

Ananas-Sauce. Die Schale einer Ananas wird auf Zucker abgerieben, die Frucht klein geschnitten und mit Weißwein, Wasser und Zucker weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Der abgeriebene Zucker wird mit 3—4 Dottern, fein gestoßenem Zucker und $\frac{2}{10}$ l Weißwein vermischt, auf mäßigem Feuer mit der Schneerute geschlagen und wenn die Masse recht schaumig geworden ist, sprudelt man die durchpassierte Ananas dazu.

Falscher Obers-Schaum. Mit Caramel. 7 dkg Zucker läßt man zu Caramel brennen und gießt ihn mit sehr wenig Wasser auf. 10 dkg Zucker läßt man mit so viel Wasser als er auffaugt, bis zum Spinnen (siehe Seite 33) kochen, gießt das Caramelwasser dazu, läßt dies auch noch etwas verkochen, worauf man den heißen Zucker mit dem festen Schnee von 3 Klar anfangs auf dem Feuer, später im Kühlen zusammenschlägt. — Mit Erdbeeren. Man mischt statt Caramelzucker, rohen, ausgepreßten Saft von Erdbeeren dazu. — Mit Himbeeren. Man passiert Himbeeren und mengt diese unter den mit gesponnenem Zucker vermischten festen Schnee von 3 Klar. — Mit Haselnüssen oder Nüssen. Man schlägt in einem Einsiedebecken, welches in heißem Wasser steht, 3 Eclar mit 10 dkg Staubzucker zu festem Schaum und noch fort, bis er erkaltet ist, worauf man 6 dkg mit Obers fein gestoßener Haselnüsse oder Nüsse beimengt. — Mit Vanille. Man mengt zu festem Schaume von 3 Klar, welcher mit 10 dkg gesponnenen Zuckers vermengt wurde, viel Vanillezucker oder Vanille-Liqueur.

Alle diese süßen Saucen dienen als Übergüsse zu Mehlspeisen.

Suppen.

Gewöhnliche Rindsuppe. Für einen kleineren Haushalt, wo es sich darum handelt, Suppe und Fleisch von gleicher Güte zu erhalten, empfiehlt es sich, um bei den teuren Fleischpreisen alles gehörig auszunützen, die vorher rein gewaschenen frischen Knochen schon 3—4 Stunden vor dem Mittagmahle mit kaltem Wasser zuzusetzen und auch Knochen, welche schon Tags zuvor einmal zur Suppenbereitung dienten, nochmals mitzufieden. Wenn das Wasser, in welchem die Knochen sind, zu fieden beginnt, gebe man Salz und die Suppenwurzeln (1 gelbe Rübe, 1 Petersilie, etwas Porri, $\frac{1}{2}$ Zwiebel und etwas Selleriewurzel) dazu, doch müssen sie vorher gewaschen, abgeschabt und in Scheiben geschnitten werden. Man kann auch etwas Carfiolstengeln oder Erbsenhülsen, Spargelschalen (frisch oder getrocknet), auch etwas Pilze oder einen kleinen Paradiesapfel mitkochen, damit die Suppe an Wohlgeschmack gewinne. Um die Farbe derselben zu verbessern, gebe man in eine kleine Kasserolle einen kleinen Löffel voll Abschöpf- oder Rindsfett, feinblättrig geschnittene Rindsleber (um 4 h), geringelte Zwiebel, zu Scheiben geschnittene gelbe Rübe und lasse es rösten, bis es eine schöne Farbe bekommt, gieße etwas Wasser zu und lasse alles noch eine Weile dünsten, wobei darauf zu achten ist, daß die Leber zc. nicht zu braun werde und keinen bitteren Geschmack bekomme. Dann gieße man dies alles der Suppe zu. Ein Stückchen Milch mitzukochen, trägt sehr zur Verbesserung der Suppe bei. Das Fleisch, zirka 70 dkg bis zu 1 kg, klopfe man tüchtig mit Fleischschlägel und wasche es schnell ab

(ja nicht im Wasser liegen lassen, wodurch es an Saft verliert) und gebe es zu der stark siedenden Knochenbrühe, und wenn es einige Minuten stark gesotten hat, lasse man es langsam bei milderer Hitze, mehr seitlich am Herde, ruhig weiter kochen. Damit die Suppe schneller klar werde, pflegt man den Schaum abzuschöpfen, doch bei kleinen Haushaltungen, wo man nicht allzuviel Fleisch zur Verfügung hat, empfiehlt es sich, um eine kräftigere Suppe zu gewinnen, den Schaum ruhig versieden zu lassen, da das Trübe sich ohnedies zu Boden setzt. Auch ist es gut, öfter etwas kaltes Wasser zuzugießen, d. h. die Suppe abzuschrecken oder das Sieden zu unterbrechen, wodurch die Suppe klarer wird. Auf 1 kg Fleisch rechnet man gut 3 l Wasser. Das Fleisch darf nur $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ Stunden kochen (bei kleineren Stücken noch etwas kürzere Zeit), da sonst die besten Säfte verloren gehen und nur die ausgekochten Fasern übrig bleiben, die dann nur geringen Nährwert und Wohlgeschmack haben. Wenn das Fleisch gekocht ist, seihe man die Suppe langsam durch ein Sieb und schöpfe das Fett ab; dann lasse man sie an einem kühlen Orte stehen. Sehr zu raten ist, die Suppe erst nächsten Tages zum Genuße zu verwenden. Es hat dies den Vorteil, daß die Suppe längere Zeit mit dem Fleische siedet und dadurch kräftiger wird, denn um eine Mehlspeise in die Suppe einzukochen, muß man mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde vor Tisch einen Teil der Suppe abgießen. Auch kann man das erkaltete, erstarrte Abschöpf Fett besser entfernen. Vor dem Gebrauche seihe man die Suppe durch ein hiezu bestimmtes Leinentuch, um alles Trübe zu entfernen. Sollte dies nicht genügen, so kann man auch zur noch kalten Suppe 1 Eißlar sprudeln, die Suppe langsam aufkochen lassen und dann nochmals durchs Tuch seihen. Dies ist namentlich dann nötig, wenn Kalbs- oder Hühnerknochen mitgekocht haben.

Die zum Kochen geeignetsten Stücke sind von den Schenkeln, dem Schlußstücke des Ochsen und dem Brustteile und werden unter dem Namen kalter und warmer Spitz, Scherzl, Schweiförtel, Hieferschwanzl, ausgestochenes Ortel, Deckel, Federspiß, Brustkern, verkauft. Von letzterem wird die Suppe auch sehr gut, man gewinnt namentlich viel Abschöpf Fett davon, doch vertragen viele Menschen das fette Fleisch nicht. Bei ried (Kostbeef) in Tirol Schossen genannt, kann man auch zum Kochen verwenden, doch ist es weniger ausgiebig und daher teuer, aber sehr schmackhaft und muß noch kürzere Zeit gekocht werden. 1 kg nur 1 Stunde lang.

Braune Suppe. Geräucherten, feinblättrig geschnittenen Speck (10 bis 12 dkg), 1 gelbe Rübe, etwas Sellerie, Petersilie, 1 große Zwiebel, etwas Kohl, 6 dkg Leber, eben soviel Milch, viele Rindsknochen und Fleischabfälle, dünstet man in einer großen Kasserolle braun ab, wozu es mindestens 1 bis 2 Stunden braucht. Dann kocht man es mit Rindsuppe noch 1 Stunde aus und seiht und klärt die Suppe.

Oder: Man läßt blättrig geschnittenen Speck (10 dkg), alles Wurzelwerk, 1 Zwiebel, 1 Häuptel Kohl, 28 dkg Selchfleisch, 14 dkg Kalbsleber und viele Knochen braun rösten, vergießt mit Rindsuppe und dünstet langsam das Ganze. Die Kasserolle muß seitlich am Herde stehen, nur anfangs auf starker Hitze. Gegen Ende muß alles ruhig und langsam kochen, daß das Trübe am Boden bleibt. Man schöpft vorsichtig die klare, braune Suppe ab.

Billige, braune Suppe. In einer mittelgroßen Kasserolle läßt man in Abschöpf Fett einen Häuptel geringelte Zwiebel und viel feinblättrig geschnittene, gelbe Rüben anlaufen und nebst einem Stücke Knochen dünsten, bis alles eine schöne braune Farbe hat, worauf man Suppe aus dem Fleischtopfe

zugießt. Anfangs nur wenig und dann immer mehr, bis die Kasserolle voll wird. Man läßt die Suppe gut darin kochen, bis sich der Geschmack und die Farbe auskocht. Man schöpft das Fett gut ab, läßt die Suppe dann seitlich am Herde ruhig stehen, bis sie ganz klar ist, worauf man sie gleich in die Terrine gießt.

Oglio-Suppe. Man belegt eine Kasserolle mit viel Speck, kleinblättrig geschnittenem Wurzelwerk und Zwiebel, mit kleingeschnittener Rinds- und Kalbsleber, zusammen ein Dessertteller voll, mit einem zerschnittenen, alten Huhn, schönen Rindsknochen und etwas Milz und läßt alles rösten, ohne es umzurühren, bis der Speck und das Wurzelwerk Farbe bekommt, gießt dann kaltes Wasser darauf, daß alles davon bedeckt ist und läßt es langsam und gleichmäßig 7—8 Stunden kochen. Hierauf wird die Suppe durch ein feines Tuch oder Sieb gegossen, doch recht vorsichtig, daß nichts Trübes dazu kommt. Die Suppe muß klar und schön braun sein. Sie wird in Tassen bei Vätern, Abendgesellschaften, Frühstück zc. serviert. Man kann auch Rindfleisch mitkochen und nach dem Rösten die ganze Masse in den papinianischen Topf geben und darin, mit kaltem Wasser übergossen, kochen lassen. Viele geben auch Kalbfleisch dazu, doch ist es nicht ratsam, da dies die Suppe trübe macht und man dieselbe mit Eislar klären muß.

Bouillon mit Ei. Gute braune oder Oglio-Suppe serviert man bei einem Souper oder dejeuner dinatoire am Elegantesten, wenn man die Suppe in Teetassen gibt und die Dotter in halben Eischalen. Man entfernt vorsichtig das Klar, trachtet, daß eine Hälfte der Eischalen recht gleichmäßig am Rande ist, gibt den Dotter zurück und steckt die Schalen in Salz, welches, beiläufig 3 fingerhoch, in einer hübschen runden, tiefen Porzellan-schüssel angerichtet ist.

Klare Bouillon mit Ochsenmark. In klare Bouillon gibt man würfelig geschnittenes, in einem Leinwand-Flecken vorher 10 Minuten lang gefochtes Beinmark und serviert Semmelcroutons dazu.

Beef-Tea. 50 dkg eines mageren, fein gehackten Rindfleischs werden mit kaltem Wasser zu einem Breie verrührt und mit 12 Tropfen Salzsäure versetzt, 1 Stunde stehen gelassen. Hierauf wird das Ganze in eine dicke, weithalsige Flasche oder Pasteten-Terrine gefüllt, diese fest verschlossen und im Wasserbade 1 Stunde lang über schwachem Feuer langsam gekocht und dann durchgeseiht. Die rückständigen Fleischfasern werden weggeworfen. Der sich bildende Bodensatz kann mit der Flüssigkeit getrunken werden. (Vorzüglich für Kranke und schwache Kinder.)

Petersilienwasser. Man kocht in $1\frac{1}{2}$ l Salzwasser einige Wurzeln Petersilie und ein Sträußchen vom Grünen, gibt ein paar roh geschälte, zerschnittene Erdäpfel dazu und läßt alles weich kochen, worauf man die Brühe seiht und zum Vergießen verwendet.

Erbsenbrühe. Man dünstet mit etwas Butter, Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie und Porri zu Scheiben geschnitten ab, gießt 2 l Wasser dazu und läßt 3 dl ganze, getrocknete, gelbe Erbsen darin so lange kochen, bis sie weich sind, worauf man sie ausgekühlt durchsieht und die Brühe verwendet.

Wurzelbrühe. Man läßt in Abschöpf Fett zu Scheiben geschnittene Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie, Porri braun dünsten, gibt hierauf ein Sträußchen grüner Petersilie und Wasser dazu, salzt, und läßt alles verkochen.

Kraft-Suppe für Kranke. 1 kg mageres Rindfleisch ohne Knochen und Fett gerechnet, schneidet man in kleine Würfel, setzt diese in einem papinianischen Topfe mit $1\frac{1}{2}$ l kaltem Wassers zu und läßt es 1 Stunde, ohne den Topf

zu öffnen, kochen. Dann gibt man ein gut gereinigtes Huhn oder eine alte Henne, klein zerschnitten und allenfalls noch zerstoßen dazu und mengt 2, mit $\frac{1}{4}$ 1 kalten Wassers versprudelte Klar dazu und kocht das Ganze noch 1 Stunde. Das Fett wird rein abgeschöpft und die Suppe durch ein Bouillontuch gefeilt. Man salzt sie erst beim Gebrauche.

Schnellbereitete Kraftsuppe für Kranke. Man nimmt 1 kg mageres Rindfleisch, ohne Knochen und Fett gerechnet, schneidet es in Stücke und stößt diese in einem Mörser sehr fein. Hierauf gibt man das fein gestoßene Fleisch in eine Kasserolle, gießt 1 l kalten Wassers darauf, stellt die Kasserolle gut zugedeckt auf das Feuer und läßt das Ganze 20 Minuten kochen. Hierauf preßt man das Gefochte durch ein Bouillontuch in ein Porzellangefäß, mengt eine Prise Salz bei und gibt die Suppe wieder erwärmt dem Kranken. Wenn man Milch zur Hand hat, so streife man dieselbe aus und mische sie auch zur Suppe, sprüde 1 Eßl. mit kaltem Wasser ab und koche alles zusammen.

Parmesangerstel-Suppe. 5 dkg Butter werden abgetrieben, dann rührt man allmählig 2 Dotter, 6 dkg geriebenen Parmesankäses, den Schnee von 2 Klar, das nötige Salz und so viel Semmelbrösel dazu, daß man die Masse wie Leberreis durchs Reibeisen in die siedende Suppe drücken kann.

Semmel-Gerstel. Die feinen Brösel einer Semmel rührt man mit 1 Ei und Salz gut ab und kocht sie unter fortwährendem Sprudeln in siedende Rindsuppe ein.

Geriebenes oder geschnittenes Gerstel. Geriebenes oder geschnittenes Gerstel, wie es Seite 38 angegeben ist, kocht man in $1\frac{1}{2}$ —2 l siedender Rindsuppe ein und richtet es an, sobald es obenauf schwimmt.

Für Fasttage läßt man es in Butter gelblich anlaufen und vergießt es dann mit Petersilienwasser oder Wurzelbrühe. Sobald es aufkocht, kann es angerichtet werden. Man streut noch fein geschnittenen Schnittlauch darauf.

Geschnittene Nudeln und Fleckerln. Man macht feinen Nudelteig, wie er unter den „Vorbereitungen“ beschrieben ist und schneidet entweder sehr feine Nudeln oder ganz kleine, viereckige Fleckerln daraus, welche man in gewöhnliche oder gute, braune Rindsuppe einkocht. Man streut in der Suppenterrine viel feingeschnittenen Schnittlauch darauf.

Frittaten-Nudeln in Suppe. Zu 4 dl Mehl sprudelt man 2 dl Milch mit 2 ganzen Eiern, salzt etwas und versprudelt alles sehr fein. Eine Frittatenpfanne wird mit Speck bestrichen, der Teig sehr dünn aufgegossen, und wie es bei den „Teigen“ beschrieben ist, gebacken. Man schneidet, wenn aller Teig verarbeitet ist, feine Nudeln daraus und gibt sie in braune Suppe oder in jede Einnach-Suppe beim Anrichten.

Grüne Nudeln in Suppe. Man macht aus 3—4 dl Mehl, einem großen Ei, oder 2 kleinen Eiern und einem großen Eßlöffel voll Spinatopfen oder gekochtem, durchpassiertem Spinat einen festen Nudelteig, rollt ihn sehr fein aus und schneidet feine Fäden daraus. Man kocht diese zuerst in kochendes Salzwasser ein, seigt sie ab, überspült sie noch schnell mit frischem Wasser und gibt sie dann in die kochende Rindsuppe.

Fingerhut-Kräpfchen. Man macht aus 2 Dottern mit dem nötigen Mehle einen feinen Nudelteig, rollt ihn sehr fein aus, schlägt ihn dann wie Butterteig zusammen und rollt ihn nochmals so fein als möglich aus. Hierauf sticht man mit einem reinen Fingerhut oder kleinen Ausstecher vom Durchmesser eines Fingerhutes, kleine, runde Fleckchen aus, welche man aus heißem Schmalze bäckt, wobei sie wie die Krapsen auflaufen. Man serviert sie auf einem Teller zu brauner Suppe.

Singetropftes in der Suppe. Man sprudelt in einem $\frac{1}{4}$ l-Töpfchen mit Schnabel 2 Eier, etwas Salz und so viel Mehl, beiläufig 2 Eßlöffel voll, je nachdem die Eier groß oder klein sind, ab, daß der Teig noch rinnen kann, wenn man den Kochlöffel in die Höhe hebt. Wenn der Teig in die siedende Suppe kommt, darf er nicht zerrinnen, sondern soll wie feine Nudeln aussehen. Sollte er zu dick sein, so wird er brockig und man hilft mit etwas Ei oder Wasser nach. Ist der Teig richtig gemischt, so schlage man ihn mit dem Kochlöffel $\frac{1}{4}$ Stunde lang fein ab und halte hierauf das Töpfchen ziemlich hoch über die kochende Suppe und lasse den Teig so hineinfließen, daß die Nudeln so lang und gleich als möglich werden. Wenn die Oberfläche der Suppe bedeckt ist, faßt man mit einem Schaumlöffel die gar gekochten Nudeln heraus, gibt sie in den Suppentopf und kocht wieder neue ein, bis aller Teig verbraucht ist, worauf man die siedende Suppe auf die fertigen in den Suppentopf gießt.

Farferl. Man macht den Teig, wie bei den „Teigen“ beschrieben ist, läßt die Farferl in Abschöpf- oder Bratenfett anlaufen und kocht sie in Rindsuppe ein.

Für Fasttage. Mit Zwiebel. Die Farferl werden in Rindschmalz mit viel geringelt geschnittener Zwiebel anlaufen gelassen und wenn die Zwiebel gelb geworden, gießt man $1\frac{1}{2}$ —2 Liter Peterfilienwasser dazu und läßt sie 5 Minuten damit kochen.

Griesfarferl. Man macht weiche Farferl von 2 Eiern, einigen Löffeln Wassers und Weizengries, salzt etwas, läßt die Farferl trocknen und kocht sie entweder in Rinds- oder Fischsuppe oder in Peterfilienwasser ein.

Erdäpfel-Farferl. Heiße passierte Erdäpfel und Mehl werden zu gleichen Teilen gemessen, etwas gesalzen und über einen Durchschlag zwischen den flachen Händen gerieben, um beides zu vermischen. Das Feingebliedene schüttelt man durch und reibt es wieder, bis alles zu bohnen- und erbsen-großen Bröckchen verarbeitet ist. Man streut sie zum Abtrocknen auf ein Nudelbrett und kocht sie dann in Rindsuppe ein.

Durchgetriebene Erdäpfelnudeln. 2 ganze Eier werden mit 3 Eßlöffeln voll Mehl in einem Töpfchen mit einem Sprudler gut abgeschlagen und wenn die Masse zähe geworden ist, gibt man Salz und 4 Hände voll heiß passierter Erdäpfel dazu. Dieser Teig wird durch ein Reibeisen in siedende braune Suppe eingedrückt. Man faßt die Nudeln heraus, wenn die Oberfläche der Suppe damit bedeckt ist und gibt sie in den Suppentopf. Wenn der ganze Teig verarbeitet ist, gießt man den Rest der Suppe zu den Nudeln in den Suppentopf.

Klare Suppe mit grünen Erbsen. In braune, gute Suppe kocht man feine, grüne Erbsen ein, pfeffert und salzt sie. Man serviert geblähte Semmelschnitten dazu.

Polnische braune Suppe. Man legt in eine Kasserolle etwas Weizenmehl, darüber in Scheiben geschnittene, gelbe Rüben, dann in Würfel geschnittenes Rindfleisch, darauf ebenso geschnittenes Kalbfleisch, nachher Speckwürfel, dann eine Lage rohen Schinkens und zuletzt etwas Hasen- oder Rehjunges. Man würzt nun alles mit dem nötigen Salze, fügt noch ein Lorbeerblatt hinzu und läßt alles auf schwachem Feuer dünsten. Wenn es anfängt braun zu werden, vergieße man mit etwas Wasser und gebe einige Zwiebel, Peterfilie- und Selleriewurzel-Scheiben dazu, vermische dieses untereinander und gebe es wieder ans Feuer. Sobald das Fleisch braun wird, fülle man das Geschirr mit Wasser auf und lasse den Inhalt kochen. Die Suppe wird dann durch eine Serviette gegossen und alles zusammen heiß angerichtet. Man streut noch gehackte grüne Peterfilie darauf und serviert geriebenen Parmesankäse dazu. Die Wurzeln und Lorbeerblatt bleiben zurück.

Bettelmanns-Suppe. Man schneidet dünne Schwarzbrotsschnitten auf einen Teller und übergießt diese mit kochendem Rümmel- und Salzwasser, streut grüne Petersilie oder Schnittlauch darüber, legt ein nußgroßes Stück Butter dazu und schlägt oben auf ein Ei darauf.

Julienne-Suppe. Verschiedene Wurzeln, wie 1 Kohlrübe, 1 weiße, 1 gelbe Rübe, 1 Stück Kohl, 2 Porri, etwas Sellerie, 1 Stück Zwiebel und 2 Champignons werden feinnudelig geschnitten und mit Butter in etwas Zucker und Suppe abgedünstet. Man gibt noch grüne Erbsen und einige Karfiolröschen gekocht dazu und gießt die noch nötige braune Suppe hinzu. Beim Anrichten gibt man Biscuitschöberl in den Suppentopf.

Julienne-Suppe anderer Art. Man schneidet alles Wurzelwerk nudelig, kocht es in Salzwasser nebst Karfiol, grünen Erbsen und Spargelköpfen. Wenn alles weich ist, gibt man die Gemüse nebst einer Hand voll Reis in die braune Suppe, läßt noch alles 15 Minuten kochen und richtet an.

Patent-Suppe. Mehrere Lebern und Mägen von Hühnern siedet man weich und gibt sie klein zerschnitten in die Suppe, gibt gekochte Karfiolröschen, grüne Erbsen, Sprossen und Champignons hinein und schließlich noch Eintropfles von 1 Ei, worauf man anrichtet.

Brenoir-Suppe. Verschiedene Wurzeln werden würfelig geschnitten, in Fett gebacken; blätterig geschnittene Schwämme und grüne Erbsen werden gekocht, einige gekochte Krebschwänze und Scheeren ausgelöst und nebst Farce-Nockerln in eine braune Suppe gegeben und einmal aufkochen gelassen.

Erbsen-Nockerln. Man macht einen Teig wie zu den „Mehl-Nockerln“, füllt damit den in die heiße Suppe getauchten Erbsenlöffel und drückt den Teig mit einem Kochlöffel durch die Löcher und klopft mit dem Löffel an den Topf, daß der Teig schnell abfällt.

Schwamm-Nockerln. Man läßt in einer kleinen Kasserolle 5 dkg Butter zergehen, rührt 10 dkg Mehl hinein, gießt auf einmal $\frac{3}{10}$ l kalten Wassers dazu und verrührt es zu einem glatten Teige. Wenn er etwas überkühlt ist, rührt man 2 Eier darunter. Man legt mit einem Kaffeelöffel Nockerln in die kochende Suppe ein. Kann auch aus Gries gemacht werden.

Geriebene Teig-Nockerln. Zu diesen Nockerln verwendet man am besten die Abfälle von Strudelteig, d. h. den abgeschnittenen dicken Rand. Man ballt den Teig fest zusammen, kocht ihn $\frac{1}{2}$ Stunde in Salzwasser und läßt ihn mehrere Tage an einem trockenen Orte liegen, worauf er sich auf einem Reibeisen sehr fein reiben läßt. Wenn man von 2 Strudeln derartig die Abfälle verarbeitet hat, siebt man den geriebenen Teig durch und verwendet ihn nun zu Nockerln. Man treibt 5 dkg Butter mit 2 ganzen Eiern sehr flaumig ab, gibt den geriebenen Teig dazu, etwas Salz und mehrere Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäses. Man legt von der Masse mit einem Eßlöffel gleichmäßig Nockerln in die siedende Rindsuppe ein.

Mehl-Nockerln. Man treibt 7 dkg Butter mit 2 ganzen Eiern gut ab, gibt 4 starke Eßlöffel Mehl und $\frac{1}{16}$ l Milch dazu, salzt und legt mit einem Löffel Nockerln in die siedende Suppe ein. Sollte der Teig zu weich sein, so gibt man etwas Mehl, ist er zu fest, etwas Milch nach.

Oder: Man treibt 7 dkg Butter mit 2 Dottern ab, gibt 9 dkg Mehl und festen Schnee von 2 Klar dazu und salzt etwas. Bevor man ein längliches, an den Enden gespitztes Stückchen von dem Teige mit einem Eßlöffel in die siedende Suppe einlegt, taucht man den Löffel in dieselbe ein.

Gries-Nockerln. 14 dkg Butter werden mit 4 ganzen Eiern gut ab-

getrieben, dann gibt man $3\frac{1}{2}$ dl Gries und Salz dazu. Man läßt die Masse einige Zeit stehen und kocht dann die Nockerln in Rindsuppe ein.

Oder: Man treibt 10 dkg Rindschmalz mit 2 ganzen Eiern ab, gibt 2 dl Gries und 2—3 Löffel Wasser und etwas Salz dazu.

Parmesan-Nockerln. Ein Stück Butter, beiläufig 10—12 dkg, läßt man mit ziemlich viel Mehl anlaufen und vergießt es nach und nach mit 4 dl Milch, läßt es gut verfochen und dann auskühlen. Ist dies geschehen, so rührt man 2 Dotter und 2 ganze Eier und ziemlich viel Parmesankäse, etwas Salz dazu, und kocht die Nockerln in die siedende Rindsuppe ein.

Farce-Nockerln. Ein Stück Kalbfleisch in der Größe einer Semmel wird feingehackt. Die Krume (Schmolle) einer Semmel wird in Wasser erweicht, ausgedrückt und zum gehackten Fleische gegeben. 3—4 dkg Butter werden zerlassen dazugerührt, mit dem Fleische und der Semmel durchpassiert, gepfeffert, gesalzen und mit 1 Dotter verührt. Man formt davon mit einem Löffel kleine Nockerln oder spritzt davon kleine Kröpfchen durch den Dreiflersack in eine mit Butter bestrichene flache Kasserolle und gießt siedende Suppe darüber, mit welcher man sie kochen läßt.

Grammel-Nockerln. 14 dkg nicht sehr ausgepreßte Grammeln (Grieben) gibt man in in einen Weidling, fügt 2 Eier, 2 dl Milch und 21 dkg Mehl hinzu, schlägt den Teig gut ab und legt mit dem Löffel Nockerln in die siedende Rindsuppe ein.

Erbdäpfel-Nockerln. Man treibt 14 dkg Butter mit 2 ganzen Eiern und 2 Dottern ab; 8 kleine, gekochte und geschälte Erbdäpfel werden ausgekühlt auf dem Reibeisen gerieben und zum Abtriebe gegeben, nebst 2—3 Löffeln Mehles. Sollte der Teig zu weich sein, so füge man noch 1 Ei bei. Man legt mit einem Löffel Nockerln in die siedende Rindsuppe ein.

Krebs-Nockerln. Man macht von 12 kleinen Krebsen Krebsbutter (siehe Seite 22) mit 14 dkg Butter. Diese Krebsbutter treibt man nun mit 3 Dottern und 1 ganzen Ei ab. Die Scheren und Schweiferln werden feingewiegt dazugegeben, sowie 14 dkg Mehl, etwas Milch und Salz. Wenn alles verrührt ist, legt man kleine Nockerln mit einem Löffel in die Rindsuppe ein.

Kaiser-Nockerln. 14 dkg Butter treibt man mit 2 Eiern und 2 Dottern gut ab, gibt 4 abgeriebene und in Milch erweichte Semmeln dazu, etwas Salz, fein gewiegte, grüne Petersilie und eine Hand voll Kipfelbrösel. Man macht mit dem Löffel schöne Nockerln, kocht sie in Salzwasser ein und gibt sie dann in braune Suppe.

Béchamel-Nockerln. 7 dkg Butter läßt man zerschleichen, gibt 7 dkg Mehl dazu und wenn es etwas angelaufen ist, vergießt man es mit schwach 4 dl siedender Milch, läßt es aufkochen, verrührt es fein und rührt 2 ganze Eier und 3 Dotter dazu. Man legt mit einem Kaffeelöffel kleine Nockerln in siedendes Salzwasser ein und gibt sie dann in Einmachsuppe.

Suppenklößchen. 2 ganze Eier, 2 Löffel Milch, 2 Löffel Mehl zerquirlt man gut und mischt alles zu 2 dkg heißer Butter. Wenn die Masse erkaltet ist, rührt man noch 2 ganze Eier dazu, legt mit einem Löffel kleine Klößchen in kochendes Salzwasser ein und läßt sie nur 5 Minuten kochen. Man gibt sie in braune Suppe.

Leber-Erbsemnockerln. Man streift 15 dkg Kalbsleber aus und passiert sie. In 10 dkg Fett läßt man fein gewiegte Zwiebel und Petersilie anlaufen läßt es auskühlen, gibt es in einen Weidling und treibt mit 1 Ei ab, gib

die passierte Leber, Salz, Majoran, etwas zerdrückten Knoblauch und Pfeffer dazu und 5 dkg abgerindete, würfelig geschnittene, in Milch erweichte und ausgedrückte Semmeln. Man verrührt alles gut und streut noch 1—2 dkg feiner Semmelbrösel dazu und läßt die Masse $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden zugedeckt stehen. Man kocht dann mit dem Erbsenlöffel davon Nockerln in kochendes Salzwasser ein, nimmt sie nach 5—8 Minuten mit dem Backlöffel heraus und gibt sie in braune Rindsuppe.

Leber-Reis. Der Teig wird wie zu den Leber-Erbsenockerln gemacht, nur gibt man zum Schlusse statt Brösel Mehl dazu. Man kocht den Teig durch ein Reibeisen über einer Kasserolle, worin sich kochendes Salzwasser befindet, ein. Der Leber-Reis, welcher sich gebildet hat, wird mit einem Backlöffel herausgenommen und in einen Suppentopf gegeben. Wenn der ganze Teig verarbeitet ist, gießt man klare Rindsuppe darüber.

Semmel-Pflanzel ohne Dotter. Siehe unter „Einfache Mehlspeisen“.

Erdäpfel-Pflanzel. 7 dkg Butter treibt man mit 3 Dottern gut ab, gibt 14 dkg gekochte und passierte Erdäpfel, 1 Löffel Mehl und festen Schnee von 3 Klar dazu, nebst etwas Pfeffer, Salz und feingeschnittenem Schnittlauch. Man füllt die Masse in eine mit Butter geschmierte kleine Pfanne, bäckt sie im Rohre oder kocht sie im Dunste und gibt sie gestürzt und zu gleichmäßigen Vierecken geschnitten in die Suppe.

Fleisch-Pflanzel. 7 dkg Butter treibt man mit 3 Dottern flaumig ab, gibt den festen Schnee von 3 Klar und 4 dkg feiner Semmelbröseln darunter, sowie beiläufig 10 dkg fein gewiegtes, gekochtes Rindfleisch oder Bratenfleisch oder gekochte Lunge, doch muß man dies vorher mit sehr wenig Fett und fein gewiegter Zwiebel anlaufen lassen. Man pfeffert und salzt und mengt etwas grüne feingewiegte Petersilie dazu, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit 1 dkg Bröseln ausgestreuten, länglichen Model und bäckt sie im Rohre. Gestürzt, serviert man das Ganze zur braunen Suppe.

Biskotten-Pflanzel. Man treibt 7 dkg Butter mit 3 Dottern gut ab, gibt 2 Eßlöffel voll Milch dazu, den festen Schnee von 3 Klar und stäubt zuletzt 7 dkg Mehl hinein. Eine große flache Eierpeisepfanne schmiert man mit Butter, streicht die Masse gleichmäßig darauf und bäckt sie lichtgelb im Rohre. Gestürzt schneidet man schiefe, viereckige Stückerl daraus oder sticht kleine Halbmonde aus, welche man beim Anrichten in die klare Suppe gibt.

Biskotten-Schöberl ohne Butter. In den sehr festen Schnee von 2 Klar werden 2 Dotter, 4 dkg feines Mehl mit etwas Salz leicht eingemischt, daß der Schnee nicht verrührt wird und in eine flache, mit Butter bestrichene und Mehl ausgestäubte Pfanne fingerhoch eingefüllt und im mäßig heißen Rohre gebacken. Gestürzt wird das Schöberl oder Pflanzel in gleichmäßige Würfel zerschnitten oder ausgestochen und in die Suppe gegeben.

Sago-Schöberl. In $\frac{1}{4}$ l kochender Milch werden 2 dkg Sago eingekocht. Man gibt dies dann in einen Weidling, läßt es erkalten, schlägt 3 Dotter dazu, verrührt dieselben sehr gut, salzt etwas und mengt noch 2 Löffel voll weiße Semmelbrösel und zuletzt den festen Schnee von 3 Klar bei. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Model oder eine Kasserolle und bäckt sie im Rohre. Wird wie das Biskotten-Pflanzel behandelt.

Rudel oder Fleckerl-Schöberl. Man macht von 1 Ei feine Rudeln oder Fleckerln und kocht dieselben mit $3\frac{1}{2}$ dl Milch ein, bis sie recht dick angekocht sind, 4 dkg Butter reibt man flaumig ab, schlägt 3 Dotter nach und nach dazu, gibt die ausgekühlten und auseinander gezupften Rudeln oder

Fleckerln dazu, rührt sie gut untereinander und mischt noch den Schnee von 3 Klar leicht dazu. Wird weiter behandelt, wie das Bisfotten-Pflanzel.

Krebs-Schöberl. 5 dkg Krebsbutter werden flaumig abgetrieben, 2 Dotter nach und nach eingerührt, 7 dkg fein würfelig geschnittene, mit Milch befeuchtete Semmel und von 4 Krebsen die ausgelösten Scheren und Schweiferln zugegeben; die Masse wird gut untereinander gerührt, der feste Schnee von 2 Klar leicht beigemischt. Man kann auch $\frac{1}{16}$ l in Salzwasser gekochte grüne Erbsen daruntermischen. Man kocht dieses Schöberl entweder im Dunste oder bäckt es im Rohre, dann wird es zerschnitten in die Suppe gegeben.

Ragoût-Pflanzel. 6 dkg Butter treibt man flaumig ab, rührt nach und nach 3 Dotter ein, gibt 8 dkg fein geschnittenes, gebratenes Fleisch, etwas Peterilie, Salz und 3 dkg mit Milch befeuchtete Semmelbrösel, dann $\frac{1}{16}$ l in Salzwasser gekochte grüne Erbsen oder Spargelspitzen, 5—6 klein zerschnittene Krebschweifchen, $\frac{1}{32}$ l sauren Rahm und $\frac{1}{32}$ l Mehl dazu. Wenn alles gut verrührt ist, mischt man noch den festen Schnee von 3 Klar leicht ein und bäckt die Masse im Rohre oder kocht sie im Dunste. An Fasttagen kann man auch gebratenes oder gekochtes Fischfleisch an Stelle des Bratenfleisches dazu verwenden.

Kohl-Schöberl. Ein großer Kohlkopf wird roh fein gewiegt, mit Abschöpf fett oder Schweinschmalz lichtbraun gedünstet bis aller Saft verkocht ist. Man treibt 1 Löffel voll Schweinschmalz mit 2 Dottern gut ab, gibt 2 in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmeln dazu, zerstoßt die Semmeln im Weidling und mischt den ausgekühlten Kohl, Pfeffer und Salz dazu, verrührt alles tüchtig und mengt zum Schlusse noch den festen Schnee von 2 Klar hinein. Man bäckt die Masse in einer gut ausgeschmierten, mit Bröseln ausgestreuten Rein 1 Stunde im Rohre, stürzt das Schöberl und serviert es zu Rindsuppe.

Kohl-Schöberl anderer Art. Man macht ein Béchamel von $3\frac{1}{2}$ dl Milch, 1 Ei, einem großem Stückchen Butter und 3—4 Löffeln Mehl. Wenn es ausgekühlt ist, treibt man 3 Dotter mit dem Béchamel ab, gibt 2 fein nudelig geschnittene Kohlhäuptel, welche in Butter weich gedünstet wurden, dazu, salzt und pfeffert, verrührt Alles gut, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen runden oder länglichen Model und kocht sie im Dunste.

Gries-Schöberl. Man läßt in 8 dkg Butter und 1 Löffel Abschöpf fett 1 Löffel voll fein gewiegter Peterilie anlaufen, dann gibt man das Fett in einen Weidling, treibt es fein ab und gibt nach und nach 4 Dotter hinein. 3 dl Gries werden in 6 dl Suppe eingekocht, gut verrührt, gesalzen und kalt gestellt. Ist der Gries erkaltet, so rührt man ihn löffelweise zu dem Abtriebe und mischt zum Schlusse noch den festen Schnee von 4 Klar hinzu, füllt die Masse in einen Model, bäckt sie im Rohre oder siedet sie im Dunste. Vor dem Anrichten schneidet man davon gleichmäßige Würfel und gibt sie in klare Suppe. Zur Verbesserung der Speise kann man geröstete Leber oder gewiegtes Schinkenfleisch einlegen.

Reis-Schöberl. Zu dem mit Zwiebel gedünstetem Reis gibt man gedünstete Champignons. Etwas Schweinschmalz treibt man mit 4 Dottern ab, gibt den Reis dazu, 3 Löffel Mehl und den festen Schnee von 4 Klar, füllt die Masse in einen mit Butter geschmierten langen Model und bäckt sie im Rohre. Gestürzt schneidet man viereckige Stücke daraus und gibt sie in braune Suppe.

Hirn-Schöberl. 5 Dotter werden mit 6 dkg Butter flaumig abgetrieben, die Hälfte eines blanchierten Hirnes wird mit 2 in Wasser geweichten und gut ausgedrückten Semmeln fein zusammengeschnitten, das übrige Hirn wird

in Stücke geschnitten, ebenso einige gedünstete Champignons und nebst dem festen Schnee von 5 Klar dem Abtriebe alles beigemengt. Einen flachen, langen Model schmirt man mit Butter, streut ihn mit feinen Semmelbröfeln aus, füllt die Masse ein und kocht sie eine Stunde im Dunste oder bäckt sie im Rohre. Gestürzt schneidet man schiefe Würfel daraus und gibt sie in braune Suppe.

Fleisch-Consommé in Suppe. Ein kleines Stückchen eines rohen oder gebratenen Kalbsteisches, beiläufig 20 dkg, läßt man fein geschnitten in einer lichten Butterauce gut und dick verkochen. Man schneidet es noch feiner und passiert es samt der Sauce durch ein Sieb. Auf $3\frac{1}{2}$ dl des Durchpassierten gibt man 4 Dotter und 4 ganze Eier dazu, doch sprudelt man dieselben vorher gut zusammen, salzt und pfeffert und gibt eine Prise Majoran und etwas grüne, fein gewiegte Petersilie hinein. Das Ganze kommt nun in einen mit Butter bestrichenen flachen Model; man kocht es im Dunste, stürzt und schneidet es in beliebige Form und gibt es in braune Suppe.

Wildpret-Consommé in Suppe. Wird wie das Fleisch-Consommé bereitet, nur nimmt man hierzu Bratenreste von Schnepfen, Fasanen oder Repphühnern und gibt sie in eine braune, kräftige Sauce mit etwas Wein vergossen und mit fein gestoßenen Trüffeln vermengt. Der Majoran muß hier wegbleiben.

Consommé von Indianleber. Schwach 2 dl kalter Suppe werden mit 5 Dottern und $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl, etwas Majoran, gestoßenen Pfeffer und Neugewürz und Salz gut versprudelt. Hierauf sprudelt man noch eine durchpassierte Indianleber dazu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene längliche Form und siedet sie im Dunste. Gestürzt schneidet man sie zu schönen Würfeln und gibt sie in braune Suppe.

Eier-Consommé. 2 ganze Eier, 3 Dotter, 1 Löffel Mehl, 4 Löffel Milch und Salz sprudle man gut ab und passiere alles durch ein Sieb. Eine flache blecherne Form (Bischofsbrotsform) schmire man mit Butter aus, bestäube sie mit Mehl, gieße die Masse ein und stelle die Form in ein größeres Gefäß, in welchem sich heißes Wasser befindet und lasse die Masse darin stocken, wozu sie 1 Stunde braucht. Das Wasser darf nie stark kochen, damit das Consommé keine Blasen bekomme, was als mißraten zu betrachten ist, denn es soll nur gestockt sein wie saure Milch. Gestürzt, schneidet man zierliche, kleine Stückchen und gibt sie in die klare Kindersuppe oder in eine sehr dünne Sagosuppe.

Leber-Consommé. 25 dkg Kalbs- oder Geflügelleber werden roh fein passiert mit $3\frac{1}{2}$ dl kalter Suppe, 4 ganzen Eiern, 4 Kaffeelöffeln voll Mehl, Salz, Thymian, Majoran und Pfeffer gut versprudelt und wie oben behandelt.

Oder: Man mengt $\frac{1}{4}$ kg einer fein passierten Kalbsleber nebst Pfeffer, Majoran und Thymian zu obigen „Eier-Consommé“.

Milz-Consommé. 16 dkg Kalbsmilz werden mit einem Blechlöffel ausgestreift, passiert und mit 3 dl kalter Suppe, 4 ganzen Eiern, 4 Kaffeelöffeln voll Mehl, Salz, Pfeffer, Majoran und Schnittlauch versprudelt, in eine längliche mit Butter ausgeschmierte Form gegeben und wie oben behandelt.

Consommé. Zu $3\frac{1}{2}$ dl kalter Kindersuppe sprudle man 4 ganze Eier, 4 Kaffeelöffel voll Mehl, etwas Salz und passiere das Ganze durch ein feines Sieb. Man gebe hierauf die Masse in eine mit Butter geschmierte, mit Mehl bestäubte Form und koche dieselbe 1 Stunde im Dunste wie oben.

Dotter-Consommé. Zu 2 dl kalter Suppe sprudle man 6 Dotter sowie etwas Salz und Pfeffer, fülle die Masse in eine Form und behandle sie wie oben.

Hirn-Consommé 1. Ein gut abgehäutetes Hirn (Kindes- oder Kalbshirn) wird in Salzwasser gekocht und fein zerhackt. In etwas Butter läßt man

3 Eßlöffel voll Mehl anlaufen, gießt 1 Löffel sauren Rahmes, 2 dl Rindsuppe daran, gibt das Hirn dazu, läßt es zu einem sehr dicken Koch einkochen und dann auskühlen. Ist dies geschehen, so rührt man 3 ganze Eier und 3 Dotter dazu und gibt die Masse in einen mit Butter geschmierten langen Model und kocht sie, wie oben angegeben im Dunste. Gestürzt, schneidet man zierliche Stücke daraus und gibt sie in braune Suppe. Diese Masse genügt für 12 Personen.

2. Oder: 1 Kochlöffel voll Mehl wird zunächst mit 2 Eßlöffel Milch fein abgerührt, dann werden noch 2 ganze Eier dazugesprudelt. Eine abgerindete Kaisersemmel wird in Milch eingeweicht und mit einem vorher blanchierten kleinen, gut abgetrockneten Kalbshirn passiert. Nach dem Erkalten wird diese durchpassierte Masse zu der Ersten gemengt, gesalzen und in eine mit Butter geschmierte, längliche Bischofsbrotform gegeben, worauf man sie wie oben behandelt.

Erdäpfel-Consommé. 6 dkg Butter treibe man mit 2 Dottern sehr flaumig ab und gebe dann 2 gute Eßlöffel voll gekochter, passierter Erdäpfel dazu und verrühre sie gut. Die 2 Klar werden zu festem Schnee geschlagen und nebst etwas Pfeffer und Salz dem Abtriebe beigemengt. Man füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene längliche Form und siedet sie, wie oben angegeben, im Dunste.

Kaiser-Consommé. Man treibt 7 dkg Butter ab. 2 Semmeln werden abgerieben in Milch erweicht, ausgedrückt und passiert zur Butter gegeben, dann rührt man noch 4 Dotter dazu, gibt Salz und weißen Pfeffer hinein, und schließlich den festen Schnee von 4 Klar, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Model und kocht sie im Dunste. Gestürzt, schneidet man sie in kleine, zierliche Stücke und gibt diese in braune Suppe.

Consommé aux fines herbes. 25 dkg Kalbfleisch werden gut enthäutet, klein geschnitten, mit feinen Kräutern (d. i. Petersilie, Champignons, Schalotten oder Zwiebel) und Butter gedünstet. Man vergießt öfters mit 1 Löffel Suppe. Wenn das Fleisch weich ist, treibt man es durch die Fleischhackmaschine, wenn nötig ein zweites Mal und mengt es zu einem Abtriebe von 6 dkg Butter und 3 Eiern. Man pfeffert und salzt etwas, füllt die Masse in einen Dunstmodel und kocht sie im Dunste. Gestürzt, schneidet man sie in Stücke und gibt diese in braune Suppe.

Arrowroot-Consommé. Man kocht eine Arrowroot-Suppe aus 2 Kaffeelöffeln voll Arrowroot und $\frac{2}{10}$ l Suppe. Wenn sie etwas überkühlt ist, sprudelt man 2 ganze Eier oder 3 Dotter hinein, salzt etwas, füllt die Masse in ein Töpfchen, stellt dieses in eine Kasserolle mit heißem Wasser und läßt es im Dunste sieden bis die Masse gestockt ist. Dann sticht man mit einem Löffel kleine Nockerln heraus und gibt sie in gute Suppe.

Speck-Knödel. 7—8 Semmeln werden klein würfelig geschnitten. 14 dkg Speck werden ebenfalls fein würfelig geschnitten, mit 1 Häuptel fein gewiegter Zwiebel und grüner Petersilie geröstet und über die Semmelwürfel gegossen, 4 ganze Eier werden mit 2 dl Milch gesprudelt und $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Einkochen mit den Semmeln verrührt. Erst unmittelbar vor dem Einkochen mischt man 2 dl Mehl leicht darunter und macht mit bemehlten Händen 12—16 Knödel davon, welche man in siedendes Salzwasser in einer Kasserolle einkocht.

Tiroler-Knödel. Diese werden wie die Speckknödel gemacht, nur gibt man noch 28 dkg feingeschnittenes Selchfleisch oder Salami darunter und formt die Knödel mit 2 kleinen Schöpflöffeln.

Grazer Semmel-Knödel. 4—5 ordinäre Semmeln benötigt man hiezu. Die eine Hälfte der Semmeln wird in Wasser erweicht, die andere schneidet man würfelig. Die Semmelwürfel röstet man mit Grammeln oder Schweinschmalz und

Zwiebeln recht reich und mischt sie zu den erweichten, ausgedrückten Semmeln, rührt 1 Ei darunter und so viel Mehl, daß sich daraus große Knödel formen lassen. Sie werden in kochendem Salzwasser eingekocht und in siedender Rindsuppe aufgetragen.

Bauern-Knödel. 5 Semmeln (20 dkg) werden würfelig geschnitten, in 10 dkg Schweinschmalz mit etwas grüner, fein geschnittener Petersilie geröstet, bis die Semmelwürfel sich reich anföhlen. Indessen sprudelt man $\frac{1}{2}$ l Mehl mit $\frac{1}{4}$ l Milch oder Wasser und etwas Salz zu einem dünnen Teig, schlägt ihn gut ab und schüttet ihn über die gerösteten Semmelwürfel, rührt alles gut durcheinander und läßt den Teig 1 Stunde stehen. Hierauf formt man Knödel daraus und kocht sie in Salzwasser ein.

Ragoût-Knödel in Suppe. Man treibt 8 dkg Krebsbutter (siehe Seite 22) mit 5 Dottern ab, gibt eine abgeriebene, in Milch erweichte und gut ausgedrückte Semmel dazu und wenn diese gleichmäßig verrührt ist, gekochte grüne Erbsen, (2—3 Eßlöffel), eben so viel gekochte Spargelköpfe, gekochtes, klein geschnittenes Bries, gekochte, zerschnittene Krebschweischen und Scheren und so viel Mehl, daß sich die Masse zu mittelgroßen Knödeln formen läßt, welche man in Suppe einkocht.

Abgebrannte Griesknödel mit Semmel. 15 dkg würfelig geschnittene Semmel läßt man mit etwas feine geschnittener Petersilie in heißem Schweinschmalz rösten, mischt dann $\frac{1}{2}$ l Gries dazu, läßt ihn auch eine Weile mitrösten, und schüttet dann alles zum Auskühlen in einen Weidling. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Einkochen brüht man den Gries mit $3\frac{1}{2}$ dl siedendem Wasser ab, salzt ihn und formt davon ziemlich große Knödel, die man im Salzwasser einkocht; doch nie zu viel auf einmal, da sie sonst gerne zerfallen, wenn sie gedrängt sind. Man kann auch fein geschnittenes Selchfleisch unter den Gries geben.

Abgebrannte Gries-Knödel mit Speck. $\frac{1}{2}$ l Gries wird mit einer würfelig geschnittenen Semmel, sowie mit 10 dkg klein geschnittenem Selchfleische vermengt, mit 10 dkg heißem, würfelig geschnittenen Speck abgebrannt und hierauf noch mit 2 Schöpflöffeln kochender Rindsuppe überbrüht, gefalzen und 1 Stunde stehen gelassen. Man formt kleine Knödel und kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser.

Abgetriebene Gries-Knödel. Man treibe 7 dkg Butter mit 3 ganzen Eiern ab und gebe 2 Löffel sauren Rahmes daran, $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Einkochen gebe man $3\frac{1}{2}$ dl Gries dazu, lasse den Gries anquellen, forme dann nußgroße Knödel davon und koche sie in Salzwasser ein. Wenn sie gar gekocht sind, ziehe man sie schnell vom Feuer, gieße das heiße Wasser herunter, gebe kaltes Wasser auf die Knödel und lasse sie noch einige Zeit stehen, bevor man sie in heiße Rindsuppe gibt.

Abgebrannte Gries-Knödel. $\frac{1}{2}$ kg Gries wird in einen Weidling gegeben, gefalzen und mit 9 dkg heißem Schweinschmalz überschüttet, verrührt und mit $\frac{1}{2}$ l siedendem Wasser abgebrüht, worauf man den Gries 1 Stunde zugedeckt stehen läßt. Zu Knödeln geformt in kochendes Salzwasser gegeben und in Rindsuppe serviert.

Gries-Knödel mit Milch. 14 dkg würfelig geschnittener Speck wird ausgelassen, dann gießt man $3\frac{1}{2}$ dl heiße Milch hinein und wenn dieselbe aufkocht, noch $3\frac{1}{2}$ dl Gries dazu, läßt alles gut verfochen und dann auskühlen. Dann schlägt man 3 ganze Eier hinein, salzt und verrührt alles, und formt Knödel daraus, die man in siedendem Salzwasser einkocht. Man gibt sie entweder zur Rindsuppe oder man schmalzt sie mit Zwiebel und brauner Butter ab.

Gries-Knödel. Man rechnet 4 dl Gries auf 4 Personen. Zuerst röstet man eine würfelig geschnittene Semmel, etwas gewiegte Zwiebel und Petersilie in

Grammeln oder Schweinschmalz, gibt dies zum Gries und übergießt alles mit heißem Wasser, Fleisch- oder Schinkensuppe und läßt die Masse einige Zeit stehen bis der Gries angelauten ist. Dann formt man Knödel und kocht sie in siedendem, gesalzenen Wasser ein. Man legt sie mit einem Löffel ein, läßt sie einen Moment auf demselben liegen, damit sie nicht auf dem Boden der Kasserolle fallen und zerplatzen können. Sie schwimmen alsbald.

Gebackene Gries-Knödel in die Suppe. Ein Stück Butter wird flaumig abgetrieben, 2 Eier nacheinander hineingeschlagen, 5 Eßlöffel Gries, etwas Salz und 2 Eßlöffel sauren Rahmes dazugegeben und alles gut verrührt. Man formt daraus kleine Knödel und bäckt sie aus dem Schmalze. Man läßt sie, bevor die braune Suppe angerichtet wird, darin etwas aufkochen.

Schmarrnteig-Würfel. 3 ganze Eier, $3\frac{1}{2}$ dl Milch werden mit so viel Mehl zusammengesprudelt, daß der Teig dickflüssig wie zu einem Schmarren wird. Der Teig wird gesalzen, in einen mit Butter bestrichenen Modell gefüllt und im Dunste gekocht. Nach dem Stürzen schneidet man gleichmäßige Würfel daraus und gibt sie in braune Suppe.

Hirn-Knöderln. Ein Kalbshirn häutelt man gut ab und wäscht alles Blutige gründlich weg, worauf man es mit etwas fein gewiegter Zwiebel und Petersilie mit Butter dünstet und fein verrührt. 3 dkg Butter treibt man mit 2 Dottern flaumig ab, gibt das verrührte Kalbshirn, 3 kleine Hände voll oder 5 dkg Semmelbrösel, Milch und etwas Mehl, Salz und zuletzt den Schnee von 2 Klar dazu und läßt es abstehen. Nach einiger Zeit kocht man kleine Knöderln in die Suppe davon ein.

Brösel-Knöderln. 2 dkg Butter (Abschöpf- oder Bratenfett) werden mit einem großen Ei gut abgetrieben und dann so viel Semmelbrösel hineingerührt, daß ein dicker Teig wird, der sich zu ganz kleinen (höchstens nußgroß) Knöderln formen läßt. Man salzt und gibt 1 Eßlöffel fein gewiegter, grüner Petersilie dazu. Ist das Ei klein, so genügt ein Eßlöffel voll Fett. Man kocht die Knöderln entweder in klare oder Einnachsuppe ein, oder man dreht sie in Ei-Brösel, bäckt sie aus heißem Schmalz und gibt sie dann in beliebige Suppe.

Fleisch-Knödel in Suppe. $\frac{1}{2}$ Häuptel fein gewiegter Zwiebel läßt man mit grüner Petersilie in 1 Löffel Schmalz anlaufen. 3 abgerindete Semmeln werden in Wasser erweicht und gut ausgedrückt. 8—10 dkg rohes Fleisch wird fein gehackt. Nun treibt man 2 Löffeln Schmalz gut ab, rührt 2 ganze Eier dazu, mengt nach und nach die Semmeln, das Fleisch und die angelautene Zwiebel darunter, pfeffert, salzt, würzt mit Majoran und gibt noch etwas Semmelbröseln dazu, daß der Teig zusammenhält. Man kocht dann kleine Knödel in Rindsuppe ein.

Zungen-Knödel. 1 Stück gekochter Zunge wird fein geschnitten, in heißem Schmalze, worin Zwiebel und Petersilie angelauten, mit Bröseln geröstet. Wenn die Masse ausgekühlt ist, gibt man sie zu einem Abtriebe von Schmalz und 2 Eiern, gibt etwas Pfeffer, Muscatnuß und Ingwer dazu, sowie etwas Mehl. Man macht daraus kleine Knödel, dreht diese in Brösel und bäckt sie aus dem Schmalze. Man gibt sie in Ragoutsuppe.

Erdäpfel-Knöderln. Man brät 6 große Kartoffeln, schält und passiert sie noch heiß. Indessen treibt man 7 dkg Butter mit 2 Dottern und 1 Ei ab, verrührt die passierten Erdäpfel, sowie 3 Löffel Mehles damit, macht nußgroße Knöderln daraus und kocht sie in braune Suppe ein.

Erdäpfel-Knödel mit Schinken. Ungefähr 10 mittelgroße Erdäpfel kocht man und passiert sie noch heiß. Indessen treibt man 10 dkg Butter mit

3 Eiern ab, mischt die Erdäpfel, etwas Mehl, eine Hand voll Semmelbröseln und 10 dkg fein gehackten Schinkens dazu, kocht die Knödel in Salzwasser ein und gibt sie dann in Rindsuppe.

Erdäpfel-Knödel mit Speck. Man kocht 6 Erdäpfel und passiert sie noch heiß. 10 dkg würfelig geschnittenen Speckes läßt man heiß werden und wenn er gelb wird, gibt man eine würfelig geschnittene Semmel und grüne Petersilie dazu und läßt die Semmel resch werden. Indessen treibt man 4 dkg Butter mit 1 Ei und 1 Dotter ab, gibt die geröstete Semmel, die passierten Erdäpfel und 1 Löffel Mehl dazu und macht daraus eigroße Knödel, kocht diese in Salzwasser ein und gibt sie dann in Rindsuppe.

Ohne Ei. Zu 1 l heiß passierter Erdäpfel gibt man, wenn sie ausgekühlt sind, $\frac{1}{8}$ l Speckgrammeln, $\frac{1}{8}$ l Semmelbrösel, $\frac{1}{8}$ l Mehl, etwas Salz und mischt alles wohl durcheinander. Man formt daraus Knödel, dreht sie in Mehl ein und kocht sie in siedende Rindsuppe ein.

Grüne Erdäpfel-Knödel. 2 dkg Buter oder Suppenfett treibt man mit 1 Dotter gut ab, gibt 4 Hände voll gesottener, geriebener, kalter Erdäpfel, 5 Eßlöffel voll Semmelbröseln und den festen Schnee von 1 Klar, sowie 1 Eßlöffel voll fein gehackter, junger Kräuter dazu. Wenn alles gut verrührt ist, formt man sehr kleine Knödel daraus, welche man in Salzwasser einkocht und dann in klare oder Einmachsuppe einlegt.

Kräuter-Knödel. Ungefähr 5 dkg Butter werden abgetrieben, dann gibt man 2—3 Löffel voll fein geschnittener Suppenkräuter (siehe Seite 25), 2 Eier, 2 Löffel sauren Rahmes dazu und so viel Semmelbrösel, daß ein dicker Teig wird, aus welchem sich nußgroße Knödel formen lassen. Man muß den Teig $\frac{1}{2}$ Stunde stehen lassen, ehe man die Knödel formt und in die siedende Rindsuppe einkocht. Man gibt sie auch zu feinem Ragout und kocht sie auch in diesem Falle in Rindsuppe ein.

Kaiser-Knödel. Werden wie die Kaiser-Mockerln gemacht, nur gibt man mehr Brösel dazu, damit der Teig fester wird und sich Knödel daraus formen lassen.

Leber-Knödel. 26 dkg Kalbsleber werden mit einem Messer fein geschabt und zu 15 dkg abgeriebenen, in Wasser erweichten und gut ausgedrückten Semmeln gemengt. $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll fein geschnittener Zwiebel wird mit etwas Petersilie und Abschöpf fett geröstet und samt Leber, Semmeln und noch 15 dkg Abschöpf fett durch ein Haarsieb gestrichen. Nun mengt man noch 15 dkg Semmelbrösel, 1 ganzes Ei und 1 Dotter, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz, etwas Pfeffer, eine Messerspitze Majoran dazu, verrührt alles gut und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt stehen. Dann macht man kleine Knödel daraus, kocht sie in siedendes Salzwasser ein und gibt sie in Rindsuppe zu Tisch.

Leber-Knödel ohne Eier. 26 dkg Rinds- oder Kalbsleber werden fein geschabt, 15 dkg abgeriebene, in Wasser oder Milch erweichte Semmeln gut ausgedrückt, mit der Leber durch ein Haarsieb gestrichen und in eine tiefe Schüssel (Weiding) getan. $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll feingeschnittener Zwiebel, etwas feingeschnittene grüne Petersilie läßt man in 8 dkg Abschöpf fett rösten, seih dieses Fett durch einen Seihlöffel auf das Passierte, so daß die Zwiebel zurückbleibt. Dann gibt man eine Prise gestoßenen Pfeffers, Salz und 18 dkg Semmelbrösel, 2 Eßlöffel Mehl und eine Prise Majoran dazu. Man rührt alles gut durcheinander, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt stehen und macht dann davon Knödel von beliebiger Größe, welche man in Salzwasser kocht und in Suppe serviert. Viele geben nach Geschmack etwas mit Salz zerdrückten Knoblauch und Thymian dazu.

Oberbayerische Leber-Knödel. 6 Stück Kreuzerfemmeln, welche einen Tag alt sind, werden in kleine Würfel geschnitten und mit schwach $\frac{4}{10}$ l Milch befeuchtet, gut durcheinander gemischt und zugedeckt in einer Schüssel stehen gelassen. Indessen wiegt man sehr fein $7\frac{1}{2}$ dkg Knochenmark mit einer kleinen Zwiebel, einer Zehe Knoblauch, etwas grüner Petersilie und einer Prise Majoran. 28 dkg Rindsleber reibt man am Reibeisen; dieses Alles wird nun mit 2 Eßlöffeln voll Mehl, etwas Pfeffer und Salz zu den erweichten Brotwürfeln gegeben, gut verrührt und $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen. Nun formt man aus der Masse Knödel und kocht sie in Salzwasser $\frac{1}{2}$ Stunde.

Farce-Knöderln aus Kalbfleisch. Aus 25 dkg Kalbfleisch, von dem alle Haut entfernt ist und welches im Mörser fein gestoßen wurde, macht man mit 4 dkg in Milch erweichter, gut ausgedrückter Semmel, 3 dkg Butter, 2 Dottern, etwas Salz, Gewürz und Majoran einen zarten Teig an und passirt das Ganze durch ein Drahtsieb. Man macht nun mit 2 in siedendes Wasser getauchten Eßlöffeln nußgroße Knöderln, läßt sie eine Weile liegen, daß sie etwas steif werden, legt sie hierauf in eine mit Butter ausgeschmierte, flache Kasserolle nicht zu dicht aneinander und gießt behutsam so viel kochendes Salzwasser dazu, daß dieses darüber zusammengeht; man läßt sie zugedeckt aufkochen, nimmt sie mit einem kleinen Backlöffel heraus und gibt sie zu Ragoût oder in braune Suppe.

Feine Farce-Knöderln. Man macht sie aus Geflügelfarce (siehe Seite 53) oder wie die „Farce-Knöderln aus Kalbfleisch“, nur, daß man Geflügelfleisch dazu verwendet.

Farce-Mocken. Der Teig hiezu wird wie zu den Farce-Knödeln aus Geflügel-, Kalbs- oder Fischfarce (siehe Seite 53) bereitet, nur formt man mit 2 in heißes Wasser getauchten Kaffeelöffeln schöne Mocken oder dressiert mit einer Spritze auf eine mit Butter bestrichene Kasserolle kleine Häufchen. Oder man setzt der Spritze oder dem Dressierbeutel einen sternförmigen Trichter an und formt aus der Masse Sterne oder Blumen. Man gießt heißes Salzwasser dazu, daß es darüber zusammengeht und läßt alles zugedeckt aufkochen.

Farce-Kräpfchen. 20 dkg fein gewiegten und passirten Hühnerfleisches mischt man mit 2 Eiern, 7 dkg Butter und mit so viel in Milch erweichten Bröseln daß ein saftiger Teig wird, würzt und salzt etwas und füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen glatten Model fingerdick ein und bäckt sie im Rohre. Gestürzt sticht man mit einem kleinen Ausstecher runde Kräpfchen aus und gibt sie in braune Suppe.

Mark-Knöderln. 10 dkg fein geschnittenen Markes stellt man in einem Weidlinge warm, treibt es dann sehr flaumig ab, rührt 1 ganzes Ei dazu und 3 abgerindete in Wasser erweichte, würfelig geschnittene und gut ausgedrückte Semmeln. Man verrührt alles fein und gibt so viel feine Semmelbrösel dazu, daß sich kleine Knöderln formen lassen. Man versucht zuerst Eines und kocht es in siedendes Salzwasser ein, ehe man alle einkocht. Sollte der Teig weich sein, so gibt man Brösel nach, ist er zu fest, einige Tropfen Milch. Sie werden in braune oder Ginnach-Suppe gegeben.

Feine Schinken-Knöderln. 6 dkg Butter treibt man flaumig ab, schlägt nach und nach 2 Dotter hinein, gibt fein gewiegte, grüne Petersilie, Salz und Pfeffer, 8 dkg fein gewiegten Schinkens, den festen Schnee von 2 Klar, 7 dkg feiner Semmelbrösel und 2 dkg Mehl dazu. Man formt kleine Knöderln, kocht dieselben in Salzwasser ein und gibt sie dann in die heiße

Rindsuppe oder auch in Einmachsuppe. Zur Probe kochte man zuerst ein Knöderl ein, sollte es zu weich sein, gebe man noch etwas Mehl nach.

Speck-Strudel. Man macht einen gewöhnlichen Strudelteig (siehe Seite 39) und läßt ihn rasten. Indessen läßt man 12 dkg geräuchten, würfelig geschnittenen Speckes rösten, gibt wenn er durchsichtig ist, fein geschnittene grüne Petersilie und eine Hand voll Brösel dazu und läßt letztere weich werden. Den fein ausgezogenen Strudelteig bestreicht man mit 2 zersprudelten Eiern streut den Speck und die Brösel darauf, rollt ihn zusammen, schneidet ihn wie den Lungenstrudel mit einem Tellerrand in drei Finger breite Stücke und kocht ihn 10 Minuten in siedender Suppe.

Oder: Man legt ihn schneckenförmig gedreht in eine mit Schmalz bestrichene Kasserolle und bäckt ihn im Rohre. Man gibt ihn, zu Stücken geschnitten, zu brauner Suppe. Die Fülle kann man auch verändern, indem man die Brösel wegläßt und dafür 2 Semmeln in kleine Würfel schneidet und diese zu den heißen Speckwürfeln mengt.

Butterstrudel in die Suppe. Man macht Strudelteig von 1 Klar, Wasser, etwas Butter und Salz, zieht ihn nach dem Rasten fein aus, bestreicht ihn mit guter zerlassener Butter, rollt ihn zusammen, biegt ihn ein, wie ein langes Kipfel und bäckt ihn im Rohre, in einer mit Butter bestrichenen Bratpfanne sehr reich.

Spinat-Strudel. Der Spinat wird in Salzwasser gekocht und durchpassiert. Auf eine große Kaffeeschale voll durchpassierten Spinates nimmt man 8 dkg Butter, treibt dieselbe mit 3—4 Dottern ab, gibt den Spinat und 2 dl sauren Rahmes dazu, pfeffert und salzt nach Geschmack und streicht diese Masse auf einen fein ausgezogenen Strudelteig, gemacht von 4 dl Mehl, 1 Ei, Salz und lauwarmem Wasser. Zusammengerollt, wird der Strudel mit einem Kochlöffelstiele, wie es beim Lungenstrudel beschrieben ist, in drei Finger breite Streifen geschnitten und in Salzwasser gekocht.

Brösel-Strudel. In Butter läßt man mit etwas fein gewiegter Zwiebel feine Kipfelbrösel rösten. Einen Strudelteig (siehe Seite 39) zieht man fein aus, streut die Brösel darauf, rollt ihn zusammen und kocht ihn im Ganzen in Salzwasser ein oder zerschneidet ihn vorher mit einem Kochlöffelstiele, wie beim Fleischstrudel beschrieben ist, in 2—3 Finger breite Stücke.

Gefochter Fleisch- oder Lungenstrudel. Zuerst wird von 30 dkg Mehl, 1 Ei, etwas Salz und lauwarmem Wasser, ohne Fett, ein Strudelteig gemacht (siehe Seite 39). Man läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde, mit einer Schüssel zugedeckt, rasten. $\frac{1}{2}$ Kalbslunge oder eine ganze Lammslunge läßt man mit Zwiebel, Petersilie und einer gelben Rübe kochen. Wenn sie weich gekocht ist, wird sie sehr fein zusammengeschnitten und mit feingehackter Zwiebel und grüner Petersilie und Fett geröstet und mit etwas Majoran und Pfeffer gewürzt. Wenn es überkühlt ist, schlägt man 1 ganzes Ei dazu und verrührt es gut. Nun zieht man den Strudelteig auf einem bemehlten Tuche fein aus, schneidet die dicken Ränder des Teiges weg, bestreicht noch den Teig mit einem aufgeklopften Ei und streicht die kalte Fülle gleichmäßig auf, doch so, daß in der Mitte des Teiges durchaus ein breiter, leerer Raum bleibt und rollt nach der Länge von beiden Seiten je eine Rolle ein, daß also zwei lange dünne Strudeln werden. Der in der Mitte leer gebliebene Teig gehört zum Überschlagen der beiden Strudel. Man teilt nun die Strudel mittelst eines in Mehl getauchten Kochlöffelstieles in 2—3 Finger breite Stücke, so zwar, daß beim Aufdrücken die Fülle zu beiden Seiten des Stieles zurückgedrängt wird und der Teig sich schließt, den man noch überdies an beiden Seiten mit dem Daumen und Zeige-

finger zusammendrückt. Man legt die so hergerichteten Stücke auf ein mit Mehl bestäubtes Brett. Macht man nur Einen dicken Strudel, so schließt sich der Teig schwer an beiden abgeschnittenen Seiten und die Fülle kocht sich leicht heraus. Die vorgerichteten Strudel gibt man 10- 12 Minuten vor dem Essen in kochendes Salzwasser, läßt sie zugedeckt kochen, nimmt sie dann vorsichtig mit einem kleinen Backlöffel heraus und gibt sie in die heiße Suppe, welche gleich aufgetragen werden muß, da sonst die Strudel durch längeres Stehen fest werden. Zu Strudelteig, welcher gekocht wird, nimmt man kein Fett, weil der Teig zu zart wird und leicht zerfällt. Statt Lunge nimmt man auch gekochte oder gebratene Fleischüberreste zur Fülle, welche auf diese Weise am besten verwendet werden. Man röstet sie ebenfalls in Fett mit Zwiebel zc. Man kann, um die Fülle zu vermehren, auch einige dkg Semmelbrösel mitrösten.

Kraftsuppe mit gebackenen Zwiebelringen. Weiße, kleine Zwiebeln oder Schalotten werden geschält, in feine Ringe zerschnitten, diese in feinem Mehl gedreht und aus dem Schmalze goldgelb gebacken, auf ein Löschpapier gelegt, damit sie nicht fett bleiben, hierauf in den Suppentopf gelegt und kräftige braune Suppe kochend heiß darüber gegossen und zierlich ausgestochene geröstete Semmelcroutons dazugegeben.

Leberschnitten. Ein Stück Leber in der Größe einer Kalbsmilz wird geschabt, passiert und zu einem Abtriebe von 2 Dottern mit Schmalz gegeben und dazu 6 dkg Brösel, 2 Löffel Mehl, der Schnee von 2 Klar, etwas Milch, Salz, Pfeffer und Majoran. Einige Semmeln schneidet man in Scheiben, bestreicht sie mit der Masse und bäckt sie aus dem Schmalze. Man serviert sie zur braunen Suppe.

Falsche Morchelsuppe. Eine halbe Kalbslunge wird gesotten, fein gewiegt, mit 1 Ei, 1 Löffel voll Semmelbrösel, etwas fein gewiegener Zwiebel und Petersilie in Butter oder Abschöpfsett abgedünstet, etwas gepfeffert und 1 Löffel Mehl beigemengt. Mittlerweile macht man von 1 Ei einen Nudelteig, wälzt ihn aus, schneidet fingerlange und -breite Streifchen. Einen Kochlöffelstiel taucht man in heißes Schmalz, dreht diese Streifchen in Form eines Stengels um den Stiel, formiert von der Zungenmasse ein Käppchen an der Spitze des Kochlöffels, daß es die Form einer Morchel erhält, bäckt es samt dem Stiel in heißem Schweinschmalz, und löst es dann vom Kochlöffel. Man serviert die Morcheln extra zur Suppe. Diese Masse genügt für 6 Personen.

Gebackene Milzschnitten zur Suppe. Eine kleine Kalbsmilz schabe man fein aus und passiere das Ausgeschabte. Die Häute gebe man in den Fleischtopf. Zum Ausgeschabten und Passierten mische man etwas Salz, Pfeffer und Majoran und streiche diese Masse auf feine Semmelschnitten, wie Butterbrot, und backe diese Schnitten aus heißem Schmalze. Beim Einlegen in das Fett muß man die bestrichene Seite nach abwärts geben. Will man die Masse vermehren, um für mehr Personen auszureichen, so treibe man mit etwas Fett 1 Ei ab, gebe die passierte Milch, Salz, Pfeffer und Majoran dazu und noch Semmelbrösel. Man gibt die Croutons, auf einen Teller gelegt, zur braunen Suppe.

Brandteig-Bohnen zur Suppe. 2 dl Milch und 1 dkg Butter kocht man zusammen am Feuer sprudelt 5 dkg Mehl dazu und rührt so lange, bis die Masse dick wird. Dann überschüttet man sie in einen Weidling, stößt die Masse, gibt 1 Ei dazu, stößt wieder, dann kommt 1 Dotter und zuletzt nochmals 1 Ei darunter, salzt etwas und verrührt alles tüchtig. Dann gibt man den Teig auf ein bemehltes Brett, formt ihn derartig, daß er großen Bohnen gleicht und bäckt ihn aus dem Rindschmalze und schüttet heiße Rindsuppe darüber.

Gebackene Erbjen. Man macht einen Teig von 1 Ei, 1 dl Mehl, $\frac{1}{16}$ l Milch und etwas Salz und sprudelt denselben gut ab. Man läßt durch ein Reibeisen, welches man unmittelbar zuvor ins heiße Schmalz getaucht hat, Tropfen in heißes Schmalz fallen und faßt sie, sobald sie goldgelb sind, mit dem Schmalzlöffel heraus. Wird zur klaren Rinds- oder Paradiesäpfelsuppe serviert.

Käse-Croutons zur Suppe. Altgebackene Semmeln schneidet man in möglichst dünne Schnitten von beliebiger Form, taucht sie in zerlassene Butter, bestreut sie beiderseits reichlich mit geriebenem Parmesankäse und legt sie dann in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne. Ins Rohr gebracht, läßt man sie so lange rösten, bis sie rusch und knusperig werden. Man serviert sie auf besonderem Teller angerichtet zur Rindsuppe.

Schlick-Krapfen. In Butter, Bratenfett oder Beinmark läßt man feingeschnittene Zwiebel, grüne Petersilie und Brösel anlaufen und gibt fein gewiegte Braten- und Rindsfleischreste, oder Lunge oder Herz und Geflügelmagen dazu. Man läßt es eine Weile dünsten und wenn es ausgekühlt ist, mischt man 1 Ei darunter. Indessen macht man einen weichen Nudelteig aus 1 Ei, etwas Wasser und dem nötigen Mehle, treibt ihn nicht zu fein aus und belegt ihn mit nußgroßen Kugeln aus obiger Masse. Die Kugeln müssen in einer Reihe, zwei Finger breit von einander entfernt, auf den Teig gelegt werden. Man bestreicht den Teig rund um die Kugeln mit Ei, schlägt den Teig über, daß das Fleisch gut bedeckt ist, drückt den Teig gut aufeinander und radelt mit dem Mehlspeisradel Halbmonde herab, welche in Salzwasser eingekocht und in braune Suppe gegeben werden.

Milzwurst in die Suppe. Eine Kalbsmilz wird ausgestreift und passiert und mit in Butter angelauener Zwiebel und grüner Petersilie vermengt, gesalzen, gepfeffert und mit Majoran gewürzt. Indessen macht man einen Abtrieb von 4 dkg Butter und 1 Ei, gibt eine, in Milch erweichte und gut ausgedrückte Semmel dazu nebst etwas Semmelbröseln und teilt die gut verrührte Masse in zwei Teile. Zu einem Teil mischt man die gewürzte Milz. Diese Masse wird auf einem mit Mehl bestäubten Brett beiläufig 6 Finger breit und gut spannläng auseinander gestrichen. Von dem weiß gebliebenen zweiten Teile rollt man eine dünne Wurst in der Länge der braunen Masse, legt sie auf diese und dreht sie ganz in dieselbe ein, daß die braune Masse rund herum gleichmäßig die weiße Rolle einhüllt. Man bestreicht ein reines Linnen mit Butter oder Fett, legt die Milzwurst darauf, umwickelt sie ganz mit dem Linnen und bindet es mit feinem Bindsaden an beiden Enden und auch in der Mitte fest zu. Man kocht die Wurst in kochendes Salzwasser $\frac{1}{4}$ Stunde lang ein, entfernt das Linnen und schneidet Schnitten herab, die einen gelben Mittelpunkt haben, welcher von einem braunen Kranze umgeben ist. Man macht es auch nach Belieben verkehrt, innen die braune und außen die weiße Masse, doch muß man in diesem Falle die weiße Masse vermehren. Man legt die Scheiben in braune Suppe.

Hirn-Wanneln. Man häutet ein Hirn ab, wäscht es und hackt es mit Petersilie fein. 14 dkg Butter treibt man mit 2 Dottern und 1 ganzen Ei ab, gibt das Hirn hinein, sowie 2 in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmeln und eine Hand voll Semmelbrösel. Die geschmierten Wanneln füllt man mit dieser Masse und kocht sie im Dunste.

Reis-Wanneln in die Suppe. Man dünstet 7 dkg Reis in $3\frac{1}{2}$ dl Suppe mit einem Stück Zwiebel und stößt ihn fein im Mörser. Hierauf treibt man 7 dkg Butter mit 4 Dottern gut ab, mischt den Reis, etwas Salz und

zuletzt den festen Schnee von 4 Klar dazu. Einstweilen kocht man ein Kalbsbries, entfernt davon Schlund und Adern, wiegt es fein und dünstet es in Butter und fein gewiegter Zwiebel. Man bestreicht die kleinen Wannelformen mit Butter, bestäubt sie mit Mehl, füllt sie halb mit der Reismasse, gibt etwas vom Bries und dann wieder Reis hinein, kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde im Dunste, stürzt sie heraus und kocht sie schnell in der Suppe auf. In Ermangelung eines Brieses kann man zum Füllen fein gewiegtes Schweinsfleisch nehmen.

Suppen-Wanneln. 14 dkg fein gehackten, gebratenen Fleisches läßt man in Butter mit etwas fein gewiegter Zwiebel rösten. Inzwischen treibt man 5 dkg Butter mit 2 Dottern gut ab, gibt das geröstete Fleisch, 3 dkg Bröseln, Salz und Pfeffer dazu und schließlich den festen Schnee von 2 Klar. Kleine Wannelformen bestreicht man mit Butter, füllt die Formen zu $\frac{3}{4}$ Teilen voll an und kocht sie dann im Dunste. Man gibt sie, gestürzt in braune Suppe.

Frittatenwurst mit Milch 1. Man bäckt 5—6 dünne Frittaten. Eine Kalbsmilz wird ausgestreift und passiert. Einige feingewiegte Schalotten und grüne Petersilie läßt man in Butter anlaufen, gibt die passierte Milch dazu und läßt sie rösten. Wenn die Masse ausgekühlt ist, vermischt man sie mit 1 Dotter und etwas Pfeffer und Majoran und streicht sie auf die Frittaten. Jede Frittate wird zu einer Wurst fest eingerollt und diese in eine passende, mit Butter beschriebene Kasserolle gelegt. Die Kasserolle stellt man ins Dunstbad und läßt darin $\frac{1}{2}$ Stunde die Würste dämpfen. Man schneidet dann die Frittatenwürste zu Scheiben und legt diese in braune Suppe.

2. Man bäckt 5—6 dünne Frittaten. Eine ausgestreifte und passierte Kalbsmilz verrührt man mit Pfeffer, Majoran und 1 Ei. Die Frittaten werden neben- und etwas übereinander zu einem großen Fleck zusammengelegt, auf diesen die rohe Milchmasse gestrichen, die Frittaten wie ein Strudel eingerollt und diese dicke Wurst in ein mit Butter beschriebenes Tuch fest eingebunden und mit Spagat umwickelt. Man kocht diese Wurst $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser, entfernt dann das Tuch und schneidet halbfingerdicke Schnitten herab, welche man in braune Suppe einlegt.

Omelette-Einbund in Suppe. Man bäckt Frittaten von 2 dl Milch, 1 großem Ei, 1 dl Mehl und etwas Salz und schneidet sie zu kurzen, feinen Nudeln. Etwas Rindschmalz oder Butter treibt man mit 3 ganzen Eiern gut ab, gibt fein gewiegte Petersilie, etwas Pfeffer und Salz, viel geriebenen Parmesankäse und 1 Eßlöffel voll Semmelbrösel dazu und vermengt die Frittatennudeln damit. Eine Serviette beschmiert man gut mit Schmalz, streicht die Masse darauf, formt eine lange Wurst daraus, rollt die Serviette darüber, bindet gut mit Spagat zusammen und siedet die Wurst $\frac{1}{2}$ Stunde in Salzwasser. Man löst hierauf vorsichtig das Tuch ab und schneidet Blätter herunter, welche man in klare Suppe gibt.

Farce-Scheiben. Beliebige Kalbs-, Fisch- oder Geflügelfarce, wie bei den „Vorbereitungen“ angegeben, streicht man auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch gleichmäßig und ziemlich groß auf, gibt eine von mehreren (3—4) Eiern mit viel Schnittlauch bereitete, weiche Eierspeise darauf, rollt die Farce strudelartig zusammen, legt die Wurst auf ein mit Butter beschriebenes und bemehltes Linnen, dreht sie ein und bindet sie an beiden Enden zu. Man kocht diese Wurst $\frac{1}{2}$ Stunde in Salzwasser, entfernt erst beim Anrichten das Linnen, schneidet die Wurst in feine Scheiben und gibt sie in braune Suppe.

Soufflé impérial. Man treibt 6 dkg Butter mit 4 Dottern flaumig ab, mengt 15 dkg gekochter und passierter Erdäpfel, 10 dkg fein gewiegten

Schinkens, Pfeffer, Salz und etwas gewiegte Petersilie bei. Von den 4 Klar schlägt man festen Schnee, rührt ihn leicht darunter, zuletzt 1 dkg Mehl. Im geschmierten Model $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunste kochen und zur klaren Rindsuppe servieren. Es kann auch als Vorspeise gegeben werden und wird dann mit Parmesankäse bestreut und mit Butter abgeschmalzen.

Finnische Suppe. 6—8 Eier zersprudelt man mit $\frac{1}{6}$ l dicken, sauren Rahmes, gibt Salz, Pfeffer, gehackte grüne Petersilie darunter, gießt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne, legt kleine Stückchen Butter rings herum und läßt alles in recht heißem Rohre goldgelb backen. Hierauf sticht man runde Scheiben, etwas größer als ein Silbergulden, aus und legt je eine solche Scheibe auf ebenso ausgestochene Brotscheiben, die man in Butter geröstet hat, streut Parmesankäse darüber, beträufelt sie mit zerschlichener Butter und stellt sie 1 Minute ins Rohr; sind sie gar, so werden sie auf eine mit einer zierlich gefalteten Serviette bedeckten Schüssel gelegt und kräftige, klare Suppe dazu serviert.

Butterschnitten in Suppe. $10\frac{1}{2}$ dkg Butter treibt man mit 3 Dottern flaumig ab, gibt den festen Schnee von 3 Klar und 52 g feinen Mehles, nebst etwas Salz, leicht dazu und kocht die Masse, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunste. Gestürzt, schneidet man daraus Schnitten und kocht diese einmal in Rindsuppe auf.

Saure Milch- oder Rahm-Suppe. Man sprudelt $\frac{4}{10}$ l guten sauren Rahmes mit $1\frac{1}{2}$ dl feinen Mehles sehr glatt ab, verdünnt etwas mit kaltem Wasser und kocht das Gesprudelte in 1 l siedenden Salzwassers unter fortwährendem Sprudeln ein, läßt es gut verkochen und wirft kurz vor dem Anrichten eine Prise Kümmel hinein. Man richtet die Suppe über geröstete Brotschnitten an.

Von saurer Milch bereitet, nimmt man $\frac{6}{10}$ l Milch und $\frac{3}{4}$ l Wasser und fügt noch ein Stückchen Butter zur Suppe. Mehl bleibt dasselbe Quantum.

Windische saure Milch-Suppe. Zu $\frac{6}{10}$ Liter saurer Milch sprudelt man $1\frac{1}{2}$ Deciliter feinen Mehles, kocht das Gesprudelte in $\frac{3}{4}$ Liter siedenden Salzwassers unter fortwährendem Sprudeln ein, gibt einige feinblättrig-geschnittene Pilzlinge schon vorher ins siedende Salzwasser und läßt Alles gut verkochen.

Nahrhafte Brinse-Suppe In einen Suppentopf gibt man 30 dkg Brinse, in kleine Würfel geschnittenes, älteres Brot, etwas Salz, ganz wenig gestoßenen Kümmel, fein gewiegte Zwiebel, eine Messerspitze voll Paprika und gießt $1\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser darauf und deckt den Topf zu. Nach einigen Minuten rührt man die Masse und trägt sie auf.

Topfen-Suppe. Man rührt passierten frischen oder eingesalzenen Topfen (1 Desserteller voll) mit 5 Löffeln sauren Rahmes, etwas kaltem Wasser und 1 Löffel Mehles fein ab und kocht dies unter tüchtigem Sprudeln in 1 l kochenden Salzwassers ein.

Bier-Suppe für Kranke. Man kocht $\frac{2}{10}$ l Bier, schäumt es fleißig ab, zuckert es nach Geschmack und sprudelt 1 Dotter hinein. Dies gibt gerade 1 Tasse.

Wein-Suppe für Kranke. Wird ebenso bereitet, nur nimmt man statt des Bieres einen leichten Weißwein.

Wein-Suppe. Man kocht 3 Teile weißen Weines mit 1 Teil Wasser, Zimmet, Zucker und Citronenschale auf, fügt ein wenig mit etwas Wasser zersprudeltes Kartoffelmehl dazu, sprudelt noch einige Dotter (4 Dotter auf 1 Flasche Wein) hinein, entfernt die Zimmetstange und die Citronenschale und richtet die Suppe mit Bisuitschnitten oder gebähten Semmelschnitten an.

Wein-Suppe mit Sago. Man kocht 7 dkg Sago mit $\frac{1}{4}$ l Wasser,

etwas Zucker, einem Stückchen Zimmet und der Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone sehr weich, gießt 1 Flasche weißen Weines, den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone hinzu, nimmt den Zimmet und die Citronenschale heraus, zuckert noch mit 20 dkg Zucker und legiert die Suppe mit 4 Dottern.

Türkische Wein-Suppe. Man dünstet 10 dkg Reis mit etwas Wasser und Wein weich. In etwas Butter läßt man 1 Löffel voll Mehl anlaufen, vergießt mit einer Flasche weißen Weines, einer halben Flasche Wasser, gibt die mit Zucker abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone dazu, sprudelt alles gut untereinander, läßt es verkochen, fügt noch 7 dkg gereinigte und in Zuckerrwasser weich und rund gefochte Sultanrosinen, 7 dkg Korinthen (Weinbeeren) dazu, sowie den gefochten Reis und den noch nötigen Zucker. Wenn alles zusammen einige Minuten gekocht hat, legiert man die Suppe mit 4 Dottern.

Bier-Suppe mit Dottern. Man läßt 1 l leichten Bieres mit Zucker, Zimmet, Citronenschalen und einer Prise Salz kochen und schäumt es fleißig ab. Dann läßt man in etwas Butter einen Löffel voll Mehl anlaufen, gibt dies zum kochenden Biere und sprudelt noch 3—4 Dotter und etwas Obers dazu.

Berg-Suppe. Altgebackenes Roggenbrot wird sehr fein gerieben und in Butter gelb geröstet. Man vermischt es mit etwas Zucker, abgeriebener Citronenschale und gut gereinigten Korinthen (Weinbeeren). Man drückt die Masse noch warm in einen großen Trichter, stürzt denselben in die Suppenterrine so um, daß, wenn der Trichter behutsam abgenommen wurde, das geriebene Brot unverkehrt als Berg in der Terrine steht. Man übergieße diesen Berg nun mit Wein- oder Bier-Suppe und achte dabei sehr darauf, den Berg nicht zu vernichten.

Gries-Suppe. In 2 l Rindsuppe läßt man $2\frac{1}{2}$ dl Weizengries unter fleißigem Sprudeln $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Beim Anrichten gebe man in die Suppenterrine ein nußgroßes Stück Butter. Diese schmilzt langsam während des Auftragens. Man streut viel fein geschnittenen Schnittlauch darauf. Für Fasttage läßt man den Gries ($\frac{2}{10}$ l) in 2—3 Löffeln voll Butter oder Rindschmalz gelblich rösten, worauf er mit Petersilienwasser vergossen wird und sobald er gut verkocht ist, richtet man ihn an. Zur Verbesserung kann man 1 Dotter mit geriebenem Parmesankäse vermischen und in die Suppenterrine zur Griesuppe geben.

Einbrenn- oder Kümmel-Suppe. Von 4 Eßlöffeln voll Schwein- oder Rindschmalz macht man eine fette Einbrenn, welche man unter fleißigem Umrühren dunkelbraun werden läßt. Das gleichmäßige Verrühren ist sehr wichtig, weil die Suppe sonst schwarze Punkte (vom ungleichen Bräunen) bekommt. Man muß in einem Töpfchen 2 Löffel voll Kümmel, in einem Tüllstückchen gebunden, in Wasser auskochen und mit diesem Kümmelwasser vergießt man die dunkle Einbrenn. Doch muß man nur löffelweise das Wasser und ganz kühl derselben beimengen und sehr tüchtig verrühren, damit keine Knollen entstehen. Die Suppe muß $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Sie wird geseiht mit gerösteten Semmelschnitten oder Brotschnitten angerichtet.

Ulmer-Gerstel-Suppe. Man kocht die Ulmer- oder Kollgerste in gute Rindsuppe ein und läßt sie 2 Stunden kochen. Beim Anrichten sprudle man ziemlich viel sauren Rahm hinein oder legiere sie bloß mit Dottern und säure etwas mit Citronensaft. Auch kann man etwas grüne Erbsen beimengen. An Fasttagen bereite man eine leichte Buttereinmach und vergieße dieselbe mit Petersilien- oder Wurzelbrühe und koche darin die Gerste ein. Man säuert sie wie oben oder gebe einen Dotter dazu. Mit Schinken-Suppe gekocht und mit Rahm vermischt, gibt sie eine ganz besonders gute Suppe.

Crème d'orge-Suppe. 8 dkg Speck läßt man mit 1 fein geschnittenen

Zwiebel und Butter anlaufen, gibt 15 dkg Kalbfleisch fein gehackt dazu, läßt es zugedeckt $1\frac{1}{2}$ Stunde dünsten, indem man immer etwas Suppe nachgibt. Wenn man gerade Junges von Hühnern hat, so lasse man es auch mitdünsten. In einem andern Topfe kochte man indessen 3 dl gerollter Gerste in Suppe sehr weich, wozu sie 2—3 Stunden benötigt, gieße dann das Gedünstete mit der Gerste zusammen, lasse alles gut verkochen und passiere die Suppe. Beim Anrichten sprudelt man ungezuckerten Obersschaum ($\frac{1}{4}$ l) dazu und gibt noch in die Terrine gekochte, feine, grüne Fiolen, Sellerie, gelbe Rüben und Peterfilienwurzel, alles hübsch dressiert. Nach Belieben gibt man noch Farce-Moackerln hinein.

Crème de riz (Reisschleim). Man läßt Reis mit Butter rösten und gießt nach und nach Suppe dazu, bis der Reis verkocht ist, worauf man ihn durch ein Sieb passiert, mit 3—4 Dottern gut verrührt und aufkochen läßt. Dann gibt man beim Anrichten noch ein Stück frischer Butter und $\frac{1}{8}$ l Obers dazu, salzt etwas, richtet an und serviert länglich geschnittene, geröstete Semmeln dazu.

Reis- und Gersten-Schleim. Will man einen Schleim für Kranke bereiten, so weiche man die Gerste schon am Abend vorher in Wasser ein, ebenso den Reis. Man nehme die Körner heraus, lasse sie leicht mit Butter dünsten, worauf man sie mit einer Priße Mehl unter ständigem Rühren mit Suppe oder Kalbsbrühe vergießt und sobald der Schleim zu kochen beginnt, läßt man ihn langsam seitlich am Herd weiter kochen. In 2—3 Stunden ist er gut, worauf man ihn durch ein Sieb passiert und nötigenfalls mit Suppe oder Wasser verdünnt. Man gibt für Gesunde etwas sauren Rahm oder Obers dazu, für Kranke etwas Fleischextrakt oder Bratenjus. Sehr gut ist auch ein altes Huhn mitzukochen.

Will man schnell einen Reisschleim haben, so nehme man Reismehl zur Suppe und schlage aber mit der Schneerute während des Kochens.

Ritscher. 2 dl gerollter Gerste und 2 dl kleiner, trockener Bohnen kocht man sehr weich. In Schweineschmalz oder etwas würfelig geschnittenem Speck läßt man fein gewiegte Zwiebel und 2 Löffel Mehl anlaufen, gibt die gekochte Gerste und die Bohnen samt ihrer Brühe dazu und vergießt noch mit so viel Suppe, daß es eine dicke, nicht flüssige Speise ist. In der Schüssel belegt man den Ritscher mit Stückchen von gekochten Würstchen oder Selchfleisch oder man kochte schon mit der Gerste Schinkenspeck oder Schwarteln.

Karmeliter-Suppe. Man kocht gerollte Gerste sehr weich in Salzwasser und streicht sie durch ein Haarsieb. Man vermischt sie hierauf mit gekochten Bohnen und Erdäpfelwürfeln und zieht sie mit Butter ab.

Sago-Suppe*). Man rechnet für eine Person einen Eßlöffel voll Sago. Nachdem er gereinigt ist, setzt man ihn mit siedender Suppe zu und läßt ihn unter öfterem Sprudeln $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen, bis er ganz durchsichtig wird. Man legiert ihn mit 1—2 Dottern und serviert geriebenen Parmesankäse dazu.

Feine Sago-Suppe. Wird wie die vorige bereitet, nur gibt man nebst einem Stückchen Butter noch gedünstete Champignons und gekochte Kartoffelröschen dazu.

Tapioca-Suppe. Dieser besonders feine Suppenstoff ist dem Sago sehr ähnlich, wird von der Wurzel Manihot in Brasilien und Indien in

*) Man suche vor allem echten Perl-Sago zu bekommen. Dieser ist das Mark der Sagopalme. Am häufigsten kommt ostindischer Sago vor. Der feinste besteht aus unregelmäßigen, weißen Körnern, wird auch Sagoblume benannt. Vielfach wird man mit Kartoffel-Sago betrogen.

großen Plantagen gewonnen. Die Suppe wird wie die Sagosuppe bereitet. 1 Eßlöffel voll 'auf zirka $\frac{1}{2}$ l Suppe gerechnet, wird langsam gekocht und mit dem Sprudler verrührt. Beim Anrichten legiert man die Suppe mit 1 Ei.

Safergrütz-Suppe. Auf 1 l Suppe rechnet man eine gute Hand voll Safergrütze. Man brüht sie mit kochendem Wasser einige Male gut ab, gibt etwas Citronenschale und ein paar gestoßene bittere Mandeln dazu und läßt sie mit $1\frac{1}{2}$ l Wasser recht dicklich verkochen. Dann treibt man die Masse durch ein feines Sieb, gibt ein Stückchen Butter, eine Prise Salz und Zucker dazu, läßt die Suppe verkochen und legiert sie mit einigen Dottern und etwas Rahm. Beim Anrichten gibt man würfelig geschnittene und gebähte Semmeln und nach Geschmack gut gereinigte Sultaninen hinein.

Grünborn-Suppe. Man röstet die Körner mit etwas Butter und vergießt sie hierauf mit Suppe und läßt sie lange Zeit kochen, daß sie sehr weich werden und sich leicht durchpassieren lassen. Man gibt in diese äußerst gesunde Suppe entweder nur einen zersprudelten Dotter und gebähte Semmelschnitten dazu, oder man gibt Frittatennudeln oder gekochte, kurze Macaroni mit Parmesankäse oder Leber-Consommé, oder ein paar Löffel sauren Rahmes hinein.

Arrowroot-Suppe. Dieses indische Pflanzen-Kraftmehl, welches sehr nahrhaft und leicht verdaulich, daher für Kinder und Magenleidende sehr zu empfehlen ist, wird folgendermaßen gekocht: 3 Eßlöffel voll dieses Mehles werden in einem Töpfchen mit etwas kalter Suppe oder Wasser zu einem dicken Brei glatt und fein verrührt und unter beständigem Sprudeln in 1 l siedender Rindsuppe eingekocht und so lange gerührt, bis das Mehl ganz durchsichtig geworden ist, worauf die Suppe angerichtet wird.

Feine Reissuppe. Für je eine Person rechnet man beiläufig 4 dkg Reis zu 4 dl Suppe. Man gibt ihn ausgesucht, aber nicht gewaschen in die siedende Suppe und kocht ihn jäh $\frac{1}{2}$ Stunde. Dann gibt man einige gedünstete Champignons, einige gekochte Karfiolröschen und nach Belieben Spargelköpfchen dazu, sprudelt 2 Dotter hinein und richtet die Suppe gleich an. Nach Belieben gebe man noch fein geschnittenen Schnittlauch darauf oder serviere geriebenen Parmesankäse dazu.

Reissuppe à la Française. In 8 dkg Butter läßt man etwas fein gewiegte Zwiebel anlaufen, gibt etwas Mehl daran und vergießt mit weißer Suppe. Dann gibt man 8—10 zerschnittene Champignons dazu, pfeffert etwas und läßt die Champignons kochen. Hierauf gibt man 3 dl geklaubten Reis und Suppe dazu, läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und legiert ihn beim Anrichten mit einigen Dottern.

Gestoßene Reissuppe. In 2 Löffeln zerschlichenen Beinmarkes oder Bratenfett gibt man 8 dkg feingestoßenen Reis hinein, vergießt mit etwas Suppe und läßt dies 1 Stunde kochen. Beim Anrichten sprudelt man 1 Dotter dazu und gibt gebähte Semmeln hinein.

Reissuppe mit Paradiesäpfeln. In 7 dkg Butter läßt man eine halbe nudelig geschnittene Zwiebel gelblich anlaufen. Sehr reife Paradiesäpfel im Gewichte von 25—30 dkg bricht man auseinander und gibt sie zu der angelautenen Zwiebel mit welcher man sie so lange dünsten läßt, bis der eigene Saft ziemlich verkocht ist. Dann passiert man sie durch ein Haarsieb, wobei man immer etwas Rindsuppe zugießt, gibt dann das Passierte in eine flache Kasserolle, zugleich mit $\frac{1}{4}$ l ausgesuchten, aber nicht gewaschenen Reis. Hierauf gießt man viel Rindsuppe zu, läßt den Reis 25—30 Minuten verkochen und mischt vor dem Anrichten 5 dkg geriebenen Parmesankäses dazu.

Reis à l'italienne. In einer Kasserolle läßt man 7 dkg würfelig geschnittenen Speck gelb rösten, gibt $\frac{1}{2}$ Häuptel nudelig geschnittenen Kohls, der vorher überkocht wurde, dazu, fügt noch eine mit Salz zerdrückte Zehe Knoblauch, 14 dkg mit Butter und Zwiebel gedünsteten Reis, 14 dkg weich gekochte, weiße Bohnen, einige gedünstete Champignons, 1 Stück Karfiol, welches auch vorher überkocht wurde, bei, vergießt mit einer guten weißen Suppe, mischt alles gut untereinander und streut noch vor dem Anrichten geriebenen Parmesankäse darüber.

Minestra. (Italienische Reissuppe.) Man belegt den Boden einer großen flachen Kasserolle mit dünnen Speckschnitten, welche man vorher mit zerdrücktem Knoblauch schwach eingerieben hat. Der Speck muß am Feuer durchsichtig und resch werden, dann gibt man 2—3 in 4 Teile geschnittene kleine Kohlköpfe dazu und läßt sie, mit Wasser vergossen, weich dünsten, wozu sie 1—2 Stunden brauchen. Man achte darauf, daß sie die schöne Form nicht verlieren. 25 Minuten vor dem Anrichten schüttet man 4 dl Reis, welcher vorher ausgesucht aber nicht gewaschen wurde, dazu und läßt ihn mit Rindsuppe verlocken. Ist er gar, so wird reichlich geriebener Parmesankäse zugemischt. Man kann auch gelbe oder weiße würfelig geschnittene Rüben, Rochsalat, sowie Leber und Magen von Geflügel, Erbsen zc. beimengen. Man serviert die Suppe mit geriebenem Parmesankäse.

Minestra di piselli (Erbsen). Etwas fleischigen Speck röstet man, läßt fein gehackte Zwiebel und grüne Petersilie darin anlaufen, dann gibt man $\frac{1}{4}$ l grüne Erbsen dazu, läßt sie dünsten und pfeffert und salzt sie. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten gibt man $\frac{1}{4}$ l Reis und die nötige Suppe dazu und läßt alles kochen. Unmittelbar vor dem Auftragen sprudelt man 1 Ei mit Parmesankäse hinein.

Minestra di broccoli (Karfiol). Eine Karfiolrose zerschneidet man in kleine Stücke. In etwas Butter läßt man fein gehackte Zwiebel gelblich anlaufen, gibt die Karfiolstücke, Pfeffer und Salz hinein, gießt etwas Suppe daran und läßt den Karfiol dünsten, bis er weich ist. Dann gießt man die nötige Suppe darauf, kocht $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten $\frac{1}{4}$ l Reis ein und streut zuletzt ziemlich viel geriebenen Parmesankäse darüber.

Italienische Suppe. Man macht eine feine, dünne Buttersauce, vergießt sie mit Rinds- oder Geflügelsuppe, gibt etwas gedünsteten Reis darunter, sowie kleine Stückchen gekochter Maccaroni, etwas Karfiol oder Spargelstücke, Fleischwürfel oder Bratwurstscheibchen. Vor dem Anrichten mischt man noch Parmesankäse dazu.

Risotto mit Muscheln. Die Muscheln werden rein gewaschen, in laues Wasser gegeben, bis sie langsam aufgehen. Dann nimmt man sie aus den Schalen heraus und gibt die Tiere auf einen Teller. Hierauf nimmt man halb Del, halb Butter, etwas Knoblauch, Petersilie und röstet damit die Muscheln, dann schüttet man den Reis (für 4 Personen 4 dl) hinein, läßt ihn dünsten, indem man immer etwas Suppe nachgießt, und gibt viel geriebenen Parmesankäse dazu.

Sinnach-Suppe. Man macht eine gute, weiße Buttereinnach und vergießt sie mit weißer Rindsuppe. Wenn sie gut verlockt ist, gibt man in Salzwasser vorher eingekochte Mark-Knöderln, kleine gedünstete Champignons und gekochte Karfiolröschen hinein. Nach Belieben fügt man auch gekochte grüne Erbsen hinzu. Man serviert gebähte Semmelschnitten auf einem Teller dazu. Wenn man keine Rindsuppe hat, so kochte man beiläufig $\frac{1}{4}$ kg Kalb-

fleisch mit Knochen und Wurzelwerk, schneide das Kalbfleisch dann in kleine Würfel, gebe es in die Einmach und vergieße diese mit der Kalbfleischbrühe.

Einmach-Suppe mit Nudeln. Man macht eine gute Buttereinmach, vergießt dieselbe, wenn man keine Rindsuppe zur Verfügung hat, mit Peterfilienwasser, kocht feine Suppennudeln darein und gibt noch einige feinsblättrig geschnittene Champignons dazu. Nach Belieben auch einige Löffel voll gekochter grüner Erbsen, doch können diese auch entfallen.

Feine Einmach-Suppe. Man macht eine gute Buttereinmach, vergießt sie mit brauner Suppe und gibt etwas Madeira hinein. Dieser kann auch wegbleiben. Ein kleines Stück eines Kalbskopfes wird weich gekocht und das abgelöste Fleisch und die Haut in runde Scheibchen ausgestochen, dann gibt man beliebige kleine Marfkünderln oder Nockerln, geschnittene, gebratene Bratwürste, gedünstete Champignons und etwas Trüffeln, einige gekochte Karfiolröschen dazu, mengt alles durcheinander und richtet die Suppe an.

Erdäpfel-Suppe. Mehrere große Erdäpfel werden geschält mit grob geschnittener Zwiebel und Majoran gekocht und passiert. 1 große gelbe Rübe, 1 große Pastinakwurzel, etwas Peterfilienwurzel wird fein würfelig geschnitten und gekocht. Man macht mit beliebigem Fett eine gelbbraune Einbrenn, gibt die passierten Erdäpfel, die würfelig gekochten Gemüse und noch würfelig geschnittene, gekochte Erdäpfel dazu, pfeffert und salzt die Suppe und vergießt sie mit Peterfilienwasser oder Schinkensuppe. Zum Schlusse gibt man würfelig geschnittene, in Butter geröstete Semmel dazu.

Erdäpfel-Suppe mit Rahm. 10—12 Stück große Erdäpfel werden roh geschält, würfelig geschnitten und mit etwas Kümmel und Salz gekocht. Von Abschöpf fett oder Bratenfett macht man eine lichtbraune Einbrenn, vergießt sie mit Wasser, gibt die gekochten Erdäpfelwürfel hinein, würzt sie mit Majoran und Pfeffer und zum Schlusse gießt man $\frac{1}{4}$ l sauren Rahmes dazu und läßt ihn nun verkochen, worauf man die Suppe gleich anrichtet. Zur Verbesserung des Geschmacks kann man Schinkensuppe zum Vergießen, anstatt des Wassers, verwenden.

Erdäpfelpurée-Suppe. Geschälte, in Spalten geschnittene Erdäpfel werden bis zum Zerfallen in wenig Salzwasser weich gekocht, worauf man das Wasser abseigt und die Erdäpfel sehr fein zerdrückt. Dann rührt man halb Milch, halb Wurzelbrühe darunter, verarbeitet dies wie ein dünnes Purée, fügt noch in Fett gelbbraun geröstete Zwiebelringe hinzu, läßt alles $\frac{1}{4}$ Stunde zusammen verkochen und entfernt vor dem Anrichten die Zwiebel.

Ungarische Erdäpfel-Suppe. Man schält die Erdäpfel roh, schneidet sie in kleine Stücke und kocht sie in Salzwasser mit etwas Kümmel weich, seigt das Wasser ab und zerdrückt sie sogleich im Topfe sehr fein, verrührt sie mit guter Rindsuppe und läßt sie noch dicklich einkochen. Beim Anrichten gibt man ein schönes Stück guter Butter in den Suppentopf und mischt sie unter die darauf geschüttete Erdäpfelsuppe, wenn sie etwas geschmolzen ist.

Erdäpfel-Suppe mit Paradiesäpfeln. Roh geschälte, in Würfeln geschnittene Erdäpfel läßt man in guter Fleischbrühe sehr weich kochen. Einige Paradiesäpfel kocht und passiert man, gibt sie nebst in Butter angelauener grüner Peterfilie zu den Erdäpfeln und läßt noch alles zusammen gut verkochen.

Erdäpfel-Suppe mit Pilzlingen. Frische Herrnpilze reinigt und schneidet man dünnblättrig und dünstet sie mit Butter und fein gewiegter Peterfilie. Wenn sie schon fast weich sind, gibt man roh geschälte, in feine Scheiben geschnittene Erdäpfel, Suppe und Pfeffer dazu und kocht alles, bis die Erdäpfel weich geworden und sich zerdrücken lassen.

Will man Champignons verwenden, so bereite man die Suppe wie obige oder koch die würfelig geschnittenen Erdäpfel mit fein geschnittenen Champignons, grüner Petersilie, Pfeffer und einer halben mit Salz zerdrückten Knoblauchzehe und gebe, wenn die Erdäpfel weich sind, sie mit ihrer Brühe zu lichter Buttereinnach.

Geriebene Erdäpfel-Suppe mit Schnittlauch. Man schält mehrere große Erdäpfel, läßt sie 1 Stunde im Wasser liegen, dann trocknet man sie ab, reibt sie auf dem Reibeisen in eine Schüssel und läßt sie darin zugedeckt stehen. Indessen läßt man in Butter eine Handvoll feiner Semmelbrösel und 1 Eßlöffel voll Mehl anlaufen, gibt die geriebenen Erdäpfel dazu und vergießt sie mit wenig Suppe. Wenn sie weich gekocht sind, vergießt man noch mit der nötigen Suppe, würzt mit Pfeffer, Salz und Muscatnuß und gibt beim Anrichten eine Hand voll fein geschnittenen Schnittlauchs dazu. Man serviert geröstete Brotwürfel dazu.

Panade-Suppe. Von 3—4 Semmeln reibt man die Rinde ab, schneidet die Krume (Schmolle) in feine Scheiben oder Würfel, erweicht sie in Rindsuppe, zerquirt sie gut und passiert sie. In eine Kasserolle gibt man ein Stück Butter, läßt die Panade damit etwas verdünsten und vergießt sie nach Bedarf mit Rindsuppe. Beim Anrichten legiert man sie mit Dottern und gibt etwas Schnittlauch daran. Sehr gut eignet sich auch Schinkensuppe zum Vergießen.

Panade-Suppe mit Kräutern. Eine Hand voll ausgesuchten Garten-Sauerampfers und ebenso viel Kerbelkraut werden gewaschen, ausgedrückt und fein zerhackt; hierauf dünstet man sie in heiß gemachter Butter etwas ab, vergießt sie mit Suppe und läßt sie zugedeckt weich dünsten. Inzwischen werden 2—3 Semmeln abgerindet, die Krume (Schmolle) in feine Scheiben geschnitten, im Ofen getrocknet, dann zu den Kräutern getan und mit $1\frac{1}{2}$ l Rindsuppe $\frac{1}{2}$ Stunde verkocht. Vor dem Anrichten legiert man die Suppe mit 2—3 Dottern, einigen Löffeln sauren Rahmes und einem Stückchen frischer Butter, salzt nach Geschmack und serviert geröstete Semmelwürfel dazu.

Panade-Suppe auf portugiesische Art. Man erhitzt 2—3 Löffel voll Olivenöl in einer Kasserolle, läßt eine Knoblauchzehe darin bräunlich werden, nimmt den Knoblauch heraus und gibt dünne Semmelgeschnittenen von 3—4 Semmeln hinein, läßt sie eine Weile rösten, gießt dann $1-1\frac{1}{2}$ l Wasser oder Suppe daran, fügt Salz, Pfeffer und noch 2 Eßlöffel Del hinzu, verkocht alles zu einer dicklichen Suppe und serviert sie dann.

Panade-Suppe mit Wasser. 4 Semmeln, denen man die Rinde abgerieben hat, werden in Scheiben geschnitten, mit $1-1\frac{1}{2}$ l Wasser übergossen und $\frac{1}{4}$ Stunde lang gekocht, dann zerquirt, durchpassiert und samt dem Wasser, in dem sie gekocht worden sind, in den Topf zurückgetan; nun fügt man ein Stück frischer Butter, Salz, Pfeffer, etwas Petersilienwasser hinzu, läßt die Suppe gut verkochen und legiert sie mit in Milch zerquirten Dottern.

Kräutliche Panade-Suppe. 3—4 altbackene Semmeln oder Rispeln werden abgeschält, die Krume (Schmolle) auf dem Reibeisen gerieben, durchsiebt, in Butter gelb geröstet, mit $1-1\frac{1}{2}$ l Rindsuppe verkocht und mit 2 Dottern legiert.

Parmesan-Suppe. Eine lichte Buttereinnach vergießt man mit $\frac{1}{8}$ l gutem Obers, gibt einige blanchierte, blätterig geschnittene Champignons dazu, vergießt noch nach Bedarf mit Rindsuppe, läßt alles noch etwas verkochen und mischt kurz vor dem Anrichten 6—8 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse bei.

Käse-Suppe. In $1\frac{1}{2}$ l schwach gesalzene, kochende Suppe rührt man 13 dkg geriebenen Groberkäse und 12 dkg in Butter geröstete, feine Semmel-

bröseln, läßt die Suppe einigemal damit aufkochen, legiert sie mit 2 Dottern und würzt sie mit Pfeffer.

Holländische Käse-Suppe. 13 dkg Eidamer Käses werden gerieben und in $1\frac{1}{2}$ l schwach gesalzener Rindsuppe $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, worauf man die Suppe durch ein Haarsieb streicht, mit 4 dkg Butter und $\frac{1}{4}$ l Milch nochmals aufkocht und mit 3 Dottern legiert. Man serviert geröstete Semmel-CROUTONS dazu.

Englische Käse-Suppe. 30 dkg Schweizer- oder Parmesankäses werden fein gerieben. Man streut eine dünne Schichte davon auf den Boden des Porzellansuppentopfes, legt einige dünne, geröstete Semmelschnitten darauf und fährt mit dem Einlegen dieser abwechselnden Schichten von Käse und Semmelschnitten fort, bis der Käse verbraucht und der Topf zum vierten Teile angefüllt ist. Nun läßt man in 8 dkg Butter 2 Löffel voll fein gehackter Zwiebel hellbraun anlaufen, stäubt 2 Löffel Mehl daran, läßt es braun werden, verkocht dies mit allmählich zugegebenem $1\frac{1}{2}$ –2 l siedendem Wasser, würzt die Suppe mit Pfeffer, Salz und Schnittlauch und gießt sie über den Inhalt des Suppentopfes, den man eine kurze Zeit im Kohre damit durchziehen läßt bevor man die Suppe zu Tische gibt.

Käse-Suppe mit Maccaroni. Man macht eine Buttersauce, vergießt sie mit Suppe, dann gibt man in Salzwasser gekochte Teigringeln oder kleine Maccaroni-Nüdelchen, sowie ziemlich viel geriebenen Parmesankäse hinein und läßt sie vor dem Anrichten noch etwas verkochen.

Käse-Suppe mit Dottern. Man macht eine gewöhnliche Einnachsuppe, reibt 14 dkg Parmesankäse, gibt ihn in ein Löffchen mit 2 Eierdottern, rührt dies mit kalter Suppe gut ab und mengt es dann unter die Einnachsuppe.

Petersilien-Suppe. Man bereitet eine lichte, feine Buttereinnach, vergießt diese mit Petersilienwasser und läßt es, gehörig gesalzen, gut verkochen. Unmittelbar vor dem Auftragen gibt man schief geschnittenes Biskuit- oder Semmelplanzel oder in Salzwasser eingekochte Erbsemoederln hinein.

Bohnen-Suppe. $\frac{3}{10}$ l gelber, weißer oder brauner getrockneter Bohnen kocht man sehr weich und passirt sie. Indessen läßt man fein gewiegte Zwiebel in Schweinschmalz oder Abschöpfett anlaufen, stäubt 2 große Kochlöffel voll Einbrennmehl daran, mengt das Bohnenpüree hinzu, vergießt es, wenn es angelauten, mit der Bohnenbrühe säuert ein wenig mit Essig und pfeffert und salzt die Suppe.

Linzen-Suppe. Man kocht $\frac{3}{10}$ l großer Linzen sehr weich und passirt sie. Man macht aus Schweinschmalz oder Bratenfett eine gelbe Einbrenn, doch vorher läßt man im Fett eine fein gewiegte Zwiebel anlaufen. Man gibt die passirten Linzen hinzu, verdünnt die Einbrenn mit der Linzenbrühe, säuert ein wenig mit Essig und pfeffert und salzt die Suppe.

Erbse-Suppe. 4 dl enthülste getrocknete Erbsen kocht man recht weich und passirt sie. Man macht von Kernfett oder Schweinschmalz eine lichte Einbrenn, gibt das Passirte dazu, vergießt sie mit Wasser, Rinds- oder geselchter Suppe und läßt sie gut verkochen. Man pfeffert sie ein wenig und serviert gebähte oder in Butter gebackene Semmelwürfel dazu, oder gibt auch würfelig geschnittene, geräucherte Schweinszunge hinein.

Von frischen, grünen Erbsen bereitet, läßt man auch die frischen Erbsen zuerst in Salzwasser kochen, passirt sie, gibt sie zu lichter Einnach, von Butter bereitet, und vergießt sie mit ihrer Brühe. Oder man kocht die jungen grünen Hülsen sehr weich, passirt dieselben, gibt sie in die Einnach und mengt die grünen Erbsen ganz dazu. Diese Suppe gewinnt an Wohlgeschmack, wenn man sie etwas zuckert.

Das im Handel erhältliche Erbsenmehl von Knorr ist auch zu schneller Bereitung zu empfehlen. Man rührt 4 dkg desselben mit kaltem Wasser zuerst fein ab, macht indessen eine lichte Einnach, in welcher man vorher etwas Zwiebel anlaufen ließ, und vergießt die Einnach mit dem verührten Erbsenmehl, gibt etwas Liebig'schen Fleischextrakt dazu und läßt die Suppe 25 Minuten gut verkochen.

Spinat-Suppe. Der Spinat wird rein gepuzt, gewaschen und, um die schöne Farbe zu erhalten, in stark gesalzenem Wasser, dem eine Messerspiße voll doppeltkohlen-sauren Natrons beigemenget ist, einige Minuten ohne Zudecken gekocht, wobei er öfters mit dem Kochlöffel umgerührt werden muß. Hierauf wird er durch ein Haarsieb passirt, mit einer dünnen Einnach von Schweinschmalz oder Butter verkocht und mit Suppe vergossen. Vor dem Anrichten sprudelt man einige Löffel sauren Rahmes und 2 Dotter hinein.

Spinat-Suppe à la jardinière. In eine gute Butter-sauce gibt man 4—5 Eßlöffel voll schön grün gekochten, passirten Spinates, vergießt mit Suppe und wenn Alles gut verrührt und verkocht ist, fügt man noch sehr fein nudelig geschnittene und in Salzwasser gekochte Gemüse: wie Carotten, Kohlrüben, Petersilienwurzel und etwas Kohl und Pastinak hinzu und salzt und pfeffert noch nach Geschmack. Nach Belieben kann man zu dieser feinen Suppe gebähte Semmel-Croutons servieren.

Sellerie-Suppe. Eine Selleriewurzel wird rein gepuzt, in Würfel geschnitten und in Salzwasser gekocht. Man macht eine lichte Buttereinnach, gibt die gekochten Würfel und etwas grüne Petersilie hinein, vergießt mit Suppe läßt alles verkochen und richtet an. Man serviert in Butter gebackene würfelig geschnittene Semmeln dazu.

Gemüse-Purée-Suppe. Viel fein gewiegte Zwiebel läßt man in Fett anlaufen. Unterdessen schneidet man 2 Kohlrüben, etwas Spargel, $\frac{1}{4}$ Krautkopf, $\frac{1}{4}$ Kohlkopf 3—4 Erdäpfel, etwas Spinat, etwas Sellerie, einige Goldrüben und einige Champignons klein auf, dünstet alles mit der Zwiebel weich, indem man öfters mit Suppe vergießt. Dann passirt man das Ganze und gibt es zu einer lichten Buttereinnach, vergießt noch mit Suppe und würzt mit weißem oder Cayennepfeffer. Man serviert gebähte Semmeln dazu.

Sellerie-Purée-Suppe. In zerlassener Butter läßt man fein gewiegte Zwiebel anlaufen; 1 Selleriewurzel schält und schneidet man in feine Blätter, gibt dieselben zur Butter, läßt sie dünsten, salzt und wenn sie weich sind, stäubt man Mehl daran, vergießt mit Suppe, pfeffert, läßt verkochen und passirt das Ganze. Angerichtet, serviert man gebähte Semmeln dazu.

Feine Sellerie-Purée-Suppe. Wird wie die vorige bereitet, nur röstet man nebst der Zwiebel 3—4 blätterig geschnittene Champignons und etwas fein gewiegte grüne Petersilie mit und legiert die Suppe noch mit einigen Dottern nach dem Passieren.

Gelbe Rüben-Purée-Suppe. 6—8 kleinere gelbe Rüben werden gepuzt, gewaschen und blätterig geschnitten. Man läßt sie in schwach gesalzenem Wasser mit einem Stückchen Zucker weich kochen, passirt sie hierauf, gibt das Purée mit fein gewiegter grüner Petersilie zu einer lichten Einnach und vergießt mit Suppe oder an Fasttagen mit Wasser. Sollten die Rüben nicht süß genug sein, so gibt man etwas Zucker hinzu. Man serviert gebähte Semmelschnitten dazu.

Kohlrüben-Purée-Suppe. Wird wie die „Sellerie-Purée-Suppe“ bereitet.

Pastinak-Purée-Suppe. Wird wie die „feine Sellerie-Purée-Suppe“ aus Pastinak mit Champignons, Zwiebel und grüner Petersilie bereitet.

Grüne Suppe. Salat, Spinat, Sauerampfer, Dillkraut und Petersilie blanchiert man vorerst, dann dünstet man mit Butter, stäubt mit Mehl und gießt Rindsuppe oder Wasser daran. Wenn die Suppe gut verkocht ist, passirt man dieselbe, salzt sie und verdünnt sie mit einigen Löffeln sauren Rahmes. Man servirt gebähte Semmelschnitten dazu.

Grüne Saft-Suppe. Einige Hände voll grüner Petersilie, Spinat, Korbkraut, Schnittlauch, etwas Sauerampfer und Schafgarbe schneide man recht fein und zerstampfe diese Masse in einem Mörser, damit der Saft herausdringe. Ist das geschehen, gebe man die zerstampfte Masse auf ein Leinentuch, welches über einen Kochtopf gelegt wurde und drücke den Saft vollends aus. Zu einem reichlichen Viertelliter von diesem grünen Saft sprudelt man nun einige Löffel Mehl und 2 Dotter, worauf man noch $1\frac{1}{2}$ l kochende Rindsuppe nach und nach unter fortwährendem Sprudeln hinzugießt und gut verkochen läßt. Diese Suppe sieht sehr schön aus und wird mit in Butter gerösteten Semmelschnitten angerichtet, doch darf sie, um die schöne Farbe nicht zu verlieren, nur kurze Zeit kochen.

Kräuter-Suppe. Verschiedene junge, zarte Kräuter, wie: Fette Henne, Erdbeerblätter, Schnittlauch, Petersilie, Korbkraut, Sauerampfer, Gundelrebe, Spinat, junger Salat, werden ausgesucht, gewaschen und sehr fein gehackt, mit Butter nur kurze Zeit gedünstet, damit die grüne Farbe nicht leide, mit Mehl gestäubt und mit Wasser oder Rindsuppe vergossen und gut verkocht. Vor dem Anrichten legirt man die Suppe mit 2 Dottern und viel saurem Rahme. Man servirt gebähte Semmelschnitten dazu.

Pikante Kräuter-Suppe. Die Suppenkräuter: Korbkraut, Gundelrebe, fette Henne, Sauerampfer, Petersilie, Schnittlauch und Spinat brennt man mit siedendem Wasser ab, drückt sie aus und schneidet sie fein. Man gibt etwas fein gewiegte Zwiebel, $\frac{1}{4}$ von einer Knoblauchzehe mit Salz zerdrückt, etwas fein gewiegte Limonienenschale, Majoran und fein gewiegte Kapern, läßt dies alles in einer weißen Einbrenn rösten und dann erst gießt man Suppe auf, pfeffert noch und läßt alles verkochen. Vor dem Anrichten sprudelt man 2—3 Dotter mit saurem Rahme und etwas Limonienensaft gut ab, mischt es zur Suppe, richtet an und servirt gebähte Semmeln dazu.

Feine Sauerampfer-Suppe. Man pflücke reichlich drei Hände voll Sauerampfer von den Stielen, wasche die Blätter gut und lasse sie auf einem Haarsiebe abtrocknen. Nun dünste man sie mit Butter in ihrem eigenen Saft weich, streiche sie durch ein Sieb und wenn sie wieder in der Kasserolle sind, staube man 2 Löffel Mehl daran und vergieße sie mit $1\frac{1}{2}$ —2 l guter Suppe, lasse sie eine Weile gut verkochen, salze und pfeffere sie etwas und richte sie über geröstete Semmelwürfel an. An Fasttagen nehme man statt Suppe Wasser und füge $\frac{1}{6}$ l sauren Rahmes hinzu. Auch kann man beim Anrichten 1 Dotter dazusprudeln.

Einfache Sauerampfer-Suppe. 2 Hände voll gelesener, gewaschener Sauerampferblätter werden in kochendem Salzwasser blanchiert und dann grob zerschnitten. Von Butter oder Kernfett macht man eine lichte Einmach, vergießt sie mit Rindsuppe oder an Fasttagen mit Wasser, gibt die zerschnittenen Sauerampferblätter hinzu, läßt alles gut verkochen, salzt etwas und richtet an. Man servirt gebähte Semmelstückchen dazu.

Suppe à la Maréchal. Frischer Sauerampfer und Korbkraut, zusammen eine Hand voll, werden sauber gelesen, gewaschen, gehackt und in 6 dkg Butter eine halbe Stunde gedünstet, mit $1\frac{1}{2}$ l sehr kräftiger, nach

Wurzelwerk schmeckender Suppe vergossen und das Ganze eine gute Viertelstunde zusammen verkocht und mit 3 Dottern legiert. Man gibt $\frac{1}{6}$ l in Butter, Zucker und Suppe gedünstete junge Erbsen, eine Anzahl zerschnittener, in Salzwasser weich gekochter Spargel und 8—10 kleine mit Fleisch- oder Geflügelstücken gefüllte, in Suppe gar gedünstete Salat- oder Kohlköpfchen hinein und richtet die Suppe an.

Saure Schwamm-Suppe. Man macht aus Schwein- oder Rindschmalz eine sehr dunkle Einbrenn. Vorher kocht man getrocknete Pilzlinge in Wasser sehr weich und vergießt mit dieser Brühe die Einbrenn, gibt etwas Thymian und einige Löffel voll milden Essigs und die Schwämme dazu. Man gibt diese Suppe zu türkischem Sterz oder auch nur zu gebähten Semmeln.

Saure Schwamm-Suppe mit Rahm. Man kocht getrocknete Pilzlinge in viel Wasser weich. In $\frac{1}{4}$ l sauren Rahmes sprudelt man mehrere Löffel Mehl und kocht dies unter fleißigem Sprudeln zu den Pilzlingen und ihrer Brühe ein. Wenn alles verkocht ist, säuert man etwas mit mildem Essig.

Legierte Pilzling-Suppe. Mehrere Pilze pußt man, schneidet sie blätterig und läßt sie in Rindsuppe etwas sieden. Hühnermagen kocht man weich und schneidet sie feinblättrig. Hühnerlebern und klein würfelig geschnittenes Kalbfleisch dünstet man mit Pfeffer und Salz. Sodann sprudelt man 3 dl Milch mit 1 Löffel Mehl und 3 Dotter, gibt die ausgekühlte Rindsuppe mit den Pilzlingen unter fortwährendem Sprudeln hinein, ebenso das Fleisch. Leber und Magen, $\frac{1}{8}$ l gekochte grüne Erbsen und etwas Karfiolröschen.

Champignon-Suppe 1. Man macht eine feine Buttersauce, in welcher man eine kleine fein gewiegte Zwiebel oder einige Schalotten anlaufen ließ, gibt rein gewaschene und feinblättrig geschnittene Champignons, sowie fein gewiegtes Petersilienkraut dazu und vergießt mit Petersilienwasser. Salz und Pfeffer gibt man nach Geschmack hinzu. Auch aus Herren- oder Steinpilzen läßt sich diese Suppe bereiten.

2. Die Champignons werden reingewaschen, in Scheiben geschnitten, mit Butter und Zitronensaft und Suppe gedünstet. Man gibt sie hierauf in eine lichte Buttereinnach, vergießt mit weißer Suppe und serviert gebähte Semmeln dazu oder gibt beliebige kleine Knödel hinein.

Pilzling-Suppe. Wird wie die vorherige bereitet. Nach Belieben kann man auch etwas grüne Erbsen beimengen.

Suppe von Blumenkohl (Karfiol). Die Köpfe des Karfiols werden zerteilt und in Salzwasser mit etwas grüner Petersilie gekocht. Die Stengel werden nach dem Kochen passiert. Man macht von halb Butter, halb Kernfett oder nur Butter eine lichte Einmach, vergießt sie mit Suppe und gibt das Passierte und die Rosen hinein und läßt noch alles gut verkochen. Man gibt gebackene Semmeln dazu.

Spargel-Suppe. In Salzwasser kocht man dünnen, grünen Spargel weich. Die Köpfe werden abgeschnitten, indessen bei Seite gesetzt, das Ubrige durchpassiert. Dieses Mark gibt man zu lichter Buttersauce, vergießt diese mit Suppe und dem Spargelsude, an Fasttagen bloß mit dem Sude, läßt die Suppe verkochen und gibt die Spargelköpfe hinein. Man serviert gebähte, nadelig geschnittene Semmeln dazu. An Fasttagen kann man gedünstete Froschkeulen in die Suppe geben und beim Anrichten nach Belieben mit 1 Dotter und etwas Krebsbutter legieren.

Salat-Suppe. Zarte, grüne Salatblätter überkocht man schnell mit Salzwasser und schneidet sie dann grob mit einem Messer durch. Indessen

bereitet man eine gute Buttereinmach und vergießt diese mit Rindsuppe oder in Ermangelung einer solchen mit Wasser; den Salatsud darf man seiner Bitterkeit wegen nicht dazu verwenden. Beim Anrichten kann man 2—3 Löffel sauren Rahmes hineinsprudeln. Man gibt gebähte Semmelschnitten zur Suppe.

Kohlrüben-Suppe. 3 zarte Kohlrüben schält man, schneidet sie klein würfelig und kocht sie in Salzwasser weich. Die zarten, grünen Blätter werden roh fein aufgewiegt, in Salzwasser blanchiert und abgeseiht. Indessen wird eine lichte Butterauce bereitet, die gekochten Würfel und abgeseihten Blätter beigemengt, mit Wasser vergossen, alles gut verkocht und sofort angerichtet. Man kann statt Butter auch Bratenfett von Hühnern oder Kalbfleisch verwenden.

Artischocken-Suppe. Fein geschnittenen Speck läßt man mit Butter und Zwiebel anlaufen, gibt die gepuzten Artischockenböden, 2 auf die Person gerechnet, hinein und läßt sie dünsten, bis sie weich sind. Das Fett schöpft man ab und das Gedünstete wird passiert. Das Fett gibt man in eine andere Kasserolle, stäubt Mehl daran und wenn es etwas geröstet hat, gibt man das Passierte dazu und vergießt mit der nötigen Rindsuppe, salzt und pfeffert nach Geschmack, läßt aufkochen und richtet an.

Paradiesäpfel-Suppe mit Erdäpfel. 1 Kalbswamme wird gekocht. (Auch Abfallkalbfleisch oder Bratenreste werden hiezu verwendet.) Man schneidet die Wamme, beziehungsweise das Fleisch in Würfel, läßt es in Fett anlaufen und stäubt etwas mit Mehl. Hierauf gibt man gekochte und passierte Paradiesäpfel hinein, vergießt mit Wammel- oder Rindsuppe und gibt etwas in Würfel geschnittene, gekochte Erdäpfel hinein.

Paradiesäpfel-Suppe. 8—10 sehr reife Paradiesäpfel werden gewaschen, zerschnitten und in Suppe mit Zwiebel und Petersilie circa 1 Stunde gekocht. Dann macht man mit Butter eine dünne, lichte Einbrenn und gießt die Suppe samt den Paradiesäpfeln hinein. Nachdem man etwas Pfeffer beigefügt hat, läßt man das Ganze noch etwa $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und passiert die Suppe kurz vor dem Anrichten. Man serviert geröstete oder gebähte Semmelwürfel oder gebackene Erbsen dazu.

Soupe à la Jardinière oder Santé. Man macht eine gute, braune Suppe oder eine Ogljo-Suppe. Von allen Wurzeln und Gemüsen, wie: Petersilie, Sellerie, Zwiebeln, gelbe Rüben, Kohlrüben, Kohl, Kraut, Champignons, schneidet man feine Nudeln und dünstet dieselben in Butter. Grüne Erbsen, Karfiolröschen und zu Erbsen geschnittene Spargeln kocht man in Salzwasser. Wenn alles weich ist, gibt man die braune Suppe darüber. Nach Belieben kann man noch Farce- oder Eier-Consommé, mit dem Dressiermesser geschnitten, dazu gegeben.

Soupe à la Pologne. Man dünstet alles Wurzelwerk und Gemüse wie es zur „Soupe à la Jardinière“ angegeben ist, nur mit dem Unterschiede, daß man alles klein würfelig schneidet und statt Farce-Consommé weiß gedünsteten Reis und ganz kleine, haferkerngroß geschnittene Maccaroni und eben so klein geschnittenes, gedünstetes Schweinsfleisch mit Pfeffer gewürzt dazu gibt und dann mit brauner Suppe übergossen zur Tafel gibt.

Chartreuse-Suppe. Das Wurzelwerk und Gemüse wird wie zur „Soupe à la Jardinière“ genommen, jedoch mit dem Chartreuse-(Dressier-)Messer geschnitten. Man dünstet es mit Butter und gibt das Gedünstete, statt in klare, braune Suppe, in verkochte gute Butter Einmachsuppe.

Franfurter-Suppe I. Gelbe Rüben und Petersilienwurzeln werden viereckig geschnitten, weich gekocht, ebenso einige Löffel voll Ulmergerste. Man

gibt alles zu einer leichten Einbrenn, vergießt mit Suppe und schneidet vor dem Anrichten einige Frankfurter Würste feinblättrig hinein.

2. Alles Wurzelwerk und Gemüse, als: Peterilie, Sellerie, gelbe Rüben, Zwiebeln, Kohlrüben, Kohl und Kraut, werden nudelig geschnitten, ebenso Champignons, und werden in Butter gedünstet. Grüne Erbsen, Karfiolröschen und Spargelerbsen werden in Salzwasser gekocht. Wenn alles weich gedünstet und gekocht ist, wird gute, braune Suppe darüber gegeben. Fein geschnittenes Brot wird in Butter geröstet, Frankfurter Würstel in kleine Scheiben geschnitten und nebst einigen Dottern zur Wurzelsuppe in den Suppentopf gegeben.

Kohl-Suppe. Grob geschnittenen blanchierten Kohl dünstet man mit etwas würfelig geschnittenem Speck schön braun, streut Kümmel, Salz und Pfeffer dazu und wenn der Kohl weich ist, stäubt man so viel Mehl daran, als eine Einmachsuppe bedürfen würde. Wenn das Mehl angelauten ist, vergießt man es mit Suppe, läßt diese gut verkochen und gibt vor dem Anrichten blättrig geschnittene, heiße Selchwürstchen und geröstete Schwarzbrot-schnitteln hinein.

Kraut-Suppe. Man schneidet rohes Sauerkraut, einen Dessertteller voll, fein zusammen. In 8 dkg Schweinschmalz läßt man fein geschnittene Zwiebel anlaufen, stäubt Mehl daran, läßt es etwas rösten, gibt dann das zerschnittene Sauerkraut dazu und läßt es mit Suppe vergossen 2 Stunden dünsten. Gleichzeitig mit dem Kraute gibt man auch klein geschnittenes, fettes Rindfleisch und geräuchertes Kaiserfleisch dazu und läßt es mitdünsten. Beim Anrichten verdünnt man das Kraut mit der nötigen Suppe, würzt nach Geschmack mit Pfeffer und Paprika und gibt noch einige Löffel sauren Rahmes dazu. Nach Belieben kann man noch in den Suppentopf gebratene Bratwürste oder Frankfurter Würste, in Stücke geschnitten, dazu geben.

Polnische Kraut-Suppe. Einen Krautkopf schneidet man fein würfelig und kocht ihn in Salzwasser. In einer Kasserolle läßt man eine gewiegte Zwiebel in Schweinfett anlaufen, gibt würfelig geschnittenes Schwein- und Kalbfleisch, sowie einige Hühnermagen hinein, läßt das Fleisch rösten, stäubt dann etwas Mehl daran und läßt alles gelb werden. Einige gekochte Erdäpfel zerdrückt man, verrührt sie mit Suppe und gießt sie auf das Geröstete. Zuletzt gibt man das Kraut dazu, läßt es aufkochen und serviert die Suppe mit gerösteten Semmelschnitten.

Barszcz. (Polnische rote Rübensuppe.) Rote oder auch weiße Rüben zerschneidet man, gibt sie nebst gekochtem, wenig gesalzenem Wasser in ein irdenes Geschirr und stellt dasselbe an einen warmen Ort, damit die Rüben sauer werden. Wenn sie genügend sauer geworden sind, wozu 8—10 Tage erforderlich sind, nimmt man die sich bildende weiße Masse von oben ab und setzt das klare, saure Rübenwasser, Barszcz genannt, mit $\frac{1}{2}$ kg Rindfleisch, $\frac{1}{2}$ kg Schweinefleisch, Knochen und viel Zwiebel, sowie einigen Pfefferkörnern und etwas Salz zum Kochen, wie gewöhnliche Rindsuppe, zu. Das gekochte Schweinefleisch schneidet man würfelig, gibt es in den Suppentopf nebst kleinen Schlickfrapseln (siehe Seite 82), die in Salzwasser gekocht wurden und gießt entweder den klaren Barszcz darüber oder sprudelt denselben mit 2 Dottern und einigen Löffeln sauren Rahmes ab.

Oder auf eine andere Art bereitet. Es werden einige rote Rüben nudelig fein geschnitten. Man dünstet sie in der Kasserolle mit Fett, gießt sie dann mit Rindsuppe auf und kocht sie weich. Hierauf gibt man einige Schnittchen roher Kartoffeln dazu und kocht diese mit. Kurz vor dem Ser-

vieren werden frische Selchwürstchen in der Rindsuppe gekocht, gleich herausgenommen und in feine Blättchen zerschnitten. Man legt sie gleich in den Suppentopf, gießt mehrere Löffel voll sauren Rahmes darauf und gibt auch noch einige Schnitten Schinken dazu. Man sieht dann die Suppe, worin die roten Rüben dünsteten, darüber. Sollte die Suppe zu wenig rosafarben sein, so reibe man rote Rüben auf einem Reibeisen, gieße ein wenig Essig darauf und wenn dies eine Zeit lang gestanden, seihe man den Saft ab und gebe ihn zur Suppe.

Russischer Borschtsch. Man schneidet 3 Rüben, 1 gelbe Rübe, $\frac{1}{2}$ Sellerie, 1 Porre und 2—3 Zwiebeln nebst 1 Krautkopfe in grobe Nudeln und dünstet alles mit Butter. Dann gießt man etwas Essig darauf und läßt diesen ganz eindünsten, gibt das noch wenig gekochte Rind- oder Schweinsfleisch dazu, sowie die passierte Fleischbrühe und läßt die Suppe fleißig kochen. 1 oder 2 große, schöne, dunkelrote Rüben zerreibt man auf dem Reibeisen, fügt ein wenig Essig und 3—4 Löffel Suppe dazu und läßt dies einige Male in einem Töpfchen aufkochen. Hierauf drückt man die erhaltene rote Farbe durch ein Tuch. Ist Fleisch und Gemüse weich, so legt man ersteres, in saubere Stückchen geschnitten, in die Suppen-Schüssel, gießt die rote Brühe darüber und fügt die Suppe hinzu. Zum Schlusse gibt man noch $\frac{1}{4}$ l sauren Rahmes oben auf den Borschtsch und streut gehackte Petersilie mit Dille vermischt, darüber.

Stschy-Suppe. (Russische National-Suppe.) Man koche eine gute Rindsuppe, seihe eine Stunde vor dem Servieren einen Teil davon ab, gebe in diesen einen Kohl- und Krautkopf, nudelig geschnitten, hinein, lasse das Kraut weich kochen und gebe nach einiger Zeit länglich geschnittene Stückchen Erdäpfel dazu. Etwas Mehl wird mit saurem Rahme verrührt, zu der Suppe gemischt und noch Fleisch verschiedenster Gattung beigemengt. Rind-, Hühner- und geselchtes Schweinsfleisch eignet sich am besten. Es wird alles feinblättrig geschnitten. Im Suppentopf gießt man noch die übrige Rindsuppe darauf und pfeffert nach Geschmack.

Brot-Suppe mit Ciern und Würsteln. Aus altgebackenem Schwarzbrot schneidet man kleine Würfel. Man läßt diese mit fein gewiegter Zwiebel in Braten- oder Schweinsfett sehr reich rösten, worauf man sie in die Suppenterrine gibt. Beim Anrichten gießt man heiße Rindsuppe oder Kimmelwasser darüber, streut Schnittlauch und Pfeffer hinein und gibt für jede Person ein verlornes Ei und Selchwürsteln dazu. — Oder: Man schneidet das Brot in dünne Schnitten, zerkoht es mit Rindsuppe oder Petersilienwasser und zerprudelt es zu einem dickflüssigen Breie, gibt ein Stückchen Butter und Schnittlauch dazu und legiert die Suppe mit 1 oder 2 Dottern.

Schwäbische Brot-Suppe. In einer Kasserolle läßt man in heißem Fett eine fein gewiegte Zwiebel und gleichzeitig das blättrig geschnittene Schwarzbrot rösten, vergießt es dann mit Rindsuppe und läßt diese verkochen. Man gibt dann noch gekochte und würfelig geschnittene gelbe Rüben, Pastinak, Erdäpfel und Sellerie dazu, sowie Stücke von Selch- oder Bratwurst. Vor dem Anrichten wird noch 1 ganzes Ei mit heißer Suppe versprudelt und im Suppentopfe beigemengt. Von den gelben Rüben und Pastinak nimmt man je ein mittelgroßes Stück, von Sellerie ein eigroßes Stück und 2 Erdäpfel.

Gestoßene Milz-Suppe. Eine kleine, geringelte Zwiebel etwas Porre, gelbe Rüben und ausgestreifte Milz dünstet man mit Butter, bis alles bräunlich wird; dann stäubt man einen Löffel Mehl darauf, gibt eine in mehrere Stücke zerschnittene und aus dem Schmalze gebackene Semmel dazu, stößt alles im Mörser zrsammen, kocht die Masse mit Rindsuppe auf und passiert sie durch ein feines Haarsieb.

Milz-Suppe. Eine Milz wird fein ausgehakt und passiert, mit 2 Eiern gut versprudelt, gesalzen und mit etwas kochender Suppe verdünnt und nochmals gesprudelt. Dann gibt man eine Hand voll feiner Semmelbrösel hinein und kocht es in die siedende Suppe unter beständigem Sprudeln ein.

Leber-Suppe. Feinblättrig geschnittene Rindsleber dünstet man mit Abschöpf fett, Zwiebel und grüner Petersilie gut ab, stäubt sie; wenn der Saft verdunstet ist, gießt man Rindsuppe daran und läßt alles gut verkochen. Die Suppe wird geseiht und über gebackene Erbsemoackerl oder Semmelcroutons angerichtet.

Gestoßene Leber-Suppe. 10 dkg Kalbsleber werden abgehäutet, in kleine Stücke zerschnitten, in Mehl gedreht und in Schweinschmalz gebacken, ebenso eine kleine gelbe Rübe, $\frac{1}{2}$ Zwiebel und einige Stücke altgebackener Semmel. Alles zusammen wird im Mörser fein zerstoßen, durchpassiert und mit Fett überdünstet, mit Mehl gestäubt, mit Wasser oder Suppe vergossen und verkocht. Beim Anrichten legiert man die Suppe mit 1 Dotter.

Jäger- oder Klachel-Suppe. Man zerhackt einen Teil eines Schweinskopfes, einen Fuß und einige Rippenstücke vom Schweine und kocht sie in einem emaillierten Topfe mit Salzwasser, Zwiebel, Thymian, einem Lorbeerblatt und etwas Essig weich. Man sprudelt Mehl mit etwas Wasser gut ab und rührt es, nachdem man die Fleischstücke entfernte, zur Brühe und läßt es verkochen. Beim Anrichten gibt man die zerkleinerten Fleischstücke wieder in die Suppe. Man gibt Brotschnitten oder Haidenterz dazu. Nach Geschmack kann man die Suppe auch mit etwas saurem Rahme verbessern.

Ruttelfleck-Suppe. 30 dkg Ruttelflecke werden in viel Wasser so lange gekocht, bis dieselben sehr weich geworden sind, am besten einen Tag vor dem Gebrauche, man schneidet dieselben fein nudelig. 2 blättrig geschnittene Semmeln erweicht man in Rindsuppe oder in dem nach Geschmack gesalzenen und gepfefferten Sude der Flecken. In 8 dkg fein würfelig geschnittenem, geräuchertem Specke oder beliebigem Fett läßt man eine nudelig geschnittene Zwiebel lichtgelb rösten, gibt nach und nach den erweichten, zerrührten Semmelbrei, Suppe und die Ruttelflecke dazu und läßt alles aufkochen. Statt Zwiebel kann man auch etwas Knoblauch dazugeben. Von einem gepöckelten Schweinsmagen wird die Suppe noch besser.

Ruttelfleck- oder Löser-Suppe. Man macht zuerst eine gute Cinnachsuppe mit grüner Petersilie und angelauftenem, fein gehacktem Speck. Die Ruttelflecke werden, nachdem sie in Salzwasser weich gekocht wurden, fein nudelig geschnitten und in die Cinnachsuppe gegeben. Man serviert gebähte Semmeln dazu.

Bratwurst-Suppe. Man schneidet das Gelbe von 2 Häupteln Kohl mit dem Messer fein zusammen; sowie 6—8 Champignons und dünstet dies mit Abschöpf fett gut ab, doch darf der Kohl nicht braun werden. Man stäubt ihn nun mit Mehl, legt 30 dkg Bratwurst darauf, läßt sie nur so lange bis sie heiß ist, drückt sie dann aus und mischt sie unter das Gedünstete, worauf man es nach Bedarf mit Rindsuppe verdünnt.

Gulhas-Suppe. In fein geschnittenen Speck läßt man mit etwas Abschöpf fett feingewiegte Zwiebel anlaufen, gibt Paprika und mageres, in kleine Würfel geschnittenes Rindfleisch dazu und läßt es dünsten. Man würzt noch mit Majoran, Salz und etwas Knoblauch. Wenn das Fleisch weich ist, stäubt man Mehl daran und vergießt mit Suppe. Vor dem Anrichten gibt man noch 2—3 würfelig geschnittene, gekochte Erdäpfel hinein.

Enten- und Gansel-Suppe. Das sogenannte „Junge“ von einer Ente

oder Gans wird mit Butter, Zwiebel, 1 gelben Rübe, etwas Petersilie und Pfeffer gedünstet, indem man immer Wasser zugießt. Wenn das Junge weich ist, nimmt man es aus der Brühe, stäubt Mehl daran, vergießt mit Wasser, läßt es verkochen und passirt die Suppe. Beim Anrichten gibt man das Junge, die Flügel und Kopf samt Kragen und Füße zerhackt, den Magen feinblättrig zerschnitten, hinein. Die Leber gibt man in kleinen Stücken gebacken hinein und nach Belieben noch gekochte Karfiolröschen oder Frittaten-Nudeln.

Landbayerische Suppe. Würfelig zerschnittenes, rohes Rindfleisch und einige würfelige Erdäpfel röstet man mit etwas Zwiebel und Fett und gibt es zu einer lichten Einbrenn. Kurz vor dem Anrichten gibt man etwas fein geschnittenen Schinken und roten Wein hinein und läßt es, mit Suppe vergossen, einmal aufkochen.

Rindshirn-Suppe. Ein Rindshirn wird gut abgehäutet, gewaschen und roh durch ein feines Sieb passirt. In Butter läßt man geringelte Zwiebel gelblich anlaufen, gibt das passierte Hirn dazu, läßt es etwas rösten, worauf man es mit Mehl stäubt, mit Wasser vergießt, salzt und pfeffert und gut verkochen läßt. Vor dem Anrichten seihe man die Suppe, daß die Zwiebel zurückbleibe, und serviere gebähte Semmelschnitten dazu.

Kalbshirn-Suppe. Ein Kalbshirn wird blanchiert (siehe Seite 1), zu großen Würfeln geschnitten und in eine lichte Einmachsuppe, von Butter oder Kernfett bereitet, gegeben. Man läßt alles gut verkochen, salzt und pfeffert etwas die Suppe und gibt geröstete Semmelschnitten dazu.

Oder: Man gibt das rohe Hirn zu heißer Butter, stäubt, salzt und verrührt alles tüchtig, worauf man mit Suppe vergießt und alles gut verkochen läßt.

Gestoßene Hirnsuppe. Man bäckt 1 Kalbshirn, 2 ganze Eier und 1 Semmel aus dem Schmalze, macht mit Butter und 1 Löffel Mehl eine Einmach, stößt das Gebackene und gibt es in die Einmach, worauf man sie mit Suppe vergießt und aufkochen läßt. Vor dem Anrichten passirt man die Suppe und legiert sie mit 2 Dottern.

Gestoßene Rehfleisch-Suppe. Reste von gebratenem Rehfleisch stößt man samt den Knochen klein zusammen, läßt etwas Butter heiß werden, darin klein gehackte Zwiebel und Petersilie anlaufen, und gibt hierauf das Gestoßene hinein, läßt es gut verdünsten, stäubt es mit Mehl, vergießt es mit Suppe oder Wasser und passirt es. Man gibt nach Belieben gekochte Maccaroni, Nudeln, Reis oder Knöderln hinein oder serviert auch nur geröstete Semmelschnitten dazu.

Kalbfleisch-Purée-Suppe. Reste von Kalbsbraten können sehr passend zu dieser Suppe verwendet werden. Man schneidet das Fleisch von den Knochen ab, entfernt alles Harte und Sehnige, hackt es fein und stößt es mit einer in Milch gekochten Semmel im Mörser sehr fein, mischt einige Dotter dazu und streicht die Masse durch ein Sieb. Die Bratenknochen zerhackt man und lasse sie indessen mit Wasser und Wurzelwerk 2—3 Stunden kochen und seihe die Brühe durch ein Tuch. Etwas Sellerie schneide man in feine Scheiben, lasse diese mit etwas Butter weich dünsten, staube Mehl daran, vergieße mit der Knochenbrühe, lasse diese gut verkochen und seihe diese Suppe durch ein Sieb in eine andere Kasserolle. Alsdann vermischt man das passierte Fleisch mit der Suppe, gibt etwas sauren Rahm und ein Stückchen Butter dazu, versprudelt alles gut und richtet die Suppe mit gebähten Semmeln an.

Gestoßene Kalbfleisch-Purée-Suppe. Diese Suppe wird genau wie die „gestoßene Lebersuppe“ bereitet, nur bäckt man statt Leberstückchen solche von Kalbfleisch aus dem Schmalze und stößt diese dann mit allem Übrigen.

Auerhahn-Suppe. Wenn man vom Rücken und den Flügeln des Auerhahnes Salmi gemacht hat, so verwendet man die vom Fleische entblösten Knochen zur Suppe. Man übergießt sie mit Wasser und den noch vorhandenen Resten der Beize, läßt sie dünsten, fügt etwas Bratensaft und sauren Rahm bei, stäubt Mehl daran, vergießt mit Wasser oder Rindsuppe, seigt vor dem Anrichten die Suppe durch ein Sieb, legiert sie mit 2 Dottern und serviert gebähete Semmelschnitten dazu.

Fasan-Suppe. Wird wie die „Auerhahnsuppe“ von trockenen Rücken- und Flügelstücken und dem Brustknochen bereitet. Man fügt noch etwas Champignons und Butter zum Dünsten der Knochen hinzu, gießt nach Geschmack einige Löffeln Madeirawein hinein und gibt noch nach dem Seihen klein zerschnittene gekochte Trüffel und Maccaroni dazu. In ähnlicher Weise läßt sich von allen Wildpretresten und Knochen eine schmackhafte Suppe bereiten.

Olla Potrida (Spanische Suppe.) In Butter und etwas Speck läßt man fein gewiegte Zwiebel, einige entfernte Paradiesäpfel, grüne Petersilie, verschiedene Wurzeln und grobnudelig geschnittene Gemüse, wie Kohl, Kohlrüben, weiße Rüben, Salat und Paprika, dünsten. Dann gibt man verschiedene Fleischgattungen, wie Schöpfen-, Ziegen- und Geflügelfleisch dazu und dünstet es mürbe, vergießt es mit einem Sude von gekochtem Lammskopf und gibt auch das Fleisch des Kopfes dazu. Beim Anrichten werden die schönsten Stücke oben auf gelegt und alle möglichst nett zugeschnitten.

Holsteinische, schwarze Suppe. $\frac{1}{4}$ l Linsen läßt man in Wasser zuerst weich kochen. Hierauf macht man aus Schweinschmalz eine gelbe Einbrenn mit angelauener Zwiebel und etwas Thymian, gibt die Linsen samt ihrer Brühe hinein, vergießt sie noch mit Suppe oder Wasser sehr dünn und läßt alles gut verkochen. 10 Minuten vor dem Anrichten drückt man aus einer 30—40 dkg schweren Blutwurst den Inhalt aus dem Darne heraus und gibt denselben zur Linsensuppe, verrührt alles ordentlich, salzt, säuert etwas mit Essig, läßt es aufkochen und serviert die Suppe.

Judische Curry-Suppe. In Schweinschmalz läßt man fein gehackte Zwiebel anlaufen, gibt 40 dkg in Würfel geschnittenes Rindfleisch dazu, salzt und läßt es, mit etwas Wasser vergossen, $1\frac{3}{4}$ Stunden dünsten, worauf man 1—2 Messerspitzen voll Curry-Pulver dazu gibt. Inzwischen läßt man die Knochen mit allen Suppenwurzeln kochen und verwendet diese Suppe zum Vergießen, fügt noch einige kleinwürfelig geschnittene, rohe Erdäpfel dazu und wenn diese gar gekocht sind, richtet man die Suppe an.

Königin-Suppe. In 10 dkg fein gewiegten Speck läßt man eine geringelte Zwiebel und Wurzelwerk anlaufen, gibt 15 dkg gehacktes Kalbfleisch, etwas Kalbsleber und 1 zerhacktes altes Huhn dazu und läßt dies alles, mit Suppe vergossen, 2—3 Stunden dünsten. Man fügt noch etwas Pfeffer, einige Trüffelscheiben und wenn möglich einige frische Champignons, Salz und eine Hand voll Reis bei. Wenn alles weich gedünstet ist, zersprudelt man 3 bis 4 Eier, gibt dieselben zu dem Gedünsteten und läßt es noch einige Minuten verkochen; dann stößt man alles in einem Mörser sehr fein, gibt das Gestoßene zu einer Butter-Einnach, welche mit dem Saft des Gedünsteten und mit Rindsuppe vergossen wurde und läßt noch alles zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Hierauf seigt man das Ganze durch ein feines Sieb und wenn es nochmals aufgekocht hat, gibt man nach Belieben einige Löffel voll Madeira dazu, und kleine, beliebige, dressierte Farce-Mockerln oder ausgestochenes, beliebiges Consommé.

Potage à la reine. Alles Wurzelwerk und Zwiebel schneidet man

feinblättrig und läßt es nebst Pfeffer und Speck in Fett gelb rösten, gibt noch gehackte Kalbsknochen dazu und läßt alles dünsten; stäubt etwas, gibt etwas Citronenschale hinein, vergießt mit Suppe, läßt alles weich kochen und passirt hierauf die Suppe. Man macht eine gelbe Cinnmach, gibt das Passirte hinein und würzt mit etwas Muscatnuß und gibt noch Weißwein daran. Die Suppe richtet man mit gebackenen Semmelknöderln an.

Frühlings-Magot-Suppe. Man macht eine gute Butter-Cinnmachsuppe, gibt gedünstete Champignons, gekochten Karfiol, grüne Erbsen, Spargelerbsen, in kleine Stückchen geschnittenen, gedünstetes Hühnerfleisch und beliebig kleine Mockerln oder Knöderln dazu.

Gemischte Suppe. Wird wie die vorige bereitet, nur gibt man statt Hühnerfleisch Kalbsfleisch, Kalbsbries und etwas Farce-Mockerln dazu.

Ox-tail-Suppe. Einen halben Ochsenfleisch, beiläufig 1 kg, läßt man in zwei Finger breite Stücke hacken, wäscht dieselben und läßt sie mit Salzwasser kochen. In eine Keim gibt man Speck, gelbe Rüben, Zwiebel, Sellerie, Peterfilie, Thymian, ein Lorbeerblatt, Pfeffer und Neugewürz, röstet es etwas ab und gibt es zum Ochsenfleisch, gießt noch Wasser nach und läßt das Fleisch sehr weich kochen. Ist dies der Fall, so schneidet man das Fleisch von den Knochen in Würfel, die Suppe sieht man recht klar in einen Topf. In dessen schneidet man gelbe Rüben, Kohlrüben und etwas Sellerie fein würfelig, bäckt sie aus dem Schmalze und gibt sie nebst den Fleischwürfeln und gekochten Sprossen, grünen Erbsen und Champignons in die klare Suppe, läßt alles aufkochen und würzt noch mit Cayennepfeffer. Beim Anrichten gibt man noch Biskuitschöberl oder gekochte Tapioka in die Suppe.

Klare Fisch-Suppe. Man gibt in eine Kasserolle 10 dkg Butter oder Rindschmalz, ein Häuptel feinblättrig geschnittene Zwiebel, gelbe Rüben, Peterfilie, Sellerie, einige Froschkeulen und 1 kg gepuzte, gewaschene und in Stücke geschnittene Fische, am besten von einer fetten Gattung. Es können auch verschiedene Fische sein, wie Aale, Schleihen, Karpfen, Hechte. Der Kopf der Fische wird in 4 Teile zerhackt. Man läßt alles zuerst langsam mit einem Löffel Wasser dünsten, bis die Zwiebel braun wird, doch muß man sehr bedacht sein, daß es nicht anbrennt. Dann gießt man 2—3 l Wasser oder klare Erbsenbrühe dazu und läßt es 2 Stunden kochen, worauf man die Suppe durch ein Bouillontuch feilt und, wenn sie kalt ist, entfettet. Sollte sie nicht ganz klar sein, so klärt man sie, wie Aspik, mit Schnee von 1 Klar.

Hechten-Knüttel in Fisch-Suppe. Man erweicht eine Semmel in Milch, dann löst man ein nochmals so großes Stück Hecht aus den Gräten, schneidet es mit der ausgedrückten Semmel fein zusammen, gibt es in einen Mörser und macht von 2 Eiern und einem eigroßen Stücke Butter Gengerührtes, gibt dies zum Fischfleisch im Mörser, stößt alles fein zusammen, salzt, pfeffert und macht daraus kleine Knöderln, welche man in Fischsuppe einkocht.

Frosch-Suppe. Man dünstet in Butter gepuzte Froschkeulen mit grüner Peterfilie und einige blättrig geschnittene Champignons. Wenn sie durchgedünstet sind, nimmt man sie heraus, stäubt Mehl daran, vergießt mit Erbsenbrühe, schneidet das Fleisch würfelig, würzt mit Pfeffer, gibt das Fleisch zur Suppe, läßt alles aufkochen und richtet an.

Muscheln- und Austern-Suppe. In Butter läßt man eine fein gewiegte Zwiebel anlaufen, stäubt Mehl daran, läßt dieses gelb werden, gießt mit Erbsenbrühe oder Fischsuppe auf, gibt fein gewiegte grüne Peterfilie, das Wasser aus den Muscheln, Salz und Limoniensaft dazu, läßt alles verkochen

und gibt die ausgelösten, etwas überkochten Muscheln oder Austern dazu. Man gibt gebähete Semmelschnitten dazu.

Krebs-Suppe 1. Man macht von Krebsbutter (siehe Seite 22) eine lichte Einnach, vergießt sie mit weißer Suppe, läßt sie verkochen und gibt beim Anrichten ziemlich viel Krebschweifchen und Scheren, gekochte Karfiolröschen, gedünstete grüne Erbsen und kleine Bröselknöderln, mit Krebsbutter gemacht, hinein. Die Suppe muß rasch gemacht und aufgetragen werden, da sonst die rote Farbe und der Geschmack der Krebsbutter leidet.

2. Man macht von beliebig viel Krebsen, je nach der Personenzahl (2 Krebse auf 1 Person), Krebsbutter. Wenn diese von den Schalen abgenommen ist, gibt man 1 gebackene und zerstoßene Semmel, sowie 1 gebackenes und ebenfals zerstoßenes Ei zu den Schalen und läßt es, nochmals mit Suppe vergossen, austochen. Aus der Krebsbutter macht man eine dünne Einnach, vergießt mit der ausgekochten und durchpassierten Rindsuppe, welche durch die Semmel, das Ei und die Schalen dicklich und rötlich wurde, läßt alles verkochen und gibt die zerschnittenen Krebschweifchen, Scheren und nach Belieben grüne Erbsen oder Markknöderln hinein.

Suppe à la Pista. In einer Kasserolle läßt man 7 dkg Butter zerschleichen, gibt 28 dkg eines Schills oder Fogosch, Gewürz, 7 dkg Champignons, $\frac{1}{2}$ Huhn und 4 Dotter dazu und läßt alles 2 Stunden dünsten. Hierauf macht man eine gute Einnachsuppe, zu welcher man auch Krebsbutter nahm, gibt die Suppe zum Gedünsteten, läßt alles verkochen und passiere dann das Ganze durch ein feines Sieb. Angerichtet gibt man noch beliebig kleine Knödel oder Nockerln dazu.

Schleihen-Suppe. Man gibt in eine Kasserolle etwas Kernfett und blätterig geschnittenes Wurzelwerk nebst 1 ganzen zerschnittenen Zwiebel; wenn diese angelauten, legt man $\frac{1}{2}$ kg einer zerschnittenen Schleie darauf und läßt alles zusammen braun dünsten. Wenn es diese Farbe hat, stäubt man 1 Löffel Mehl daran, vergießt mit Rindsuppe, läßt noch alles verkochen und passiert das Ganze durch ein Haarsieb. Man serviert gebähete Semmelschnitten dazu.

Hausen-Golsh. In einer Kasserolle läßt man in Fett alles Wurzelwerk blätterig geschnitten, anlaufen, gibt Trüffel, Neugewürz und Pfeffer und den Kopf eines Hausens dazu und läßt alles 1 Stunde dünsten. Dann sprudelt man 3—4 Dotter dazu, stößt alles im Mörser sehr fein, gibt das Gestoßene zu einer guten Einnachsuppe und läßt es verkochen. Hierauf seht man die Suppe und gibt noch beim Anrichten gekochte Krebschweifchen, kleine Stücke eines gedünsteten Hausens, etwas Karfiol, Champignons und gebähete Semmeln dazu.

Hechten-Golsh. Wird auf dieselbe Art bereitet, wie die vorige Suppe, nur nimmt man statt Hausen einen Hecht.

Karpfenpeuschel-Suppe. Den Fischkopf samt dem Peuschel kocht man mit Wasser, Salz, Essig und einem Stück Zwiebel. In Rindschmalz läßt man etwas Zucker braun werden, gibt soviel Mehl dazu, daß eine dicke Einbrenn wird und wenn diese ziemlich braun ist, gibt man in dieselbe feinblätterig oder feinnudelig geschnittene gelbe Rüben, Petersilie und Zwiebel und läßt noch alles gut zusammen dünsten. Man vergießt dann mit dem Wasser, in welchem der Fischkopf gekocht hat und gibt allenfalls nach Geschmack noch Essig und Zucker dazu. Wenn die Suppe gut verkocht hat, seht man sie und gibt den zerteilten Fischkopf und das Peuschel samt etwa vorhandenem Kogen dazu und richtet die Suppe mit gebäheten Semmeln an.

Oder: Man gibt noch etwas Thymian dazu und vergießt die Suppe zum

Schlusse mit saurem Rahme. Auch nimmt man statt des gewöhnlichen Wassers Erbsenwasser zum Vergießen und säuert noch etwas mit Citronensaft.

Rogen-Suppe. Wenn man nur das Peuschel samt Rogen ohne Fischkopf zu verwenden hat, so kochte man den Rogen in brauner, klarer Fischsuppe (siehe Seite 101) mit 1 gelben Rübe, 1 Petersilienwurzel, Pastinak und Zwiebel, bis die Wurzeln weich sind. Man nimmt sie heraus, zerdrückt den Rogen, salzt die Suppe und richtet sie mit gebähten Semmeln an.

Oder: Man kocht den Rogen mit Erbsenbrühe, etwas Essig, Zwiebel und Pfeffer, vergießt damit durch ein Sieb eine Einbrenn, gibt den Rogen und ein paar Löffel sauren Rahmes dazu und läßt es noch ein wenig verkochen.

Schildkröten-Suppe. Eine ausgelöste Schildkröte wird mit Wurzelwerk, einem Stückchen Kalbsfleisch, einigen Champignons in Butter gedünstet, dann stößt man alles fein zusammen und gibt es in eine gute Einmachsuppe, gießt 1 dl Madeira hinzu, läßt alles verkochen, seiht die Suppe und richtet sie über geröstete Semmeln an. Die feinste Art ist, wenn man Consommé dazu gibt.

Schildkröten-Suppe in Schalen. Eine helle Einbrenn wird mit ge-seihter Erbsenbrühe, welche mit Wurzelwerk bereitet wurde, aufgekocht, schwach gesalzen und mit Citronensaft gesäuert. Dann schneidet man das in Blechbüchsen konservierte Schildkrötenfleisch würfelig hinein und läßt die Suppe damit aufkochen. Zuletzt gibt man ein Glas Sherry, Cayennepfeffer und haselnußgroße, aus dem Schmalze gebackene Semmelknöderln hinein. Man serviert diese Suppe in Schalen.

Mock-Turtle-Soup. (Falsche Schildkröten-Suppe.) Einen halben sauber geputzten Kalbskopf gibt man in einen großen Topf, schüttet 2 l Wasser darüber und gibt das gewöhnliche Suppengrünzeug und 2 große Zwiebeln, welche mit Gewürznelken gespickt werden, dazu, und noch die feinen Schalen einer Limonie, ein bißchen Basilica Kraut und Salz. Dies alles läßt man 3 Stunden kochen, dann nimmt man den Kopf heraus, schneidet das Fleisch davon weg, legt es bei Seite und gibt die Knochen zurück in die Brühe. Nun schüttet man noch gut 1 l Wasser dazu, gibt 1 kg Rindfleisch hinein und läßt alles noch weitere 2 Stunden kochen; dann schöpft man das Fett gut ab und seiht die Suppe durch ein Sieb in einen Topf. Nun sprüde man 14 dkg Mehl mit etwas von der Suppe in der Dicke eines dünnen Schmarrenteiges gut ab und kochte es unter fortwährendem Sprudeln (Wirren) in die siedende Suppe ein, bis es dicklich wird. Dann gibt man das in kleine Würfel geschnittene Fleisch und die Zunge des Kalbskopfes hinein, gießt ein Glas Sherry dazu und würzt die Suppe mit 2—3 Messerspitzen voll Cayennepfeffer oder Paprika. In Ermangelung von Sherry kann man sehr starken weißen Wein verwenden, doch ist dies nur im äußersten Notfalle zu tun.

Beim Anrichten gibt man noch kleine Knöderln nach unten stehendem Rezepte in die Suppe. Es empfiehlt sich, mit dieser Suppe einen Tag vor dem Gebrauche zu beginnen. Zuerst den Kalbskopf kochen und am zweiten Tage das Rindfleisch. Diese Masse genügt für 12 Personen.

Knüdel zur Mock-Turtle-Soup. Man nimmt hiezu 28 dkg roher Bratwürste und drückt die Farce aus der Haut heraus. Ein Stückchen Butter treibt man mit 1 Ei gut ab, mengt die Farce nebst Semmelbrösel, etwas Majoran, Thymian, grüner Petersilie, Pfeffer und Salz hinzu und formt davon sehr kleine Knöderl, welche man in die Suppe einkocht.

Hühner-Suppe für Kranke. $\frac{1}{2}$ gepuztes Hühnchen wird klein zerschnitten mit $\frac{1}{2}$ l Wasser und Salz langsam gekocht bis aller Saft ausgezogen ist. Dann seiht man die Brühe und kocht Reis, Gries oder fein ge-

fechnittene Nudeln darin ein. Nach Belieben kann man etwas grüne Petersilie oder Kerbelkraut mitkochen.

Katarrh-Suppe. 2 Löffel Reis, 2 Löffel Gerste, 2 Löffel Sago, 2 Löffel Quäker Mats, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwuzel, ein Viertel einer alten Henne, ein zerschlagener Kalbsknochen, 1 Kalbs- oder Lammsfuß, etwas Salz läßt man mit 2 l Wasser 3—4 Stunden langsam kochen und seiht dann die Suppe.

Hirn-Suppe mit Reis ohne Fett für Magenranke. 4 Hände voll Reis werden mit Suppe sehr dick und weich gekocht; dann 2 hart gekochte Dotter gestoßen und nebst einem mit Suppe blandierten Kalbshirn zum Reize gegeben. Dann wird Alles zusammen passiert, mit Suppe verdünnt und gut verkocht.

Einnach-Suppe ohne Fett für Magenleidende. Hühner- oder Kalbsfleisch oder Kalbsknochen werden zerhackt und mit Rindsuppe oder auch nur mit Wasser gut ausgekocht. Man röstet (lindet) einige Löffel voll feinen Mehles und vergießt dies dann mit dieser geseihten Fleischbrühe unter beständigem Rühren, salzt und wenn es gut verkocht ist, seiht man das Ganze durch ein feines Sieb. Etwas von dem Fleische schneidet man mit dem Wegmesser fein zusammen, gibt es zur Suppe und serviert gebähte fein nadelig geschnittene Semmeln dazu.

Bries-Suppe ohne Fett für Magenleidende. Wird wie obige Einnachsuppe gemacht, nur nimmt man statt Kalbs- oder Hühnerfleisch, Kalbsbries dazu und schneidet das gekochte Bries klein würfelig.

Kalte Vorspeisen.

Erdäpfelberg. 12 große, gekochte Erdäpfel werden warm, gleichzeitig mit 6 Sardellen, welche vorher sehr sauber gepuzt wurden, passiert. Dann wird das Ganze mit Essig und Öl, etwas Pfeffer und wenn nötig mit Salz gut abgemacht. Man richtet nun dies alles auf einer großen, flachen Schüssel bergartig an und macht mit dem Dressiermesser hübsche Linien hinein, ziert es mit Kapern, gerollten oder nadelig geschnittenen Sardellen und gibt obenauf in der Mitte einen kleinen Strauß grüner Petersilie. Man serviert die Speise zu warmer Böckel- oder gefelchter Zunge oder zu kaltem Aufschmitte.

Ungarisches Repphuhn. Einige Schweinsfüße, Ochsenfuß und 1 Stück Ochsenkopf kocht man mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebel, etwas Knoblauch, ganzem Pfeffer und Thymian. Wenn es weich ist, nimmt man die Stücke heraus, löst die Knochen aus und schneidet das Fleisch zu Nudeln oder Würfeln. Der Sud wird wie Aspik geklärt. In einen Model gießt man etwas von dem Aspik ein, legt, wenn es gestockt ist, harte Eierschnitten, gerollte Sardellen, marinierte Kalbstücke ein, gießt darauf Aspik und legt, wenn dieses fest geworden, das nadelige oder würfelige Fleisch ein, füllt die Lücken mit Aspik an und die Form damit voll und läßt es stocken. Gestürzt serviert man es mit Essig und Öl.

Hirn in Aspik. Man gießt in einen schönen Backenmodel zerjchliches Aspik ein und wenn dieses gestockt ist, legt man mit halb Wasser und halb Citronensaft sehr weiß gekochtes Hirn (siehe Seite 51) in Stücke geschnitten ein, füllt zuerst vorsichtig die Lücken mit Aspik aus und den Model voll und läßt es, auf Eis gestellt, sulzen. Zur Verzierung kann man am Boden des