

Fastensuppen.

Niederösterreichische Stoßsuppe.

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

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

Dhne 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, gequirlt, $\frac{3}{10}$ Liter guter Rahm und 1 Löffel Essig daran gegeben, wenn es vom Feuer gezogen wird.

In Würfel geschnittenes Roggenbrot wird separat dazugegeben.

Weißer Kümmelsuppe.

Kümmel wird in 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 Semmel werden dazugegeben.

Branne Kümmel-Suppe.

Kümmel wird in Wasser gekocht.

Mit Butter wird eine braune Einbrenn gemacht, mit dem Kümmelwasser vergossen, gut verkocht und mit gebähte Semmeln angerichtet.

Petersilie-Suppe.

Petersilienwurzeln werden in Wasser weich gekocht, eine semmelgelbe Buttereinbrenn damit abgerührt, durchpassirt und Fleckerln oder Nudeln 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 hineingeben.

Auch kann man diese Suppe mit 2 Eierdottern legiren.

Schwamm-Suppe. (Soupe aux champignons.)

Herrpilze 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 getrockneten Schwämmen, eine 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.

Weiße Fischsuppe.

Schleihen 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 Selleriewurzel, 2 Petersilien, 1 Zwiebel und eine Handvoll Erbsen werden $1\frac{1}{2}$ Stunden lang gekocht, durchgeseiht, über die Fischstücke gegossen und aufgesotten. Hierauf wird das Ganze nochmals abgeseiht, etwas dünne Einbrenn zugefetzt, 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 Handvoll 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 ganz 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 einparirt 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 großes Sieb passirt und mit beliebiger Zuthat angerichtet.

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

Ein Karpfenbenschel wird vorsichtig abgehäutet und in Salzwasser und Essig gekocht. In einer Casserole werden Zwiebeln, Wurzelwerk, grüne Petersilie und ganzes Gewürz mit Schmalz braun an-

laufen gelassen, mit Erbsenabjud aufgegoßen und gut verkochen gelassen und dann abgeseiht und mit dieser Suppe eine dunkelgelbe Einbrenn, in welche man klein geschnittene 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.

Beuschel-Suppe Nr. 2.

Siede das Beuschel, wie oben beschrieben, nimm es heraus, gib zu dem Abjud soviel 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 Erbsenabjud, 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.

Hecht-Suppe.

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, seiht es über den Fisch, läßt ihn darin weich kochen und richtet ihn dann an.

Schildkröten-Suppe. (Vrai tortue.)

Man legt der Schildkröte ein heißes Eisen auf den Rücken, wodurch sie den Kopf und die Pfoten wegstreckt, man hackt diese sowie den Schweiß ab, legt die Schildkröte in laues Wasser, wäscht sie einige Male, dann stellt man sie mit kaltem Wasser zum Feuer, kocht sie durch eine Stunde, wonach man sie aus der Haut ausschält, diese sowie die Eingeweide und Galle wegwirft; sind Eier da, so werden diese aufgehoben.

Die in Stückchen getheilte Schildkröte wird in lichte Einmach gegeben, welche mit Limoniesaft und Schale gewürzt ist, worauf die Eier zum Schlusse hineingegeben werden, wenn welche vorhanden waren. Bröselknödel kommen in diese Suppe.

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 Defa Zucker, eine Zimtrinde und etwas wenig Muskatblüthe 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.

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.

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 Krebszschweifchen 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 Einbreum mit Zwiebel passirt, etwas Essig daran gethan, gut verkocht und zu Tische gegeben.

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

Alle diese Suppen lassen sich bequem und schmackhaft durch die in Handel gebrachten Hülsenfrüchtenmehle herstellen. Man rechnet 1 gehäuften Eßlöffel für $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, rührt das Erbsen-, Linsen- oder Bohnenmehl mit einer kleinen Menge Wasser recht fein ab und gießt es dann in das kochende Wasser, welches noch etwa 15 Minuten kochen muß. Gute frische Butter wird mit Zwiebel gebräunt, ohne letzteren zur Suppe gegeben und nochmals verkocht. Zu Linsen- und Bohnensuppe gibt man etwas Essig und kann nach Geschmack einige Löffeln Rahm beifügen.

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, Bröselknöderl 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 Peterfiliengewasser 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.

Rütscher.

$\frac{1}{2}$ 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 Rütscher 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 Defa 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.)

Gib auf 28 Defa 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 Chocolate-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 Eiertottern legirt und über gebähte Semmelschnitten angerichtet.

Chocolate-Suppe. (Soupe au chocolat.)

8 Defa Chocolate 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.)

$\frac{1}{2}$ Kilogramm Kastanien werden gekocht, heiß abgeschält und passirt. Dann läßt man einige fein zerschnittene Champignons und etwas geschnittene 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 Kastaniensuppe zu erhalten, gibt man die passirten Kastanien zum Anlaufen in zerlassenes Rindschmalz und vergießt es mit heißer Milch, bis es die gewünschte Dicke 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 $\frac{1}{4}$ Kilogramm 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 Kilogramm abgetrocknete, 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.