langsam kochen, jedoch nicht wallen; schäume es fleißig ab und seihe dann die Suppe rein durch. Je nachdem werden Nudeln, Eiergräupchen, Gries, Reis u. s. w. hinein gekocht. Gries braucht bloß $\frac{1}{4}$ Stunde aufzukochen und wird dann die Suppe, ehe sie zu Tische kommt mit Eidotter abgesprudelt.

21. Fleischtascherl- oder Fleischkräpfel-Suppe.

Ein gutes Stückchen mageres, gekochtes Fleisch zerhacke man fein, drücke ein Stückchen erweichte Semmel aus, treibe dieses mit dem Fleische gut zusammen, rühre damit ein Ei, ein wenig grüne Petersilie, ein wenig Salz, Blüte, obere Fleischsuppe recht gut untereinander, mache einen weichen Nudelsteig, walke ihn fein aus, lege Stückchen von dieser Massa hinein, überschlage den Teig und radle schöne 4eckige kleine Krapsel oder Tascherl heraus, lasse eine gute Fleischbrühe kochen und diese Krapsel oder Tascherl 10 Minuten aufkochen; hierauf wird sie zur Tafel serviert.

22. Frucht-Suppe kalte.

Man nehme hiezu frische Wald-Erdbeeren, lese sie sorgfältig aus von Blättern und reinige sie von sonstigen Anhängseln durch Waschen, tropfe das Wasser gehörig ab und gebe sie in weißen leichten Wein, rühre dann langsam darunter Zucker, Zimt und Zitronenschale, decke das Gefäß zu und bringe es an einen kühlen Ort.

23. Frucht-Suppe kalte. (Andere Art.)

Gut gereinigte frische Wald-Erdbeeren werden, nachdem sie gehörig abgetropft sind, in gute kalte Milch gegeben, darin Zucker und Zimt verrührt. Diese Art kalte Fruchtsuppe, soll sie nicht verderben, muß noch an demselben Tage verzehrt werden.

24. Grüne Erbsen-Suppe.

Die grünen Erbsen werden mit kaltem Wasser zugefetzt und weich gekocht, jedoch nicht zerfocht. Nachdem sie weich sind, lasse man ein wenig gutes helles Einbrenn, ein wenig Zucker und ein wenig Salz wieder einige Minuten aufkochen. Wollte man dann Mehlnocken hineingeben, so siehe Nr. 51 (Spargelsuppe).

25. Hirn-Konfommee.

(Für 6 Personen.)

Ein Kalbshirn wird gut gereinigt und einige Minuten in kaltem Wasser geweicht. 70 g (7 *dkg*) Fetten, etwas Salz, etwas grüne Petersilie, $\frac{1}{2}$ geriebene Zwiebel läßt man auf dem Feuer etwas aufschäumen, gibt eine Prise weißen, gestoßenen Pfeffer dazu, und läßt dies alles mit $\frac{1}{4}$ l Suppe ca. 5 Minuten aufkochen. Nachdem es überkühlt ist, werden 4 ganze Eier dazu geschlagen, dies alles abgesprudelt läßt man $\frac{1}{4}$ Stunde im Dunst kochen, und behandelt es wie jedes andere Konfommee.

26. Hirn-Fanzel-Suppe.

(Für 6 Personen.)

Nachdem das Hirn rein abgeputzt ist, wird es einige Minuten in einer Kasserolle mit Salzwasser gekocht; dann wird es durch ein Haarsieb passirt, und mit einem bißchen Salz, etwas Blüte, (2 Stück) bittern Mandeln, 5 Loth Abköpff und 4 rohen Eidottern gut abgetrieben; sodann kömmt der aus 4 Eiweiß bereite Schnee dazu, und wird

das ganze wie das obige gebacken, geschnitten und zur Suppe gegeben.

27. Hühnerknödel-Suppe.

Das Fleisch wird von den Beinen abgelöst, fein gewiegt. Stückchen geweichte Semmel — kann auch in Mandelmilch geweicht sein — Stückchen Fetten wird abgetrieben, ein wenig Salz, 1 Ei, einige Dotter, Blut, Zitronenschale, bittere Mandeln, alles wird zusammengerrührt. Sollte es zu weich sein, gebe man etwas Semmelbrösel und gestoßene süße Mandeln hiezu. Kleine Knödel werden sodann formiert und in die Suppe eingekocht.

28. Hühnerleber-Konfomnee.

Wenn man mehrere Hühner oder anderes kleines Geflügel schlachtet, so pußt man die Leber von der Galle rein, damit selbe nicht bitter ist, weicht sie auf einige Minuten in kaltem Brunnenwasser. Zu 8 Leberchen wird ca. 40 g (4 Dkg) Schmalz genommen. Ein Stückchen geriebene Zwiebel, etwas gehackte Petersilie läßt man samt den Lebern und dem Fett 10 Minuten dünsten, dann hackt man alles zusammen, läßt es durch ein Haarsieb passieren, rührt damit $\frac{1}{4}$ l gute Fleischsuppe, etwas weißen Pfeffer, etwas Salz und etwas Blüte recht gut ab, läßt es erkalten, 4 rohe Eidotter werden abgesprudelt, und das ganze wird wie alle Konfomnees behandelt.

29. St. Julienne-Suppe.

(Für 10 Personen.)

Gemüse und zwar (im Sommer) Spargelköpfe, junge Erbsen, Karfiol, Herrenpilze, Karotten, Kohlrabi, Kapusten, Sellerie, Petersilienwurzeln, Zwiebel werden zu kleinen Nudeln geschnitten, in guter Fleischbrühe gedünstet. Man mache nun ein Konfomnee in folgender Weise: 6 ganze Eier werden in einem Töpfchen gut zerquirlt, dazu kommt $\frac{1}{4}$ Seidel ($\frac{1}{12}$ l) kräftige kalte Fleischsuppe, das Töpfchen

wird zugedeckt, in einen Topf, wo $\frac{1}{6}$ l Wasser kocht, hineingestellt, jetzt lasse man es eine Stunde in Dunst langsam kochen (der Topf wird auch zugedeckt, wenn das Töpfchen darin steht). Das Konsommee wird, nachdem es kalt geworden, in 4eckige Würfel geschnitten und zu diesem Gemüße gegeben. Dann gieße man gute Fleischsuppe darüber.

30. Kalte Schale von Bier.

1 l gewöhnliches Bier gebe man wie möglich in einen irdenen Topf, nehme 200 g (20 dkg) geriebenes Hausbrot, schütte das Bier darüber, gebe 70 g (7 dkg) Zucker dazu, ein wenig Zimt, sehr wenig Limoneschale, eine gestoßene Nelke, 20 g (2 dkg) gewaschene Weinbeeren, lasse alles das 10 Minuten kochen, quirle es gut durch, stelle es vom Feuer und, nachdem es kalt ist, gebe man es mit Waffeln, diese extra auf einen Teller serviert, zur Tafel.

31. Kalte Schale von Milch.

(Für 6 Personen.)

1 l Milch wird mit etwas Limoneschale, 70 g (7 dkg) Zucker, für 10 h (8 Pf.) Vanille aufgekocht, dann gibt man 2 Eidotter in ein Töpfchen, nimmt dazu 20 g (2 dkg) Reismehl, 2 Löffel kalte Schmetten, quirlt alles gut ab, gibt es zur abgekochten Milch, läßt es unter unaufhörlichem Rühren 5 Minuten kochen, nimmt es von der Dfenplatte, rührt es 5 Minuten durch, stellt es zum Erkalten und gibt die Suppe mit kleingewürfelten Semmelstückchen zur Tafel.

32. Karfiol- oder Blumenkohl-Suppe.

Man nehme 3 mittlere Rosen schönen weißen Karfiol, puße und schneide sie in gleiche Teile und koche sie in kräftige Rindsuppe, dann gebe man in eine Kasserolle ein Stückchen Fetten, lasse es warm werden, gebe 2 Kochlöffel voll Mehl hinein, lasse es ein wenig anlaufen und gieße die Suppe vom Karfiol, wenn er weich ist, darauf, nehme auch ein wenig Muskatblüte. Bevor man die Suppe anrichtet,

sprudle man sie mit 2 Dotter und gieße sie über gebähte Semmel.

33. Kartoffelsuppe.

(Für den Sommer und 6 Personen.)

Nachdem man 8 große Kartoffel (Erdäpfel) geschält und gewaschen hat, setzt man sie mit $1\frac{1}{2}$ l Wasser auf der Ofenplatte zu, nachher schneide man 6 schöne große Herrenpilze in kleine Scheiben und lasse sie 10 Minuten in 40 g (4 *dkg*) Gansfetten dünsten, nehme ein Stückchen Sellerie, ein Stückchen Petersilienwurzel, ein Stückchen Kapusta (Kohl), ein Stückchen Knoblauch, eine kleine Zwiebel klein geschnitten kocht sie in einem Töpfchen weich, gibt 3 Eßlöffel Einbrenn in die Kartoffel, wenn sie weich sind, wie auch einige Körner Kümmel, quirlt die Kartoffel gut ab, schüttet Schwämme und Gemüse hinein, läßt alles 10 Minuten kochen und gibt die Suppe zu Tische.

34. Karlsbader-Suppe.

(Milchig für 1 Person.)

Während man etwas mehr wie $\frac{1}{4}$ l Wasser stark kochen läßt, wird ca. für 2 h (2 Pf.) frische Butter, ein rohes Eidotter, eine Prise Salz, ca. um 1 h (1 Pf.) Zucker mit einem Löffel kochenden Wasser recht gut abgetrieben. Darüber wird das recht sprudelnde Wasser gegossen und das ganze mit einem Löffel gut vermischt. Sodann wird eine kleine Semmel, die früher in ganz dünne Scheibchen geschnitten wurde, dazu gegeben. (Diese Suppe kann man jedem Patienten geben.)

35. Klößchen-(Knödel-)Suppe.

Man nehme eine gute Fleischsuppe, stelle sie zum Kochen und mache Klößchen (Knödel) wie folgt: Man treibe 2 Eßlöffel voll kaltes gestandenes Abschöpfett recht flaumig ab, nehme Blüte, Salz, bittere Mandeln und grüne Petersilie, 4 ganze rohe Eier, treibe das alles gut flaumig ab, dazu $\frac{1}{2}$ Seidel weiße geriebene Semmel,

mache daraus kleine runde Klößchen, gebe sie in die Fleischsuppe hinein, lasse sie 10 Minuten aufkochen und gebe die Suppe zu Tische.

36. Konsommee-Suppe.

4 Eierdotter*) werden mit einem $\frac{1}{4}$ Seidel gute, Rindsuppe, welche hell und kalt sein muß, gut abgequirlt, in ein nicht eisernes Töpfchen, welches trocken, mit ein wenig Gansfetten ausge schmirt sein muß, hineingeschüttet. Man stellt nun das Töpfchen in ein mit einem Seidel Wasser gefülltes Gefäß und deckt wieder den Topf zu, läßt es eine $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und schüttet das Konsommee**) auf einen Teller, läßt es abkühlen und schneidet dann längliche Stücke davon, gibt es in den Suppentrichter und schüttet eine gute helle Bouillon darüber und gibt die Suppe dann zur Tafel.

37. Konsommee-Suppe (andere Art).

(Für 6 Personen.)

Von einer gekochten Henne wird die Haut abgeschält, das Fleisch von der Brust wird gehackt, und durch ein Haarsieb passirt, 4 rohe Eidotter, $\frac{1}{4}$ l gute Suppe, 3 schöne in Scheiben geschnittene Herrenpilze, etwas grüne Petersilie, dies alles wird auf etwas gutem Gansfett gedünstet, etwas Salz und ein Stäubchen Blüte dazugegeben, sodann gut verrührt und $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunst kochen gelassen. Nachdem es aus der Form ausgeschüttet wurde, läßt man es überkühlen, und schneidet nach Belieben quadrat-

*) Man rechnet für eine Person ein Ei.

**) Konsommee wird gewöhnlich in einem schönen weißen Topf gekocht, damit es nicht blau wird. Zuerst wird es in einem Töpfchen gequirlt, und in ein anderes ganz wenig mit gutem Schmalz ausge schmirtes Töpfchen gegossen, welches mit einer weißen Schale sodann in einen anderen etwas größeren halb mit kochendem Wasser gefüllten Topf gestellt wird. Auch dieser Topf wird mit einer Stürze zuge deckt. Zu Konsommee-suppe muß eine gute reine Fleischsuppe genommen werden.

förmige Stückchen, gibt dieselben in eine Suppenschüssel, und gießt eine helle, gute Suppe darüber.

38. Leber-Suppe.

(Für 4 Personen.)

Man nehme 200 g (20 *dkg*) Kalbsleber, welche mit einem Löffel Schmalz, einer kleinen Zwiebel, Stückchen Sellerie, Stückchen Petersilienwurzel in eine Kasserolle gegeben werden, und welche man $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten läßt; dann stoße man es im Mörser, passiere die Leber durchs Sieb, entferne Sellerie und Petersilie, passiere die gestoßene Leber, nehme 2 Löffel gelbes Einbrenn, lasse dieses mit $\frac{1}{2}$ l gute Suppe aufkochen und nehme ein klein wenig Pfeffer dazu. Dieselbe Suppe wird auch mit Semmeln serviert.

39. Leber-Fanzel-Suppe

wird ebenso gemacht wie Fanzel-Suppe (Siehe Nr. 17), nur nimmt man zur Massa 140 g (14 *dkg*) fein gehackte, durch das Sieb passierte Kalbsleber.

40. Lebernocken-Suppe.

Man zerhacke und passiere durch ein Sieb 140 g (14 *dkg*) Kalbsleber, nehme 2 Eßlöffel voll gestandenes Abschöpfetten, treibe es mit der Leber gut ab, reibe ein klein wenig Zwiebel hinein, ein wenig von Zitronenschale, Blüt, bittere Mandeln und Salz, rühre 4 ganze Eier mit $\frac{1}{4}$ Seidel ($\frac{1}{12}$ l) durchgeseibte Semmelbrösel (geriebene Semmel); nachdem eine gute Rindsuppe kocht, schneide man mit einem Löffel kleine Stückchen von dieser Massa hinein, lasse sie 10 Minuten aufkochen und gebe dann die Suppe zur Tafel.

41. Leberreis-Suppe.

Zu einer guten kräftigen Fleisch-Suppe, welche in einer Kasserolle auf die Platte zum Kochen gestellt wird, nehme man 280 g (28 *dkg*) gute Kalbsleber, reibe oder schabe

sie, sodann treibe man einen Eßlöffel voll gestandenes kaltes Abschöpf Fett recht flaumig ab, gebe die Leber hinein, nehme ein Stückchen Zwiebel und treibe sie recht fein hinein, dann wieder ein wenig Salz, Blüte, bittere Mandeln und grüne Petersilie, wenn alles das gut zerrieben ist, nehme man drei rohe Eier und $\frac{1}{4}$ Seidel ($\frac{1}{12}$ l) getrocknete geriebene Semmel, rühre alles das gut zusammen, gebe die Masse in ein umgekehrtes Reibeisen und drücke mit einem Rührlöffel dieselbe in die siedende Suppe hinein, damit sich dann die Reiskörner bilden; alles zusammen lasse man 10 Minuten aufkochen und gebe es zu Tische.

42. Linsen-Suppe.

Man setze die Linsen mit frischem Wasser zu, lasse sie am Ofen weich sieden. Man mache aus einem Stückchen Rindsfett, Mehl (ungefähr einen Löffel voll) und etwas Zwiebel ein braunes Einbrenn, gebe etwas Salz und Pfeffer hinzu und lasse dies in der Linsenbrühe, zu der man noch siedendes Wasser gegeben hat, eine halbe Stunde gut kochen. Man kann dann in die fertige Suppe Semmelstücke geben.

43. Magronen-Suppe.

Man nehme einige gestoßene abgeschälte süße Mandeln, reibe ein Stückchen gelbe Rübe hinein, gebe dazu ein Stückchen rohe Sellerie und Petersilienwurzel, kleines Stäubchen Salz, etwas Zucker, 3 ganze Eier, ein wenig getrocknete, geriebene Mundsemmel. Alles wird gut verrührt, gutes Gansfett in eine Kasserolle gegeben, dieses auf die Platte gestellt, wo man es recht heiß werden läßt, gibt von der Masse kleine Stückchen hinein, läßt es auf beiden Seiten goldgelb backen, gebe es auf einen Teller und serviere es zur Ulmer Gerstl-Suppe. (Siehe Nr. 56.)

44. Mehl-Fanzel-Suppe.

(Für 6 Personen.)

70 g (7 dkg) gut abgetriebenes Rindsmark wird mit 5 Eidotter, einer Messerspitze Salz, ebensoviel Blüte,

einer geriebenen bittern Mandel und 3 Eßlöffeln Mehl gut abgetrieben und gibt sodann von 2 Eiweiß Schnee dazu. Die Masse wird in eine gut mit Fetten ausgeschmierte und mit Mehl bestäubte Kasserolle gegeben und in einer nicht zu heißen Röhre gebacken. Sobald es ausgekühlt ist, schneide man daraus rechtwinklige Vierecke (□), gebe dieselben in eine Suppenschüssel und gieße eine gute Krastsuppe darauf.

45. Mehlnocken-Suppe.

Man nehme 2 Eßlöffel gestandenes reines Abschöpfetten, treibe es recht flaumig ab, nehme 3 ganze Eier, ein wenig von Salz, Blüte, bittere Mandeln, fein gehackte Petersilie, treibe alles recht flaumig ab, nehme 3 Eßlöffel feines Mehl dazu, rühre alles gut durcheinander und, sobald die Suppe kocht, schneide man mit einem Löffel kleine Stückchen hinein und lasse sie 6 Minuten aufkochen.

46. Nudel-Suppe.

Ein liches Einbrenn wird in Salzwasser eingekocht, ein wenig Blüte dazu gegeben und für 4 Personen von einem Ei ein fester Nudelteig gemacht, aus dem die Nudeln etwas größer geschnitten werden. Diese läßt man einige Minuten kochen.

47. Panatel-Suppe (milchig).

(Für 4 Personen.)

Eine Mundsemmel, deren Rinde ringsherum abgerieben wurde, wird in $\frac{1}{2}$ l kaltem Wasser geweicht und sodann mit dem Wasser, dem man eine Prise Salz und ca. um 4 Heller (3 Pfennige) Butter beigelegt hat, recht gut verköcht, sodann abgequirt und mit 2 rohen Eidottern, die man auch mit einem Tropfen Wasser abgequirt hat, abgesprudelt. (Diese Suppe ist für Ammen sehr nahrhaft.)

48. Ragout-Suppe.

Man dünste in einer Kasserolle klein geschnittene grüne Petersilie, einige Champignons in Scheiben geschnitten

und ein Stück Fett ungefähr eine Viertelstunde, stäube darauf zwei Löffel Mehl, lasse alles das ein wenig dünsten und gieße gute Suppe darauf, nachdem man zuvor in dieser Zunge von der Gans gekocht hat. Hierauf schneide man dieses in Stücke, selbstverständlich auch den Magen und die zuvor gebackene Leber, gebe kleingehackte Muskatblüte dazu, lasse alles das noch ein wenig aufkochen und gieße sie über gebähete, längliche Semmelschnitte.

49. Reis-Suppe (gewöhnliche).

(Für 3 Personen.)

Man lasse 140 g (14 *dlg*) Reis, nachdem er gut gebrüht, mit kaltem Wasser überwaschen wurde, in Rindsuppe eine Stunde weich kochen, gebe dann die übrige Suppe noch dazu, lasse ihn einige Minuten aufkochen und ehe man die Suppe zur Tafel gibt, wird sie mit 2 Eidottern abgesprudelt.

50. Sago-Suppe.

(Für 6 Personen.)

140 g (14 *dlg*) Sago wird rein gewaschen, mit $\frac{1}{2}$ l Suppe $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, hierauf wird 1 l Suppe zugegossen, das Ganze nochmals 10 Minuten gekocht; währenddem quirlt man 2 Eidotter mit 3 Löffel Suppe und sprudelt die ganze Suppe damit ab. (In jede Fleischsuppe kann man Schnittling geben, nur darf der Schnittling nicht mitkochen.)

51. Spargel-Suppe.

Der Spargel wird gepuzt, in kleine Stückchen geschnitten, mit kaltem Wasser zugefetzt und weich gekocht, aber nicht zerflocht. Nachdem er weich ist, lasse man ein wenig gutes, helles Einbrenn, ein wenig Zucker und ein wenig Salz wieder einige Minuten aufkochen; gebe dann Mehlknochen hinein, die auf folgende Weise zubereitet werden: Ein Stückchen kaltes Abschöpfett treibe man flaumig ab, gebe (für 10 Personen) 4 Eier in das Abschöpfett

hinein, dazu ein wenig Salz, Blüte, bittere Mandeln und grüne Petersilie, 4 Eßlöffel feines Mehl, treibe alles das recht flaumig ab und schneide mit einem Löffel haselnußgroße Stücke hinein, lasse dann die Suppe 10 Minuten aufkochen.

52. Schwämme-(Champignons-)Suppe.

Gut gepuzte und geschnittene Schwämme (Champignons), zu denen man etwas klein geschnittene grüne Petersilie gibt, werden in ein wenig Fett gedünstet, etwas Mehl daran gestäubt und sobald alles das gedünstet, wird es mit einer guten Fleischbrühe zu einer dünnen Sauce gemacht, diese lasse man, nachdem auch ein wenig Muskatblüte und Eidotter hinzugegeben wurde, noch eine kurze Zeit kochen und gieße die Suppe über Mehlnockerl oder gebähte Semmel.

53. Suppe à la france.

Von allen Gemüsen wird ein Stückchen genommen und zwar im Monate Juli, wo alles noch jung ist. Es genügt $\frac{1}{2}$ Stunde um sie weich dünsten zu lassen. Nun gibt man 60 g (6 dkg) reines Gansfett dazu, von einem Schlegel nimmt man das schönste Stück $1\frac{1}{4}$ kg, wie auch von zwei größeren Hühnchen die abgezogenen Brüste. Nachdem alles weiß, lasse man es überkühlen, schneide es ganz klein, schneide auch 3 große weiße Herrenpilze in Scheiben und lasse dieselben in ein wenig Suppe weich dünsten. Man mache sodann aus 40 g (4 dkg) und ebensoviele Mehl, Gansfett ein leichtes Einbrennen, mache eine recht dicke Sauce daraus, sprudle selbe mit 4 rohen Eidottern ab und dieses alles unter den gedünsteten Sachen, mache dann 4 gegossene auf der Dfenplatte gebackene Omelettes, beschmiere sie mit den zubereiteten Sachen, rolle selbe auf kleine Würfel, paniere sie in Ei und Semmelbrösel, backe selbe in heißem Schmalz, schneide dann halbe Finger lange Streifen davon, lege sie auf einen Teller und serviere schöne, gute, kräftige helle Fleischsuppe dazu.

54. Suppe à la reine.

(Für 10 Personen.)

Man lasse eine rohe, nicht zu alte Henne, ein Stück Braunkohl (Karfiol), ein Stück Kapusta, ein Stückchen Sellerie, ein Stückchen Petersilienwurzel in ein wenig guter Fleischsuppe dünsten, bis sie weich wird; jetzt wird selbe samt den Beinen in einem Mörser zu einem Brei zerstoßen; man nehme sodann einen Passiersieb, passiere selbes mit einem Rührlöffel gut durch, dann nehme man einen reinen Topf, in welchen man gutes Gansfett, zwei Eßlöffel feines Mehl gibt, und lasse es einige Minuten auf der heißen Platte unter fortwährendem Rühren zu weißem Einbrenn werden; man schütte darauf von guter Kraftsuppe, soviel als für 10 Personen ungefähr nötig wäre. Man gebe das passierte Fleisch auch hinein und lasse es auf heißer Platte recht gut zerkochen, nachdem es gut zerquirkt wurde. Ehe es zu Tische kommt, wird es mit 4 Eidottern gut abgesprudelt, früher werden jedoch mit zwei Eiern Erbsen gebacken. (Dieses Verfahren ist folgendermaßen: es wird ein dünner Tropfteig gemacht, dazu ein wenig Zucker gegeben, jetzt wird eine Pfanne mit gutem Gansfett auf die Platte gestellt, dieses recht heiß gemacht, auf ein umgekehrtes Reibeisen gegossen und schnell aus dem Fetten herausgebacken, da die Erbsen bloß gelb sein müssen.)

55. Suppe von Püree mit Erbsen und Reis.

Zu dem Erbsen-Püree (siehe daselbst), welches mit Bouillon verdünnt wird, gebe man noch kurz vor dem Anrichten Reis, der vorher separat gekocht ist.

56. Ulmer Gerstl-Suppe.

Man nehme eine gute, kräftige Rindsuppe, lasse sie kochen, ebenso koche man weiße, zermahlene Gerstl in kalter Rindsuppe ein, quirle es recht gut ab, damit keine Stückchen bleiben, lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde in der Suppe kochen; —

man rechnet für je 10 Personen 140 g (14 *dkg*) Gerstl — rühre sie fleißig herum, weil diese Suppe sich gern am Boden anlegt und sobald man sie zu Tische geben will, nehme man 4 rohe, mit kalter Suppe abgesprudelte Eidotter, quirle die abgekochte Suppe unter fortwährendem Rühren damit ab und gebe sie zur Tafel.

Diese Suppe kann beim Souper als Bouillon in Tassen verabreicht werden, wo man dann Limonie in Achtel geteilt dazu separat serviert. Als Suppe zum Diner wird sie in Terrinen serviert, wozu man Magronen gibt. (Siehe Seite 20, Nr. 43.)

57. Tropfteig-Suppe.

Eine gute Rindsuppe, die früher durch ein feines Sieb geseiht wird, wird zum Kochen gestellt, sobald sie köcht, gebe man in einen Topf einige aufgeklopfte Eier, schlage dieselben mit einem Rührlöffel gut durch, nehme auf jedes Ei einen Eßlöffel Mehl, treibe dieses mit ein wenig Salz, ein wenig Blüte, ein wenig grüne Petersilie gut ab und lasse diesen Teig nudelartig in die kochende Suppe laufen.

58. Wein-Suppe.

Man nehme 2 Seidel ($\frac{2}{3}$ l) weißen Kochwein, balliere ein Stückchen frische Butter in Mehl ein, werfe es in den Wein, stelle es auf die Platte und lasse es kochen. Dazu 70 g (7 *dkg*) Zucker, 4 Eidotter und 2 Eßlöffel kaltes Wasser, Eidotter sprudle man gut ab, gebe sie unter fortwährendem Rühren in den Wein hinein, schneide sodann eine Mundsemmel in lange dünne Streifen, gebe sie in die Suppenschüssel, schütte die Weinsuppe darüber und gebe sie dann zur Tafel.

59. Weiße Suppe von Kalbshirn.

Man lasse jedes Hirn, ehe es verwendet wird 10 Minuten in frischem Wasser liegen, weil sich die Haut davon besser abziehen läßt. Nachdem es gut gereinigt ist,

gibt man es wieder in kaltes Wasser, $\frac{1}{4}$ l leichte Suppe, das Hirn dazu ans Feuer, läßt selbes 10 Minuten weich dünsten. 70 g (7 *dek*) Reis wird mit 40 g (4 *dek*) Schmalz in $\frac{1}{2}$ l Suppe eingekocht, diese beiden Sachen werden dann abgeseiht, durch ein Sieb passirt und 1 l gute Suppe darauf gegossen, mit 3 rohen Eidottern abgequirrt und mit einer Consommé zu Tische gegeben.

II. Fleischspeisen.

60. Beefsteak.

(Für 10 Personen.)

Ein Lungenbraten (selbstverständlich rituell gereinigt) oder Pleze wird gut abgehäutelt, von Knochen und vom Fett befreit, dann schneide man daumenstarke Scheiben daraus, klopfe selbe, forme runde Scheiben daraus, bestreue sie mit weißem Pfeffer, Salz und etwas Mehl, stelle die Omelettenpfanne auf die Platte, gebe ein Stückchen Gansfett hinein, backe die Beefsteaks auf jeder Seite 5 Minuten, gebe sie auf die Schüssel, seihe das Fetten von der Omelettenpfanne ab, gebe 2 Eßlöffel Rindsuppe auf die Pfanne, läßt es 2 Minuten aufkochen und gieße es über die Beefsteaks und gebe sie sogleich zur Tafel.

61. Boeuf à la mode.

Ein gutes Stück niedriger Schuß von nicht frisch geschlachtetem Ochsen (1 *kg* für 4 Personen) ist am besten hiezu zu verwenden, das Fleisch wird geklopft und gut gesalzen, mit Rindsmark gehörig durchspickt; 140 g (14 *dek*) Gansinners, 140 g (14 *dek*) Mark, alles klein geschnitten, ebenso werden eine große Zwiebel, eine Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe und eine halbe Sellerie klein geschnitten, dazu einige Gewürzkörner, ein Stückchen weißen Ingwer gegeben; in diese Sachen wird das Fleisch gelegt, darüber