

II. Abtheilung.

Erklärung der gewöhnlichen Küchenausdrücke.

Abliegen, heißt Fleisch nach dem Schlachten einige Zeit liegen lassen, damit es mürbe werde. Wild kann im kalten Winter wochenlang liegen bleiben. Rostbraten, welche nicht abgelegt sind, werden trotz allem Rosten hart bleiben.

Schweinefleisch braucht gar nicht abzuliegen.

Abgeschlachten. Hühnern und anderem Geflügel dieser Art biegt man den Kopf zurück und schneidet ziemlich tief ein, lieber zu tief als zu wenig.

Ausgeblutet gibt man das Thier in ein Schaff mit kaltem Wasser, dann taucht man es in heißes Wasser und streicht mit den Händen die Federn ab.

Beim Deffnen macht man vom Steiß einen Schnitt nach vorne zu und nimmt sehr vorsichtig die Gedärme heraus, damit man nicht die an der Leber hängende Galle zerdrückt, dann gibt man von der Leber die Galle weg, gibt ja recht Acht, daß alles Grüne von der Leber weggeschnitten ist; dieses Grüne ist bitter, die Galle zerdrückt, würde das Geflügel bitter machen.

Der Magen wird zur Hälfte aufgeschnitten und die innere Haut abgezogen.

Der Schlund wird vorne herausgenommen, die Füße an den Gelenken abgeschnitten, in heißes Wasser getaucht und die Haut abgezogen.

Die Augen werden ausgestochen.

Der untere Theil des Schnabels wird weggerissen.

Das Darmende wird weggeschnitten.

Nun wäscht man das Geflügel leicht aus und hebt es für den nächsten Tag auf.

Alte Hühner müssen abliegen.

Man kann sie auch in den Federn hängen lassen oder man rupft sie trocken, so lange sie noch warm sind.

Junge Hühner kann man zwar gleich nach dem Schlachten verwenden, aber auch diese sind besser, wenn sie wenigstens einige Stunden abliegen.

Enten, sowie den Gänsen schneidet man oben am Kopf, und da am Entenkopf nicht viel verloren ist, kann man die Enten, gleich dem Truthahn, köpfen.

Alles Geflügel soll man vor dem Abstechen hungern lassen, damit man den Kropf und überhaupt die Eingeweide leichter herausbringt.

Früherer Zeit ließ man das Geflügel lange im Wasser weichen, oft über Nacht.

Heute weiß man, daß Fleisch im Allgemeinen nur auf das Nothwendigste gewaschen werden soll, so wird das Geflügel gut, doch rasch gewaschen, für den Bedarf aufgehoben werden. Gänse und Kapaunen kann man in kalten Tagen über eine Woche aufheben.

Auch für Enten ist es gut, wenn sie 1—2 Tage liegen.

Da von Gänsen und Enten die Federn verwendet werden, muß man diese vor dem Schlachten baden, dann an Orte hingeben, wo sie nicht wieder schmutzig werden. Zum Beispiel in viel reines Stroh in den Stall.

Wenn bei Gänsen und Enten die Federn trocken gerupft sind, werden die Thierchen mit Pech bestreut, mit siedendem Wasser übergossen und fertig gepuht.

Von Gänsen und Enten verwendet man Flügel, Krägen und Magen zu Einmachsuppen. Beim Flügel bleibt das erste Glied am Braten.

Feine Federn, welche besonders beim Indian und Kapaun schwer weggehen, werden abgeseigt, man nennt dies „abflamiren“.

Wenn man Blut auffängt, so läßt man es gleich in etwas Milch oder Eßig rinnen und achtet darauf, daß nicht Federn hinein kommen.

Abtreiben heißt Butter oder auch anderes Fett in einer Schüssel, mit dem Löffel stets nach einer Seite rühren.

Es kommen Eier, Zucker zum Abtriebe und wird in den Recepten meist gesagt, wie lange abgetrieben werden soll. Eier, welche aufbewahrt waren, sollen schon am Tage zuvor abgewaschen, dann einige Stunden in kaltes oder laues Wasser gelegt werden, damit die Luft wieder in die Poren des Eies eindringen kann, so sind sie zum Abtriebe und zum Schnee wie frische verwendbar.

Anlaufen lassen heißt etwas mit Fett heiß werden lassen, z. B. Peterfilie, Zwiebel, Semmelbrösel, Mehl, Gries. Diese Sachen werden leicht geröstet.

Abhäuten heißt beim Wildpret oder Lungenbraten vor dem Spicken die Haut entfernen.

Anrichten heißt die Speise nett und zierlich auf die Schüssel geben.

Braise nennt man den Saft, welchen man gewinnt, wenn man Fleischabfälle und Suppenwurzeln mit Zugabe von etwas Suppe dünstet, und dann den Saft durch ein Sieb fließen läßt.

Backen im Rohr oder Ofen läßt sich nur durch eigene Beobachtung erlernen.

Manche geben, um die richtige Wärme zu erproben, ein Stückchen weißes Papier oder etwas Mehl ins Rohr, es soll nicht zu schnell gelb werden. Andere stecken eine Feder in ein Stückchen Brod und stellen diese ins Rohr hinein, auch da kann man den Wärmegrad sehen, welcher gewiß am sichersten bemessen wäre, wenn man einen Thermometer hineinstellen würde.

Wenn das Rohr zu heiß ist, läßt man einige Zeit das Thürchen offen, wischt mit nassem Stroh das Rohr aus, gibt Sand in das Rohr, was man bei leichten, in Schüsseln gebackenen Aufläufen (Soufflés) immer thut.

Die Probe, ob etwas ausgebacken ist, nimmt man vor, indem man eine Stricknadel in das Gebäck hineinsticht. Ist diese vollkommen trocken, dann ist das Gebackene fertig.

Backen im Schmalz muß mit Vorsicht geschehen; wenn Anfängerinnen damit beschäftigt sind, so sollen sie darauf achten, daß nicht durch irgend einen Zufall Wasser ins Schmalz käme, daß nicht Schmalz auf den Herd fällt, welches sich sofort entzündet. Man deckt das Flämmchen schnell zu. Ist das Schmalz in der Pfanne zu heiß, gibt man Schmalz nach und rückt die Pfanne vom Feuer weg.

Beim Backen der Hühner gibt man gewöhnlich Magen und Leber zuletzt in die Pfanne, zieht diese vom Feuer und deckt sie zu. Diese Sachen spritzen gewöhnlich sehr und es ist unangenehm, wenn sich der Herd mit Fett tränkt und dann fortstinkt, es kann aber auch ein heißes Schmalz in das Gesicht spritzen, was Anfängerinnen ebenfalls nicht wissen.

Zu Fleischspeisen nimmt man Schweineschmalz, zu Mehlspeisen Schweine- und Rindschmalz gemischt, manchmal auch Rindschmalz allein.

Zugedeckt wird es in der Regel nicht, außer beim Backen der Krapsen.

Braten im Rohr. Dazu soll mit heißem Fett das Fleisch übergossen werden, damit das Eiweiß in den äußeren Partien des Fleisches gerinnt und so gleichsam einen schützenden Firniß bildet, welcher verhindert, daß das Böslische aus den inneren Partien des Fleisches herausfließt. Wird mit einer kleinen Menge Suppe oder Wasser begossen.

Im Dunst sieden wird mit dem Namen „Wasserbad“ bezeichnet, das Model, in welchem sich die Mehlspeise befindet, wird in eine Casserole mit Wasser gestellt und mit einem passenden Deckel versehen, am besten in das Bratrohr gestellt.

Es ist darauf zu achten, daß kein Wasser zu der Mehlspeise in das Model oder die Form gelangen könne.

Ist Wasser verdunstet, so gießt man heißes nach.

Dünsten oder Dämpfen heißt, Fleisch in gut geschlossener Casserole, mit nur wenig Flüssigkeit, durch die sich entwickelnden Dämpfe weich werden lassen.

Dünstet man Gemüse, so gibt man dieses in heißes Fett, oft in solches, wo Zucker etwas gebräunt wurde, man gießt sofort etwas Suppe nach; im späteren Verlaufe beutelt und rüttelt man die Casserole, damit sich nichts anlege.

Einbeizen nennt man Wildpret oder anderes Fleisch in einem Sud von Essig oder Wein mit Wasser, Gewürzen, Beizkräutern und Suppenwurzeln einige Zeit liegen lassen, damit es mürbe werde. Im Sommer muß die Beize täglich, oder wenigstens jeden zweiten Tag abgegossen, aufgekocht und erkaltet wieder über das Fleisch gegossen werden.

Soll das Fleisch lange in der Beize liegen, so muß dieselbe wohl erneut werden.

Man hat eigene längliche, flache Holzwandeln mit genau passenden Deckeln zum Einbeizen, denn selbstverständlich dürfen Metallgeschirre, welcher Art diese auch sein mögen, mit Säuren nicht in Berührung kommen.

Was darüber beim Obst gesagt wurde, gilt für Essig ebenfalls.

Einbrenn nennt man Fett in Mehl anlaufen lassen, zu einer Farbe, wie man sie eben braucht, ganz lichte Saucen bis zu dunkelgoldbraun.

Mit nur wenig kalter Suppe wird die Einbrenn vergossen und tüchtig verrührt, wieder etwas daran gegossen und gerührt, endlich unter fortwährendem Umrühren warme Suppe oder Wasser dazu gegossen.

Man nennt dies „Bergießen“. Es muß die Sauce klar abgerührt sein, kein Klümpchen darf bleiben, dann kocht man die Sauce noch auf. Sollten einer Anfängerin beim ersten Male Klümpchen bleiben, helfe sie sich durch Passiren der Sauce.

Feine Kräuter. Zwiebeln oder Schalotten, grüne Petersilie und Champignons werden sehr fein geschnitten und in Butter anlaufen gelassen. Wo man diese feinen Kräuter zu Fleischspeisen oder Saucen gibt, erhalten diese einen besonderen Wohlgeschmack.

Geruchzucker nennt man Zucker, dem durch das Hinzufügen eines riechenden Gewürzes der betreffende Geruch verliehen wurde. Man reibt Stücke Zucker an Pomeranzen oder Citronen, schält das dadurch am Zucker entstandene Gelbe ab, verbraucht diesen entweder gleich, oder hebt ihn zu fernerm Gebrauche auf. Vanille stößt man mit Zucker.

Man kann sehr wirksam dem Zucker jeden beliebigen Geruch mittheilen, wenn man Tinctur auf den Rand eines Silberlöffels streicht, und über diesen Löffel langsam den gepulverten Zucker gleiten läßt, man muß dabei behutsam sein, daß der Geruch nicht zu stark wird, so kann man durch Anistinctur, Calmüstinctur, Raffectinctur, Nelkentinctur, Rosentinctur, Vanilletinctur, Waldmeistertinctur, Drangen-

blüthenölstinctur und noch mehrere andere dem Zucker jeden beliebigen Geruch geben.

Hachis oder Haché, gehacktes Fleisch.

Sprudeln oder Quirlen heißt, in einem engen Gefäß, mit einem hiezu bestimmten Holz- oder Draht-Instrumente durch rasche Bewegung zwischen beiden Händen Flüssigkeiten verschiedener Art innig vermengen, man sprudelt Milch mit Eiern oder Mehl mit Milch u. s. w.

Eine schwer zu beantwortende Frage.

Junge Frauen werden fragen: „Wie viel soll ich kochen?“

Da ist eine bestimmte Antwort sehr schwer. Es fragt sich wohl, sind die Personen junge rüstige Männer oder zarte Frauen, da ist natürlich der Appetit nicht gleich. Manche sind mit einem riesigen Appetit gesegnet, andere essen wieder sehr wenig.

Wenn Männer und Frauen gemischt bei Tische sitzen und nach dem Fleisch mit Gemüse eine Mehlspeise folgt, so reicht für sechs Personen wohl 1 bis 1½ Kilogramm Rindfleisch. Sind vorwiegend Männer bei Tisch, dann sind trotz der Mehlspeise 1½ Kilogramm Fleisch erforderlich.

Von einer kräftigen Sauce genügen für diese Personenzahl etwas mehr als $\frac{3}{10}$ Liter.

Braten, nach dem Rindfleisch gegeben, rechnet man ungefähr $\frac{1}{2}$ Kilogramm per Kopf. Wenn Braten bei einfacher Hausmannskost allein, ohne daß Rindfleisch voranging, gegessen wird, so braucht man per Person 35 bis 40 Dekagramm.

Eine Rehkeule genügt bei einfachem Mahle als Hauptgericht für 6 bis 9 Personen, bei mehreren Gängen auch für 12 und mehr. Doch muß diese Rehkeule recht groß sein.

1 Hase reicht für 5 bis 7 Personen, ein Kapaun für 6 Personen, 1 Rebhuhn für 2 Personen bei größerer Mahlzeit, 1 Huhn für 2 Personen oder 2 Hühner für 3 Personen, je nach ihrer Größe, 3 Tauben für 2 Personen, bei einer größeren Mahlzeit auf 1 Person 1 Taube, 1 Gans für 6 bis 8 Personen, 1 Ente für 4 Personen.

Suppen.

Wenn man Fleisch in heißes Wasser taucht, gerinnt das Eiweiß, welches sich an der Oberfläche des Fleisches befindet und bildet so gleichsam einen schützenden Firniß, welcher das Auflösen des in den inneren Partien gelegenen Stoffes verhindert. — Wir erhalten also, wenn wir Rindfleisch mit kochendem Wasser zum Feuer bringen, eine schwächere Suppe, dafür ein saftiges, mürbes Rindfleisch. Hingegen wird, wenn das Fleisch mit kaltem Wasser

zugefetzt wird, besonders wenn das Erhitzen nur langsam vorgenommen wird, so daß die Auflösung auch in den inneren Partien des Fleisches erfolgen kann, eine kräftige gute Suppe, hingegen wird ein fastloses Fleisch erzielt. Fast die Hälfte des Nährwerthes ist bei letzter Procedur in die Suppe übergegangen.

Da in bürgerlichen Häusern das Rindfleisch zu der Hauptnahrung gehört, so empfiehlt es sich, dieses immer mit kochendem Wasser „zuzusetzen“. Die Suppe verbessert man im Geschmack dadurch, daß man in einem kleinen Keindl ein Stückchen Leber und Knochen, welche man als Zuwage zum Fleisch bekommt, ein Stückchen geschnittene Zwiebel, in Scheiben geschnittene Möhre, Peterilie, Pastinak und Selleriewurzel röstet, dies mit kaltem Wasser aufgießt, damit sich alles ans Keindl angelegte Braune auflöst, gut aufkochen läßt und in die Suppe gibt, wo man einen Löffel Salz hinzufügt. Eine kleine Prise Salz lege man sich auf den Henkel des Topfes als Zeichen, daß schon gesalzen wurde, denn es ist böse, wenn dies zweimal geschieht. Ebenso unangenehm wäre es, wenn die Suppe ohne Salz auf den Tisch käme.

Hat man alte Leute im Hause, welche Fleisch nicht mehr recht genießen können, Kranke oder Reconvallescenten, so stelle man für diese das Fleisch zur Suppe mit kaltem Wasser auf.

Kraft- oder braune Suppe. (Bouillon.)

In eine Casserole legt man etwas Abschöpf fett, oder Mark, aber nicht viel, ferner ein in kleine Stückchen geschnittenes, mageres Rindfleisch, wo möglich von alten Thieren, etwas Kalbfleisch und Knochen von Rindfleisch, ein Stückchen Leber, in Scheiben geschnittene gelbe Rübe, Pastinak, Porree, Sellerie, Bratenreste, wenn welche zur Hand sind, allenfalls Abfälle von Rebhühnern. Dies Alles wird zugedeckt, gedünstet, bis der Saft schön braun ist, dann gießt man an drei bis vier Liter Rindsuppe daran, lasse es recht gut zugedeckt, langsam an drei Stunden kochen, gebe ein halbes, in Stücke getheiltes altes Huhn gleich beim Aufgießen der Rindsuppe dazu, entnehme Fett und Schaum und lasse die Suppe, etwas vom Feuer weggezogen und mit ein wenig kaltem Wasser abgeschreckt, sich klären. Seihe sie durch ein feines Sieb, lasse sie durchgeseiht noch einige Zeit stehen und seihe sie dann nochmals durch, so daß sie klar und braun sei.

Suppe mit Fleischextract.

Da man in bürgerlichen Häusern aus Ersparungsrücksichten nicht Rindfleisch und gebratenes Fleisch zu einer Mahlzeit gibt, so empfiehlt es sich, die Suppe auf folgende Art zu bereiten.

Etwa 4 Deka Leber, 10 bis 15 Deka gute Suppenbeine vom Rind, Abfälle beim Herrichten der Fleischspeise und doppelt so viel

Suppenwurzeln als man gewöhnlich nimmt, werden mit einem Stückchen Butter von der Größe einer Haselnuß geröstet, dann mit kaltem Wasser angegossen, gesalzen, langsam 2 oder 3 Stunden kochen gelassen. Abgeseiht gibt man Fleischextract dazu, und zwar genügt ein Kaffeelöffel. Die Suppe ist braun und klar und kann jede beliebige Einlage erhalten.

Rebhühner-Purée-Suppe. (Purée de perdrix.)

Von einem gebratenen Rebhuhn wird das Fleisch von den Knochen gelöst, der Speck vom Braten, einige in Fett gebackene Scheiben einer Semmel gestoßen, das abgelooste Fleisch, mit Ausnahme des Brustfleisches und der Bügeln, werden fein gehackt, das Bratenfett wird mit einem Löffel Mehl gestaubt, dann das Gestoßene und Gehackte hineingegeben, gut dünsten gelassen, die Suppe vergossen, gut verkocht, durch ein Sieb passirt. Das nudelig geschnittene Brustfleisch wird mit in Rudel geschnittenen gerösteten Semmeln zu dieser Suppe gegeben.

Stark zerschossene Stücke, sowie Reste vom Wild eignen sich besonders zu dieser guten Suppe, welche, wenn sie von Hasen oder Reh bereitet, mit etwas Neugewürz und sehr wenig Ingwer gewürzt wird.

Leber-Purée-Suppe. (Purée de foie.)

$\frac{1}{2}$ Kilogramm Rinds- oder Kalbsleber wird abgehäutet, in Blättchen geschnitten, in Mehl gewalkt und aus dem Schmalz gebacken. Eine Semmel wird in Blätter geschnitten und gebacken. Alles wird fein im Mörser gestoßen.

Nun macht man eine feine, dünne, goldgelbe Einbrenn, gibt das Gestoßene hinein, läßt es sammt geschnittenen Zwiebeln und Petersilie anlaufen, vergießt es mit Fleischbrühe, läßt diese nun gut verkochen und passirt die Suppe.

Frühlingskräuter-Suppe. (Soupe aux fines herbes.)

Man pükt die verschiedenen Frühlingskräuter sammt grüner Petersilie rein, wäscht sie und läßt sie in Rindsuppe nur einige Male aufkochen, dann seihst man die Suppe ab und schneidet die Kräuter mit dem Wiegemeßer fein, gibt sie wieder in die kochende Suppe und läßt sie nochmals aufkochen, dann rührt man so viel Eierdotter als Personen sind (bei 6 Personen genügen 5, bei 10 Personen 8 Eierdotter) mit Muscatblüthe und kalter Rindsuppe oder einigen Löffeln Obers ab und gibt die kochende Rindsuppe durch ein Sieb darüber.

Nudelig geschnittene, in Butter geröstete Semmeln — oder Consommé — gibt man zu dieser Suppe.

Gemischte Suppe Nr. 1.

Für 6 bis 8 Personen.

Man bereitet aus 2 Eiern dünne Omeletten auf die bekannte Weise, schneidet dieselben zu Nudeln, ein in Suppe gekochtes Kohlhäuptel ebenfalls, dann werden diese beiden Nudeln gemischt und auf einer kleinen Schüssel angerichtet, obenauf weichgekochte, in Würfel geschnittene Leber und Magen vom Geflügel, sowie ebenfalls in Würfel geschnittene gebackene Semmeln. Ringsherum wird ein Kranz von weich gekochtem, in Sträußchen getheiltem Carfiol zierlich gelegt.

Eine kräftige, mit 3 Eierdottern abgesprudelte Suppe wird in der Terrine separat servirt.

Gemischte Suppe Nr. 2.

Man läßt ein Kohlhäuptel, eine große Sellerie, eine große Rose Carfiol beim Fleisch mitkochen, zerschneidet dies in feine Nudeln, den Carfiol in kleine Sträußchen und gibt dies vor dem Anrichten in die Terrine.

Indessen hackt man weichgekochte Leber und Magen von Hühnern, läßt sie mit etwas Butter, klein geschnittener Petersilie, etwas Semmelbröseln und ein wenig Muscatblüthe dünsten, gibt zuletzt 3 Eierdotter dazu, und wenn das Hacke fertig ist, stellt man es kalt. Abgeriebene Semmeln werden mit einer Form ausgestochen, mit Hacke bedeckt, mit einer zweiten Scheibe zugedeckt, in Ei getaucht, in Semmelbrösel panirt und goldgelb aus dem Schmalz gebaken. Sobald sie gebaken sind, legt man sie zu dem geschnittenen Kohl, Sellerie und Carfiol in die Terrine, wo auch in Blättchen geschnittene, in Butter gedünstete Herrenpilze beigegeben sind, und gießt die abgeseigte, stark kochende Suppe darüber.

Französische Suppe. (Julienne.)

Man schneidet das Schönste vom Kohl, dann gelbe Rüben, ein Stück große Sellerie, Pastinak, feine Kohlrüben und 2—3 Stück Erdäpfel, dies Alles nudelig geschnitten, dünstet man mit Butter weich, gießt nun Rindsuppe darüber und läßt es gut verkochen.

Beim Anrichten servirt man separat nudelig geschnittene gebähte Semmeln.

Sauerampfer-Suppe.

In ein Stück kochende Butter wird eine Hand voll von den Stielen gepflückter, gewaschener Sauerampfer geworfen, eine Weile dünsten gelassen, bis er zerfließt, dann wird er mit zwei vollen Löffeln Mehl gestaubt, etwas anlaufen gelassen, mit Fleischbrühe „vergossen“, $\frac{1}{4}$ Liter guter Rahm daran gethan und die Suppe

gut verkocht, durch ein Haarsieb in die Terrine gegossen. Separat werden nudelig geschnittene Semmeln servirt.

Geriebene Gerstel-Suppe.

Vier Deciliter Mehl gibt man auf ein Häufchen in die Mitte des Nudelbrettes, macht in der Mitte eine Grube, gibt ein großes Ei und die Schale eines halben Eies gefüllt mit Wasser dazu, mischt dies zuerst mit dem Messer, dann knetet man den Teig mit den Händen tüchtig durch, wobei man immer etwas Mehl vom Brett hineinknetet. Schließlich reibt man den Teig am Reibeisen und gibt ihn am Brett gut auseinander, damit er nicht zusammenpickt und Klümpchen bildet.

Er wird in die kochende Suppe gegeben, aufwallen lassen und sofort servirt.

Nudel- und Fleckerl-Suppe.

Wird ganz auf diese Art gemacht, nur statt des Wassers zum Ei noch ein Dotter genommen, so fein wie möglich der Teig ausgewalzt, trocken gelassen, mit einem scharfen Messer feine Nudeln oder Fleckerln geschnitten und wie die vorige eingekocht und gleich aufgetragen.

Schlidkrapsen-Suppe. (Soupe aux Raviolos.)

$\frac{1}{2}$ Kilogramm Kalbs- oder Lammsbeuschel wird gekocht und fein zusammengeschnitten.

Man werden 6 Deka Butter mit etwas fein geschnittener Petersilie und Zwiebel anlaufen gelassen, zwei Löffel Semmelbrösel daran gethan, dann das Beuschel, etwas Salz und Neugewürz. Ist das Ganze erkaltet, wird ein Ei daran geschlagen.

Ein etwas weicher Nudelteig wird mit geklopftem Ei bestrichen, nicht der ganze Teig auf einmal. Auf das Bestrichene werden kleine Häufchen Beuschel in Entfernung von 3—4 Centimeter gelegt, der Teig überschlagen, gut um jedes Häufchen abgedrückt und mit dem Krapsenrädchen abgeradelt, dann werden die Kräpfschen eingekocht. Fleisch- und Bratenreste sind statt des Beuschels gut zu verwenden.

Gerollte oder Ulmergerstel-Suppe.

Für 6 Personen.

$\frac{1}{2}$ Kilogramm Gerstel wird ausgeklaubt, nicht gewaschen, mit ungefähr $\frac{3}{10}$ Liter Wasser zum Feuer gebracht und fleißig umgerührt, daß sich nichts anlegt; wenn das Wasser eingekocht ist, wird eigroß frische Butter daran gegeben und mit dem Löffel tüchtig abgerührt, dann gute Fleischsuppe daran gegossen und nochmals kochen gelassen.

Man kann in Butter mit Petersilie gedünstete Herrenpilze daran geben. Oder:

Die ausgeklaubte Kollgerste wird mit kalter Suppe „zugestellt“, langsam Suppe beim Kochen nachgegossen; wenn die Gerste weich ist, wird 1 schwacher Löffel Mehl mit 3 Löffel Rahm fein abgerührt hinzugegeben, Suppe noch nachgefüllt, aufkochen gelassen und der Saft einer Citrone daran gedrückt.

Man kann die Kollgerste auch mit 2 Eierdottern legiren, das heißt man gibt die Dotter in die Terrine, einige Löffel kalte Suppe, oder Milch oder Obers daran, mit dem man den Dotter gut verrührt, schüttet die heiße Suppe daran, und rührt nochmals, wodurch die Suppe dicklich wird.

Gerstenschleim. Passirt man die Suppe, so hat man

Gerstenschleim-Suppe.

Läßt sich mühelos mit dem in Handel gebrachten Gerstenschleimmehl in 10 Minuten bereiten. Für jede Person nimmt man 1 Löffel Gerstenschleimmehl, rührt sehr fein mit wenig kaltem Wasser ab, schüttet es in kochendes Wasser, dem etwas Petersilie beigelegt ist, gibt gute, frische Butter dazu, schließlich Fleischextract, legirt mit Ei, und gibt nach Belieben Citronensaft dazu.

Reis-Suppe. (Soupe au riz.)

Für 6 Personen.

$\frac{3}{10}$ Liter Reis, ausgeklaubt, nicht gewaschen, wird in Suppe ungefähr 20 Minuten gekocht, dann entweder mit Eierdottern legirt, oder Rahm dazu gegeben.

Man kann den Reis auch in Einmachsuppe kochen. Zu Reissuppe ist es sehr gut, gedünstete Paradeisäpfel zu passiren oder im Fleischtopf einige Paradeisäpfel mitzukochen und zu passiren.

Schöberl-Suppe.

4 bis 5 Deca Butter werden flaumig abgetrieben. 4 Eierdotter dazu verrührt, der feste Schnee von 4 Eierklar dazu gegeben, gesalzen, zuletzt kommt für jedes Ei ein Eßlöffel Mehl hinein gerührt.

Die Masse wird in einer mit Butter bestrichenen Casserole, welche mit Mehl etwas bestreut wird, gebacken.

Wenn das Schöberl aus dem Rohr genommen ist, gießt man ein halbes Glas kaltes Wasser darüber, und wenn sich das Wasser in das Schöberl eingezogen hat, wird letzteres aus der Pfanne gestürzt, erkaltet in Würfel geschnitten, in die Terrine gegeben, die Suppe darüber geseiht und zu Tisch gegeben.

Griesnockerln. (Noque au semoule.)

6 Deca Butter werden abgetrieben, 2 Eierdotter und 2 Löffel Rahm und der Schnee von 2 Eiklar dazu verrührt, gesalzen, dann 2 Deciliter Gries dazu gegeben.

Nach einer Viertelstunde probirt man, ob die Nockerln, welche mit einem Eßlöffel in die siedende Suppe eingelegt werden, recht sind. Im Falle sie zu fest wären, gibt man noch Rahm dazu.

Zus-Suppe.

Belege eine Casserole mit Speck oder Kernfett, lege das Rindfleisch in Stücke geschnitten und geklopft darauf, gib Petersilienwurzel, gelbe Rüben und Zwiebeln dazu, gieße etwas Rindsuppe daran, setze die Casserole an das Feuer und lasse sie so lange stehen, bis die Suppe eingekocht und gebräunt ist. Fülle dann die Casserole mit Rindsuppe auf und lasse sie so lange kochen, bis das Fleisch ausgekocht ist.

Panadel. (Panade.)

Zerschnittene Semmeln werden in einem Topfe mit siedender Rindsuppe übergossen, aufkochen gelassen und dann durch ein Sieb passirt. Sodann läßt man Butter in einer Casserole zerfließen, gibt einen Theil des Panadels dazu und läßt es darin ein wenig aufkochen. Ehe das Panadel angerichtet wird, sprudelt man noch einige Eidotter hinein.

Hirn-Suppe.

Lege ein Kalbshirn in laues Wasser, ziehe die Haut davon ab, siede es in einer Pfanne, nimm die Hälfte davon und treibe es mit einem Stückchen Butter und in Milch geweichter Semmel ab, lasse etwas Wurzelwerk in Butter anlaufen, gib das Abgetriebene hinein, gieße gute Rindsuppe dazu, lasse es aufkochen und passire es. Von der anderen Hälfte des Hirnes mache Pofesen.

Hirn-Pofesen.

Das enthäutete, in Wasser geweichte Hirn wird mit Petersilie in Butter abgeröstet. Eine Semmel wird in fingerbreite Stücke geschnitten, diese in die Hälfte gespalten, doch nicht ganz durchgeschnitten, in diesen der Länge nach geführten Schnitt wird das Hirn eingefüllt. 4 Eierdotter in $\frac{1}{10}$ Liter Milch verrührt, die Pofesen damit befeuchtet, dann in geklopftes Ei eingetaucht, jäh aus dem Schmalze gebacken.

Aufgelaufenes Panadel.

Man reibt von drei Semmeln die Rinde ab, schneidet sie blättrig in eine Casserole, gießt fette Suppe daran und läßt sie recht dick aufkochen. Dann nimmt man die Casserole vom Feuer und rührt die Masse mit drei ganzen Eiern ab, schüttet sie in eine mit Butter geschmierte Casserole, bäckt sie und richtet sie dann mit Suppe an.

Fleischknödel. (Quenelles de viande hachée.)

Ein halbes Kilogramm Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Kilogramm Kernfett, $\frac{1}{4}$ Kilogramm Mark werden nebst 2 in Milch geweichten Semmeln zerschnitten und gestoßen, 4 ganze Eier, 6 Dotter und von 6 Eiern der Schnee dazu gerührt, Salz hinzugefügt und Knödel daraus geformt und eingelegt.

Kaisergerstel.

6 ganze Eier werden mit 3 Deciliter Suppe gut abgesprudelt und in Dunst gegeben. Ist das Gerstel fest geworden, theilt man es in kleine Stücke und gibt eine braune Suppe dazu.

Erdäpfel-Mondscheine.

4 große Erdäpfel werden gekocht, passirt und mit 3 Kochlöffeln Mehl und 1 Eidotter zu einem Teige geformt. Nachdem man denselben eine kleine Weile rasten gelassen, walzt man ihn fein aus und sticht mit dem Krapsenstecher schmale Mondscheine oder Ripferln aus. Dann nimmt man in die Backpfanne ein wenig Schmalz und bäckt die Mondscheine jäh heraus, kehrt sie um und gibt sie auf ein Sieb mit Fließpapier. Das Schmalz darf nur den Boden der Pfanne bedecken, da die Mondscheine darin nicht schwimmen dürfen. Diese Art eignet sich besonders gut zu Hirn- oder Einmachsuppe und wird nicht in die Suppe gegeben, sondern trocken servirt.

Lungenstrudel-Suppe.

Strudelteig ist bei den Mehlspeisen zu finden.

Auf fein auf einem Tischtuch ausgezogenen Strudelteig wird erkaltet folgende Fülle aufgestreut.

$\frac{1}{2}$ Kilogramm Kalbs- oder Lammsbeuschel wird gekocht, fein geschnitten in 6 Deka Butter mit fein geschnittener Petersilie und Zwiebel abgeröstet, Salz, Neugewürz und erkaltet ein Ei daran gemischt.

Der Rand des Strudelteiges wird mit geklopftem Ei bestrichen, die Fülle gleichmäßig aufgestreut, jedoch einen Rand, etwa 5 Centimeter, leer gelassen; nun wird der Strudel zusammengerollt, mit einem bemehlten Kochlöffelstiel abgedrückt, zerschnitten, in die kochende Suppe eingelegt, 10 Minuten gekocht und zu Tische gegeben.

Frittatten-Suppe. (Omelettes.)

Auf 2 Deciliter Milch werden 2 Eier und einige Löffel Mehl fein abgerührt.

Schmalz auf die Frittatten-Pfanne gegeben, so daß Pfanne und Schmalz heiß werden.

2 1/2 lb. Pure white Salt
October 21st 1794
2 yds. 2 deci. from Kufun
white. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.
Only 1/2 lb. Zucker
Kufun, 3 lb. 1/2 lb. 1/2 lb.
Zucker 2. Zucker 1/2 lb.
1/2 lb. 1/2 lb. 1/2 lb. 1/2 lb.
in 1 lb. 1/2 lb. 1/2 lb.
Kufun 1/2 lb. 1/2 lb. 1/2 lb.
1/2 lb. 1/2 lb. 1/2 lb. 1/2 lb.
Kufun 3 lb. 1/2 lb. Zucker
Kufun 1/2 lb. 1/2 lb. 1/2 lb.
Kufun 1/2 lb. 1/2 lb. 1/2 lb.
Kufun 1/2 lb. 1/2 lb. 1/2 lb.

Quorum Breve de p[ro]prietate
z[er]m[in]i[n]i p[ro]prietate Guernsey
Et. 20. 1788. 1/2 d[en]a. p[ro]prietate
Yd[em] Breve, n[on] p[ro]prietate
p[ro]prietate, p[ro]prietate p[ro]prietate
p[ro]prietate, p[ro]prietate p[ro]prietate
p[ro]prietate, p[ro]prietate 1/2 d[en]a
p[ro]prietate, p[ro]prietate p[ro]prietate

Ein Löffel Teig wird auf die Pfanne gegossen, die Pfanne so geschwenkt, daß der Teig die ganze Pfanne überzieht; ist es beim Boden gebacken, wird es mit einem Messer umgedreht, und wenn die zweite Seite auch gebacken ist, herausgestürzt.

Von diesem Teig werden nun Nudeln geschnitten, welche zu verschiedenen Suppen verwendet werden können, als gemischte Suppen, Fastensuppen oder auch in gute Fleischbrühe gegeben werden.

Gingetropstes in der Suppe. (Soupe flée.)

Von 2 Eiern, etwas Wasser, 2 bis 3 Löffel Mehl wird in einem Töpfchen mit Schnabel ein dünner Teig gut abgesprudelt.

Dieser Teig wird nun in eine Casserole mit kochender Suppe durch den Schnabel des Töpfchens so laufen gelassen, daß feine lange Nudeln daraus werden.

Ist der Teig zu weich, zerfließt das Gingetropste, ist er zu hart, so wird es ungleichmäßig, klumpig.

Man kann sich in beiden Fällen helfen, entweder gibt man etwas Milch oder etwas Mehl dazu. Ist die Oberfläche im Casserol ganz bedeckt, so nimmt man von oben mit einem Löffel den eingekochten Teig in die Terrine und läßt wieder Teig in das Casserol fließen, bis man fertig ist.

Dieser geflossene Teig kann sowohl in Fastensuppe gegeben werden, als in gezuckerter Milch, oder in Petersiliensuppe.

Semmelknödel *). (Quenelles de pain blanc.)

Eine Semmel wird in Blättchen geschnitten in Milch eingeweicht.

Ein Stückchen Butter wird abgetrieben, 3 Eierdotter, grüne fein geschnittene Petersilie und Salz daran gerührt, die Semmel dazugegeben und gut verrührt.

Der Schnee von den 3 Eiern wird hinzugefügt und mit einigen Löffeln voll Semmelbrösel der Teig fertig gemacht.

Mit nasser Hand werden kleine Klöße formirt und gleich eingekocht.

Hirnwandel.

Ein geputztes Hirn läßt man mit ein wenig fein geschnittener Zwiebel und 2 geschnittenen Champignons kurze Zeit dünsten, dann läßt man 7 Dekka Butter zergehen, gibt 2 große Kochlöffel Mehl hinein, läßt es blaßgelb anlaufen und gießt es mit Rindsuppe auf, bis es so dick wird wie Beschamel; dann passiert man dies und das

*) In diesem Buche ist eine Semmel mit 55 Granum gerechnet. Eine Wiener Semmel.

Hirn in eine Schüssel, treibt es schaumig ab und rührt 7 Eidotter und den Schnee von 5 Eiern hinein, füllt die Masse in einen geschmierten Model und bäckt sie.

Kälber-Fasch-Modorlu.

Aus 56 Deca fein gehacktem Kalbfleisch, 2 Eierdotter, ein ganzes Ei, 8 Deca Butter, Salz und Gewürz und zwei mit Milch befeuchteten Semmeln wird ein Fasch gemacht. Mit 2 in heißes Wasser getauchten Kaffeelöffeln ausgehoben und in eine mit Butter bestrichene Casserole eingelegt, kochendes Salzwasser darüber gegossen und auskochen gelassen. Mit Paßlöffel herausgehoben, in braune Suppe gegeben oder sonst verwendet.

Hirn-Consommé.

20 Deca Butter oder Fett werden abgetrieben, 4 Eier hinein gerührt, ferner ein ganzes passirtes Hirn, Champignons und etwas Gewürz dazu gegeben, in eine ausgeschmierte Form gefüllt, $\frac{1}{4}$ Stunde in Dunst kochen gelassen und mit Suppe angerichtet.

Hühner-Consommé.

Einem gebratenen Huhn werden die Beine abgeschnitten, das Fleisch von den Knochen gelöst und sammt den Beinen gestoßen und mit Rindsuppe recht gut ausgekocht und passirt. Auf je 1 Deciliter dieser Flüssigkeit nimmt man 1 Eidotter und 1 ganzes Ei, sprudelt es damit ab, würzt es mit Muskatnuß, gibt es in eine wohl ausgeschmierte, mit etwas Mehl bestreute Form und kocht es in Dunst.

Saché-Consommé.

2 oder 3 Champignons, etwas grüne Petersilie und Zwiebel wird fein geschnitten und in Butter anlaufen gelassen, $\frac{1}{2}$ Kilogramm gebratenes Fleisch (es lassen sich Bratenreste dazu verwenden) wird fein zerschnitten, eine in Milch geweichte, gut ausgepreßte Semmel wird dazu gegeben und Alles im Mörser zusammengestoßen und durchpassirt. Dann rührt man es mit 4 Eierdottern, etwas Salz, Muskatnuß und $3\frac{1}{2}$ Deciliter kalter Rindsuppe gut ab. Dann gibt man die Masse in einen ausgeschmierten, mit etwas Mehl bestreuten Model und gibt diesen zum Auskochen in Dunst.

Leberreis. (Riz de foire.)

Man treibt ein Stückchen Schmalz mit 3 Eiern ab, gibt fein geschnittene und geschabte Leber, etwas weniges Gewürz, Salz und Semmelbrösel dazu und passirt es durch ein Reibeisen in siedende Suppe.

Schinkenmockerln. (Quenelles de jambon.)

Man läßt große mehligte Erdäpfel kochen und reibt sie heiß auf dem Reibeisen. Dann wird ein Stück frische Butter abgetrieben, die Erdäpfel dazu gegeben, 2 Eierdotter und 1 ganzes Ei, sowie etwas Salz und 7 Defa fein geschnittener Schinken dazu gerührt.

Sollte sich der Teig als zu leicht erweisen, nachdem man eine Probe eingekocht hat, so rührt man noch etwas feines Mehl hinein. Die Rindsuppe wird abgeseiht und auf den Herd gestellt, bis sie recht stark siedet, dann werden mit 2 Kaffeelöffeln schöne, gleichmäßige Mockerln eingelegt, welche so lange kochen müssen, bis alle an die Oberfläche kommen. Dann werden sie sammt der Suppe in den Suppentopf gegeben und servirt.

Markknödel.

20 Defa Rindsmark werden weich gemacht und gut abgetrieben, nach und nach 3 Eier hineingerührt, Salz dazu gethan, 3 geriebene Semmeln gut damit verrührt und Knödel daraus geformt und in siedende Suppe eingelegt.

Gebackene Erdäpfelknödel.

Man treibt 7 Defa Butter mit 2 Eierdottern und einem ganzen Ei ab, gibt Salz, Muskatblütthe und 4 große, heiß passirte und dann ausgekühlte Erdäpfel dazu, läßt den Teig einige Zeit stehen, formt nußgroße Knödel, panirt sie in Ei und Semmelbröseln, backt sie aus dem Schmalz und gibt beim Anrichten die Suppe darüber.

Erdäpfelknödel.

Eiergroß Butter wird abgetrieben, 3 Eierdotter und 3 gehäufte Hände voll passirter, ausgekühlter Erdäpfel werden dazu gerührt, kleine Knödel geformt und in der Rindsuppe ausgekocht.

Spargel-Suppe. (Potage aux points d'asperges.)

Frischer dünner Spargel wird, so weit er weich ist, in Stückchen geschnitten und in Rindsuppe gekocht.

Die unteren Theile werden separat auch in Suppe weich gekocht, damit wird eine lichte Einnach vergossen, wobei im Sieb auf die Spargel gedrückt wird, damit der Saft und Geschmack in die Einnachsuppe übergehe. Ist diese Einnachsuppe gut verfocht, kommen die nun auch weichen Spargelköpfschen und Spargelstückchen sammt der Suppe hinein, werden nochmals aufgekocht und angerichtet.

Rudelig geschnittene Semmeln, gebäht, werden separat servirt.

Carfiol-Suppe. (Soupe aux moux-fleurs.)

Wird ganz auf dieselbe Art wie die vorige gemacht.

Grüne Erbsen-Suppe.

Frische Erbsen werden mit Rindsuppe gekocht. Die Suppe soll die Erbsen eben nur decken. Wenn die Erbsen weich sind, werden sie in die Terrine gegeben und gute kräftige Suppe darüber gegossen, — oder

frische Erbsen werden mit Butter weich gedünstet, passirt, in dünne Einbrenn gegeben, verkocht und angerichtet;

frische grüne Erbsen werden gekocht, und wenn sie weich sind, zu in Suppe gekochtem Reis gemischt. Klein geschnittenes Dillkraut wird in kleiner Menge daran gethan und die Suppe servirt, — oder man dünstet die Erbsen mit Butter und fein gehackter Petersilie, dünstet Reis, mischt Beides zusammen und gibt es zu brauner Suppe separar.

Suppe von reifen Erbsen. (Soupe aux pois.)

Gebrochene Erbsen werden gekocht, wenn sie sehr weich sind in lichte Einbrenn passirt, mit Suppe oder Wasser nach Bedarf verdünnt und angerichtet.

Linsen-Suppe.

Linsen werden sehr weich gekocht und durch ein Sieb getrieben, dann in eine lichte Einbrenn gegeben, welche man mit Suppe verdünnt, mit etwas Essig säuert und mit Bratwürstchen und Semmel anrichtet.

Suppe von Erbsen-, Linsen- oder Bohnen-Tabletten.

In neuester Zeit sind Suppentabletten in den Handel gebracht, die sehr bequem sind. Eine Tablette reicht für 5—6 Personen. Die Tablette wird zerbröselst, mit wenig Wasser fein abgerührt, in die betreffende Menge kochendes Wasser gegeben und durch 10 Minuten gekocht. Diese Tabletten sind aus gekochtem Erbsen-, Linsen- oder Bohnenmehl mit Zusatz von Fleischextract und Gewürz bereitet. In Bohnen- oder Linsensuppe gibt man etwas Essig. Auch Reis-, Gries- und Erdäpfelsuppen-Tabletten sind im Handel zu bekommen.

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

In Würfel geschnittene Erdäpfel werden in Butter weich gedünstet, etwas fein gestoßener Majoran daran gethan, mit Rindsuppe vergossen, gut aufgekocht und servirt.

Gansel-Suppe. (Soupe d'abattis d'oie.)

Die rein geputzten Flügel, Kragen, Magen und Lebern werden weich gekocht, in eine Einmachsuppe mit Brösel- oder Semmelknödeln gegeben, natürlich zierlich zerschnitten.

Speckknödel Nr. 1. (Quenelles au lard.)

$\frac{1}{4}$ Kilo in Würfel geschnittene Semmeln werden geröstet in 10 Defa zerlassenen Speck, dessen Grammeln eben durchsichtig werden, dann gibt man diese Semmeln auf eine Schüssel und wenn sie erkaltet sind, sprudelt man 2 Deciliter Milch mit 3 Eiern ab, gießt dieses über die Semmeln, rührt 2 Deciliter Mehl daran, formt mit in Wasser getauchten Händen ungefähr 10 Knödel davon, welche man in Salzwasser auskocht. Nach $\frac{1}{4}$ Stunde dürsten die Knödel ausgekocht sein, man überzeuge sich, indem man einen zur Probe zerreißt.

Speckknödel Nr. 2. (Quenelles au lard.)

7 Defa Speck werden in Würfel geschnitten und zerlassen. Wenn der Speck durchsichtig wird, kommen 3 in Würfel geschnittene, mit Milch befeuchtete Semmeln dazu und Alles wird gut durcheinander gerührt. Nun werden 4 Defa Butter flaumig abgetrieben, 2 Löffel Rahm, 2 ganzes Ei, 1 Dotter, die Semmeln und 1—2 Löffel Mehl daran gerührt.

Abgebraunte Griesknödel.

8 Deciliter Gries, zu welchem 4 Deciliter in Schmalz geröstete Semmelbrösel gemischt werden, werden mit in etwas Fett ange-laufener, fein geschnittener Zwiebel und Petersilie abgebraunt, 3 starke Deciliter siedende Suppe darüber gebrannt, Alles tüchtig durcheinander gerührt, Knödel geformt und in Salzwasser eingekocht.

Abgetriebene Griesknödel. (Quenelles de semoule.)

12 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, 2 Löffel Rahm, 3 Eierdotter, der Schnee von 3 Eiern und $2\frac{1}{2}$ Deciliter Gries werden hineingerührt, der Teig $\frac{1}{4}$ Stunde anziehen gelassen, eine Probe gemacht, kleine Knödel geformt und in Salzwasser ausgekocht.

Leberknödel Nr. 1. (Quenelles de foi de veau.)

Zu 15 Defa fein geschnittener Leber treibt man nußgroß Butter ab, gibt nach und nach 3 Eier dazu, dann die Leber mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß und fein gehackter Limonieschale gewürzt, schließlich kommen Brösel von 2 Semmeln dazu, dann formt man kleine Knödel und legt sie ein.

Leberknödel Nr. 2.

Zu 15 Defa Leber, welche man ausgestreift und fein geschnitten hat, läßt man fein geschnittene Petersilie und Zwiebel in Fett anlaufen und brennt diese über die Leber, gibt zwei fein geschnittene und zwei in Milch geweichte Semmeln nebst einem Ei

daran, würzt es mit fein gestoßenem Majoran und Neugewürz, gibt etwas Semmelbrösel dazu, formt zur Probe einen Knödel und kocht ihn aus. Ist er zu weich, so muß man noch mehr Brösel dazu thun. Endlich macht man nußgroße Klöße und kocht sie in der Rindsuppe aus.

Semmelknödel. (Quenelles de pain blanc.)

Schneide 4 Semmeln fein blattlicht und gib sie in einen Weidling. Unterdeß lasse in einem großen Kochlöffel voll Butter ein Büschel fein geschnittene grüne Petersilie anlaufen und brenne damit die Semmeln ab. Sprudle etwa 2 Deciliter Milch mit 2 Eierdottern ab, übergieße die Semmeln damit und lasse sie darin weichen. Treibe dann die geweichten Semmeln mit dem Schnee von 2 Eiern gut ab, füge so viel Mehl dazu, daß der Teig genügend fest wird, koche eine Probe, füge nach Bedarf Mehl oder Milch hinzu, salze den Teig, forme mittelgroße Knödel und koche sie in der Rindsuppe aus.

Einmachknödel.

Eiergroß Butter wird mit 3 Eierdottern abgetrieben, zwei in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmeln werden dazugerührt und dem Teig mit Bröseln die richtige Dichte gegeben.

Bröselknödel.

Ein Stückchen Butter wird flaumig abgetrieben, 4 Dotter hineingeschlagen, etwas fein geschnittene Petersilie und Limonieschale nebst etwas Salz dazugesetzt, der Schnee von 4 Eiern dazugemischt und mit Semmelbröseln fest gemacht.

Nach Geschmack kann man auch einige geschälte, fein geschnittene Mandeln dazuthun. Man formt kleine Klöße und kocht sie gleich aus.

Hirnknödel.

Mischt man zu den Vorigen ein halbes, in Wasser geweichtes und enthäutetes Kalbs- oder Schweinshirn, verrührt es gut, so hat man Hirnknödeln.

Hechtknödelchen.

Zu Bröselknödel fein gehacktes rohes Fleisch vom Hecht, etwa zwei Eßlöffel voll vermischt, geben Hechtknödelchen.

Nußheher-Suppe *).

Der Vogel wird entbalgt, ausgenommen, gewaschen und in 4 Theile zerlegt, in Butter mit Zugabe von Möhre, Petersilie,

*) Nußheher, Rohrhühner und Auerhahn werden entbalgt.

Sellerie und Pastinak gedünstet, etwas Wasser dazu gegeben; hat dieses sich verzogen, wird ein Löffel Mehl dazu gestaubt, etwas geröstet, im Mörser gestoßen, dann mit Rindsuppe gut ausgekocht und durch ein Haarsieb passirt, mit gerösteten Semmeln zu Tisch gegeben.

Sago-Suppe. (Soupe de sagon.)

1 Eßlöffel Sago wird für eine Person gerechnet, ausgewaschen in die kochende Suppe hineingegeben, $\frac{1}{4}$ Stunde kochen gelassen, mit 1 Eierdotter legirt oder einige Löffel Obers hineingegeben.

Brotsuppe. (Soupe de pain.)

Kornbrot wird in dünne Scheiben geschnitten, in die Terrine gegeben, heiße Rindsuppe, daß das Brot kaum gedeckt ist, daran gegeben, zugedeckt stehen gelassen.

Vor dem Anrichten werden Stückchen Bratwürstchen hineingethan, einige aufgeschlagene Eier schön neben einander auf das Brot gesetzt.

Nun wird siedende Rindsuppe so hineingegossen, daß die Eier davon bedeckt werden und das Eiweiß stockt, während der Dotter weich bleibt. Statt der Bratwürstchen können auch Frankfurter- oder Selchwürstchen in die Suppe gegeben werden.

Verlorenes Hündel.

Zwei Semmeln werden in gleichmäßige Würfel geschnitten, drei Eier daran geschlagen, gut verrührt, ein Löffel Obers oder Milch auch darüber gegeben.

Die kochende Suppe wird darauf gegossen, umgerührt und zu Tisch getragen.

Flecksuppe.

Ruttelflecke pflegt man schon gereinigt zu kaufen, nichtsdestoweniger muß man sie noch mehrmals mit warmem Wasser und Salz waschen und zwei Vormittage hindurch kochen, damit sie weich werden.

Man schneidet die weichgekochten Flecke in Nudeln und gibt sie entweder in eine gut gewürzte Einnachsuppe oder man kocht sie in einer Einnachsuppe, in welche man Hirsebrei einkocht; oder man dünstet die geschnittenen Flecke mit Zwiebel in Fett, gibt eine geweichte Semmel und gehackten Speck daran, vergießt sie dann mit Suppe und läßt sie gut verkochen.

Suppe mit gebadenen Griesnockerln.

4 Defa Butter werden abgetrieben, 2 Eierdotter daran gerührt, 2 Eßlöffel Rahm; nun kommen 2 Deciliter Gries und etwas Salz daran, dann 2 oder 3 Löffel Milch, zuletzt der Schnee mit 2 Eierklar.

In Ermanglung von Milch kann man Wasser nehmen.

Nun gibt man in die Frittatenpfanne 1 Löffel Schmalz, und wie dieses heiß geworden, gibt man mit einem Kaffeelöffel länglich kleine Nockerln in das heiße Schmalz, wendet sie um; wenn sie auf einer Seite goldgelb gebacken sind, bäckt man sie auch auf der zweiten Seite, gibt sie von der Pfanne auf einen Teller mit Fließpapier, dann in die Suppenterrine, gießt die kochende Suppe darüber und trägt sie zu Tische.

Paradeisäpfel-Suppe.

In 8 Dekk Butter kommen 3 schöne, in Stücke gebrochene Paradeisäpfel und etwas Zwiebel und werden einige Zeit gedünstet, dann $1\frac{1}{2}$ Löffel Mehl daran gestaubt und eine Weile anlaufen gelassen.

Nun wird die Suppe mit 1 Glas Wein vergossen, gute Fleischbrühe nachgefüllt, aufgekocht, passirt und zu Tische gegeben.

Rudelig geschnittene, geröstete Semmeln kommen dazu.

Nach Geschmack kann man diese Suppe zuckern.

Holsteiner Specksuppe.

Ein nach Bedarf großes Stück geräucherter Speck wird mit kaltem Wasser zugelegt und 2 bis 3 Stunden gekocht, hierauf thut man allerlei Gemüse, wie es die Jahreszeit bietet, hinein, kocht es in der Suppe weich, nimmt den Speck und das Fleisch heraus, kocht Weichkloßchen ein und legt beim Anrichten in Wasser gekochte gedörrte Zwetschen hinein.

Außerdem reicht man das Fleisch, gekochte Kartoffeln und Essig zu der Suppe, wenn diese auf den Tisch kommt.

Lungenküddel-Suppe.

8 Dekk Butter werden flaumig abgetrieben, 3 ganze Eier und 1 Dotter hineingerührt, 14 Dekk rohes, fein geschnittenes Kalbfleisch und $\frac{1}{4}$ Kilogramm gekochte, fein geschnittene Kalbslunge, welche mit etwas Zwiebel und Petersilie leicht geröstet ist, wird dazu gemischt, gesalzen, 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 Semmel-schnitten dazu servirt.