

schote dazu, kocht und klärt ihn und seihet ihn durch eine aufgespannte Serviette. Man hebt Farbe und Geschmack durch einige Tropfen Cochenille und etwas Vanilleliqueur oder Kirschwasser und Limonensaft.

Weichselsulze.

Man stösst zeitige, von den Stengeln gezupfte und rein gewaschene Weichseln oder Amarellen in einem steinernen Mörser, gibt auf $\frac{1}{2}$ Liter Saft $\frac{1}{2}$ Liter Wein und lässt es eine halbe Stunde in einem messingenen Becken kochen. Nun drückt man sie durch ein reines Tuch, gibt $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker und 3 Dekka reine, aufgelöste Hausenblase dazu und lässt es durch eine auf einem umgekehrten Stuhl gebundene Serviette laufen. Wenn sie das erste Mal nicht ganz klar sein sollte, muss selbe nochmals aufgegossen werden. Nun füllt man sie in eine Form oder in Gläser und lässt sie auf dem Eise sulzen.

Weinsulze.

Man lässt $\frac{1}{2}$ Liter sehr guten, weissen Wein mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Limonen- und Orangenschalen $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, dann gibt man geläuterten Zucker, von 1 Limone den Saft und 2 Dekka mit Wein aufgelöste Hausenblase dazu und seihet sie und lässt sie in einer Form auf Eis sulzen.

Weintraubensulze.

Von sehr guten Weintrauben werden die Beeren abgezupft und durch ein Tuch gepresst. Zu $\frac{1}{2}$ Liter solchen Saftes, den man eine Weile stehen lässt, dann durchseihet, gibt man 14 Dekka geklärten Zucker, etwas Limonensaft und 17 Gramm Hausenblase. Man lässt es nochmals durch eine Serviette fließen und sulzt es in einem Traubenmodel.

Suppen.

Aalsuppe.

Hamburger Art. Man tödtet einen kleineren Aal, wie bei Aalfisch angegeben, zieht ihm die Haut ab und schneidet ihn in beiläufig 5 Centimeter lange Stücke, wäscht sie ab

und taucht sie in siedendes Wasser, damit sie fest werden. Dann lässt man in einem Casserol ein Stück Butter zergehen, gibt einen gehäuften Löffel voll Kerbelkraut und etwas Sauerampfer fein gehackt und eine in Ringe geschnittene kleine Zwiebel hinein, lässt die Kräuter dünsten, bis sie etwas bräunlich werden, gibt dann die Aalstücke dazu, würzt das Ganze mit Salz, Pfefferkörnern und Gewürznelken, giesst Erbsenbrühe oder Fischbrühe von billigen Fischen daran und kocht die Aalstücke vollständig gar. Hierauf nimmt man sie aus der Flüssigkeit, streicht die Brühe durch ein Sehtuch und hält sie warm. Die Aalstücke entgrätet man, schneidet sie in feine Streifen und bewahrt sie zugedeckt auf. Dann schneidet man junges Wurzelwerk nudelig, dünstet es mit etwas Brühe ab, gibt es in den Suppentopf, sprudelt die übrige Brühe mit Eidottern ab, giesst sie darauf, gibt die Aalstückchen hinein und noch etwas gestossenen weissen Pfeffer dazu und servirt sie mit geröstetem Weissbrot.

Lübecker Art. Man nimmt einen geräucherten Schinkenknochen, der noch genug Fleisch für eine Mahlzeit enthält, oder ein Stück unterwachsenen Specks und kocht es mit den nöthigen Suppenkräutern, als Sellerie, Porree, Gelbrüben, Petersilienwurzeln, zu einer kräftigen Suppe. Nach etwa 2 Stunden gibt man ausgeschälte junge Erbsen und geschälte, in fingerlange Stücke gebrochene Spargel dazu und lässt Alles gar kochen. Währenddessen hackt man die verschiedenen Arten Aalkraut, als Salbei, Pimpinell, Trippmadan, Portulack, Thymian, Majoran, Citronenschalen, Melisse, Kölle und Sauerampfer. Frische Aale werden zurechtgemacht, in Stücke geschnitten und in halb Essig, halb Wasser mit Salz gekocht. Frische Birnen werden geschält, mit Zucker, Zimmt und Citronenschale sowie etwas Wasser gekocht. Zuletzt werden noch gute Semmel- oder Griesknödel gekocht, die man gleich in die Terrine legt. Wenn die Suppe fertig und abgesehen ist, schüttet man die fein gehackten Kräuter hinein und rührt das nöthige, mit Wasser abgesprudelte Mehl daran, damit sie etwas dicklich werde, und gibt Zucker und Essig nach Geschmack und die Aalbrühe dazu. Die Birnen werden für sich in eine Schüssel gegeben, ebenso die Aalstücke und gekochte Kartoffeln. Bei Tische legt sich Jeder die betreffenden Theile in seine Suppe, auch das Fleisch.

Suppe mit marinirtem Aal.

Siehe Sagosuppe.

Austernsuppe.

Man macht von Butter, Mehl, Zwiebel und Petersilie eine lichtgelbe Einbrenn, giesst sie mit Fischsuppe oder Erbsenbrühe auf, gibt das Wasser aus den Austern, Salz, Limonenschalen und Wein dazu und richtet sie verkocht und geseiht über die ausgelösten Austern an und gibt gebähte Semmelwürfel dazu.

Barszcz (polnisch).

Barszcz ist der Saft von rothen Rüben, die, wie Krautköpfe, im Ganzen mit Salz im Herbst eingelegt werden. Man kann ihn aber im Kleinen ganz gut herstellen, wenn man zerschnittene rothe Rüben mit Wasser, etwas Zucker und Brotrinde in einen irdenen Topf einlegt und an einem warmen Orte säuerlich werden lässt. Oder man bratet die Rüben, legt sie in Essig ein, seiht nach einigen Tagen den Saft ab, verdünnt ihn nach Geschmack und lässt Schweinfleisch, Knochen, Suppengrünes und Gewürz damit kochen. Inzwischen schneidet man einen Theil der rothen Rüben sowie Krakauer Wurst nudelig, ebenso das Fleisch, sobald es weich geworden, und gibt Alles in den Suppentopf. Die Suppe seiht man, sprudelt $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm mit einem gehäuften Löffel Mehl ab, lässt sie damit aufkochen, gibt separat gesottenes Sauerkraut dazu, legirt sie mit 2 Eidottern, fügt zur Hebung der Farbe einige Löffel ungekochten Rübensaft bei und richtet sie über das Fleisch im Suppentopfe an. Echt national wird Barszcz natürlich nur von dem gesäuerten Rübensaft bereitet.

Für Fasttage. An Fasttagen bereitet man dieses Gericht mit Fischabfällen statt mit fetten Knochen. Man kocht die werthlosen Theile der Fische mit dem Saft von rothen Rüben, verschiedenen Rüben- und Wurzelgattungen und etwas Salz und Gewürz, seiht die Brühe durch, sprudelt sie mit Eidottern ab, verkocht sie mit etwas saurem Rahm und giesst sie über geröstetes Brot oder fett geröstete Kartoffeln.

Beinmark-Knödelsuppe.

Man hackt $\frac{1}{8}$ Kilo Mark fein zusammen, treibt es flaumig ab, schlägt nach und nach 2 ganze Eier und einen Dotter

darein, gibt 2 in Milch geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmeln, nebst so vielen Semmelbröseln, dass der Teig die gehörige Feste bekommt, dazu, salzt ihn und gibt zuletzt noch etwas kleinwürfelig geschnittenes Mark darunter, welches man zurückbehalten hat. Diese werden nussgross in kochende Fleischbrühe gegeben und darin gekocht.

Benedictinersuppe.

Man löst ein Stück rohes Hecht- oder Karpfenfleisch von den Gräten los, schneidet es klein, dünstet es in Butter mit Semmelbröseln und grüner Petersilie, staubt es, sobald es weich ist, und giesst die Suppe aus Wurzelbrühe und den ausgekochten Gräten darüber; man kann sie mit 1 Dotter und Limonensaft legiren.

Bier-Kaltschale.

Man kocht gewaschene Zibeben, Zimmt und Citronenscheiben mitsammen ab, gibt sie geseiht ohne die Brühe zu geriebenem Schwarzbrot, Zucker nach Geschmack und mildes, nicht bitteres Bier dazu und stellt es kalt.

Biersuppe.

7 Deciliter leichtes Bier lässt man sieden, schäumt es fleissig ab und kocht einige Gewürznelken, ein Stück Zimmt, Limonenschalen und etwas Zucker mit. Dann sprudelt man 2 Deciliter Obers mit 3 Dottern ab, gibt das siedende Bier dazu und sprudelt fort, bis es dick wird, worauf man es gleich anrichtet. Wer die Oberszuthat nicht liebt, kann das Bier auch bloss mit Dottern legiren.

Biscotenpfanzel.

Man treibt 6 Deka Butter mit 3 Dottern ab, mischt bei jedem Dotter 1 Esslöffel Obers und 1 Löffel Mehl bei, zuletzt gibt man den Schnee der 3 Eiweiss und 1 Prise Salz dazu, füllt die Masse in den gut bebutterten, mit feinen Bröseln ausgestaubten, länglichen Biscuitmodel und bäckt sie schön gelb. Gestürzt und etwas überkühlt, schneidet man sie zu kleinen schiefen Vierecken, die man auf einem Glasteller zur Bouillon servirt. Wer sie nicht resch liebt, kann sie auch in den Suppentopf geben, die siedende Bouillon darübergiessen und rasch auftragen.

Biscuitschöberl.

Gehört zu jenen Suppeneinlagen, die man eine Woche und noch länger vorräthig halten kann. Es wird folgendermassen bereitet: Man schlägt einen festen Schnee aus 6 Eiklar, verrührt mit der Schneeruthe 6 Dotter, 10 Dekagramm Mehl, 8 Löffel Rahm und 1 Prise Salz. Die Masse wird in einer länglichen, mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestäubten Form gebacken und bei Bedarf in Stücke geschnitten, über welche die heisse Suppe gegossen wird.

Böhmische Knödel.

Man bereitet auf dem Brette einen weichen Teig aus Mehl, Milch und 2 Eiern, gibt 5 würfelig geschnittene, mit Schmalz, Zwiebel und grüner Petersilie geröstete Semmeln hinein, salzt es etwas und formt grössere Knödel daraus, die man in die Rindsuppe einkocht. Sobald sie in die Höhe schwimmen, sind sie gut. Um ganz sicher zu sein, schneidet man einen auf. Man legt die Knödel in den Suppentopf und sieht die Suppe darüber. Ist der Teig zu weich, staubt man etwas Mehl daran, im entgegengesetzten Falle gibt man etwas Milch dazu.

Bohnensuppe.

$\frac{1}{4}$ Liter weisse, ausgelöste Bohnen kocht und passirt man, gibt sie in gelbe Einbrenn zu angelaufener Zwiebel, vergiesst diese mit dem Sude und Wasser oder Suppe oder Brühe von gesottenem frischen Schweinskopf, würzt sie mit Essig, Salz und Pfeffer und richtet diese Suppe gut verkocht über gebackene Semmeln an.

Bouillonsuppe.

Klare Rindsuppe, die man entweder mit etwas Fleischextract kräftiger macht oder zu der man ausser den mitzukochenden Suppenwurzeln noch ein Stückchen klein geschnittene Leber und in Scheiben geschnittene Suppenwurzeln mit sehr wenig Bratenfett und Zwiebelringen vollkommen dunkelbraun röstet, dann mit Suppe aufgiesst, in dieselbe hineinschüttet und noch $\frac{1}{2}$ Stunde mitsieden lässt, was die Suppe kräftig und geschmackvoll macht, nennt man Bouillon.

Falsche. Verschiedene billige Fischarten, wie Grundeln, Schleien, und Abfälle von Fischen werden auf etwas Schmalz

und gemischtem Grünzeug, wie man es zu gedünstetem Fleisch nimmt, und Zwiebel gelb geröstet, wobei man langsam etwas Wasser zusetzt. Darauf setzt man das nöthige Quantum Wasser mit einem Schöpflöffel voll reifer Erbsen und Salz zu, lässt Alles zusammen zwei Stunden bei langsamem Feuer gleichmässig sieden, seiht die Suppe durch ein Tuch ab und entfettet sie. Sollte sie nicht ganz klar sein, so klärt man sie mit Eischnee. In diese Suppe kann man jede beliebige Einlage wie in die echte Bouillon einkochen.

Brabanter Suppe.

Man macht eine lichte Einbrenn, wobei man für jede Person 2 Dekka Butter und das nöthige Mehl rechnet. Für 6 Personen nimmt man 3 Liter Wasser, das man mit einer Prise Salz, Wurzelwerk, Zwiebel, Sellerie, einem Zahn Knoblauch und 15 Dekka fein gehackten Sardellen aufkochen lässt. Dann legirt man die Suppe entweder mit 4 Esslöffel Rahm oder mit 3 abgesprudelten Eiern und giesst sie unpassirt über geröstete Semmeln.

Brandkräpfchen.

Es wird eine Schale Milch mit einem grossen Stück Butter aufgestellt; beginnt es zu kochen, gibt man eine Schale Mehl darein; gut abgerührt, lässt man es auskühlen, gibt dann 4 Dotter und ein ganzes Ei hinein, macht es gut ab, worauf man mit einem Löffel kleine Kräpfchen in heisses Schmalz legt, und bäckt sie schön gelb.

Briessuppe.

Man siedet das Kalbsbries mit Suppe, löst die Rose vom Schlunde, dünstet diesen mit Beinmark, Zwiebeln, gelben Rüben und Kohl, staubt dies und vergiesst es mit Suppe. Nebst dem würfelig geschnittenen Bries gibt man gebackene Semmeln und Spargel oder Bröselknödel oder Salat- oder Reiswürstchen in die geseihte Suppe.

Bröselknödel.

Man treibt 6 Dekka Butter mit zwei Esslöffel voll Milch und 2 ganzen Eiern recht flaumig ab, gibt etwas gestossene Macisblüthe dazu, befestigt den Teig mit Semmelbröseln und

macht mit in Wasser getauchten Händen oder Löffeln nuss-grosse Knödel und siedet sie in Suppe oder dreht sie in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und lässt sie in der Suppe aufkochen.

Brotsuppe.

Schwarzbrot wird klein geschnittelt, auf die Teller gegeben, die man mit siedender Bouillon anfüllt, dann auf jeden Teller 1 Ei aufgeschlagen, worauf man sie rasch zu Tische bringt. Um Eier zu sparen, kann man auch eine beliebige Anzahl mit der Bouillon absprudeln und diese dann so über das Brot anrichten.

Für Fasttage. Brotwürfel werden auf Butter geröstet, leicht mit Petersilie, Wasser und einem Stückchen mit Mehl abgekneteter Butter überdünstet und mit Eidottern oder nach Belieben auch mit saurem Rahm abgesprudelt. Für eine Person berechnet man einen Kaffeelöffel Rahm und $\frac{1}{2}$ Eidotter. Es wird geriebener Parmesankäse dazugerührt.

Mit gefüllten Gurken. Geschälte Gurken werden abgestutzt, der Länge nach getheilt, entkernt, in kaltes Wasser getaucht und in einer Lösung von Fleischextract in Wasser gesotten; dann in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne gelegt, mit einer fertig gedünsteten Ragoutsauce gefüllt und mit etwas von der oben erwähnten Lösung im Rohr überbraten, bis die Sauce steif wird. Dann richtet man sie auf einer heissen Schüssel mit frisch ausgebackenen Brot- oder Semmelschnittchen an und servirt klare Suppe dazu.

Champignonsuppe.

Man dünste in einem Casserol 4 Gramm grosse, gereinigte, blattweis geschnittene Champignons, ein wenig klein geschnittene, grüne Petersilie, eine Sellerie- und eine Petersilienwurzel, welche in dünne Streifen geschnitten werden, in Butter nicht gar zu weich, staubt einen Kochlöffel voll Mehl daran und giesst, nachdem es wieder etwas gedünstet hat, gute Fleischbrühe dazu. Nachdem Alles gut aufgesotten, wird es über geröstete Semmelschnitten gegeben.

Chocoladesuppe.

Man erweicht 10 Deka Chocolate, mit Milch befeuchtet, im Rohr, zerdrückt und verrührt sie und sprudelt sie mit

1 $\frac{1}{2}$ Liter Milch ab, worauf man sie eine gute Viertelstunde kochen lässt. Beim Anrichten sprudelt man sie mit 2 Dottern ab. Auch kann man das Eiweiss zu Schnee schlagen, den man als Nocken in gezuckerter Milch aufkochen lässt, und diese Schneenocken in die Suppe geben.

Falsche. Zwei Kochlöffel voll Mehl werden in einem reinen Casserol auf der Glut braun geröstet, dann unter beständigem Rühren mit 1 $\frac{1}{2}$ Liter Milch aufgegossen, mit einer guten Portion Zimmt und Zucker gut aufgeköcht und über geröstete Semmel gegeben. Man kann sie auch beim Anrichten mit einigen Eidottern abrühren.

Eierconsommé.

Man sprudelt 2 Deciliter kalte, kräftige Suppe mit 6 Dottern, Salz und 1 Löffel Butter ab, gibt etwas Macisblüthe dazu, schüttet es in einen Model, siedet es in Dunst und sticht mit einem Löffel kleine Nockerl heraus, die man in Bouillon einlegt und rasch zu Tische bringt.

Eiergerstel.

Man verrührt in einem Topf zwei Hände voll fein geriebene Semmelbrösel gut mit drei ganzen Eiern, dann giesst man kochende Fleischbrühe darauf, gibt etwas Macisblüthe darein und lässt sie nur ein wenig aufsieden.

Einbrennsuppe.

Auch Spartanersuppe oder Kümmelsuppe genannt. Man macht mit Schmalz oder Rindschmalz und Mehl eine schöne dunkle Einbrenn, die man mit kochendem Wasser aufgiesst, und Salz, etwas Kümmel nebst einer mit ein paar Gewürznelken besteckten Zwiebel dareingibt. Nachdem sie eine gute halbe Stunde gekocht, gibt man sie über würfelig geschnittene Semmeln, welche auch früher in Schmalz gebacken werden können.

Einbund zur Suppe.

Aus einem Teig, wie man ihn zu feinen Semmel-, Gries- oder Speckknödeln bereitet, wird ein grosser Knödel geformt, in einem mit Butter bestrichenen Tuch in Salzwasser gekocht, wobei es frei hängen muss, mit Butter begossen und zur Suppe servirt.

Von Braten. Reste von Kalbsbraten oder Geflügel werden klein zerschnitten; eine Semmel wird in Milch erweicht und ausgedrückt, von 3 Eiern wird Eierspeise bereitet. Dann treibt man 7 Dekka Butter ab, gibt das geschnittene Fleisch, die Semmel, die Eierspeise, etwas gehackte Petersilie, Salz, eine Prise Pfeffer, etwas Semmelbrösel, 2 Löffel Milchrahm und, je nach der Consistenz, 2—3 ganze Eier hinein, treibt es ab, bestreicht eine Serviette reichlich mit Butter, formt aus dem Abtrieb einen grossen Knödel, bindet ihn ein und lässt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde in siedendem Salzwasser kochen. Dann übergiesst man ihn mit brauner Suppe.

Von Hirn. Man siede ein Kalbshirn, häutet es rein ab, schneidet es mit 2 in Milch erweichten und wieder ausgedrückten, abgetriebenen Semmeln und etwas grüner Petersilie fein zusammen. Nun verrührt man 8 Dekka Butter mit 4 ganzen Eiern und 3 Dottern recht flaumig, gibt das Geschnittene darein, salzt es, bindet es in ein mit etwas Butter bestrichenes Tuch nicht gar zu fest und lässt es in guter Fleischbrühe anderthalb Stunden kochen. Dann legt man es auf eine Schüssel, löst das Tuch behutsam ab und gibt es, in fingerlange und zweimal so dicke Streifen geschnitten, in braune oder weisse Brühe.

Eingetropfes in die Suppe.

In ein Porzellantöpfchen mit Schnabel gibt man 2—3 gehäufte Esslöffel voll Mehl, dann für jeden Löffel Mehl ein ganzes Ei und schlägt diese Masse recht gut ab, damit sie zäh und dick fliesst, wenn man davon mit dem Löffel in die Höhe hebt. Ist der Teig zu dick, so wird er in der Suppe brockig, wogegen man durch Ei oder Milch etwas abhelfen kann. Man lässt den Teig dann eine Viertelstunde stehen, damit er etwas zähe wird und nudelartig in die Suppe rinnt. Man hält das Töpfchen ziemlich hoch über der kochenden Suppe und lässt den Teig, indem man es hin und her bewegt, so hineinfließen, dass die Nudeln so lang und gleich als möglich werden. Wenn die Oberfläche der Suppe damit bedeckt ist, fasst man dieselben mit dem Backlöffel in den Suppentopf und kocht wieder so ein, bis aller Teig gar ist, worauf man die siedende Suppe daraufgibt.

Mit Parmesan. Man schlägt 2 Löffel voll Mehl mit 3 Eiern ab, gibt 2 Löffel voll geriebenen Parmesankäse darunter, lässt die Masse in siedende Suppe eintropfen, gut aufkochen, richtet sie an und gibt noch geriebenen Käse auf einem Tellerchen dazu.

Einmachsuppe.

Man kocht einen Kalbskopf oder Kalbsfüsse mit Wurzeln wie Rindsuppe, macht eine lichte Buttereinmach mit grüner Petersilie, vergiesst sie mit der Kalbskopfbühe, gibt etwas geriebenen Ingwer, Macisnuss, ein Stückchen Macisblüthe und etwas Safran, den man in Papier am Herde heiss werden lässt und dann fein zerdrückt, hinein, Pfeffer und die scharfen Gewürze gibt man nicht dazu, wohl aber kann man einige Champignons in der Butter der Einmach mitdünsten. Das Fleisch des Kopfes löst man ab, schneidet es in schöne Stückchen, lässt es in der geseihten Suppe einmal aufwallen und kocht Brösel oder Kaiserknödel in dieselbe ein, oder richtet sie über Frittatennudel oder geröstete Semmelwürfel an. Da das Kalbfleisch nicht kräftige Brühe erzeugt, so kocht man ein Stückchen Rindfleisch und Leber mit oder gibt etwas Fleischextract hinein. Man kann Einmachsuppe aus alten Hühnern oder dem Jungen von Brathühnern bereiten. Doch ist es besser, das Junge zu dünsten und die Suppe nach Vorschrift der Ragoutsuppe zu bereiten.

Erbsenbrühe.

Beiläufig $\frac{1}{4}$ Liter reife böhmische Erbsen kocht man mit Suppenwurzeln und Gewürzen wie Suppe aus Rindfleisch, nur hat man zu achten, dass die Erbsen nicht aufspringen, da sonst die Brühe einen trüben Satz bekommt. Sonst ist sie schön goldgelb und dient zum Vergiessen von Suppen, auch kann man alle Suppenspeisen darein einkochen. An Fasttagen dünstet man das Wurzelwerk wie zur Bouillon, um den Wohlgeschmack der Suppe zu erhöhen. An gewöhnlichen Tagen kocht man ein Stückchen Leber, Knochen und Fleischabschnitzel mit oder fügt etwas Fleischextract bei.

Erbsensuppe.

Aus frischen Erbsen. Man dünstet $\frac{1}{2}$ Liter frische grüne Erbsen mit Butter und Petersilie, staubt sie, vergiesst

sie mit Wasser, das man mit Suppenwurzeln und Gewürzen aufgeköcht hat, oder einer leichten Suppe, treibt die Hälfte durch ein Sieb, die andere lässt man ganz und richtet die Suppe über Semmelschnitten oder einem Schöberl an. Grobe grüne Erbsen siedet man nur mit Suppe oder Wasser, zerdrückt sie und gibt sie mit ihrer Brühe in lichte Einmach, die man genügend vergossen und verkocht passirt. Man gibt Semmelwürfel oder gebackene Erbsenockerl dazu.

Conservirte grüne Erbsen lässt man 12 Stunden in kaltem Wasser aufquellen, giesst dieses ab, dünstet sie mit oder ohne Zucker auf Butter, lässt sie mit einer schwach gesalzenen, sehr licht eingebrannten dünnen Wassersuppe aufsieden und kocht Nockerl ein.

Von getrockneten Erbsen. $\frac{3}{10}$ Liter getrocknete enthülste Erbsen kocht und passirt man, gibt sie in lichte Einbrenn, vergiesst sie mit Suppe oder Wasser und lässt sie gut verkochen. Man kann sie mit Pfeffer würzen und nebst Semmelwürfeln auch nudelig geschnittene, gesottene Schweinsohren oder geräucherte Schweinszungen hineingeben.

Von Knorr's Erbsenmehl rührt man zu schneller Bereitung 2 gehäufte Esslöffel voll (3 Dekka) mit kaltem Wasser glatt ab, dann die Suppe oder Knochenbrühe mit Fleischextract dazu und vergiesst damit lichte Einmach mit ange-laufener Zwiebel, lässt sie 20 Minuten kochen und richtet sie über eine beliebige Einlage an. Oder man nimmt doppelt so viel Mehl, kocht es mit Wasser auf und sprudelt es mit Rahm und Eidottern ab, ehe man sie zu Tische gibt. Diese Bereitung eignet sich besonders für Fasttage.

Erdäpfelknödel.

Gebacken. Man gibt 6 mittelgrosse gekochte und zerdrückte Erdäpfel erkaltet zu einem Abtriebe von 5 Dekka Butter, 3 Dottern, Salz und etwas Mehl, formirt sehr kleine Knödel, dreht sie in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und gibt sie in braune Fischsuppe o. dgl.

Gesotten. Zu einem Abtriebe von 6 Dekka Butter und 3 Eiern, die Klar als Schnee, gibt man fein geschnittene Petersilie, 20 Dekka geriebene oder zerdrückte mehligte Erdäpfel, Salz, ein paar Löffel Gries oder Mehl und so viel Brösel, dass

der Teig sich zu kleinen Knödeln formiren lässt, die man nur kurz in Suppe oder in Salzwasser siedet.

Erdäpfelsuppe.

Rein gewaschene und geschälte Kipfelerdäpfel siedet man nudelig geschnitten in Salzwasser mit den Suppenwurzeln. Dann bereitet man mit Schweinfett oder Butter und gehackter Zwiebel dunkelgelbe Einbrenn, vergiesst sie mit dem Sude der Kartoffeln, gibt diese selbst nach und lässt die Suppe gut aufkochen. Wer es liebt, kann die Suppenwurzeln nudelig geschnitten mitkochen und in diesem Falle darinnen lassen.

Oberösterreichische Art. 3 grosse Kartoffeln werden roh geschält, geschnitten und in einem Liter Wasser halb gar gekocht. Eine Zwiebel wird fein geschnitten, gesalzen und mit dazu verkocht. Dann sprudelt man 1 Kaffeelöffel Mehl, 2 Esslöffel sauren Rahm, $\frac{1}{2}$ Esslöffel Essig zuerst allein, dann mit dem Kartoffelsude ab und lässt das Ganze aufkochen. Diese Suppe wird mit gerösteten Brotschnitten servirt.

Faschknödel.

Das Brustfleisch von Hühnern wird geschnitten, gestossen und passirt. Zu 35 Dekka solchen Fleisches nimmt man 10 Dekka Semmelbeschamel, 12 Dekka Butter oder frischen Speck, 3 Dotter, 2 Löffel sauren Rahm, Salz und als Würze die feinen Kräuter oder wenigstens Schalotten. Von dieser Fasch macht man mit zwei in siedendes Wasser getauchten Löffeln nuss-grosse Knödel, lässt sie eine Weile liegen, damit sie etwas steif werden, und kocht sie dann bei mässiger Hitze 10 Minuten in Suppe.

Faschkräpfchen.

Geflügelfasch, wie die vorhergehende, nur ohne Beschamel und Rahm bereitet, mischt man mit Milch befeuchteten Bröseln ziemlich saftig, füllt sie fingerdick in einen glatten Model und bäckt sie. Gestürzt sticht man kleine Kräpfchen davon aus und gibt sie in braune Suppe.

Faschnocken.

Werden aus derselben Fasch wie die Knödel, nur in Nockenform bereitet.

Fadennudeln.

Man bereitet Nudelteig, wie in der Kunst des Kochens S. 47 angegeben, von 1 Ei und 2 Dottern, treibt ihn so fein als möglich aus, lässt die Flecken eine Weile über einem Tuche ausgebreitet abhängen, rollt sie dann zusammen und schneidet sie zu dünnen langen Nudeln, die man in lichte Rindsuppe oder Bouillon einkocht. Sobald sie in die Höhe schwimmen, sind sie gut.

Fastensuppe.

Das Wasser, in dem Spargel oder grüne Erbsen gekocht wurden, oder einen Absud von Erbsenschoten siedet man mit einer lichten Einbrenn auf, salzt es und lässt darin Reis oder Rollgerste aufkochen. Es können auch Goldrübchen und geschnittener Karfiol gedünstet und die Suppe darübergegossen werden. In diesem Falle nimmt man nur sehr wenig Reis oder geröstete Semmelwürfel dazu.

Fischknödel.

Kleine billige Fische bäckt man oder man verwendet Reste von Backfischen, löst die Gräten aus, schneidet das Fleisch fein zusammen und gibt es zu einem Abtriebe von 8 Deka Butter, 2 Dottern, 1 Löffel saurem Rahm, Petersilie, Salz, Pfeffer, Macisnuss, dann Semmelbrösel, den Schnee von 2 Klar und so viel Mehl, dass die Knödel halten, drückt sie schön rund und fest und kocht sie in klare Fischsuppe ein.

Dänische. 25 Deka roh geschabtes und sehr fein gehacktes Hechtfleisch, 5 Deka fein geschabt und gehacktes Nierenfett, jedes für sich bereitet, und dann mit einem schwachen Esslöffel voll Mehl zusammen durchgeknetet, verrührt man mit einer grossen, milden, geriebenen Zwiebel, weissem Pfeffer, Salz und Macisnuss durch $\frac{3}{4}$ Stunden und gibt nach und nach $\frac{1}{8}$ Liter Milch oder Rahm dazu. Hievon macht man kleine Knödelchen, kocht sie in klarer Fischsuppe — aus dem Gerippe bereitet — ein, doch darf man sie nicht kochen, sondern nur 15 Minuten zugedeckt auf dem Herde stehen lassen. Wenn sie aufkochen, werden sie schwammig. Man gibt sie gewöhnlich in Krebsuppe oder auch zu Krebsragout.

Fischpfanzel.

Dieselbe Fasch wie zu den Knödeln bäckt man im langen Model, fingerhoch eingegossen, theilt es gebacken zu hübschen Stückchen und gibt es gleichfalls in klare Fischsuppe.

Fischreis.

Von Haut und Gräten gelöstes, rohes Fischfleisch und Leber stösst und passirt man und gibt zu 30 Dekka davon 12 Dekka Butter, 15 Dekka in Obers erweichte, in einer Serviette gut ausgedrückte oder gekochte Semmeln, 3 Dotter, Salz und die feinen Kräuter und passirt es, und kocht die Fasch dann wie Leberreis durch ein Reibeisen in die Fischsuppe ein.

Fischsuppe.

Englische. Billige kleine Fische, Froschkeulen, Fischköpfe werden auf Rindschmalz und gemischten Wurzeln mit einer ganzen Zwiebel und etwas Wasser so lange gedünstet, bis letztere braun geworden ist. Dann vergiesst man es mit Wasser oder dünner Erbsenbrühe, gibt Salz und etwas Safran daran und lässt es 2 Stunden langsam sieden, ohne dass es aufwallt, seihst es in ein glasirtes irdenes Gefäss und lässt es kalt werden. Dann schöpft man das Fett ab, lässt die Suppe heiss werden und giesst sie über aus dem Schmalz gebackene Semmelschnitten.

Französische. Kleine Fische oder die Schwanzstücke von grösseren werden sehr dunkel aus dem Schmalz gebacken und sodann mit geröstetem Schwarzbrot, gebräunten Zwiebeln und Wurzeln gestossen. Nun kocht man sie mit Wasser oder mit einer dünnen, uneingebrannten Erbsenbrühe, bräunt sie leicht und passirt sie. In die Suppe werden bohnen-grosse Semmelknödelchen und genudelte Champignons eingekocht.

Gestossene. Man dünstet Wurzeln mit Butter ab, staubt etwas Mehl daran, gibt das gestossene Fleisch, vorzüglich Köpfe, von einem Stücke gebackenen oder gebratenen Fisch dazu und vergiesst dieses dann mit Erbsenbrühe. Gut verkocht, richtet man die Suppe durch ein grosses Haarsieb an und gibt gebackene Semmel hinein. Man kann auch fein geschnittene gedünstete Champignons damit kochen oder die Suppe mit 1 Dotter legiren.

Klare. Wird aus dem Kopfe und dem Schwanz des Fisches wie Rindsuppe mit Wurzeln und etwas Gewürz bereitet und mit gebähter Semmel servirt. Nach Belieben kann Citronengeschmack gegeben werden.

Milchnersuppe. Man siedet eine Karpfenmilch, von der man Galle und den dicken bitteren Darm vorsichtig weggelöst hat, in gesalzenem, mit Limone gesäuertem Wasser und gibt Zwiebel, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Thymian dazu. Dann dünstet man grüne Petersilie mit Rindschmalz ab, gibt Mehl daran und macht eine lichte Einbrenn, die man mit der Fischbrühe vergiesst. Gut verkocht treibt man die Suppe durch ein Sieb, legirt sie mit einem Eidotter und gibt sie zu gerösteten Semmeln oder Fisch oder Krebspfanzel dazu.

Als Purée. Man dünstet Wurzeln auf Butter, staubt sie; gibt Reste von gebratenen oder gebackenen, zerzupften Fischen dazu, lässt mit einer dünnen Erbsenbrühe aufsieden und dann langsam verkochen. Die fertige Suppe wird durch ein Sieb passirt und mit gerösteter Semmel servirt.

Rogensuppe. Man siedet einen Karpfenrogen in mit Limone gesäuertem Wasser, nimmt ihn heraus und gibt zu dieser Brühe so viel Wasser, dass es $\frac{1}{2}$ Liter austrägt, dann eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel, etwas Thymian, ein Lorbeerblatt, ein paar Körner Pfeffer und Wurzelwerk, giesst, wenn es kocht, schön braun geröstete Einbrenn damit auf lässt sie eine Stunde sieden und seiht sie über geröstete Semmelschnitten und den in Stückchen getheilten Roggen. Etwas guter Milchrahm verbessert ihren Geschmack noch um Vieles.

Fleckerlsuppe.

Man bereitet Teig wie zu Suppennudeln, schneidet ihn in schmale Streifen und dann zu kleinen viereckigen Fleckerln, die man wie die Nudeln in Suppe einkocht.

Fleischpfanzel.

Gesottenes Rindfleisch, Kalbsbeuschel oder Kalbsbraten wird fein geschnitten und mit Fett, Zwiebel und Petersilie abgedünstet. Dann treibt man Butter oder Beinmark mit 2 Dottern ab, gibt das Fleisch und mit Milch befeuchtete, zerdrückte Semmeln, den Schnee von 2 Eiweiss und die abgeriebenen Brösel der Rinde dazu, füllt es in die mit Fett aus-

gestrichene, ausgebröselte Form, bäckt es und schneidet es gestürzt zu schiefen Vierecken.

Fleischwanneln.

Man löst Fleisch von gebratenem, zahmem oder Wildgeflügel ab, fein geschnitten, dann mit Bratenfett abgedünstet, wird es mit etwas Suppe aufgekocht und durch ein grobes Sieb gestrichen. Erkalte mischt man nach Verhältniss Dotter oder ganze Eier und in Milch geweichte passirte Semmeln dazu, würzt es mit Pfeffer und bäckt die Masse in kleinen Formen.

Französische Suppe.

Petersilie, Sellerie, Rothgelbrüben zu feinen Nudeln, einen Kohlrabi, in kleine Würfel geschnitten, dünstet man mit Butter und Suppe — aus Fleischextract, Beinen und Suppengewürz — halbweich; dann kommt ein kleiner Kohlkopf, Champignons, gleichfalls fein nudelig geschnitten, und klein zertheilt, in Salzwasser überbrühter Karfiol hinzu, worauf man Alles zusammen weich dünstet, mit der Suppe vergiesst und dann mit einem gehäuften Esslöffel Reis nach 5 Minuten gut aufkocht.

Oder: Die verschiedensten Suppenwurzeln, Sellerie, Kohlrüben oder weisse Rüben, Zwiebeln schneidet man blattweise und lässt sie auf Butter aufdünsten, ohne dass sie braun werden. Dann giesst man eine Lösung von Fleischextract in Wasser darüber und lässt die Brühe so lange kochen, bis sich die Wurzeln durch ein Sieb streichen lassen. Man röstet entweder sehr wenig Reis oder Semmelschnittchen auf Butter und servirt die passirte und nochmals aufgekochte Suppe damit.

Für Fasttage. Man lässt Petersilie, Sellerie, gelbe Rüben, Porree 2 Stunden in einem dünnen Absud von Erbsen, entweder frischen oder trockenen, kochen. Dann macht man eine lichte Einbrenn (Mehlschwitze) von Butter, Mehl und grüner Petersilie, verkocht sie mit der Brühe und seigt sie durch. Inzwischen lässt man Reibgerstel auf Butter aufrösten und kocht es in der Suppe fertig.

Frittatensuppe.

Man bereitet dünne Frittaten, wie unter Mehlspeisen angegeben, von $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Eiern, halb so viel Mehl und

etwas Salz, dann werden sie zusammengerollt und zu Nudeln geschnitten. Sie sind sowohl in gewöhnliche als in braune und in alle Einmachsuppen beim Anrichten in den Suppentopf zu geben.

Gefüllt. Wie oben bereitete Frittaten werden nicht geschnitten, sondern man streicht eine Fülle, bestehend aus fein zusammengeschnittenen Bratenresten, etwas Butter, 1—2 Eiern, grüner Petersilie, Salz und 2 Löffel Rahm, hinein, dann werden sie zusammengerollt und im Rohr gebacken oder in eine Serviette gebunden in Salzwasser gesotten, in Stücke geschnitten gibt man sie zu brauner Suppe.

Für Fasttage bereitet man Krebsfülle von Krebsbutter, treibt diese mit 3 Eiern ab, gibt 3 Löffel voll mit Obers befeuchtete Brösel, Salz und Macisblüthe dazu, streicht es auf, streut das würfelig geschnittene Krebsfleisch darüber, rollt sie zusammen, siedet sie in Dunst und gibt sie zu Krebs- oder Fischsuppe.

Frittatenwürstchen.

Man füllt Frittaten mit abgedünstem Hirn, Haché oder vorstehender Krebsfülle, rollt sie nach der Länge zusammen und schneidet sie ab, damit recht kleine Würstchen werden, die man in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt. Man gibt sie in klare Rindsuppe oder in Einmach-, Spargel- oder Salatsuppe.

Froschsuppe.

Man gibt in heisse Butter fein geschnittene Petersilie, ein paar blätterig geschnittene Champignons und geputzte Froschkeulen; wenn sie abgedünstet sind, nimmt man sie heraus, staubt Mehl in das Fett, vergiesst es mit Erbsenbrühe und lässt das würfelig geschnittene Fleisch, etwas Macisblüthe und Pfeffer damit aufkochen.

Frühlingssuppe.

Englisch. Man kocht in kräftige, braune Suppe junge Gemüse und Wurzeln, jede Gattung für sich, weich, worauf man die Suppe über sehr kleine Faschklösschen anrichtet. Gelbe Rüben, olivenförmig, andere Wurzeln würfelig geschnitten, Karfiol, zu kleinen Röschen zertheilt, Spargelerbsen u. s. w. nimmt man nur so viel, dass beim Anrichten für jeden Teller einige Stückchen kommen.

Französisch. Trocken abgeriebener Reis wird in einer Lösung von Fleischextract und Wasser, in dem man Knochen und Suppengemüse gekocht hat, gesotten, abgeseiht und in die Suppenschüssel gegeben. Dann giesst man das Endivienpurée darüber — Endivienpurée. Gut gereinigte Endivienköpfe werden ausgelöst und die Herzen abgebrüht, mit kaltem Wasser übergossen, dann lässt man sie abtropfen, dünstet sie auf Speckscheiben weich, behält die schönsten und legt sie in die Suppenschüssel. Die übrigen schlägt man durch ein Sieb, dünstet sie leicht mit etwas Butter und Mehl und vergiesst sie mit der Brühe, in welcher der Reis gekocht wurde. Dieselbe wird siedend über den Reis und die Endivien gegossen.

Ganselsuppe.

Flügel, Hals, Herz und Magen einer Gans siedet man in Suppe aus Wasser, Fleischextract und Wurzeln weich; nimmt sie heraus, löst das Fleisch von den Beinen, schneidet es nudelig und lässt es in Butter oder Gänsefett mit grüner Petersilie und Champignons noch etwas dünsten, dann staubt man Mehl daran und vergiesst die Suppe mit der Brühe, worin das Fleisch gekocht wurde. Man kann kleine Knödel aus der Gansleber, Brösel oder Kaiserknödel, Frittaten oder nur geröstete Semmel dazugeben.

Geflügelreis.

Beim Dressiren der Hühner werden der Kopf, der Hals, die unteren Flügeltheile, Magen und Leber weggenommen und mit Wasser, etwas Salz, Suppengemüse gedünstet. Wer einen besonders kräftigen Geschmack liebt, kann zuletzt etwas Fleischextract beifügen. Dann röstet man trocken abgeriebenen Reis leicht mit etwas Butter und ein wenig fein geschabter Zwiebel auf, vergiesst ihn mit der Hühnerbrühe und dünstet ihn nicht zu weich fertig. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, dann gibt man zu dem Reis geriebenen Parmesankäse, füllt schichtenweise davon und mit dem klein geschnittenen Geflügel (wovon man den Kopf weglässt) hinein, drückt es fest und stellt die Form für einige Minuten in heisses Wasser. Man stürzt ihn auf eine Schüssel und gibt ihn zu klarer Bouillon.

Gemüsesuppe.

Einen Suppenteller voll mit verschiedenem Gemüse, wie es die Jahreszeit mit sich bringt, in nette Stückchen geschnitten, und etwa ein Drittel so viel in Würfel geschnittene Kartoffeln lässt man mit nicht mehr Wasser, als nach dem letzten Auswaschen darin blieb, auf Abschöpf fett, Schinkenschwarten oder sonstigen Fett- oder Saftresten hellbraun dünsten, dann vergiesst man das Gemüse mit Wasser, gibt so viel Fleisch-extract dazu, als erforderlich ist, was von der Mischung der Fettsorten abhängt, lässt die Brühe aufwallen und servirt sie mit gerösteten Brotschnitten.

Griesknödel.

10 Dekka Butter oder 8 Dekka Rindschmalz wird recht flaumig verrührt, dann werden nach und nach 3 ganze Eier und 2 Esslöffel voll kalte Milch dareingegeben, der Teig mit $\frac{3}{10}$ Liter Gries festgemacht, gesalzen abstehen lassen und eine Viertelstunde vor dem Anrichten in der Grösse einer Kinderfaust schön rund geformt, in kochende Suppe oder Wasser eingelegt.

Mit Speck. Man vermischt zwei in kleine Würfel geschnittene Semmeln mit $\frac{3}{10}$ Liter Gries, schneide dann $\frac{1}{8}$ Kilo Speck in Würfel, lässt sie über dem Feuer zergehen, gibt fein geschnittene Petersilie dazu und das Ganze über den Gries. Nachdem Alles gut vermischt, giesst man einen Schöpflöffel voll kochender Rindsuppe darüber, rührt es wohl ab und lässt es etwas stehen, damit der Gries anziehe. Zuletzt salzt man es gehörig, schlägt 3 ganze Eier daran und kocht Knödel in beliebiger Grösse in die Suppe ein.

Griesnockerl.

Zu einem Abtriebe von 6 Dekka Butter oder 5 Dekka Rindschmalz und 2 Eiern rührt man 2 Deciliter Gries und etwas Salz, lässt es $\frac{1}{4}$ Stunde stehen und kocht es wie die Mehl-nockerl in Suppe ein.

Griespfanzel.

Man rührt 2 Deciliter Gries in siedender Milch dünn ab, treibt dies ausgekühlt mit 5 Dekka Butter und 2 Dottern ab, gibt Salz und den Schnee der 2 Klar dazu, füllt es fingerdick

in ein Casserol, bäckt es, schneidet es in zierliche Stückchen und giesst die siedende Suppe darüber.

Griesstrudel.

$\frac{1}{2}$ Liter feines Mehl wird mit 1 Ei, 2 Dekka Butter, einer Prise Salz und so viel lauem Wasser als nöthig auf einem Brette so lange abgearbeitet, bis der Teig Blasen wirft. Dann formt man ein Laibchen daraus, das man eine Stunde zuge deckt rasten lässt. Darauf wird der Teig auf einem Tuch in der gewöhnlichen Weise ausgezogen. Zur Fülle röstet man $\frac{1}{2}$ Liter Gries mit 10 Dekka Rindschmalz und 4 Esslöffeln Semmelbrösel gelblich, überbrüht die Masse mit $\frac{1}{2}$ Liter siedendem Wasser mit Salz und lässt die Feuchtigkeit unter fortwährendem Rühren auf dem Herd verdunsten. Ist diese Fülle ausgekühlt, so streicht man sie auf den Strudelteig, rollt denselben zusammen und drückt Stücke in beliebiger Grösse mit dem Stiel eines Kochlöffels ab. Man muss darauf sehen, dass die Enden gut schliessen, sonst kocht sich die Fülle heraus. Man kocht sie in Salzwasser oder direct in die Suppe ein.

Oder: Man lässt grüne Petersilie mit würfelig geschnittenem Speck anlaufen, rührt ausgekühlt 2 Eier dazu, streicht es auf den ausgezogenen Teig und streut ein paar Hände von Gries darüber, den man vorher mit etwas Schmalz gelblich rösten kann, und beendet ihn wie den vorstehenden.

Griessuppe.

In beiläufig 2 Liter abgeseigte siedende Rindsuppe kocht man 2 Deciliter Weizengries ein, sprudelt ihn gut und lässt ihn langsam $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Angelaufene Griessuppe. Mit ungefähr 2 Löffel voll Rindschmalz oder 8 Löffel Butter und einer Petersilienwurzel röstet man $\frac{1}{4}$ Liter Gries gelblich, worauf man ihn mit Petersilienwasser oder Suppe $\frac{1}{4}$ Stunde siedet und ziemlich dick anrichtet und mit 1 Dotter legirt.

Grünkohlsuppe.

Für je eine Person wird 1 Esslöffel voll Hafergrütze (Knorr's) mit kochendem Wasser abgebrüht, dreimal mit kaltem Wasser abgegossen und in Salzwasser gekocht. Wenn

die Hafergrütze schleimig ist, streicht man sie durch ein Sieb, vermischt sie mit nudelig geschnittenem, gedünstetem Grünkohl und lässt sie mit auf Butter gerösteten Kartoffelwürfeln und Scheiben von Frankfurterwürsteln aufkochen.

Grünkornsuppe.

Für 2 Liter Rindsuppe rührt man 4 gehäufte Esslöffel voll von Knorr's Grünkornmehl mit kalter Suppe ab, dann zur heissen und lässt es $\frac{1}{4}$ Stunde sieden und legirt sie mit 2 Dottern. Wenn man diese Suppe nur mit gesalzenem Wasser bereitet, so gibt man ein Stückchen Butter oder auch ein paar Löffel milden sauren Rahm vor den Dottern dazu. Man richtet sie meist nur über geröstete Semmelscheiben an, kann aber auch Frittaten dazugeben.

Gulyassuppe.

In einem Topf wird wie zur Fleischsuppe Grünzeug, Zwiebel, Salz, Kümmel aufgestellt. Das Fleisch wird kleinwürfelig geschnitten, eingesalzen; dann stellt man ein Casserol mit Fett und recht viel gehackte Zwiebel auf, lässt sie halbgelb rösten, dann gibt man einen Messerspitz Paprika, dann gleich das Fleisch hinein, welches man, bis es braun wird, langsam dünsten lässt. Nach und nach sieht man von dem Grünzeugwasser darauf; bis das Fleisch beinahe weich wird, gibt man kleinwürfelige Kartoffeln dazu.

Harlequinsuppe.

Aus faschirtem Kalbfleisch, erweichter Semmel, Eidotter und Semmelbröseln wird ein feiner Abtrieb gemacht, den man in 4 Theile scheidet; den einen färbt man mit Spinattropfen grün, den zweiten mit Cochenille roth, den dritten lässt man weiss. Aus der gefärbten Masse werden nussgrosse Knödelchen geformt, die man vor dem Anrichten in Salzwasser kocht. Aus dem vierten Theil macht man ebenfalls Knödelchen, die man mit Ei und Bröseln garnirt und hellbraun aus dem Schmalz bäckt. Ueber die Knödelchen wird Rindsuppe gegossen.

Hachékräpfchen.

Man wiegt Reste von Braten, insbesondere Geflügel, fein zusammen, dünstet einige fein geschnittene Champignons in

etwas Butter oder Bratenfett mit grüner Petersilie ab, vermengt sie mit dem Fleische, gibt eine halbe in Milch erweichte Semmel, etwas Macisblüthe und 2 Eidotter dazu und verrührt Alles gut. Streut feine Brösel auf das Brett, gibt die Masse darauf, walzt sie 1 Centimeter dick aus, sticht kleine Kröpfchen aus und bäckt sie lichtbraun aus dem Schmalze.

Hasensuppe.

Ein alter Hase wird geöffnet, wobei man das Blut sorgfältig auffängt, abgehäutet, trocken abgerieben und in Stücke gehackt. Man lässt dieselben durch 8 Stunden (also an 2 Tagen) mit Wurzeln, Gewürz und Wasser mehr brühen als sieden, dann seiht man die Brühe ab, hackt das Fleisch und die Gemüse fein, treibt es durch ein Sieb, rührt das Blut, 1 Glas Rothwein, etwas Butter mit Mehl abgeknetet dazu, lässt es auf dem Feuer heiss werden und richtet es mit der Brühe nach einmaligem Aufsieden an.

Anderer Art. Das Hasenklein wird zerschnitten, auf Speck, Wurzeln und schwach gesäuertem Wasser braun gedünstet, mit etwas Mehl angestaubt und langsam mit so viel Wasser verkocht, als man zur Suppe braucht; dann legt man Semmel- oder Speckknödel ein, die man früher in Salzwasser abkochte.

Hirnconsommé.

Man dünstet Kalbshirn mit Butter und Petersilie ab, staubt etwas Mehl daran, vergiesst es mit $\frac{3}{10}$ Liter Suppe und lässt es aufgekocht auskühlen. Gesalzen und gepfeffert, sprudelt man es mit 3 Eiern ab, siedet es, in einen Model gefüllt, in Dunst und gibt es nebst Semmelschnitten in braune oder Kräutersuppe.

Hirnknödel.

Man macht einen Abtrieb wie für Brösel- oder Kaiserknödel und gibt ein fein gehacktes, mit grüner Petersilie in Butter abgedünstetes Rinds- oder Kalbshirn dazu, formt kleine Knödel und gibt sie in Rind- oder Einmachsuppe.

Hirnschnitten.

Man schneidet von feinen Weckerln kleine runde Schnitten ab, gibt auf jede ein hochgehäuftes Häufchen von mit Petersilie abgedünstetem, mit Dottern legirtem Kalbshirn und legt die

Schnitten vorsichtig in heisses Schmalz, bäckt sie ohne Umwenden so lange, bis die Semmeln goldbraun sind, hebt sie dann mit dem flachen Löffel vorsichtig mit dem Hirn gegen oben in den Suppentopf und übergiesst sie mit der siedenden Suppe.

Hirnsuppe.

Man lässt ein paar Kochlöffel voll Mehl in Fett anlaufen, gibt Petersilie und ein blanchirtes Kalbshirn (blanchiren, siehe Rindshirn) dazu, dünstet es ab, vergiesst es mit Suppe und richtet sie gut verkocht an, oder man sprudelt sie mit einem Dotter ab. Man gibt geröstete Semmelwürfel oder eingebröselte gebackene kleine Semmelschnitten dazu.

Oder: Man schneidet das blanchirte Hirn zu Stücken, dreht diese in Ei und Brösel, bäckt sie sowie einige Semmelschnitten in Schmalz, stösst Beides, kocht es mit dünner Einmachsuppe auf und seiht sie.

Hirnwanneln.

Man erweicht ungefähr 14 Dekka abgeriebene Semmeln in Milch, drückt sie aus, schneidet sie fein und verrührt sie mit einem Abtriebe von 5 Dekka Butter und 3 Dottern, dann gibt man Salz, den Schnee der 3 Klar und passirtes, mit Butter und Petersilie abgedünstetes Hirn dazu. Füllt es in die Vertiefungen eines Dalkenbleches, bäckt es und gibt klare Suppe dazu.

Holländersuppe.

2 Liter Wasser mit Petersilienwurzel, 8 Dekka gekochte passirte Sellerie, 15 Dekka würfelig geschnittene Sardellen, etwas Knoblauch verkocht man mit lichter Einbrenn, lässt sie mit 3 Löffel saurem Rahm und Ingwer oder weissem Pfeffer aufsieden, entfernt die Wurzel und richtet die Suppe über geröstete Brotwürfel an.

Hühnersuppe.

Man kocht mit Rindsuppe ein altes zerschnittenes Huhn (mit Ausnahme des Kopfes, welcher trübe macht) im Fleischtopfe mit und stellt das Fleisch mit kaltem Wasser zum Kochen. Um die ganze Kraft zusammenzuhalten, lässt man es in gut verdecktem Geschirre, am besten im Papinischen Topf, auf mässiger Hitze 3—4 Stunden sieden.

Für Kranke, welche keine kräftige Suppe geniessen dürfen, kocht man das Huhn nur mit Wasser ohne Wurzeln.

Andere Art. Man kauft ein älteres Huhn, schneidet Brust und Schenkel ab, gibt sie nebst etwas Butter und Fleischextract, bedeckt mit Wasser, in ein Casserol und lässt sie so lange dünsten, bis das Wasser beinahe eingegangen ist, worauf man sie offen bratet, damit sie Farbe bekommen. Die restirenden Theile zerschneidet man in kleine Stücke, die man mit Suppengrünem und Gewürzen im Papinischen Topf vollkommen weich siedet. Dann stösst man sie sammt den Knochen und dünstet sie mit Fleischextract ab, staubt etwas Mehl daran, vergiesst es mit der Brühe, lässt es gut verkochen, passirt es und kocht es nochmals gut auf. Das Brust- und Schenkelfleisch schneidet man in Stücke, gibt es in den Suppentopf und giesst die mit Ei legirte Suppe darüber.

à la princesse. Man bereitet Geflügelpurée in derselben Weise, wie bei der vorhergehenden Suppe angegeben wurde, nur verwendet man auch die Schenkel dazu. Dann gibt man 6 Dekka geschälte, geriebene, süsse Mandeln zu etwas Obers und verrührt sie oder stösst sie zu einem gleichmässigen Teige. Streicht die Mandelmilch durch ein Sehtuch, vermischt sie mit dem passirten Geflügelpurée, giesst die nöthige Brühe zu und richtet die Suppe über das schön geschnittene, in eben derselben Weise wie bei der vorhergehenden Suppe bereitete Brustfleisch an.

Auch kann man Spargelköpfchen oder feine grüne Erbsen der Suppe beigegeben.

Jacobins.

(Von französischen Köchen mitunter auch Royals genannt.)

6 ganze Eier und 2 Eidotter werden in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, in welchem so viel Fleischextract gelöst wurde, dass es eine wohlschmeckende Brühe gibt, mit etwas Salz und weissem Pfeffer abgesprudelt, dann durch ein Sieb in eine mit Butter reichlich ausgestrichene Form gegossen und im Wasserbade zum Steifwerden gebracht. Das geschieht am besten in einem mässig heissen Bratrohr bei gleicher Temperatur. Die Masse wird dann auf ein Brett gestürzt und aus ihr gleiche Formen ausgestochen, die man behutsam auf die Suppenteller legt und dann mit der heissen Suppe übergiesst.

Jägersuppe.

Man hacke von einem Kapaun, wälschen Huhn oder Rebhühnern das Fleisch mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie fein und lasse es in Butter oder gutem Abschöpf fett etwas anlaufen. Nun nehme man schwarzes Brot und weisse Semmel, schneide Beides in dünne Schnittchen und röste sie schön in Schmalz, dann lege man auf eine Schüssel eine Lage Brot, gebe von dem Gehäcke darauf, dann eine Lage Semmeln und so fort bis zu Ende und giesse sie dann mit guter Rindsuppe auf. Oben gebe man kleine Vögel und geröstete Brotkrumen und lasse sie gut aufsieden.

Einfache. Man siedet Schweinskopf, Füsse und ein Halsstück in gesalzenem Wasser mit Zwiebelscheiben, Thymian und 1 Lorbeerblatt und Essig. Wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus, entfernt die Beine, schneidet es zu länglichen Bröckchen, seiht die Brühe, lässt etwas sauren Rahm, mit Mehl abgesprudelt, und das Fleisch nochmals gut darinnen verkochen und richtet die Suppe mit gerösteten Semmelwürfeln an

Jussuppe.

Man belegt den Boden eines Casserols mit Speck und einer in Streifen geschnittenen Zwiebel, gibt $\frac{1}{2}$ Kilo in Stücke geschnittenes Rindfleisch, auch einige Kalbsbeine, Sellerie und Petersilienwurzeln, gelbe und weisse Rüben, etwas braunen und weissen Kohl, Alles in Stücke geschnitten, und eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel dazu und lässt es gut zugedeckt schwarzbraun dünsten. Nun giesst man gute Fleischbrühe darauf, seiht sie, wenn sie gut aufgesotten, durch ein Haarsieb und hebt sie zu beliebigem Gebrauche auf. Diese Suppe wird, mit weisser Fleischbrühe gemischt, zu Eingemachtem verwendet oder auch einige Schöpflöffel voll davon in diese selbst gegeben, wodurch ihr Geschmack und Ansehen um Vieles verbessert wird.

Kaisergerstel.

$\frac{3}{10}$ Liter kalte kräftige Suppe sprudelt man mit 6 Eiern und 1 Löffel Butter ab, gibt etwas Macisblüthe dazu, schüttet es in einen Model, siedet es in Dunst und stürzt es. Man zerstückt es dann wie kleine Nockerl und gibt es nebst Semmelschnitten in braune oder Kräutersuppe.

Kaiserknödel.

Eigross Butter treibt man flaumig ab, mischt etwas fein gehackte grüne Petersilie, 2 Eier und 2 abgerindelte, in Milch erweichte, passirte Semmeln und etwas Salz dazu. Gibt so viele Brösel daran, dass man kleine Knödel formen kann, die man gewöhnlich in Einmach- oder Ragoutsuppen einkocht.

Kalbsbröschensuppe.

(Vorzüglich für Kranke.)

Gut gereinigte Kalbsmilch (Bries oder Bröschchen) setzt man mit kaltem Wasser an das Feuer und lässt sie heiss werden, ohne dass sie kochen darf. Das Wasser giesst man ab, bewahrt es aber auf und wiederholt den Vorgang, worauf die Kalbsmilch kalt wird. Dann wird die Haut weggeschnitten und in die Brühe gegeben. Die würfelig geschnittenen Bröschchen lässt man auf Butter, einem Löffel Mehl, etwas Petersilie gelb rösten. Nunmehr wird die früher gewonnene Brühe mit etwas Fleischextract und Wasser abgekocht und, nachdem sie durchgesehen wurde, über die Kalbsmilch gegossen. Knödelchen von geriebenem Parmesankäse oder Semmel-schnitten machen die Suppe ausgiebiger, auch kann für Gesunde etwas Gewürz beigefügt werden.

Kaldaunensuppe.

Die Kuttelflecken, auch Kaldaunen genannt, werden gewaschen, in Salzwasser gekocht und in längliche Streifen geschnitten. Eine kleine Zwiebel wird fein geschnitten und auf Butter gelblich aufgeschäumt, dann gibt man die Kuttelflecken, 2 Liter Wurzelbrühe und etwas Fleischextract daran und brennt sie mit fetter, lichter Mehlschwitze ein. Die fertige Suppe wird nach Geschmack mit Citronensaft, Pfeffer oder Ingwer gewürzt. Man servirt dazu geröstete Semmel- oder Brotschnitten.

Einfach. 1 Kilo Kuttelflecken werden sorgfältig gereinigt und in so viel Salzwasser gekocht, wie man zur Suppe für 6 Personen braucht. Sind die Flecken weich, so schneidet man sie fein nudelartig, fügt nach Belieben dem Sud noch Pfeffer oder Salz bei, giesst ihn über die Kuttelflecken und servirt dazu geröstete, mit etwas Knoblauch abgeriebene Brotschnitten.

Karfiolsuppe.

Die zertheilten Rosen werden mit Suppe oder Petersilienwasser gekocht, dann gibt man sie in lichte, mit Petersilie und Champignons bereitete Buttersauce, man vergiesst sie mit dem Sude und gibt sie mit gebackenen Semmel- oder Bröselknödeln zu Tische.

Kerbelkrautsuppe.

Man dämpft eine Hand voll gewaschenes, gehacktes Kerbelkraut durch einige Minuten in Butter, verrührt einen starken Esslöffel Mehl damit und lässt diese Einbrenn langsam mit so viel Wasser aufkochen, als man zur Suppe für 6 Personen braucht; zuletzt salzt man dieselbe, lässt sie noch mit etwas Fleischextract aufwallen, gibt für jede Person ein verlorenes Ei auf den Suppenteller oder giesst die ganze Suppe mit 2 Eidottern ab und servirt geröstetes Weissbrot dazu.

Kohlsuppe.

Man dünstet grob geschnittenen Kohl mit Bratenfett schön braun und weich, staubt dann so viel Mehl darauf, als man zu einer Einmachsuppe bedarf, lässt es anlaufen und vergiesst es mit Suppe. Gut verkocht, sprudelt man sie tüchtig und gibt blätterig geschnittene Selchwürstchen und Brotschnitteln hinein.

Kraftsuppe.

Der Boden eines Casserols wird mit Abschöpf fett, Abfällen von rohem Rindfleisch, Bratenresten, Rindsleber und Suppengemüse ausgelegt. Man lässt es dünsten, bis sich ein hellbrauner Saft zeigt, dann lässt man eine Lösung von Fleischextract in Wasser damit langsam zugedeckt verkochen, schäumt es ab, rückt es an den Herdrand und klärt es durch Aufgiessen von etwas kaltem Wasser. Diese Brühe wird zweimal in kurzen Zwischenräumen durch ein feines Sieb gegossen und mit gebackenen Hühnerlebern und Sternchen aus gelben Rüben oder etwas gedünsteten grünen Erbsen servirt.

Mit Hühnerjungem. Man dünstet das klein geschnittene Junge von Poulard, Kapaun oder Indian mit, doch hält man die Suppe etwas lichter; seht die Brühe, gibt nur das Hühnerfleisch und separat gedünstete Champignons und Karfiolröschen hinein und kocht etwas feine Fadennudeln ein.

Krautsuppe, russisch.

Man setzt gutes, durchwachsenes Rindfleisch ans Feuer und kocht eine Bouillon daraus, währenddessen dünstet man $\frac{1}{4}$ Kilo Sauerkraut mit Gänsefett weich, gibt so viel von der Bouillon darauf, dass eine Suppe daraus wird. Diese bindet man, indem man etwas sauern Rahm mit etwas Mehl zu einem flüssigen Teig anrührt und mit der Suppe verkocht. Beim Anrichten gibt man das Rindfleisch klein geschnitten dazu.

Kräuterkröpfchen in die Suppe.

Kerbelkraut, Spinat, Petersilie, Schnittlauch und eine kleine Zwiebel werden, fein gewiegt, in Butter gedünstet, etwas geröstete Semmelbrösel dazugegeben, gesalzen, gepfeffert, zuletzt mit 2 Eidottern dicklich gemacht. Nun walkt man einen feinen Nudelteig recht dünn aus, lässt ihn ein klein wenig abtrocknen, sticht oder rädelt kleine runde Flecke in der Grösse eines kleinen Weinglases aus, bestreicht diese mit geklopftem Ei, belegt jedes mit einem Kaffeelöffel voll von obiger Masse. Nun werden die Fleckchen zur Hälfte umgebogen, so dass sie halbmondförmig sind, an den Enden gut zusammengedrückt, in siedende Fleischbrühe gelegt, $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht und dann angerichtet.

Kräutersuppe.

Wenn man Kräuter zur Suppe einkauft, so ist es nothwendig, dass man dieselben kennt oder bei einer verlässlichen Händlerin ersteht, da mitunter ein schädliches Gewächs daruntergerathen kann. Am besten eignen sich: Bertram, Gundelreben, Erdbeerblätter, Kresse, Kerbelkraut, Sauerampfer, Petersilie, Schnittlauch, Spitzwegerich, Löwenzahn, Ruckerl. Sie werden trocken abgeklaut, dann schnell ausgewaschen, gehackt, auf Butter abgedünstet, gestaubt und mit einer Lösung von Fleischextract in Wasser verkocht. An Fasttagen gibt man statt des Fleischextractes etwas sauren Rahm hinein. Ein Eidotter kann in jedem Falle vor dem Anrichten hineingesprudelt werden. In Fett geröstete Semmelwürfel oder aus Brandteig gebackene Erbsen sind passende Beigaben. Für feine Diners an Fasttagen servirt man zur Suppe gebackene Karpfenmilch oder Hechtenleber.

Krebsknödel.

Eine Hand voll ausgelöstes Krebsfleisch und ebensoviel in warme Krebsbutter getauchte Semmelschmolle hackt man fein, gibt es zu einem Abtriebe von süsser Butter und 3 Dottern, dann Salz und Macisblüthe und formt kleine Knödel, die man in Schmalz bäckt und in dünner gelblicher Einmachsuppe (mit Erbsenbrühe bereitet) aufkocht.

Krebsmeridon.

8 Dekka Krebsbutter werden mit 2 Eiern kurz abgetrieben, damit sie die Farbe nicht verlieren. Dann gibt man in Milch erweichte Semmelschmolle, fein zerdrückt, klein geschnittene Krebsscheeren und Schweife, Petersilie und Salz dazu, füllt es in die mit Krebsbutter ausgestrichene Form und siedet es in Dunst. Man gibt klare Rind-, Fisch- oder Einmachsuppe dazu. Nach dem Stürzen kann man den Meridon mit Karfiolröschen, Krebschweifchen und Morcheln garniren.

Krebssuppe.

Man siedet 15 Suppenkrebse, nachdem man sie rein ausgewaschen hat, in Petersilienwasser mit Salz, löst die Scheeren und Schweife aus, stösst das Uebrige sammt den Schalen in einem Mörser und lässt es mit 10 Dekka Butter langsam eine Weile dünsten; hierauf drückt man es durch ein Sieb, wodurch die sogenannte Krebsbutter entsteht. Das Ausgedrückte lässt man mit 2 Löffel voll Mehl anlaufen, doch darf dasselbe nicht braun werden, vergiesst es mit der Brühe, giesst es durch ein Sieb über geröstete Semmelschnitten und gibt die ausgelösten Scheeren und Schweife darein.

Kümmelsuppe.

Siehe Einbrennsuppe.

Lammskopfsuppe.

Ein Lammskopf sammt Hals wird mit gelben Rüben, Petersilie, Zeller, Wurzeln und etwas Bertram weich gekocht, das Fleisch von den Knochen gelöst, in kleine Stückchen geschnitten, in den Suppentopf gegeben und die mit abgesprudelttem Rahm und Eidotter legirte, heisse Suppe darüber-

gegossen. Das Lammshirn wird auf kleine, geröstete Brotschnittchen geschmiert und zur Suppe servirt.

Leberconsommé.

Kalbs- oder Geflügelleber wird ausgestreift, fein geschnitten, mit Zwiebel und Petersilie in Butter überdünstet, mit 3 Deciliter Suppe aufgesotten und passirt. Erkaltet mit 4 Dottern abgesprudelt, mässig gesalzen und in Dunst gesotten, wird es schiftelig geschnitten und in braune Suppe gegeben.

Leberknödel.

Man streift 20 Dekka Kalbsleber aus und passirt sie, lässt Zwiebel und Petersilie mit Fett anlaufen, treibt es mit 1 Ei ab und gibt die Leber, Salz, etwas Knoblauch, Majoran, Neugewürz, in Milch erweichte Semmel und Brösel zum Abtriebe formirt nussgrosse Knödel und kocht sie 10 Minuten in Suppe. Von eben demselben Teig legt man mit dem Löffel kleine Nocken in die Suppe ein und kocht sie eben so lange, das sind Lebernocken.

Leberpfanzel.

Zu einem Abtriebe von Butter oder zerlassenem, geseihtem Beinmark und 2 Eiern mischt man 20 Dekka ausgestreifte, passirte Rinds- oder Kalbsleber, Majoran, Salz, zerdrückten Knoblauch und in Milch erweichte Semmel und Brösel, füllt es in einen ausgebröselten, glatten Model und siedet es in Dunst oder bäckt es. Dann wird es zu verschobenen Vierecken geschnitten oder rund ausgestochen zur Suppe gegeben. Als sehr feine Suppeneinlage macht man es von Gansfett und Gansleber und kann auch als Würze eine kleine, ungeschält gekochte, dann fein geschnittene Trüffeln dazugeben.

Leberpuréesuppe.

20 Dekka Kalbsleber häutelt man ab, schneidet sie zu Stücken und röstet sie mit Schweinschmalz. Man stösst sie, lässt indessen etwas Zwiebel in Fett gelb werden, gibt die Leber dazu, staubt sie ein wenig und kocht es, wenn das Mehl gebräunt ist, mit Suppe auf. Man passirt die Suppe, legirt sie beim Anrichten mit 1 Dotter und würzt sie mit Macisblüthe.

Leberreis.

Man bereitet die Masse wie zu Leberknödeln, nimmt jedoch um 1 Ei mehr, damit sie etwas fester wird, dann drückt man sie durch ein Reibeisen mit einem Kochlöffel in die siedende Suppe, indem man es unten nach jedesmaligem Einkochen mit einem Messer abstreift.

Linsensuppe.

$\frac{1}{4}$ Liter grosse Linsen kocht man weich und gibt sie passirt mit ihrer Brühe in gelbe Einbrenn von Bratenfett oder Schweinschmalz mit angelaufener Zwiebel, verdünnt sie mit Suppe oder Wasser und gibt etwas Essig und Pfeffer dazu. Auch kann man einen Theil Linsen unpassirt in die Suppe geben, in diesem Falle nimmt man etwas mehr, als wenn man sie alle passirt. Man richtet die Suppe gerne über Stückchen von Brat- oder Frankfurterwürstchen an.

Von Knorr's Linsenmehl bereitet man die Suppe wie die von Erbsenmehl und gibt Essig dazu.

Lungenstrudel.

Aus ungefähr $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, 1 Ei und einem kleinen Stückchen Butter macht man weichen Nudelteig. Nachdem er recht gut abgeknetet ist, wird er mit einem erwärmten Geschirr bedeckt. Nun wird ein Stück Kalbsbeuschel weich gekocht und abgekühlt mit dem Wiegemesser fein geschnitten. In einem Casserol wird etwas Butter oder Mark heiss gemacht, fein geschnittene Zwiebel, Petersilie, Bröseln darein geröstet, das Gehäcke Pfeffer und Majoran dazugegeben und noch ein wenig über dem Feuer gelassen. Nachdem es gänzlich abgekühlt ist, mit 1 Ei verrührt, dann breitet man ein Tuch über eine Tafel, bestaubt es mit Mehl und zieht den Teig darüber aus, streut dies Gehäck recht gleich darauf, doch so, dass ein ungefähr 20 Centimeter langer Streifen auf einer Seite leer bleibt, welcher mit einem Ei bestrichen wird. Nun rollt man den Teig so auf, dass der mit dem Ei bestrichene Theil zuletzt bleibt, welches am besten bewerkstelligt wird, wenn man das Tuch bei zwei Enden nimmt und recht gleich in die Höhe bringt. Man nimmt einen Kochlöffelstiel und drückt handbreite Stücke davon ab, welche dann mit einem Messer

abgeschnitten und, um das Aufgehen zu verhüten, an beiden Enden mit den Fingern etwas zusammengedrückt und in guter Fleischbrühe gesotten werden. Sobald dieselben genug gekocht sind, müssen sie gleich zur Tafel kommen, weil sie sonst zu weich werden und an schönem Ansehen viel verlieren.

Maccaronisuppe.

Man macht eine lichte Buttereinmach, vergießt sie sehr dünn mit Wurzelbrühe und Fleischextract, gibt in gesalzenem Wasser gekochte Maccaroni und einen Dotter oder etwas Safran hinein und servirt geriebenen Parmesankäse dazu.

Mailänder Suppe.

12 Deka geriebener Parmesankäse und fett geröstete Semmelschnitten werden schichtenweise in die Suppenschüssel gegeben. Dann macht man aus Mehl, Butter und einer fein gehackten Zwiebel eine lichte Einbrenn, vergießt dieselbe langsam mit 2 Liter siedendem Wasser und etwas Fleischextract, salzt nach Geschmack, lässt die Mischung aufkochen und giesst sie in die Suppenschüssel. Man kann auch geschnittene Selchwurstel hineingeben oder an Fasttagen das Fleischextract weglassen und dafür Suppengemüse mit dem Wasser verkochen.

Nach der Küche des Hotel »Kronprinzessin Stephanie« in Abbazia. Fleischbrühe oder eine aus Knochen und Liebig's Fleischextract bereitete Suppe wird in Tellern servirt. Auf einer Schüssel reicht man dazu folgende Beigabe: Maccaroni werden in Salzwasser gekocht, in Stückchen zerschnitten und mit einer Mischung von saurem Rahm, Eidottern und Parmesankäse leicht verrührt. Eine Tortenform wird mit Butter reich ausgestrichen und mit Mehl ausgestreut; man bäckt die Maccaroni darin sehr rasch in einer heißen Röhre und stürzt sie aus, damit die glatte Seite nach oben komme. Geriebener Parmesan wird nebenbei servirt.

Markwanneln.

Man bereitet einen Buttermig von 15 Deka Butter, 15 Deka Mehl, 1 Ei, etwas Salz und so viel kaltem Wasser als nöthig, schlägt ihn dreimal zusammen und lässt ihn zweimal rasten, wälkt ihn dünn aus und füttert damit kleine Blechformen.

Inzwischen treibt man 12 Dekka abgebrannte, sehr fein gestossene Mandeln, mit 6 Dekka Butter und 3 Dottern ab, gibt eine halbe in Milch erweichte, passirte Semmelschmolle und 12 bis 15 Dekka in Würfel geschnittenes Rückenmark und allenfalls etwas Brösel dazu, füllt die Formen damit, bestreut sie mit gehackter grüner Petersilie und bäckt sie vorsichtig schön dunkel goldgelb. Man servirt sie auf einer Platte zu Bouillon.

Maurachensuppe.

Gut gereinigte Maurachen oder Moreheln, wie unter Schwämme angegeben, schneidet man grob zusammen, salzt und dünstet sie mit Butter, Petersilie und Pfeffer, staubt sie und vergiesst sie mit Erbsen- oder Wurzelbrühe. Man richtet sie über geröstete Semmelwürfel an und kann sie mit einem Dotter legiren oder mit etwas Rahm säuern.

Falsche. Ein weich gesottenes Kalbsbeuschel (Lunge) wird von Schlund, der Haut und der Milz gereinigt und mit etwas Petersilie und einer in Milch geweichten und ausgedrückten Semmel klein geschnitten. Eine Hand voll Semmelbrösel wird mit einem Stückchen Butter gelb geröstet und mit dem Geschnittenen etwas Salz und Gewürz nach Geschmack aufgedünstet, dann schlägt man auf der Herdplatte 1 ganzes Ei und 3 Dotter hinein, rührt es rasch um, nimmt es vom Feuer und rührt es kalt. Ein mürber Teig wird messerrückendick ausgewalkt, in Vierecke von etwa 3 Centimeter Grösse geschnitten, über einen Kochlöffelstiel zu Röhrchen geformt und mit Eiklar zusammengeklebt. Dann formt man darüber aus dem Beuschel Hütchen, wie sie die Maurachen haben, taucht die falschen Schwämme in abgeschlagene Eier, dann in Semmelbrösel und bäckt sie vorsichtig aus dem Schmalz. Sie werden zu brauner Suppe auf einer Platte servirt. Diese etwas mühsam zu bereitende Suppeneinlage kann dadurch vereinfacht werden, dass man entweder Häufchen von der Fleischmasse im mürben Teige wie Tascherln ausbäckt, oder dass man den mürben Teig weglässt und kleine Kugeln in Ei und Bröseln ausbäckt.

Milchsuppe.

1 Liter frische Milch siedet man mit einem Stück Vanille und ein paar Stückchen Semmel, seiht sie, sprudelt 3 Dotter

mit kalter Milch, Zucker und etwas Salz, dann mit dem Gekochten und gibt gebähte Semmeln dazu.

Oder: Man kocht mit kalter Milch abgesprudelten Gries oder Sago in 1 Liter siedende Milch ein, salzt es und sprudelt es beim Anrichten mit 1 Dotter und etwas Butter ab.

Von Knorr's Reis- oder Maismehl rührt man 2 Esslöffel voll mit kalter Milch dünnflüssig ab, sprudelt 1 Liter siedende Milch, Vanille oder Zimmt dazu, kocht es $\frac{1}{4}$ Stunde, legirt es mit 1 Dotter und Zucker und gibt gebähte Semmelschnitten dazu.

Von saurer Milch, siehe Rahmsuppe.

Milzschnitten.

Eine Kalbsmilz wird geschabt, wenn häutige Theile darin sind, passirt, gesalzen, auf Bratenfett mit etwas Zwiebel und Petersilie gedünstet, mit einer fein zerdrückten Sardelle vermischt und heiss aufgestrichen. Man kann als Unterlage entweder in Schmalz ausgebackene Milchlaibchen oder Schnitten eines Milchbrottes verwenden; am besten aber ist es, wenn man sich beim Bäcker ganz kleine Laibchen aus ungesüstem Briocheteig anfertigen lässt, dieselben in der Mitte auseinanderschneidet, mit der heissen Fasche bestreicht, aber nicht aufeinander, sondern nebeneinander legt, und heisse Bouillon darüber schüttet.

Oder: Zu einem Abtriebe von Butter und 2 Dottern gibt man eine Hand voll Semmelbrösel und eine abgeriebene, mit Milch erweichte und zerdrückte Semmel, dann eine ausgestreifte, mit Butter, angelaufener Petersilie und Zwiebel gemischtes Kalbsmilz, Salz und etwas Majoran und Pfeffer und etwas Semmel, kleinwürfelig geschnitten, um den Speck vorzustellen. Man formirt davon auf dem mit Mehl bestreuten Brette eine Wurst, wickelt sie nun in eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet diese fest und kocht die Wurst in Salzwasser. Ausgelöst wird sie zu Scheiben geschnitten, nebst etwas gedünstetem Reis in braune Suppe gegeben.

Milzwurst.

Man nimmt eine Schweinsmilz und streicht folgenden Abtrieb darauf: In Streifen geschnittenes fettes Kalbfleisch, fein gehackte Zwiebel, ebenso gehackte Petersilie, Kalbsbries,

in Streifen geschnitten, Kalbsleber und Schweinfleisch. Vertheilt Alles gleichmässig auf dem Netz, rollt es gut zusammen und füllt damit die gut untergriffene Milz. Die Milzwurst wird mit dem Rindfleisch Mittags gekocht, macht deshalb vorzügliche Fleischsuppe, sie selbst wird in Scheiben geschnitten zu Brotsuppe gegeben.

Minestra.

Recht fein nudelig geschnittener schöner Kohl wird in Salzwasser gekocht, ein rescher Reis gedünstet und zusammengemischt, eine gute Einmachsuppe gemacht, mit selber angerichtet und Käse daraufgegeben. Man kann auch fein gehackte Schwämme, grüne Erbsen oder dergleichen daruntergeben.

Mock-turtle-soup.

Siehe Schildkrötensuppe, falsche.

Nockerlsuppe.

Feine Butternockerln. Man treibt 5 Dekka Butter recht flaumig ab, rührt 3 Eidotter nach und nach hinein, gibt 4 Löffel voll feines Mehl dazu, salzt es, gibt zuletzt den Schnee von 3 Eiweiss, lässt es eine Weile gerührt stehen und kocht davon kleine Nockerln in siedende Fleischsuppe ein.

Einfache Art. Man bereitet Nockerln mit Abschöpfett statt Butter und gibt ein paar Löffel Milch dazu, wofür man 1—2 Eier weniger nehmen kann.

Erbsennockerln. Hiezu bereitet man Nockerlteig mit etwas Milch, wodurch er zäher wird, und füllt ihn in den durchlöcherten Erbsenlöffel. Man drückt den Teig mittelst eines zweiten Löffels in siedende Suppe ein, wobei man immer leicht auf das Erbsensieb schlägt, damit sie schön abfallen; ist der Teig zu weich, so werden die Nockerl zu flach, ist er zu hart, so bleiben sie fest. Man gibt im ersteren Falle etwas Mehl nach; ebenso bäckt man sie aus dem Schmalze.

Marknockerln. Werden wie die Butternockerl, nur an Stelle des Butters mit zerlassenem und wieder erkaltetem Beinmark bereitet.

Wiener Art. 7 Dekka Butter werden flaumig abgetrieben, schwach gesalzen, mit 4 Eidottern, $\frac{1}{3}$ Liter Mehl und, je

nachdem die Eier grösser oder kleiner sind, dem Schnee von 3—4 Eiklar verrührt. Man versucht dann ein längliches, an den Enden gespitztes Teigstückchen in die siedende Suppe einzulegen. Behält es die Form und dehnt es sich entsprechend aus, so hat der Teig die nöthige Consistenz; missrath es, so muss man entweder Mehl, um ihn fester, oder Eischnee hinzuthun, um ihn leichter zu machen. Sobald die eingekochten Nockerln in die Höhe schwimmen, sind sie fertig.

Nudelscheiben.

Nudel von 2 Dottern und dem nöthigen Mehle gemacht, sehr fein geschnitten, werden in Suppe dick gekocht und ausgekühlt. Dann mischt man sie zu einem Abtriebe von 4 Dekka Butter und 2 Eiern, unterlegt dieses in den kleinen Formen mit Haché und siedet es in Dunst.

Panadelsuppe.

Entrindete ältere Semmeln schneidet man blattweise und befeuchtet sie mit kalter Rindsuppe oder Wasser und etwas Fleischextract, lässt sie aufkochen, zersprudelt sie, treibt sie durch ein Sieb und legirt die Suppe mit 1 oder 2 Eiern.

Fränkische. Entrindete Semmeln vom Vortage werden gerieben und gesiebt, auf Butter geröstet und auf ein Sieb geschüttet. Wenn sie abgetropft sind, lässt man sie in einer Lösung von Fleischextract und Wasser kochen, sprudelt die Suppe mit Eidottern ab und giesst sie über in Salzwasser gesottene Karfiolröschen.

Paradeissuppe.

15 Dekka Reis werden in 7 Dekka heisse Butter angerührt und mit 2 Liter Wasser eine halbe Stunde langsam zugedeckt verkocht; dann lässt man so viel Paradeismarmelade darin aufdünsten, als man für Geschmack und Farbe gut findet. Diese Suppe kann entweder schwach gesüsst oder mit Parmesankäse servirt werden.

Pariser Suppe.

Als Ersatz für Rindsuppe kann folgender Aufguss dienen: 6 abgetriebene Semmeln werden blätterig geschnitten, mit 2 Liter Wasser, 15 Dekka Butter und etwas Salz aufgeköcht,

passirt, mit 4 Eidottern abgeschlagen und mit Liebig'schem Fleischextract gewürzt.

Petersiliensuppe.

Eine ganz lichte Einmach von Butter oder Rindschmalz und ein paar Löffel voll Mehl vergiesst man mit Petersilienwasser und lässt sie, gehörig gesalzen und mit Muscatblüthe gewürzt, gut versieden. Dann gibt man in gesalzenem Wasser gekochte oder aus dem Schmalz gebackene Erbsenockerl hinein.

Pilav.

(Pilav als Fastensuppe.) 32 Dekka mit einem Tucho gut abgeriebener Reis werden in 1 Liter bereits siedenden, gesalzenen Wassers dick eingekocht. Dann stellt man das Gefäss auf eine kühlere Herdstelle, gibt 6 Esslöffel siedendes Fett von verschiedenen Sorten zum Reis, verrührt ihn mit einer zweizinkigen Gabel und lässt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt stehen. Nun wird das Gericht auf einer Schüssel aufgehäuft, mit gedünsteten Schwämmen, Broccoli, Karfiolröschen verziert, worauf man es mit einer dünnen, lichten, mit Parmesankäse abgerührten Einbrennsuppe servirt.

Ragoutpfanzel in die Suppe.

Man treibt 2 Dekka Butter mit 2 Eiern ab, gibt fein geschnittenes, gebratenes Kalb-, Hühner- oder Fischfleisch, Petersilie, Limonenschalen, Salz, ein paar Löffel mit Milch befeuchtete Brösel, klein geschnittenes Krebsfleisch, gedünstete Erbsen, 1 Löffel sauren Rahm, etwas Mehl und trockene Brösel dazu, füllt es fingerhoch in den langen Model, siedet es in Dunst oder bäckt es.

Ragoutsuppe.

In frischer oder Krebsbutter dünstet man würfelig geschnittenes Kalbfleisch nebst Schwämmen, Erbsen, Spargelköpfehen, Broccoli, Krebsfleisch und dergleichen, würzt es mit Macisblüthe und Safran, gibt fein gehackte grüne Petersilie dazu, staubt es und vergiesst es mit einer Brühe aus Knochen und Haut des Kalbfleisches, in der man ein Stückchen Rindfleisch oder Leber mitgekocht hat, oder man verstärkt sie durch etwas Fleischextract.

Ebenso kann man sie aus Geflügeljungem anstatt Kalbfleisch bereiten.

Für Fasttage dünstet man Froschkeulen, Fisch- oder Schildkrötenfleisch mit den Gemüsen oder feinen Kräutern ab, würzt sie wie oben, staubt und vergiesst die Suppe mit Petersilienbrühe. Einkochen kann man ein wie die andere Art. Brösel-, Kaiser- oder Fischknödel, oder man richtet sie über Frittaten an. Auch legirt man die Suppe mit 1 oder 2 Eidottern und kann sie mit Limone säuern.

Ragoutwürstchen.

Zu ausgekühltem Ragout mischt man 1 Ei, befeuchtet Fleckchen von Oblaten mit Eiweiss, gibt 1 Esslöffel voll Ragout auf jedes und formirt kleine Würstchen, die man in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Rahmsuppe.

1 Seidel guten sauren Rahm und fast $\frac{1}{2}$ Seidel feines Mehl sprudelt man ab, verdünnt es etwas mit kaltem Wasser und kocht dies in 3 Seidel siedendem gesalzenen Wasser ein, wobei man es tüchtig sprudelt. Wird die Suppe beim Kochen zu dick, so verdünnt man sie mit heissem Wasser. Kurz vor dem Anrichten lässt man Kümmel damit aufkochen und richtet sie über gebackene Semmelwürfel oder Brotschnitten an.

Reibgerstel.

$\frac{3}{10}$ Liter Mehl gibt man auf das Brett, schlägt 1 Ei in die Mitte, salzt es etwas, gibt etwas Wasser zu und macht davon einen festen Teig, den man sehr gut abarbeiten und kneten muss und gibt so viel Mehl dazu, als er während dessen aufnimmt. Dann reibt man den Teig auf dem Reibeisen, streut das Gerstel auf dem Brette aus und lässt es abtrocknen, ehe man es in die siedende Rindsuppe einkocht.

Für Fasttage röstet man das Gerstel in Butter mit einer zerschnittenen Petersilienwurzel und gehackter grüner Petersilie dunkelgelb, worauf man es mit Erbsenbrühe vergiesst, kurz aufkochen lässt und zu Tische bringt.

Mit Leber. Man macht von Mehl und 2 Eiern und einem Stückchen roher, fein gewiegter Leber einen recht festen Teig, reibt ihn auf dem Reibeisen, lässt ihn trocknen, streut

ihn dann in die siedende Suppe und lässt ihn 10 Minuten kochen. — Nudeln in die Suppe kann man ebenso bereiten.

Mit Parmesan. 10 Dekka Butter werden gut abgetrieben, dann verrührt man allmählig 3 Eidotter, 12 Dekka Parmesankäse, den Schnee von 3 Eiklar und so viel Semmelbrösel, dass man die Masse wie Leberreis durch ein Reibeisen in braune Suppe treiben kann.

Reis, gefüllter.

Man dünstet Reis in Wasser mit Fleischextract, so dass er kernig bleibt, vermischt ihn mit geriebenem Parmesankäse und drückt ihn mit einem Silberlöffel in eine mit Butter stark ausgestrichene Form sowohl an den Boden wie an die Ränder. Die hiedurch entstandene Vertiefung wird mit gedünsteten Kohlsprossen, würfelig geschnittenen Bratenresten gefüllt, worauf man die Form mit dem Rest des Reifes deckt und in siedendes Wasser stellt. Das Gewicht lässt sich dann leicht stürzen.

Reis, Julienne.

Dieser mit getrocknetem Gemüse gemischte Reisgries von Knorr wird in kalter Suppe oder in Wasser etwas erweicht, worauf man ihn beiläufig 1 Stunde sieden lässt; an Fasttagen vergießt man lichte Buttereinmach mit dem Sude und gibt das weichgekochte Gemüse dazu; in Rindsuppe gekocht, bedarf er keiner Einmach.

Reis mit Kraut.

Wird wie Minestra bereitet, nur dass man statt Kohl Kraut nimmt und geschnittenes Schweinfleisch dazugibt, den Parmesan dagegen auslässt.

Reis, Mailänder.

Man lässt Zwiebel in Butter oder Beinmark anlaufen, nimmt sie wieder heraus, gibt den Reis und nach einer Weile gute Suppe dazu, lässt den Reis 10 Minuten dünsten, worauf man Leber und Herz von Geflügel, blättrig geschnitten, ein wenig Safran und nach und nach die nöthige Suppe und nach 5 Minuten geriebenen Käse dazugibt, es noch 5 Minuten stehen lässt, dann anrichtet.

Reismeridon.

Man dünstet 15 Dekka Reis mit Butter und Wasser oder Suppe nicht zu weich, rührt ihn ausgekühlt zu einem Abtrieb von 7 Dekka frischer oder Krebsbutter und 2—3 Dottern, dann den Schnee von 2 Klar dazu. Man drückt ihn gleichmässig, aber nicht fest, in eine mit Butter ausgestrichene Form, unterlegt ihn mit Fleisch- oder Fastenragout und siedet ihn $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst. Gestürzt gibt man ihn zu klarer oder zu Krebs-, Champignons- oder Petersiliensuppe.

Reissuppe.

Beiläufig 10—15 Dekka Reis kocht man in klare Rindsuppe für 6 Personen ein, nachdem man ihn gut geklaubt und abgewischt, aber nicht gewaschen hat, lässt ihn, je nachdem man die Suppe mehr weich oder resch liebt, 8—15 Minuten kochen und gibt ihn, mit oder ohne Ei legirt, zu Tisch.

Für Fasttage bereitet man eine lichte Einmach aus Butter oder Bratenfett und grüner Petersilie, vergiesst sie mit Petersilienbrühe und kocht den Reis wie in Rindssuppe ein.

Mit Paradeis. Man bricht reife, grosse Äpfel auseinander und dünstet sie mit einer geschälten Zwiebel. Wenn der Saft anfängt, dicklich zu werden, passirt man ihn durch ein Sieb und kocht ihn mit so vielen Händen voll Reis, als Personen bei Tische sind, und einem Stück Butter so lange, bis der Reis schön roth ist. Dann vergiesst man ihn mit einer Brühe von Wurzeln und Fischabfällen und lässt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde aufdünsten. Diese Suppe wird entweder mit Zucker oder mit Parmesankäse servirt.

Als Schleimsuppe. Man stösst den Reis, kocht ihn in Rindsuppe ein und treibt ihn durch ein Sieb, jedoch nicht bis auf den härteren Kern, da dieser die Suppe spiessig macht. Man gibt sie meist mit Ei legirt für Kranke, doch ist sie auch Gesunden sehr empfehlenswerth und kann man fein geschnittenes, gedünstetes Gemüse damit vermengen. Ebenso gibt man im Winter gerne conservirte grüne Erbsen mit Reisschleim zu Tisch.

Rindsuppe.

Die Stücke von den Hinterfüßen des Ochen sind die besten Stücke sowohl für Suppe wie gutes Rindfleisch. Wird das Hauptgewicht auf die Suppe gelegt, so stellt man das Fleisch mit kaltem Wasser zu, wünscht man auch gutes Fleisch zu geniessen, so gibt man nur die gewaschenen Knochen und ein Stückchen Leber in das kalte Wasser. Das Fleisch hingegen wäscht man rasch ab, klopft es gut, wobei man es beständig dreht, damit es nicht nach einer Seite hin zu flach geklopft werde, wodurch man keine schönen Schnitten schneiden kann, und gibt es erst in das kochende Wasser, bedeckt den Topf und lässt es einige Minuten stark sieden, dann zieht man den Topf zurück und lässt die Suppe nur langsam kochen (perlen). Für 6 Personen benöthigt man beiläufig 1 Kilogramm Fleisch und um einige Kreuzer Leber, das man in beiläufig 3 Liter Wasser kocht. Eine Stunde nach dem Zustellen des Fleisches gibt man 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Stückchen Sellerie, 1 Esslöffel Salz, etwas Porre oder 1 Stückchen Zwiebel in die Suppe. Es geschieht dies gewöhnlich erst, wenn der graue Fleischschaum, der kurz nach Beginn des Siedens in die Höhe steigt, sich wieder zu Boden gesetzt hat. Man darf ihn nicht abschöpfen, es ist nicht Schmutz, sondern es sind Bluttheilchen, welche aufschäumen, und man schwächt die Suppe, wenn man sie entfernt. Bei langsamem regelmässigen Kochen setzt sich der Schaum von selbst zu Boden und die Suppe wird vollkommen klar. Trübe Suppe kommt meist von zu frisch geschlachtetem Fleisch junger Thiere, welches sich lichter als das abgelegene Fleisch älterer Thiere ansieht. Zur Suppenbereitung eignet sich der Papinische Topf auf das Beste; sonst muss man sehen, dass die Suppe stets wohl zugedeckt kocht. Die Zeitdauer ist beiläufig 2—2½ Stunden bei der angegebenen Masse. Ist die Suppe gekocht, gibt man etwas kaltes Wasser zu und stellt den Topf beiseite, nimmt das überflüssige Fett ab und seih die Suppe langsam durch ein feines Weissblechsieb. Gewöhnlich gibt man sie in ein Casserol, um beliebige Suppenspeisen einzukochen. Etwas Suppe jedoch muss auf dem Fleische zurückbleiben, damit es nicht trocken wird. Man gibt zu dieser restirenden Suppe gewöhnlich etwas Wasser zu und hebt sie für den nächsten Tag zum Vergiessen von Gemüsen oder dergleichen auf.

Von vorderen Fleischstücken wird die Suppe wohl fetter, aber keineswegs kräftiger. Die Fettaugen, welche die Oberfläche der Suppe bedecken, verrathen scheinbar die Kraft derselben und geben oft Veranlassung zu Trugschlüssen über den Werth der Suppe. Aber der Kenner wird sich von ihnen nicht irreführen lassen. Er weiss, dass diese Fettaugen nichts sind als die in Flüssigkeit aufgelösten Fetttheile des Fleisches, in welchen weder Wohlgeschmack noch Kraft enthalten ist. Im Gegentheile müssen sich Magenleidende vor diesen verlockenden Fettaugen hüten, denn eine derartige Suppe ist ihnen schädlich. Aus diesem Grunde schöpft eine erfahrene Hausfrau sogar die Fettaugen ab, bevor die Suppe zur Tafel gegeben wird.

Braune Suppe. Um der Suppe ein kräftiges Aussehen und schöne Farbe zu geben, röstet man die zu Scheiben geschnittenen Suppenwurzeln, fein geschnittene Leber und Fleischstückchen mit etwas Schwein-, Braten- oder Abschöpf-fett schön dunkelbraun, giesst Suppe daran, dass sich die braunen Wurzeln lösen, und gibt Alles in den Fleischtopf, wo man es eine gute Stunde mitkochen lässt. Je mehr man Fleisch und Leber auf diese Weise mitdünstet, desto kräftiger wird die Suppe und man nennt sie gemeinhin Bouillon.

Oglio. Klein geschnittenes Rindfleisch, Leber, Milz, Knochen und Wurzeln, allenfalls auch Kalbfleisch, Geflügeljunges und dergleichen dünstet man mit reinem Fett gut ab und vergiesst es mit guter Rindsuppe, worauf man es in derselben noch gut auskocht. Diese Suppe muss stärker sein als die braune, Bouillon genannte Suppe und sich durch besonders schöne Farbe und Klarheit auszeichnen und wird meist ohne Einlage in Tassen bei Abendgesellschaften, Frühstück, Bällen oder dergleichen servirt. Um schnell Bouillon wie Oglio zu bereiten, bedarf man nur einer Beigabe von Maggi's Bouillon oder Liebig's Fleischextract zu klarer, guter Rindsuppe.

Risibisi.

Schinken, Speck, Petersilie und Zwiebel schneidet man recht fein, dass es wie Teig aussieht, lässt es gelb anlaufen, gibt $\frac{1}{2}$ Liter grüne Erbsen dazu, dünstet sie ab, worauf man 30 Dekka Reis und die nöthige Suppe eine Viertelstunde damit kocht.

Oder: Man dünstet die Erbsen mit Butter und Petersilie und kocht Reis in lichter Einmachsuppe wie obige Reissuppe und mischt die Erbsen dazu.

Risotto.

Man zerdrückt Beinmark (oder Butter) mit feingeschnittener Zwiebel, lässt es heiss werden, seiht das Fett, wenn die Zwiebel gelb geworden, schüttet ein Glas ausgesuchten Reis hinein, darauf ein eben solches Glas voll siedender Suppe — bereitet aus Beinern und Leber, oder Fleischextract in Wasser aufgeköcht — siedet es jäh ein, rührt noch ein zweites Glas Suppe nach und nach daran, bis der Reis weich ist, wozu er auf starker Hitze 20 bis 25 Minuten benöthigt, doch darf er nicht zugedeckt werden. In der halben Zeit gibt man zwei Löffel Parmesankäse und, falls es vorhanden ist, kleine Stückchen gebratenes Geflügel dazu.

Rohrhühnersuppe.

Man legt ein abgehäutetes Rohrhuhn einige Stunden in Wasser, zerschnitten dünstet man es dann mit Butter, Zwiebel, Wurzeln und Kohl, wenn die Wurzeln braun werden, kocht man es mit Wurzelbrühe weich. Mit der Brühe vergiesst man eine gelbe Buttereinbrenn, die man gut versotten mit dem Fleische und gebackenen kleinen Erdäpfelknödeln anrichtet.

Rothweinsuppe.

Man kocht 15 Deka Sago halb weich und seiht ihn ab; dann giesst man 1½ Liter Wasser und ½ Liter Rothwein darüber, zuckert nach Geschmack und lässt die Suppe so lange kochen, bis der Sago durchsichtig ist. Vor dem Anrichten kann man, um der Suppe eine schönere Farbe zu geben, einen Tropfen Alkermesssaft dazugeben.

Rumforder Suppe.

Man kocht ungefähr 2 Deciliter gerollte Gerste und etwas weniger getrocknete, über Nacht eingeweichte Erbsen 3 Stunden auf mässiger Hitze. Nach 2 Stunden gibt man rohe, würfelig geschnittene Erdäpfel, gelbe Rüben, Petersilie- und Selleriewurzel und überkochten Schweinskopf mit der Brühe dazu.

lässt es schnell weich kochen und gibt beim Anrichten geröstete Schwarzbrotwürfel hinein.

Russische Suppe.

Man siedet $\frac{1}{2}$ Kilogramm Rindfleisch, $\frac{1}{2}$ Henne, einen kleinen Krautkopf, $\frac{1}{2}$ Kohlkopf mit 2 Liter Wasser. Dünstet den andern halben Krautkopf, nudelartig geschnitten, mit Fett schön braun, staubt 1 Löffel Mehl darauf, vergießt es mit der Suppe, mischt Kohl und Kraut darunter sowie das zu kleinen Stücken geschnittene Rindfleisch, die zerlegte Henne, $\frac{1}{4}$ Kilo blättrig geschnittenen Schinken, Salz, Pfeffer und wenn es kurz eingekocht ist, 3 Löffel sauren Rahm.

Sago- oder Tapiokasuppe

(in 20—25 Minuten fertig).

Der Sago wird mit kaltem Wasser ans Feuer gestellt, langsam zum Sieden und einmaligem Aufwallen gebracht und dann abgegossen. Inzwischen verdünnt man Fleischextract in etwas warmem Wasser und giesst so viel kaltes dazu, als man zur Suppe braucht. In dieser Brühe lässt man den Sago nochmals aufkochen.

à la Barakine. Pariser Art. Man schneidet dünne lange Streifen aus Pöckelzunge, Kalbsbraten, Geflügelresten und Trüffeln; lässt 3 Liter Wasser mit Fleischextract einmal aufwallen, kocht darin unter fortwährendem Rühren durch 20 Minuten 10 Deka Tapioka, schäumt die Brühe ab, lässt sie etwas abkühlen, weil das Fleisch sonst hart wird, gibt dasselbe in die Suppenschüssel und giesst die geseigte Suppe darüber.

Sagosuppe mit Aalschnitten.

Man kocht in lichter, dünner Buttersauce in Wasser erweichte Tapioka-Julienne (Knorr's) beiläufig eine Stunde lang, vergießt die Suppe mit Erbsenbrühe, passirt sie, legirt sie mit einem Dotter und richtet sie über abgehütete, etwas ausgewässerte Scheiben von marinirtem Aal an und gibt gebähte Semmel zur Suppe.

Saint Germain-Suppe.

Man bereitet Brühe aus Knochen, Wasser, Suppengrün, Salz, Fleischextract, vergießt damit ein Purée aus groben,

frischen, grünen Erbsen oder der billigsten Conserve, gedünstet mit etwas Sauerampfer, Carotten und Sellerie und mit etwas Mehlschwitze (Einbrenn) aufgedünstet. Mit der Brühe verkocht, mit einem Eigelb verrührt, über gebackene Semmelschnitten gegossen gibt man sie zu Tische.

Sauerampfersuppe.

Für 2 Portionen stielt man eine Hand voll Blätter ab, wäscht sie, trocknet sie zwischen einem Tuche, dünstet sie auf Butter und gibt sie passirt in sehr wenig Einbrenn (Mehlschwitze) die man mit einer Lösung von Fleischextract in Wasser verkocht, hebt den Geschmack mit etwas Citronensaft, wirft ein Stück Butter in die heisse Suppe und servirt sie mit Semmelschnitten.

Schellfischsuppe.

Kopf und Gräten lässt man mit angelaufener Zwiebel in Fleischbrühe oder Wurzelbrühe mit Fleischextract gut kochen, seiht die Suppe, gibt Stückchen vom Fisch, grüne Petersilie, Pfeffer und Salz dazu. lässt es aufkochen und richtet die Suppe über gebähter Semmel an.

Schildkrötensuppe.

Man haut zwei Schildkröten die Köpfe und Füsse ab und gibt sie dann eine Stunde in lauwarmes Wasser, damit das Blut herausfliessen kann, sie werden dann so lange gekocht, bis sich die grüne Haut von ihren Schildern loslösen lässt, worauf sie rein geputzt in ein Casserol mit etwas zerlassener Butter, einer spanischen, blattweise geschnittenen Zwiebel, zwei gelben Rüben, einer Sellerie und einer Petersilienwurzel sammt ihren Schildern gelegt, zugedeckt und eine Stunde langsam gedünstet werden, dann giesst man $2\frac{2}{3}$ Liter Wasser dazu und kocht es so lange, bis sich die Schilde ablösen lassen, worauf man sie herausnimmt, auslöst und auf Stückchen wie Hühner zerschnitten wieder in der geseihten Suppe, zu der man nur noch ein Paar Lorbeerblätter, einige Körner Pfeffer und etwas Macisblüthe gibt, eine Viertelstunde kochen lässt, dann sie aus dem Suppentopfe herausnimmt und die Suppe darüberseht. Man kann noch Faschknödel oder gebackene Semmeln dazu geben.

Andere Art. Eine helle Einbrenn (Mehlschwitze) wird mit Erbsenbrühe aufgeköcht, schwach gesalzen und mit Citronensaft gewürzt. Dann schneidet man das in Blechbüchsen conservirte Schildkrötenfleisch würfelig hinein und lässt die Suppe damit sowie mit haselnussgrossen aus dem Schmalz gebackenen Semmelknödelchen einmal aufwallen.

Falsche. Kleine Fische und die Abfälle von grösseren sowie die Leber des Hechtes kocht man mit gewässertem Wein, Zwiebel und gemischtem Gewürz dicht ein, sieht dann die Brühe durch, schneidet die ansehnlicheren Fischtheile in Stückchen, giesst die Brühe mit einer dunklen Einbrenn ab, kocht haselnussgrosse Knödelchen aus Semmeln oder Kartoffeln ein und gibt vor dem Anrichten die Fischstückchen hinein. Man kann die Knödelchen auch paniren und in Schmalz ausbacken, in welchem Falle man die Suppe nur darüber-giesst.

Oder: 14 Deka Butter und 14 Deka Mehl werden zu einer dunklen Einbrenn verkocht; so lange sie heiss ist, giesst man $\frac{1}{2}$ Liter kaltes Wasser und $\frac{1}{4}$ Liter starken Wein dazu und lässt das Ganze auf der Herdplatte eindampfen. Inzwischen kocht man eine Hand voll getrocknete Schwämme in sehr wenig Salzwasser, dass es einen starken Absud gibt, sieht denselben zu einer Brühe, siedet so viel Wasser als man braucht (höchstens 2 Liter) mit Wurzelwerk und Salz, giesst es langsam nach und lässt es zusammen aufkochen. Vor dem Anrichten würzt man die Suppe mit Maggi's Trüffelwürze, man muss aber vorsichtig sein, da dieselbe sehr ausgiebig ist. Die Suppe wird mit Semmeleroutons servirt.

Falsche, genannt Mock-turtle-soup. Ein Kalbskopf mit Zunge wird in Salzwasser abgekocht, auf dem Sieb abgetropft und würfelig geschnitten. Dann dünstet man ihn mit einer Lösung von Fleischextract in gewässertem, mit etwas Trüfteleßenz gewürztem Wein, gibt eine feine dunkle Einbrenn (Mehlschwitze), gedünstete Petersilie und fein gehackte Schwämme dazu, vergiesst sie mit der Brühe, in welcher der Kalbskopf gekocht wurde und lässt es tüchtig aufsieden. Das in Salzwasser gekochte Kalbshirn wird zerschnitten in den Suppentopf gethan, ebenso die Fleischstücke. Die Suppe wird passirt und wenn sie nicht kräftig genug sein sollte, mit etwas Wein, Gewürz und Fleischextract verbessert. Dann giesst man

sie heiss über Hirn und Fleischstückchen. Geröstete Semmel-schnitten werden auf einem Schüsselchen dazu angeboten.

Oder: Man kocht Knorr's Mock-turtle-soup auf und lässt mit dieser Brühe ausgelösten Kalbskopf und Kalbszunge, beides würfelig geschnitten und mit Rothwein, Wurzeln, Zwiebeln, weissem Pfeffer und einer Lösung von Fleischextract gedünstet, aufkochen.

Schlick-Kräpfchen.

Braten- oder Rindfleischreste oder ein Stückchen gekochtes Kalbs- oder Lammsbeuschel schneidet man fein zusammen und dünstet es mit Braten- oder Schweinfett, fein geschnittener Zwiebel, Petersilie, Pfeffer, Majoran und etwas Brösel ab. Ausgekühlt rührt man 1 oder 2 Dotter darunter. Inzwischen macht man weichen Nudelteig von einem Ei und etwas Wasser; man treibt ihn nicht zu fein aus, radelt vier-eckige Fleckchen ab, in deren Mitte man die vorbereitete Fülle in nussgrossen Häufchen gibt. Streicht um die Fülle Ei auf den Teig, überschlägt ihn derart, dass die Fleckchen ein Dreieck bilden, das man rund um das Fleisch gut niederdrückt, man kann es auch nochmals abradeln und siedet sie dann in heisser Suppe, wie Lungenstrudel. Mit dem flachen Löffel legt man sie in den Suppentopf und giesst die Suppe durch das Suppensieb darüber.

Für Fasttage dünstet man zerdrückte Karpfenmilch mit Butter und Petersilie, gibt in Butter angelaufene Brösel, Salz, Macisnuss, Pfeffer und etwas sauren Rahm und wenn es ausgekühlt ist, 1 Ei dazu. Man füllt es wie obige Fleischfülle in den Teig und kocht sie in Petersiliewasser oder klare Fischsuppe ein.

Schneckensuppe.

Man kocht beiläufig 20 Schnecken, nimmt sie aus den Gehäusen, putzt sie rein, hackt sie klein und lässt sie auf Butter ein bischen abdünsten; dann gibt man sie in einen Topf, giesst durchgeseihtes Petersilienwasser daran und lässt sie kochen; lässt eine geriebene Semmel auf Butter rösten, gibt sie zu den Schnecken und lässt es noch eine Stunde kochen; hernach zerrührt man in einem Töpfchen ein Stück Butter mit ein bischen Mehl, drei Dottern und einigen Löffeln süssen Schmetten, giesst daran ein bischen von der kochenden

Suppe und zerquirt es recht, dann giesst man es in die Suppe, zerquirt sie noch und giesst sie in die Schüssel über gebackene Semmelwürfel.

Regensburger Art. Die Schnecken lässt man sammt ihrem Häuschen so lange wie harte Eier sieden, dann nimmt man sie heraus, zieht die schwarze Haut ab, schneidet den Kopf und den Schweif ab, und wascht sie in warmem Wasser und Salz ab, bis das Schleimige ganz entfernt ist; dann wiegt man sie ganz klein, gibt Butter in ein Casserol, lasst es dünsten, staubt es mit Mehl, und füllt dann klare Erbsen- oder Fischsuppe darauf, würzt sie mit ein wenig Macisblüthe, Pfeffer und klein gehacktem Petersilienkraut und giebt sie über gebackte Semmelnudeln.

Schottsuppe.

Man rührt 3 Löffel geriebenen Topfen mit kaltem Wasser bis es glatt vom Kochlöffel abrinnt, mischt 3 Löffel sauren Rahm bei, sprudelt es mit 1 Liter siedendem Salzwasser ab und giesst es über geröstete Brotwürfel und Wurstscheibchen.

Schwalbensuppe.

Dieselbe wird aus den sogenannten indischen Vogelnestern bereitet, welche eine kostspielige Seltenheit sind. Für 6 Personen rechnet man 4—5 Vogelnester, die von einer kleinen Schwalbenart, Salangane genannt, aus verschiedenen würzigen Stoffen gebaut und in den felsigen Küsten Hinterindiens, auf den Küsten von Siam, auf den Philippinischen Inseln und auf Borneo gefunden werden. Es gibt schwarze und weisse solcher Nester, doch sind die letzteren, welche halb durchsichtig, wie aus Hausenblase geformt erscheinen, die am meisten geschätzten. Man lege sie 24 Stunden in kaltes Wasser, entfernt von der Oberfläche die kleinen Federn, wäscht und putzt die Nester, welche dann wie einzelne Fäden aussehen, die man in nudelartigen Stückchen zertheilt und so oft abwäscht, bis sie schneeweiss erscheinen, worauf man sie mit 1 Liter Kraftbrühe 2 Stunden lang langsam kocht, dann abtropfen lässt, in eine Suppenterrine gibt und mit Bouillon übergiesst.

Schwäbische Suppe.

Würfelig geschnittene Erdäpfel dünstet man nebst nudelig geschnittenen Kohlrüben und Kohl mit etwas Paprika in Schmalz, lässt es dann mit Salzwasser aufkochen, lässt Zwiebel in Bratenfett anlaufen, röstet damit Schwarzbrotwürfel, gibt diese, sowie geschnittene Frankfurter-Würste zum Schlusse hinzu, lässt es einmal aufwallen und trägt es sofort auf.

Schwammsuppe.

Champignons reinigt man, schält sie und schneidet sie in feine Blättchen. Hierauf macht man lichte Buttereinmach mit grüner Petersilie, vergiesst sie etwas mit Suppe oder Petersiliewasser, lässt die Schwämme darinnen weich kochen, säuert sie mit Limonensaft und legirt sie vor dem Anrichten mit 1—2 Dottern.

Edelpilze wäscht und putzt man, befreit sie von dem kleinen Bartansatz, lässt sie jedoch ungeschält, schneidet sie in Blätter, dünstet sie mit Butter und Petersilie, staubt und vergiesst sie mit Suppe oder Petersiliewasser, pfeffert sie etwas und sprudelt sie mit saurem Rahm und reinen Dottern ab. Man gibt meist gebähte Semmelschnitten dazu.

Getrocknete Schwämme wäscht man, siedet sie in Wasser, giesst damit eine gelbe Einbrenn auf, in welcher Zwiebel angelauten, lässt Thymian und Lorbeer mitkochen, säuert es mit Essig und gibt Haidensterz dazu.

Nelkenschwämme oder die braunen Wiesenchampignons wäscht man, zerreisst sie nach ihren Fasern und kocht sie in Wasser mit Suppenwurzeln, Pfeffer, Macisblüthe und etwas Ingwer. Dann bereitet man lichte Einmach aus Butter oder Bratenfett, vergiesst sie mit dem Wasser, worin die Schwämme gekocht wurden, entfernt die Wurzeln, gibt die Schwämme in die Suppe und ein paar Löffeln sauren Rahm dazu, dann macht man kleine Semmelknödel und kocht sie in die Schwammsuppe ein.

Selchsuppe.

Echt ungarisch. Man nimmt von dem Wasser, worin man Schinken oder Selchfleisch (geräuchertes Fleisch) gekocht hat, so viel als man zur Suppe braucht und vergiesst damit

eine goldgelbe Einbrenn aus Butter oder Bratenfett bereitet. Wenn sie gut verkocht ist, gibt man für je 1 Liter Suppe $\frac{2}{10}$ Liter sehr guten sauren Rahm mit 1 bis 2 Eidotter abgesprudelt hinein, lässt sie nochmals aufkochen und richtet sie über nudelig geschnittenes Selchfleisch und geröstete Brotwürfel an.

Selleriesuppe.

Man schneidet zwei grosse Stücke Sellerie, nachdem sie wohl geputzt und ausgewaschen sind, in kleine Würfeln, und dünstet sie in Butter weich, doch muss dieses langsam geschehen, damit sie ihre eigenthümliche weisse Farbe behalten. Dann röstet man zwei Kochlöffel voll Mehl in Schmalz oder Butter blassgelb, gibt $1\frac{1}{3}$ Liter Wasser und den Sellerie dazu, salzt es, lässt es eine halbe Stunde kochen und gibt sie über geröstete Semmelschnitten.

Semmelkoch.

4 abgeriebene Semmeln erweicht man in Milch, drückt sie aus, schneidet sie fein und verrührt sie mit einem Abtriebe von 5 Dekka Butter und 3 Dottern, dann gibt man Salz, den Schnee von 3 Eiweiss und passirtes, mit Fett und Petersilie abgedünstetes Hirn dazu, füllt es in den ausgebröselten Model oder in Wanneln und siedet es im Dunst oder bäckt es und gibt gewöhnliche oder braune Suppe dazu.

Semmelknödel.

5 abgeriebene Semmeln werden würfelig geschnitten und mit $\frac{3}{10}$ Liter Milch und 3 Eiern befeuchtet, dann werden 10 Dekka Butter oder 7 Dekka gutes Rindschmalz heiss gemacht, worin man etwas fein geschnittene Zwiebel und grüne Petersilie anlaufen lässt, über die Semmel gebrannt und mit vier Kochlöffeln voll Mehl zu einem Teige gemacht, den man etwas abstehen lässt und dann schöne mittelgrosse Knödel daraus formt, die man in lichte oder braune Rindsuppe einkocht.

Semmelkräpfchen.

Kleine runde Schnitten von abgeriebenen Semmeln erweicht man in Milch und höhlt sie noch etwas aus, doch dürfen sie nicht zu sehr erweicht werden, weil sie sonst zer-

brechen würden. Nun schneidet man ein Kalbsbris in ganz kleine Würfel, lässt in einem Casserol ein wenig Butter heiss werden, gibt es mit feinen Zuckererbsen und einigen fein geschnittenen Champignons hinein, lässt es etwas dünsten, füllt es dann in das Brot, deckt es zu, taucht es in Eier, bestreut es mit feinen Semmelbröseln, bäckt es schön gelb aus dem Schmalze und gibt es in braune Suppe. Auch kann man diese Kröpfchen mit gedünstetem, mit Dotter abgerührtem Hirn oder für Fasttage mit Fischmilch füllen.

Semmelfanzel.

Von 5—6 Kaisersemmeln reibt man die Rinde weg und erweicht dann das Innere mit ungefähr 3 Deciliter Milch, dann treibt man 7 Deka Butter mit 3 Dottern ab, mischt die zerdrückte Semmel, fein geschnittene Petersilie, Salz und den Schnee der 3 Klar dazu und, wenn es zu weich ist, von den abgeriebenen Bröseln und füllt es zum Backen fingerdick in ein gut ausgeschmiertes und ausgebröseltes seichtes Casserol.

Spanische Suppe (Olla potrida).

Man gibt in heisse Butter leicht gebräunte Speckwürfel und was sich davon aufgelöst hat, etwas Petersilie, Zwiebel, Paprika, entkernte frische Paradeisäpfel oder Marmelade, weisse und gelbe Rüben, länglich geschnitten, ein Stück fettes Schöpsenfleisch, einen Kalbskopf und sonstige Fleischgattungen, zum Beispiel Bratenreste. Dieses Gemisch wird mit einer Lösung von Fleischextract in Wasser so lange gedünstet, bis es eine dickliche Suppe gibt. Beim Anrichten schneidet man die Fleischtheile möglichst nett und gibt die schönsten obenauf.

Spargelsuppe.

Man kocht dünnere Suppenspargel, zu 3 Centimeter langen Stückchen geschnitten, in mässig gesalzenem Petersiliwasser. Bereitet lichte Buttereinmach, vergiesst sie mit dem Spargelwasser, gibt die Stückchen hinein, legirt die Suppe mit Eidottern und säuert sie nach Geschmack mit Limonensaft.

Oder: Man kocht die Spargelköpfchen in Salzwasser weich. Die Stengel werden zerbrochen, in schwacher Rindsuppe oder Wasser mit Liebig's Fleischextract gekocht und

durch ein Sieb geschlagen. Ein Stückchen Butter wird mit etwas Mehl auf dem Herde abgerührt, ohne dass es Farbe annehmen darf, mit dem Spargeldurchschlag verkocht und mit den Spargelköpfchen über Knödelchen von Hühnerfasch angerichtet.

Aus Conserve. Um für Fastensuppe zur Winterszeit die so wünschenswerthe Abwechslung zu erzielen, eignet sich die Verwendung der Conserven des Spargels oder der Zuckererbsen, wovon ein geringes Quantum genügt, um einer feinen, schwach gesalzenen Einbrennsuppe Wohlgeschmack zu verleihen.

Speckknödel.

Man schneidet 10—12 Deka Speck oder Schinkenspeck würfelig, lässt ihn heiss werden und wenn er durchsichtig ist, fein geschnittene Zwiebel und Petersilie darin anlaufen, gibt ungefähr 7 würfelig geschnittene Semmeln dazu und rührt sie auf dem Feuer, bis das Fett eingezogen ist, worauf man sie in eine Schüssel schüttet. Eine halbe Stunde vor dem Einkochen sprudelt man 2 Eier mit $\frac{4}{10}$ Liter Milch ab und verrührt es mit der Semmel. Vor dem Einkochen mischt man beiläufig $\frac{1}{4}$ Liter Mehl dazu, formt ziemlich grosse Knödel daraus und lässt sie beinahe $\frac{1}{2}$ Stunde in Salzwasser oder gleich in Rindsuppe kochen. Am besten ist es, mit einem die Probe zu machen. Sind sie gut, so müssen sie sich mit 2 Gabeln leicht auseinanderreissen lassen.

Speckstrudel.

10 Deka würfelig geschnittener, geräucherter Speck wird zerlassen, bis er durchsichtig ist. Dann lässt man Petersilie anlaufen und gibt dies ausgekühlt auf den mit 2 Eiern bestrichenen, ausgezogenen Strudelteig und rollt ihn zusammen Schneckenförmig gedreht, legt man ihn auf ein kleines Brett und schiebt ihn 10 Minuten vor dem Anrichten zum Kochen in siedende Suppe in ein Casserol. Gekocht schneidet man ihn zu drei fingerbreiten Stücken und gibt sie in die Suppe. Sie werden auf diese Art besser, als wenn man den Strudel vor dem Kochen schneidet.

Sterz.

Von Haidenmehl. In $1\frac{1}{2}$ Liter siedendes gesalzenes Wasser kocht man $\frac{1}{2}$ Liter Haidemehl ein, indem man es langsam hineinschüttelt, kocht es zugedeckt eine schwache Viertelstunde, worauf man den ganzen Mehlkloss mit einem Kochlöffel umwendet, das Obere gegen unten, nachdem man das Mehl vom Rande des Kochtopfes gelöst hat. Man lässt es nun ebenso lange kochen, sticht aber während dieser Zeit einmal mit dem Kochlöffel durch den Mehlkloss hinab, damit das Mehl durch den Dunst besser anschwellen kann. (Macht man Sterz von einer grösseren Masse, so muss er auch länger kochen.) Dann schüttet man auch etwas vom Wasser herab, lässt aber so viel daran, als man glaubt, um das Mehl ver-rühren zu können und thut dies mit dem Kochlöffel zu grossen Brocken. Nun schüttet man ungefähr 10 Dekka heisses Schmalz oder von ausgelassenem Speck das Fett darüber und lässt den Topf zugedeckt seitwärts auf dem Herde $\frac{1}{4}$ Stunde stehen. Nach dieser Zeit zerreisst und zerbröckelt man es mit einer grossen zweispitzigen Gabel, gibt es bergartig auf die Schüssel und brennt heisses Schmalz oder Speckgrammeln darüber. Man servirt Rindsuppe oder Schwamm-suppe dazu.

Von Weizenmehl. Zu $\frac{1}{2}$ Liter Auszugmehl mischt man $\frac{1}{4}$ Liter Semmelmehl, salzt es, lässt es in einer Pfanne gut heiss werden, rührt siedendes Wasser dazu, dass ein lockerer, brockiger Teig wird, den man gleich in heisses Schmalz gibt und gedeckt nur wenig rammeln lässt, anrichtet und Suppe dazu gibt.

Suppe aus Fleischextract.

Wenn man Fleischextracte nicht nur zur Verbesserung von Rindsuppe, sondern zur selbstständigen Suppenbereitung verwendet, so hat man dieselben, je nachdem man die Suppe stark wünscht, in klare, geseigte Wurzel-, Erbsen- oder Petersiliebrühe kurz vor dem Anrichten zu geben und einmal mit aufwallen zu lassen.

Suppe à la minute.

Ein gestrichener Suppenteller voll rohen, klein geschnittenen Rind- oder Hammelfleisches wird in siedende Butter (eigrosses

Stück) gegeben und mit etwas geschnittenen Wurzeln, wie man sonst zur Suppe verwendet, und $\frac{1}{4}$ Zwiebel auf starkem Feuer hellbraun geröstet. Dann giesst man 6 Theetassen Wasser dazu, salzt die Suppe und lässt sie eine halbe Stunde, am besten im Papinian'schen Topf oder mindestens bei gutem Verschluss kochen. Nachdem sie durch ein Tuch gesiebt wurde, kann sie nach Belieben verwendet werden. Der Rückstand lässt sich am nächsten Tage verwenden, indem man ihn nochmals aufkocht und mit etwas Fleischextract mengt; hackt man ihn fein, so kann er durch Zusatz von etwas Speck, Semmelbröseln, Ei und geriebenem Parmesankäse zu einer Fleischwurst verwendet werden, die man rasch abbrätet und kalt oder warm genießt.

Tapiokasuppe.

Siehe Sagosuppe.

Tiroler Knödel.

Man schneidet 15 Dekka Speck würfelig, lässt ihn so lange am Feuer, bis er durchsichtig ist, lässt eine geschnittene Zwiebel und etwas Petersilie darin anlaufen und rührt dann 30 Dekka würfelig geschnittene Semmel damit auf dem Herde so lange ab, bis das Fett aufgesogen ist. Dann lässt man die Masse eine Stunde stehen und rührt 3 Eier und $\frac{1}{4}$ Liter Milch hinein, lässt sie noch eine halbe Stunde rasten und verrührt dann so viel Mehl als nöthig und 12 Dekka feingehackten Schinken damit, formt 12 Knödel und kocht sie in die Suppe ein.

Tobinambursuppe.

Einige Knollen (auch bekannt als Erdartischocken) werden geschält, würfelig geschnitten, auf Petersilie und Butter gedünstet, gestaubt und mit einem Sud vergossen, in dem etwas trockene Erbsen und der Kopf eines Fisches gekocht wurden. Der Sud wird passirt, die Gemüsesuppe aber nicht. Man servirt die Suppe entweder mit gebähter Semmel oder mit Nudeln aus Frittaten.

Andere Art Erdartischockensuppe (ein in Oesterreich nicht viel gekanntes Gemüse). Einige Knollen werden geschält, würfelig geschnitten, auf Petersilie und Butter überdünstet,

leicht gestaubt und mit dünner Erbsenbrühe abgegossen. Als Fastengericht gibt man gebackene Froschkeulen oder Knödelchen aus Fischfarce dazu; ausserdem würfelig geschnittene Bratenreste oder Geflügelklein.

Ulmergerste.

Auch Rollgerste genannt, ist in verschiedenen Stärken zu bekommen; die feinste heisst »Ulmer Perlgerste« und ist die ausgiebigste und geschmackvollste von allen. Man kocht die Ulmergerste in gute Rindsuppe ein und lässt sie je nach der Stärke der Qualität $\frac{1}{4}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden kochen. Man säuert sie mit etwas Essig oder Wein oder legirt sie bloss mit Eidottern.

Mit Erbsen. Die Suppe wird dünner gehalten und die grünen Erbsen, frische oder conservirte, werden nicht gedünstet, nur in Salzwasser gesotten und in geringer Menge beigemischt.

Für Fasttage bereitet man lichte Buttersauce, vergiesst sie mit Petersilie- oder Wurzelbrühe und kocht darinnen die Gerste ein, welche man wie oben säuert oder mit Ei legirt.

Zu Gerstenschleim stösst man die Gerste und verfährt im Uebrigen wie beim Reisschleim, auch kann man mittelst Knorr's Gerstenschleimmehl und etwas Fleischextract in wenigen Minuten eine gute und nahrhafte Schleimsuppe bereiten.

Wein Kaltschale.

Man gibt eine Stunde vor dem Anrichten Makronen oder Stückchen von feinem Zwieback in die Terrinne, fügt entkernte Citronenscheiben, einige Stückchen Zimmt und gewässerten, gezuckerten Wein nach Bedarf hinzu und stellt es kalt.

Weinsuppe.

Auf 1 Liter leichten, etwas gewässerten Wein nimmt man Zucker nach Geschmack, etwas Zimmt und sprudelt ihn mit beiläufig 3—4 Dottern zu leichtem dünnen Chaudeau. Auch kann man einen Kaffeelöffel voll Mehl und ein kleines Stückchen Butter in den kalten Wein geben und dann erst sprudeln. So bereitet gibt man die Suppe zu gebähten Milchbrotschnitten.

Wildsuppe.

Das Junge vom Hasen wird gedünstet. Wenn es Reste vom Braten sind, die man ebenfalls verwenden kann, werden sie nur zerschnitten und mit gebackener Semmel fein zerkleinert. Die Knochen und Knorpeln werden mit Wasser stark ausgekocht. Das Gestossene wird mit etwas Fett oder Speck und einer leichten Einbrenn aufgekocht, mit der Knochenbrühe vergossen und nochmals gedünstet. Dann sieht man die Suppe ab und servirt sie mit Semmelcroutons.

Wurstsuppe.

Man kocht rohe Bratwürste und eine ganze Zwiebel mit Krautwasser von dem in Köpfen eingesäuerten Kraut oder eine Hand voll Kraut mit etwas vom sauren Wasser, giesst mit dieser Brühe eine gelbe Einbrenn auf, würzt diese Suppe mit Safran und Macisnuss und gibt sie über die zu Stücken geschnittenen Würste und Brotschnitten.

Oder: Man kocht das geseihte, entfettete Wasser, worin man frisch bereitete Blutwürste gesotten hat, mit etwas Gries auf und gibt Scheiben gebratener Blut- oder Leberwürste hinein. In Ermanglung des Wurstsudes kann man Blut- oder Leberwürste vor dem Braten in Wurzelbrühe überkochen, worauf man die Fülle ausstreift, mit Bratenfett überdünstet, in den Suppentopf gibt und die geseihte Wurzelbrühe darübergeschüttet. Hiezu gibt man meistens kleine Knödel oder gebähte Semmeln.

Wurzelbrühe.

Man kocht Suppenwurzeln und Gewürze in gesalzenem Wasser, welches man später zum Vergiessen von Suppen oder mit Fleischextract aufgekocht, zum Einkochen von Suppen speisen verwendet. Man kann einen Theil der Wurzeln wie zu brauner Suppe rösten und dann auskochen. Mischt man böhmische Erbsen darunter, so sagt man einfach Erbsenbrühe, kocht man Leber, Fleischabfälle und Knochen mit, so heisst sie Knochenbrühe.

Zeasuppe.

10 Dekka Zea Nr.0 werden in 1½ Liter Suppe eingerührt und zugedeckt langsam 1 Stunde gekocht. Sollte die Suppe

zu dick sein, so verdünnt man sie nach Bedarf mit heisser, klarer Suppe. Nach Belieben können 2 Eidotter mit etwas Citronensaft oder mit saurem Rahm abgesprudelt und der gekochten Zeasuppe zugesetzt werden.

Zwiebelsuppe.

Man lässt 2 gehäufte Esslöffel Mehl in Butter bräunen gibt ebenso viel würfelig geschnittene Zwiebeln dazu, rührt sie, bis sie nicht mehr roh sind und verkocht sie mit Wasser, dem man etwas Fleischextract beimischt. Diese Suppe wird über geröstetes Schwarzbrot gegossen.

Belgisch. Eine lichte, dünne Einbrennsuppe wird mit so viel passirten, gekochten Kartoffeln aufgesotten, dass sie die nöthige Dichtigkeit erhält. Dazu werden entweder auf jeden Suppenteller oder auf einer Platte abgerundete, ausgebackene Milchlaibchen servirt, die man in die Hälften getheilt, etwas aushöhlt und mit länglich geschnittenen, gekochten Zwiebelstückchen füllt.

Torten.

Ananastorte.

Man rührt 8 Dotter und 2 ganze Eier mit 40 Dekagramm Vanillezucker beinahe 1 Stunde, mischt nach und nach 16 Dekagramm Mehl dazu und zuletzt den Schnee von 5 Eiweiss. Diese Torte bäckt man in 3 Blättern, lässt sie überkühlen, inzwischen sprudelt man von $\frac{3}{10}$ Liter Obers, 7 Dottern, 6 Dekagramm Zucker und dem Saft 1 frischen oder eingesottenen Ananas eine Crème, sprudelt sie, bis sie erkaltet ist, fort und füllt sie dann zwischen die 3 Tortenblätter. Das oberste Blatt überzieht man mit Ananasmarmelade oder man passirt eingesottene Früchte und rührt sie mit Zucker dicklich, auf dass sie sich streichen lassen, man kann auch die Ränder damit bestreichen und darüber die Torte mit durchsichtiger Citronglasur überziehen. Geputzt wird sie mit Ananas und Weichselfleisch.

Andrassy-Torte.

20 Dekagramm geschälte, gestiftelte Mandeln lässt man mit ebenso viel Zucker im Rohre gleichmässig warm werden und