

Lungenknödel-Suppe.

8 Deka Butter werden pflaumig abgerieben, 3 ganze Eier und 1 Dotter hineingerührt, 14 Deka rohes, fein geschnittenes Kalbfleisch und $\frac{1}{4}$ Kilogr. gekochte, fein geschnittene Kalbslunge, welche mit etwas Zwiebel und Petersilie leicht geröstet ist, wird dazu gemischt, gefalzen, Pfeffer dazu gegeben und mit Semmelbrösel so fest gemacht, daß sich Knödelchen daraus machen lassen, welche man in die Suppe einlegt und gar kocht.

Derartige Knödelchen müssen probirt werden, ob sie die nöthige Festigkeit haben.

Einfache Lungenuppe.

Kalbslunge wird gekocht, fein geschnitten, mit Petersilie und Zwiebel in Butter gedünstet (etwas Champignon mitgedünstet, wenn eben welche zur Hand sind).

Die gedünstete Lunge kommt in die Suppenschüssel stark zur Hälfte derselben, klare Rindsuppe wird daran geseiht. Gebähte Semmelschnitten dazu servirt.

Fastensuppen.

Niederösterreichische Stoßsuppe.

1 Liter Wasser wird mit etwas Kümmel und Salz zum Feuer gebracht.

In $\frac{3}{10}$ Liter saurer Milch wird ein gehäufter Löffel Mehl eingequirt in das kochende Wasser gegossen, aufgekocht, vom Feuer weggezogen, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm hineingegeben, servirt.

Ohne Schale gekochte Erdäpfel werden separat dazugegeben.

Niederösterreichische Rahm-Suppe.

In 1 Liter Wasser mit Kümmel werden $\frac{3}{10}$ Liter süße, mit einem stark gehäuften Löffel Mehl abgesprudelte Milch hineingegossen, wenn das Wasser kocht, gequirt, $\frac{3}{10}$ Liter guter Rahm und 1 Löffel Essig daran gegeben, wenn es vom Feuer gezogen wird.

In Würfel geschnittenes Roggenbrod wird separat dazugegeben.

Weißer Kümmel-Suppe.

Kümmel wird im Wasser gekocht.

In einem Stück Butter werden 2 Löffel Mehl zu einer lichten Einbrenn anlaufen gelassen, mit dem Kümmelwasser vergossen, $\frac{1}{4}$ Liter Obers dazugegeben, gut verkocht und dann servirt.

In Scheiben geschnittene, gebähte Semmeln werden dazugegeben.

Brauner Kümmel-Suppe.

Kümmel wird in Wasser gekocht.

Mit Butter wird eine braune Einbrenn gemacht, mit dem Rümme-
wasser vergossen, gut verkocht und mit gebähter Semmel angerichtet.

Petersilie-Suppe.

Petersilienwurzeln werden in Wasser weich gekocht, eine semmel
gelbe Buttereinbrenn damit abgerührt, durchpassirt und Fleckerln oder
Kudeln eingekocht.

Sellerie-Suppe.

Sellerie wird in ziemlicher Menge in Butter weich gedünstet,
gestaubt, mit Erbsenwasser vergossen, wenn das gestaubte Mehl gelblich
ist, gut verkocht, schließlich $\frac{1}{4}$ Liter Obers hineingegeben.

Auch kann man diese Suppe mit 2 Eierdottern legiren.

Schwamm-Suppe. (Soupe aux champignons.)

Herrnpilze oder Maurachen (Morcheln) werden geschnitten, mit
Petersilie und Zwiebel in Butter weich gedünstet, gestaubt, mit
Erbsenbrühe vergossen, mit etwas Pfeffer gewürzt, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm
zum Schluß darangegeben, oder man bereitet eine Suppe von ge-
trockneten Schwämmen, 1 handvoll davon wird gekocht, eine braune
Buttereinbrenn mit Erbsenbrühe vergossen und die gekochten Schwämme
hineingegeben, sammt dem Sude, mit welchem sie gekocht haben und
die Suppe mit Semmelschnitten servirt.

Weißer Fischsuppe.

Schleisen werden abgebrüht, abgeschuppt, geöffnet, in kaltem
Wasser gewaschen und in Stücke zerschnitten, in eine Casserole gegeben
und mit Butter, Sellerie und Zwiebel goldgelb gedünstet. 1 Sellerie-
wurzel, 2 Petersilien, 1 Zwiebel und eine Hand voll Erbsen werden
 $1\frac{1}{2}$ Stunden lang gekocht, durchgeseiht, über die Fleischstücke gegossen
und aufgesotten. Hierauf wird das Ganze nochmals abgeseiht, etwas
dünne Einbrenn zugefegt, auch etwas Muscatblüthe und ausgekühlt.
Man schlägt 6 ganze Eier hinein, quirlt es gut ab, gibt es in einen
Topf, den man mit Papier zubindet und im Dunst noch 1 Stunde
kochen läßt. Beim Serviren gibt man kleine Fischstückchen in die
Suppe.

Fischsuppe. (Bouillon au poisson.)

Eine Schleie wird abgeschuppt, ausgenommen, in kaltem Wasser
ausgewaschen, in Stücke zerschnitten und in einer Casserole mit einem
Stück Schmalz oder Butter, etwas Wurzelwerk und Gewürz goldbraun
geröstet. Dann nimmt man Wasser, in dem einige Hand voll Erbsen
einige Stunden gekocht haben und welches durchgeseiht worden ist,
gießt es auf den Fisch und läßt ihn bei einem gelinden Feuer einige
Stunden kochen. Dann passirt man die Suppe und kocht etwas ein,
wie in Rindsuppe.

Gestoßene Fischsuppe.

Man bereitet eine Erbsenbrühe, indem man auf 2 Liter Wasser 3 Deciliter ganze trockene Erbsen mit gedünstetem Wurzelwerk siedet, bis sie weich sind und ohne sie zu zerdrücken abseiht, nachdem die Brühe ausgekühlt ist, dann dünstet man Wurzeln in Butter und gibt Folgendes hinzu. Ein Stück Fisch, etwa auch der Kopf eines Karpfen wird einpanirt und nebst einer geschnittenen Semmel und einer Zwiebel in Schmalz gebacken und dann mit einigen Körnern Gewürz fein gestoßen. Dies dünstet man noch eine Weile und verkocht es mit der Erbsenbrühe. Ist es recht gut verkocht, so wird die Suppe durch ein grobes Sieb passirt und mit beliebiger Zuthat angerichtet.

Beuscheluppe Nr. 1. (Soupe au laitance de carpe.)

Ein Karpfenbeuschel wird vorsichtig abgehäutelt und in Salzwasser und Essig gekocht. In einer Casserole werden Zwiebeln, Wurzelwerk, grüne Petersilie und ganzes Gewürz mit Schmalz braun anlaufen gelassen, mit Erbsenabsud aufgegoßen und gut verkochen gelassen und dann abgeseiht und mit dieser Suppe eine dunkelgelbe Einbrenn, in welche man klein geschnittenen Zwiebel gegeben hat, verrührt, und dann wird noch etwas Salz, Essig und saurerer Rahm hineingegeben. Das Karpfenbeuschel wird in den Suppentopf gegeben und die Suppe darüber angerichtet. Gebähte Semmelschnitten werden dazu servirt.

Beuscheluppe Nr. 2.

Siede das Beuschel, wie oben beschrieben, nimm es heraus, gib zu dem Absud so viel Wasser, daß du genug Suppe erhältst, und lasse es noch eine Weile kochen, nachdem du eine Zwiebel, einige Pfefferkörner und Gewürznelken, 1 Lorbeerblatt und ein wenig Thymian hineingethan. Unterdeß röste in einer Casserole etwas Wurzelwerk in Rindschmalz, bis es goldbraun ist, staube es mit etwas Mehl und begieße es mit der Suppe. Wenn es verkocht ist, so gibt man die Suppe durch ein Sieb über das Beuschel. Geröstete Semmel wird dazu servirt.

Rogensuppe.

Siede den Roggen mit Erbsenabsud, etwas Essig, Zwiebel und Gewürz. Mache mit Butter eine leichte Einbrenn, gib die Suppe durch ein Sieb darauf, lasse es versieden, thue etwas Rahm dazu und richte die Suppe über dem Roggen an.

Von Karpfenmilch bereite Pösesen und servire sie zu dieser Suppe.

Hechtuppe.

Einige Stücke wohlgeputzten Hecht läßt man in heißem Rindschmalz mit Zwiebeln und Gewürz anlaufen, wendet ihn um, läßt

abermals anlaufen, legt den Fisch heraus, staubt Mehl in das Schmalz, läßt es braun werden, vergießt es mit Erbsensuppe, fügt Essig und Gewürz dazu, läßt es versieden, seigt es über den Fisch, läßt ihn darin weich kochen und richtet ihn dann an.

Erdäpfel-Suppe. (Coulis de pommes de terre.)

In Würfel geschnittene Erdäpfel werden mit grüner Petersilie in Butter gedünstet, gesalzen, mit Mehl gestaubt, mit Erbsenbrühe vergossen und gut verkocht zu Tisch gegeben, oder man macht mit Zwiebel eine braune Einbrenn, vergießt sie mit Erbsenbrühe, gibt in Viertel geschnittene Erdäpfel hinein und läßt sie weich kochen.

Die bei Fastensuppen erwähnte Erbsenbrühe macht man, indem man ganze, reife Erbsen mit kaltem Wasser zum Feuer bringt, daß die Erbsen kochen, ohne daß davon abkocht und die Brühe klar bleibt. Zu $\frac{1}{2}$ Liter Erbsen kann man $1\frac{1}{4}$ Liter Wasser nehmen.

Für die Einbrenn nimmt man 2 Löffel Mehl, zum Stauben etwas weniger. Erdäpfel geben von ihrem Stärkemehl ab, so daß die Suppe dicklich wird.

Bier-Suppe. (Soupe à la bière.)

Ein Liter Milch wird kochend über 3 bis 4 Eierdotter gegossen, welche man durch längere Zeit mit 2 Löffel Zucker abgetrieben hat. Bier hat indessen gut gekocht, und ist fleißig abgeschöpft worden, nun wird das Bier gezuckert und siedend in die Milch gegossen, tüchtig gesprudelt, daß die Milch nicht gerinnt. Bier und Milch nimmt man gleich in Quantität, also 1 Liter Bier zu 1 Liter Milch.

Wein-Suppe. (Soupe au vin blanc.)

4 Eierdotter und 1 Kaffeelöffel Mehl werden mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch gesprudelt, $\frac{1}{2}$ Liter Wein wird mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser gemischt, mit 6—8 Deka Zucker, einer Zimtrinde und etwas wenig Muscatblüthe aufgekocht, siedend über die Eierdotter gegossen und am Herd gesprudelt, bis die Suppe steigt und dann sogleich angerichtet.

Frosch-Suppe. (Soupe aux grenouilles.)

In Niederösterreich fast unbekannt, sind Frösche, welche man nur im Winter, so lange es gefroren ist, speist und nur die rückwärtigen Bügel verwendet, eine zarte angenehme Fastenspeise, ähnlich im Geschmacke junger Hühner, nur zarter.

In Nordungarn, Galizien Italien werden sie viel gegessen, und wir werden auf deren Bereitungsweise noch kommen.

Zu Suppe macht man eine semmelgelbe Einbrenn mit Petersilie, vergießt sie mit Petersilie-Wasser und kocht die Froschbügel, welche rein gewaschen in Salz gelegen sind, darinnen weich.

Krebs-Suppe. (Bisque de écrevisses.)

Ein Duzend Krebse wird rein gewaschen, mit Petersilie und Kümmel gekocht, bis sie roth sind.

Scheeren und Schweife werden weggenommen, das Andere, nachdem man die Galle entfernt hat, im Mörser gestoßen, dann in einem stark eigroßen Stück Butter gedünstet, mit 2 Löffel Mehl gestaubt, mit Wasser vergossen, durch ein Sieb gestrichen, nun kommt $\frac{1}{4}$ Liter Obers daran. Die ausgelösten Krebschweischen und Scheeren, sowie Brösel oder Einmach-Knödel hinein, dann wird die Suppe nochmals aufgekocht und zu Tisch gegeben.

Fisolen-Suppe.

2 Deciliter Fisolen werden mit heißem Wasser zum Feuer gebracht, sehr weich gekocht, zu semmelgelber Einbreim mit Zwiebel passirt, etwas Essig daran gethan, gut verkocht und zu Tische gegeben.

Man gibt gebähte oder geröstete Semmeln dazu. Linsen- und Erbsensuppe kann man so als Fastensuppen bereiten, nur kommt in Erbsensuppe kein Essig.

Kohrhühner-Suppe. (Soupe aux poules d'eau.)

Das gut ausgewaschene Kohrhuhn wird so wie Rindfleisch mit Suppenwurzeln gekocht und wenn es weich ist, zerlegt.

Nun wird eine Einmachsuppe mit dem Sud vom Huhn vergossen, Bröselknödel eingekocht, die Stücke vom Huhn hineingegeben und zu Tische gebracht.

Milch-Suppe. (Soupe au lait.)

Griesnockerln werden in kochende Milch eingelegt, eingezuckert, etwas Vanille dazu gegeben.

Man kann die Suppe mit Eierdotter legiren — oder Fleckerln oder Nudeln, wie in Rindsuppe, in gezuckerte Milch einkochen.

Panadel-Suppe. (Panade)

3 Stück Semmel werden feinblättrig geschnitten, mit Petersilienwasser zum Feuer gebracht und gut verkocht.

Nun gibt man 1 Stück in Mehl gewälzte Butter hinein, rührt tüchtig um, läßt es verkochen, gibt einige Löffel Rahm daran und kann sie beim Anrichten noch mit 2 Dottern legiren.

Mandel-Suppe. (Soupe aux amandes)

Eine Hand voll Mandeln, worunter einige bittere sein sollen werden fein gestoßen, mit 1 Liter Milch gekocht, mit Vanille-Zucker versüßt und mit 2 oder 3 Dottern legirt.

Ritsher.

$\frac{1}{2}$ Liter Erbsen werden in Wasser gekocht. $\frac{1}{2}$ Liter Graupen wird für sich gekocht; in die Graupen kommt ein Stückchen Butter.

Man vermischt nun Graupen und Erbsen zu einer sehr dicken Suppe, gießt zuletzt Butter, in welcher fein geschnittene Petersilie und fein geschnittene grüne junge Zwiebelröhrchen anlaufen gelassen wurden, heiß über den Ritsher und gibt denselben zu Tische.

Kräuter-Suppe. (Soupe aux fines herbes.)

8 Löffel feingeschnittener Sauerampfer, 4 Löffel geschnittenes Körbelkraut, 2 Löffel geschnittener Petersilie, 1 Löffel geschnittener grüner Zeller und 8 Löffel geschnittener Salat werden mit 10 Deka Butter $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gedünstet, mit $3\frac{1}{2}$ Liter kochenden Wassers verdünnt und über geröstete Semmeln angerichtet.

Erdbeeren-Suppe. (Soupe aux fraises.)

Gieß auf 28 Deka Erdbeeren 2 Deciliter Wein, lasse sie zu einem Koch dünsten, presse sie dann durch ein Sieb, gieß sie in einen Topf, gieße wieder 4 Deciliter Wein und 4 Deciliter Wasser darauf, lasse sie noch ein wenig verkochen und servire sie mit gebähten Semmelschnitten.

Falsche Chokolade-Suppe.

Zwei Kochlöffel Mehl werden in einer Casserole braun geröstet, dann unter beständigem Rühren mit 1 Liter, 4 Deciliter Milch aufgegossen, genügend Zucker und Zimmt hinzugefügt, mit einigen Eidottern legirt und über gebähten Semmelschnitten angerichtet.

Chocolade-Suppe. (Soupe au chocolat.)

8 Deka Chokolade werden in 1 Liter Milch eingekocht, die Suppe mit 3 Dottern abgerührt und über gebähte oder mit Zucker glacirte Semmelschnitten angerichtet, man kann auch sogenannte französische Eier, das sind in Milch ausgekochte Nockerln aus festem gezuckerten Schnee dazu geben.

Kastanien-Suppe. (Coulis de marrons.)

$\frac{1}{2}$ Kilogr. Kastanien werden gekocht, heiß abgeschält und passirt. Dann läßt man einige fein zerschnittene Champignons und etwas geschnittenen Zwiebel in Rindschmalz anlaufen, gibt die passirten Kastanien dazu und vergießt es mit warmem Wasser zu einer Suppe. Vor dem Anrichten gibt man etwas Salz hinzu und streicht die Suppe nochmals durch ein Sieb. Sie wird über gebähter Semmel angerichtet. Um eine süße Kastanienuppe zu erhalten, gibt man die passirten Kastanien zum Anlaufen in zerlassenes Rindschmalz und vergießt es mit heißer Milch, bis es die gewünschte Dike hat und gibt Zucker

hinzu. Dann streicht man die Suppe nochmals durch ein Sieb. Etwa 20 Kastanien nimmt man zu 1 Liter Milch.

Aprikosen-Suppe für 8 Personen.

15 Aprikosen werden mit einem Tuche abgewischt, durchgeschnitten und entsteint und 15 Aprikosen werden mit einem Tuch abgewischt, mit kochendem Wasser übergossen, die Schale abgezogen, die Steine herausgenommen. Die Steine werden aufgeschlagen, die Kerne von der Kernhaut befreit. Die Kerne gibt man zu den abgebrühten Früchten. Die harten Schalen der Kerne setzt man mit der ersten Partie Aprikosen nebst etwas Salz, Zimmt, Apfelsinenschale (nur das Gelbe), Semmelscheiben in 2 Liter Wasser zum Feuer, kocht sie weich, treibt sie durch ein Sieb, setzt sie abermals ans Feuer, gibt $\frac{1}{4}$ Kilogr. Zucker und 1 Liter weißen Wein dazu und läßt es aufkochen.

Die abgezogenen Früchte werden mit weißem Wein und Zucker zum Feuer gegeben, so daß sie weich werden, ohne zu kochen. Sind sie weich, so gibt man sie in die Suppenschüssel und richtet die Suppe darüber an.

Rumforder Suppe für 10—12 Personen.

34 Deka trockene Erbsen werden in 7 Liter Wasser $1\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, hierauf 36 Deka Graupen dazu gegeben, nach einer halben Stunde 1 Kilogr. abgekraute, in Stücke geschnittene Erdäpfel dazu gethan, unter fleißigem Umrühren noch eine halbe Stunde gekocht und das verdampfte Wasser nachgefüllt. Nach einer Weile gibt man Salz und etwas Weinessig in die Suppe. Indes hat man in einem Kochlöffel voll gehackter Zwiebelröhrchen anlaufen gelassen. Dies gießt man heiß in die Suppe.

Bevor die Suppe ausgetheilt wird, gibt man 36 Deka Kornbrot, geschnitten wie zu einer Brotsuppe und hart geröstet, in die Suppe. Diese Suppe ist sehr sättigend.

Affietten und Einschleispeisen.

Salmi von Rebhühnern au-chasseur.

(Perdreaux en salmis au chasseur.)

3—4 Stück gut gepuzte gereinigte Rebhühner werden mit Speck umwickelt, halb gar gebraten, dann in Viertel zerlegt, die Haut und Sehnen entfernt, in einer Casserole mit $\frac{1}{6}$ Liter Madeira, $\frac{1}{8}$ Liter feines Del übergossen, der Saft einer Citrone daran geträufelt. 10 Stück in Madeira gedämpfte Trüffel mit ihrem Sud, etwas abgeriebene Citronenschalen, 1 Prise Pfeffer und Salz hinzugefügt, langsam über schwachem Feuer erhitzt, einige Male aufgekocht und mit der Sauce auf erwärmter Schüssel angerichtet.

Rings um das Salmi legt man kleine Farce-Pastetchen.