

# Suppen.

---

2000

### Die Zubereitung der Suppe.

Das Fleisch wird ausgewaschen und geklopft, dann gibt man es mit einigen Knochen in den Topf, gießt kaltes Wasser dazu, so viel, daß es reichlich bedeckt ist, salzt es und läßt es zugedeckt kochen. Man röstet in einer Casserole die geschnittene Leber und das Wurzelwerk in Fett und gibt dasselbe dann, wenn die Suppe schon gut gekocht hat und abgeschäumt ist, in dieselbe hinein. Die Suppe darf nie zu schnell und zu stark kochen, weil sie sonst trüb wird, und muß immer zugedeckt bleiben. Man kann auf 1 Kilogramm Fleisch ungefähr rechnen: 5 Liter Wasser, 1 starken Eßlöffel voll Salz, 1 $\frac{1}{2}$  Dekagramm Leber, den vierten Theil einer mittelgroßen gelben Rübe, ebensoviel Petersilienwurzel, gleichviel Selleriewurzel und ein nußgroßes Stück Zwiebel. Will man nur weiße Suppe haben, so röstet man Leber und Wurzelwerk nicht, sondern gibt es roh in die abgeschäumte Suppe.

### Abgetriebene Nockerln.

Man treibt 10 $\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Butter flaumig ab, gibt nacheinander 3 Eier und nach jedem Ei einen starken Eßlöffel voll Mehl hinein, salzt den Teig und wenn er zu dünn ist, gibt man noch entsprechend Mehl dazu; dann kocht man die Nockerln in Salzwasser oder in Suppe ein.

(Für 6 Personen.)

### Abgetriebene Nockerln auf andere Art.

Man treibt 10 $\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Butter flaumig ab, gibt 4 Dotter, 4 Kochlöffel voll Mehl und zuletzt den Schnee von 4 Klar darunter, salzt es und legt die Nockerln in Suppe oder Salzwasser ein.

(Für 6 Personen.)

### Abgebrannte Griesknödel.

Unter 7 Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Maß) Gries werden  $3\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) in Schmalz gelb geröstete Semmelbröseln gemischt, dann fein geschnittene Petersilie und Zwiebel mit 14 Dekagramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Schmalz anpassirt und über den Gries gebrannt, gesalzen und gut durcheinander gerührt. Dann werden  $3\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) kochendes Wasser oder Rindsuppe dazu gegossen und gerührt, bis es einen festen Teig bildet, aus dem man Knödel in beliebiger Größe formt, welche man in Petersilienwasser kocht. (für 8 Personen.)

### Baumwoll-Suppe.

1 ganzes Ei wird mit 1 schwachen Kaffeelöffel voll Mehl sehr gut abgesprudelt, mit heißer Suppe aufgegossen, fortgesprudelt, bis es einmal aufkocht, gesalzen und angerichtet. Diese Suppe ist besonders für Kranke sehr empfehlenswerth. (für 3 Personen.)

### Biskoten-Schüberl.

7 Dekagramm (4 Loth) Butter treibt man mit 4 Dottern ab, mischt 4 Löffel Obers daran, dann den Schnee von 4 Eierklar, salzt die Masse, verrührt nur ganz leicht  $5\frac{1}{4}$  Dekagramm (3 Loth) feines Mehl hinein und füllt sie in eine mit Mehl ausgestaubte Casserole. Die Masse soll nur etwa 2—3 Centimeter hoch den Boden der Casserole bedecken und wird nur schön lichtgelb gebacken. (für 6 Personen.)

### Bohnen-Suppe.

Man kocht  $\frac{1}{4}$  Liter weiße Bohnen, passirt sie, läßt etwas Zwiebel in einer lichtgelben Einbrenn anlaufen, gibt die passirten Bohnen hinein, gießt Suppe, Schinkensud oder auch nur Wasser dazu, würzt die Suppe mit Salz, Essig und etwas Pfeffer und richtet sie über gebackene Semmelschnittchen an.

### Butterteig-Krapferln.

Man macht von 28 Dekagramm (16 Loth) Butter einen Butterteig und theilt ihn in zwei gleiche Theile; der eine Theil

wird messerrückendick ausgewalzt, mit kaltem Haché bestrichen und dann mit dem zweiten, ebenso dünn ausgewalzten Theil zugedeckt; dann sticht man mit einem kleinen Ausstecher runde Scheiben aus und bäckt sie in Schmalz. Die Krapferln sollen ungefähr die Größe einer Krone haben. Zum Haché dünstet man 28 Dekagramm (16 Loth) Kalbfleisch, passirt es und rührt 1 Dotter darunter. (Für 12—15 Personen.)

### Dänische Kartoffelmehl-Boller.

14 Dekagramm (8 Loth) Kartoffelmehl verrührt man mit  $3\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) guter Milch, dann läßt man 7 Dekagramm (4 Loth) Butter zergehen, gibt das Obige hinein und rührt auf dem Feuer so lange, bis es sich ziemlich vom Gefäße löst. Man gibt die Masse dann in einen Weidling; wenn sie etwas überkühlt ist, rührt man langsam 6 Eier darunter und rührt so lange fort, bis die Masse wieder weiß wird; dann gibt man Salz und 2 Eßlöffel Obers dazu und kocht die Boller (Nockerln) in die Suppe ein. Dieselben müssen 8—10 Minuten kochen. Der Teig darf, wenn einmal fertig gerührt, nicht mehr stehen.

### Das gute Consommé.

Nimm  $\frac{1}{4}$  Kilogramm gebratenes Fleisch vom Wild, ein hübsches Stück Mark und etwas wenig Schalotten, schneide Alles sehr fein zusammen und stoße es mit einer in Suppe geweichten, ausgedrückten Semmel; dann treibe das Gestoßene mit einem Stück Butter gut ab und rühre 3 ganze Eier hinein; dann fülle die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und lasse sie  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunden im Dunste kochen.

(Für 6 Personen.)

### Erbsen-Suppe.

Man kocht gelbe oder grüne Erbsen weich, passirt sie, stellt etwas Schmalz auf, gibt einen Kochlöffel voll Mehl, etwas Zwiebel und die passirten Erbsen hinein, rührt es fein ab, gießt weiße Suppe oder Wasser daran, läßt es gut aufkochen

und passirt es noch einmal vor dem Anrichten. Man gibt gebähte Semmeln oder Fridattennudeln dazu.

### Erdäpfel-Knödel.

Man kocht 6 große, mehligte Erdäpfel, schält sie und reibt sie auf einem Reibeisen; dann treibt man ein Stück Butter in der Größe von 2 Eiern ab, gibt etwas Petersilie, 1 ganzes Ei, 3 Dotter und zuletzt die Erdäpfel und etwas Salz hinein und macht aus dieser Masse kleine Knödel, welche man in Ei und Bröseln wälzt, in Schmalz bäckt und dann in der Suppe anrichtet. (für 6 Personen.)

### Farcirtes Gerstel.

Man schneidet 56 Dekagramm (1 Pfund) Kalbfleisch oder 28 Dekagramm (16 Loth) Kalbsleber roh sehr fein zusammen mit 10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Dekagramm (6 Loth) Mark, 4 in Milch geweichten Semmeln, fein geschnittener Petersilie und 1 Ei und passirt die Masse durch ein Sieb. Man drückt dann die Masse durch ein Reibeisen in die kochende Suppe und läßt sie kochen.

### Französische Suppe (Julienne).

Man nimmt 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln, 1 Kohlrübe und 1 Stück Kohl, pußt es und schneidet Alles nudelig zusammen; dann stellt man 10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Dekagramm (6 Loth) Butter zu; wenn selbe heiß ist, gibt man das Wurzelwerk hinein und dünstet es mit etwas brauner Suppe, bis es weich ist; dann kocht man 7 Dekagramm (4 Loth) Reis in brauner Suppe mit etwas Champignons, vermengt ihn mit dem Wurzelwerk, gießt das Ganze vollends mit Suppe auf und läßt es vor dem Anrichten stehen.

### Gebakene Erbsen in die Suppe.

Man rührt 2 Deciliter Mehl mit 8 Eßlöffeln Milch langsam an, bis keine Bröckerln mehr sind, stellt es dann auf das Feuer, rührt so lange, bis es so dick ist wie ein gewöhn-

licher Brandteig, läßt es auskühlen und rührt dann nach und nach 6 Eier hinein. Man läßt den Teig durch ein Nudelsieb in recht heißes Schmalz eintropfen und bäckt ihn schön lichtbraun. Man gibt diese Erbsen extra angerichtet zu verschiedenen Suppen.

### Gebackene Fleisch-Würstchen.

Man schneidet 56 Dekagramm (1 Pfund) Rostbraten mit 7 Dekagramm (4 Loth) Mark, 1 geweichten Semmel, Petersilie und Gewürz recht fein zusammen, gibt 2 Eier dazu, formt kleine Würstchen, panirt sie mit Ei und Bröseln ein, bäckt sie in Schmalz und richtet die siedende Suppe darüber an.

(für 6—8 Personen.)

### Gestohene Hühner-Suppe.

Das weich gekochte Fleisch von einer Henne wird mit 4 hartgekochten Dottern und 7 Dekagramm (4 Loth) sehr weich gekochtem Reis gestossen und passirt; dann gibt man die Masse in einen Topf, stellt ihn auf den Herd, gießt langsam heiße, weiße Suppe zu, sprudelt sehr stark, gibt dann nach und nach unter beständigem Sprudeln noch 2—3 Dotter hinein und hält die Suppe im Dunst warm. Die Suppe darf auch während des Sprudelns nicht mehr kochen. Man kann Farceknödeln, Nierndeln oder auch Spargelköpfe hineingeben und servirt geröstete Semmelschnitten dazu.

(für 6—8 Personen.)

### Gestohene Hecht-Suppe.

Man bäckt einen Hechtkopf, 2 Eier und 2 in Scheiben geschnittene Semmeln in Schmalz, stößt dann Alles mit einer Hand voll geschälter Mandeln im Mörser sehr fein, gibt das Gestohene in eine Erbsen-Suppe und lasse es gut verkochen. Dann passirt man die Suppe, gibt etwas Muscatblüthe und ein Stückchen Butter daran und läßt sie nur nebenbei am Herd stehen, denn sie darf nicht mehr kochen. Die Suppe wird über gebackenen Semmelschnitten angerichtet.

(für 6 Personen.)

### Gestohene Leber-Suppe.

28 Dekagramm (16 Loth) Rindsleber schneidet man in kleine Stücke, wälzt diese in Mehl und backt sie in Schmalz; 1 Semmel wird in Blätter geschnitten und mit 2 Eiern in Schmalz oder Butter geröstet; dann wird Alles zusammen mit etwas Salz im Mörser gestoßen. Man läßt ein Stück Butter heiß werden, gibt 2 Löffel voll Mehl hinein, dann die gestohene Masse, läßt es gut aufkochen, passirt es durch ein Haarsieb und gießt es dann entsprechend mit Suppe auf. Dazu gibt man gebähte Semmeln. (für 6—8 Personen.)

### Gries-Meridon.

Man kocht schwach 2 Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) Gries in Milch zu einem nicht zu dicken Koche, salzt es und läßt es auskühlen, dann treibt man 14 Dekagramm (8 Loth) Butter flaumig ab, gibt 5 Dotter, das Grieskoch und zuletzt den Schnee von 5 Klar hinein, füllt es in eine gut ausgestrichene Form und läßt es 1 Stunde im Dunst kochen. (für 6 Personen.)

### Gries-Nockerln.

Man treibt 7 Dekagramm (4 Loth) Butter flaumig ab, gibt 1 ganzes Ei und 2 Dotter, etwas Salz und zuletzt  $1\frac{3}{4}$  Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) Gries hinein und legt mit dem Löffel die Nockerln in die kochende Suppe ein. (für 6 Personen.)

### Hirn-Consommé.

Ein ganzes Hirn waschen und abhäuteln, dann ein Stückchen Butter von der Größe eines halben Eies und einen Kochlöffel voll Mehl damit dünsten lassen und dann durchpassiren; dann wird es mit  $3\frac{1}{2}$  Deciliter (1 schwaches Seidel) ausgefählter Suppe, 4 Eierdottern, etwas Champignons und Petersilie abgesprudelt, in eine Form gefüllt und  $\frac{3}{4}$  Stunden lang im Dunst gekocht. (für 6—8 Personen.)

### Hirn-Consommé auf andere Art.

3 Semmeln, von welchen die Rinde gut abgerieben ist, werden in feine Blätter geschnitten, dann gießt man 9 Centiliter ( $\frac{1}{4}$  Seidel) Milch darauf und läßt sie kochen, bis sie dick ver-  
rührt sind. Ein ganzes, gut abgehäuteltes Hirn läßt man in  
Salzwasser einmal aufkochen, rührt es dann zu den Semmeln  
und passirt Alles zusammen durch ein Sieb. Dann treibt man  
14 Dekagramm (8 Loth) Butter mit 8 Dottern gut ab, gibt die  
erfaltete, passirte Masse, nebst etwas Salz, fein geschnittener  
Peterilie und Champignons und zuletzt den Schnee von 8 Klar  
hinein, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form  
und läßt sie gut  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunden im Dunst kochen. Wenn das  
Consommé anfängt, kleine Risse oben zu bekommen, so kann man  
es stürzen. (für 10—12 Personen.)

### Hirn-Knödel.

In  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) abgetriebener Butter werden  
 $\frac{1}{4}$  Liter (schwach  $\frac{3}{4}$  Seidel) feine, weiße, mit Milch benetzte Bröseln,  
nebst 1 ganzen Ei, 3 Dottern, etwas Salz, ein wenig weißem  
Pfeffer und 1 Löffel voll feiner, weißer, trockener Bröseln ein-  
gerührt und dann gibt man  $\frac{1}{2}$  abgehäuteltes, blanchirtes und  
passirtes Hirn darunter. Man läßt die Masse ein wenig an-  
ziehen, formt dann nußgroße Knödel und kocht dieselben entweder  
in weißer Suppe oder in Salzwasser. Diese Knödel können zu  
Eingemachtem oder zur Suppe gegeben werden.

### Hirn-Knödel auf andere Art.

Ein abgehäuteltes, gepuhtes und ausgewaschenes Hirn  
wird mit Peterilie fein zusammengeschnitten und mit Salz und  
Pfeffer in Butter geröstet; dann stößt man dasselbe mit  $\frac{1}{2}$  ab-  
geriebenen, in Milch geweichten Semmel im Mörser, treibt  
 $5\frac{1}{4}$  Dekagramm (3 Loth) Butter ab, gibt 2 ganze Eier,  
2 Dotter, ein wenig Semmelbröseln und die gestoßene Masse  
hinein, macht kleine Knödeln, kocht sie in weißer Suppe oder  
Salzwasser, legt sie in den Suppentopf und richtet die braune  
Suppe darüber an.

**Hirn-Suppe.**

Ein halbes Hirn wird abgehäutelt und gepuht, dann dünstet man es mit Butter und Champignons; eine Hand voll Reis wird in weißer Suppe weich gekocht und mit dem Hirn passirt; dann rührt man es mit weißer Suppe fein ab, läßt es verkochen und gibt zuletzt 5 Eidotter daran. Man gibt dazu entweder gebähte Semmeln oder Fridatten.

(für 6 Personen.)

**Hirn-Schöberl.**

$\frac{1}{2}$  Hirn wird abgehäutelt, gepuht und abblanchirt, dann kocht man  $1\frac{1}{2}$  abgeriebene Semmeln in Milch dick ein und passirt Beides miteinander; dann treibt man  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Butter flaumig ab, gibt 4 Dotter, 4—5 feingeschnittene Champignons, eine Hand voll Semmelbröseln, etwas Salz, die passirte Masse und zuletzt den festen Schnee von 4 Klar hinein, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene Casserole und bäckt es, bis es eine schöne Rinde bekommt.

(für 6 Personen.)

**Kaiser-Schöberl.**

5 Dotter werden mit Salz und einem schwachen Kaffeelöffel voll Mehl verrührt, dann der Schnee von 5 Klar darunter gemischt; das Ganze wird in eine Casserole eingegossen und lichtgelb gebacken.

(für 6 Personen.)

**Kalbfleisch-Knödel.**

Man nimmt 42 Dekagramm (24 Loth) Kalbfleisch, dünstet es, schneidet es fein zusammen mit einigen Champignons, stößt es dann mit 14 Dekagramm (8 Loth) Mark und einer abgeriebenen und in Milch geweichten Semmel, passirt es, gibt 5 ganze Eier, etwas Petersilie und Salz daran, macht kleine Knödel und kocht dieselben in Salzwasser oder in weißer Suppe.

(für 10—12 Personen.)

**Käs-Suppe.**

Man macht eine gute Einnachsuppe, sprudelt sie mit 5 Dottern und  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Parmasankäs ab,

richtet sie durch ein Sieb im Suppentopf an und gibt gebähte oder geröstete Semmeln dazu. (für 10—12 Personen.)

### Kalbfleisch-Suppe.

Man schneidet 56 Dekagramm (1 Pfund) Schnitzel und 7 Dekagramm (4 Loth) Mark in kleine Blätter, gibt es in eine Casserole mit etwas spanischer Zwiebel, Muscatblütze, gelben Rüben, Sellerie und Petersilie, läßt das Ganze dünsten und gießt fleißig weiße Rindsuppe zu, damit es weiß bleibt. Wenn es ganz weich gedünstet ist, gibt man eine in Milch geweichte und nicht ausgedrückte Semmel hinein, gießt es mit Suppe auf und passirt es durch ein Sieb. Man kann die Suppe dann noch mit 2—3 Dottern abrühren.

### Kraft-Suppe für Kranke.

Man schneidet 50 Dekagramm Rindfleisch ohne Fett wie zu einem Gulasch, gibt es, ohne es zu salzen, in ein großes Dunstglas, verbindet dasselbe mit Pergamentpapier und läßt das Fleisch 2—3 Stunden im Dunst kochen. Von diesem Fleischsaft gibt man dem Kranken 1 Kaffeelöffel voll in eine Schale gewöhnlicher Suppe.

### Kranken-Suppe.

Zu 1 Kilogramm magerem Rindfleisch nimmt man ungefähr um 4 Kreuzer Knochen und um 4 Kreuzer Rindsleber; von dem Fleische schneidet man ein kleines Stück herunter und röstet es mit der Leber zugleich in etwas Fett; das übrige Fleisch gibt man mit den Knochen in einen Topf mit dem entsprechenden Wasser und läßt es langsam 3 Stunden lang kochen. Die geröstete Leber und das geröstete Fleisch gibt man hinein und läßt das Ganze zusammen kochen. Man gibt gar kein Wurzelwerk dazu und salzt die Suppe erst vor dem Anrichten. Von 1 Kilogramm Fleisch kann man auf 6—8 Schalen Suppe rechnen.

### Kräuter = Suppe.

Man schneidet die Kräuter sehr schön fein mit etwas wenig Zwiebel und Champignons, macht eine dicke Buttersauce, welche man mit weißer Suppe aufgießt und verkochen läßt; dann läßt man die Kräuter schnell in Butter dünsten, damit sie grün bleiben, gibt sie in die Suppe, läßt selbe aufkochen und rührt sie mit 3 Eidottern und etwas Rahm ab. Man gibt entweder gebähte Semmeln oder gebackene Brandteigerbsen dazu.

### Krebs-Suppe.

Die Krebse werden gekocht, ausgelöst und man legt Scheren und Schweife zur Seite; aus den Körpern entfernt man die Galle und legt sie auch bei Seite; alles Uebrige wird fein gestoßen, mit Butter gedünstet, mit guter, starker Suppe aufgegossen, muß gut verkochen, wird dann passirt und mit Dottern legirt. Man füllt die Körper mit Kalbfleisch-Farce, kocht grüne Erbsen in Salzwasser, legt dieselben mit den Schweifen, Scheren und den gefüllten Körpern in den Suppentopf, richtet die Suppe darüber an und servirt dazu kleine, gebackene Semmel-schnitten. In die Suppe kann man etwas fein geschnittene Petersilie und Pfeffer geben und darf dieselbe, nachdem sie legirt und passirt ist, nicht mehr auf dem Herde stehen.

### Leber-Consommé.

Um 20 Kreuzer (20 Dekagramm) Kalbsleber mit einer in Milch geweichten und gut ausgedrückten Semmel und einigen Champignons passiren; dann treibt man ein eigroßes Stück Butter ab, gibt die passirte Masse, nebst 2 ganzen Eiern und etwas Pfeffer hinein, füllt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestäubte Form und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde im Dunst kochen. (für 4 Personen.)

### Leber-Consommé auf andere Art.

56 Dekagramm (1 Pfund) Kalbsleber werden geschabt, dann Petersilie, etwas Zwiebel und Majoran fein geschnitten und

Alles zusammen muß in Butter etwas anlaufen, bis es zu riechen anfängt; 4 gut abgeriebene Semmeln werden in Würfel geschnitten, mit Milch angefeuchtet und dann mit der obigen Masse zusammen gestoßen und passirt. Dann treibt man 14 Dekagramm (8 Loth) Butter mit 5 Dottern gut ab, gibt die passirte Masse nebst etwas Salz und Gewürz und zuletzt den Schnee von 5 Klar hinein, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestaubte Form und läßt sie  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunden im Dunst kochen. (für 8—10 Personen.)

### Leber-Consommé auf dritte Art.

28 Dekagramm (16 Loth) Leber schabt und passirt man mit  $\frac{1}{2}$  geweichten Semmel; dann treibt man  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Butter mit 4 Dottern schaumig ab, mengt die passirte Leber mit Salz, Pfeffer, etwas Petersilie und zuletzt den Schnee von 4 Klar hinein, füllt die Masse in eine ausgestrichene Form und läßt sie  $\frac{3}{4}$  Stunden im Dunst kochen.

(für 6—8 Personen.)

### Leber-Knödel.

20 Dekagramm Kalbsleber werden mit  $1-1\frac{1}{2}$  in Milch geweichten und ausgedrückten Semmeln passirt; dann rührt man 2 Dotter und ein eigroßes Stück Butter hinein, gibt so viel trockene Semmelbröseln dazu, daß die Masse so dick wird wie ein Nockersteig, dann gibt man etwas Petersilie und Majoran daran und läßt es 10 Minuten stehen. Die Knödel werden in brauner Suppe eingekocht.

(für 5—6 Personen.)

### Leber-Knödel auf andere Art.

14 Dekagramm (8 Loth) Kalbsleber wird geschabt und mit etwas fein geschnittener Petersilie und Zwiebel und  $\frac{1}{2}$  geweichten Semmel passirt; dann treibt man 7 Dekagramm (4 Loth) Butter mit 1 Ei ab, rührt die passirte Masse hinein, salzt es, vermengt so viel feine Semmelbröseln darunter, daß der Teig die richtige Festigkeit bekommt, macht kleine Knödeln und kocht sie in Suppe oder Wasser ein.

**Leber-Keis.**

Man schabt 14 Dekagramm (8 Loth) Kalbsleber und schneidet sie mit etwas Zwiebel und Petersilie fein zusammen, dann gibt man  $\frac{1}{2}$  geweichte Semmel dazu und passirt das Ganze. 7 Dekagramm (4 Loth) Butter werden abgetrieben, die passirte Masse nebst 1 Ei, etwas Salz und Semmelbröseln hineingegeben, so daß der Teig dick wird, und dann kocht man ihn durch ein Reibeisen gedrückt in der Suppe ein.

(für 6 Personen.)

**Leber-Früherl.**

28 Dekagramm (16 Loth) Kalbsleber mit etwas Zwiebel und Petersilie zusammenschneiden und mit 1 geweichten und gut ausgedrückten Semmel passiren; dann treibt man 7 Dekagramm (4 Loth) Butter ab, gibt 4 Dotter, die passirte Masse, etwas Gewürz, Salz und zuletzt den Schnee von 4 Klar hinein, füllt das Ganze in eine flache Casserolle und bäckt es in der Röhre.

(für 8 Personen.)

**Lungen-Strudel.**

56 Dekagramm (32 Loth) Kalbsbeuschel wird weich gekocht, gesalzen und mit etwas Zwiebel und Petersilie fein zusammengeschnitten; dann läßt man 1 Stück Butter und ebensoviel Schmalz heiß werden, gibt die geschnittene Masse hinein, läßt sie mit einer Hand voll Bröseln rösten und verrührt zuletzt 1 ganzes Ei hinein, worauf man das Ganze auskühlen läßt. Es wird ein feiner Strudelteig gemacht, die Fülle wird aufgestrichen, der Strudel gerollt, dann werden mit dem Kochlöffelstiel die Stücke eingedrückt, abgeradelt und die kleinen Strudel werden in Salzwasser gekocht und in der Suppe angerichtet.

(für 6—8 Personen.)

**Mark-Knödel.**

Man nimmt ungefähr 10 Dekagramm Mark, schneidet es in Blätter, läßt es in einem Weidling beim Feuer ein wenig

zergehen, treibt es flaumig ab, rührt  $1\frac{1}{2}$  in Milch geweichte und gut ausgedrückte Semmeln, 4 ganze Eier, etwas Semmelbröseln, Salz und Muscatblüthe langsam hinein, macht kleine Knödel und läßt dieselben  $\frac{1}{4}$  Stunde lang in der Suppe kochen. (für 6 Personen.)

### Mark-Knödel auf andere Art.

Man läßt 14 Dekagramm (8 Loth) Mark ganz zerschleichen und durch ein Sieb laufen; wenn es wieder fest geworden ist, treibt man es ab, gibt langsam nacheinander 3 ganze Eier, 3 abgeriebene, in Milch geweichte und gut ausgedrückte Semmeln, etwas Salz und einen Kaffeelöffel voll Mehl, etwas wenig Zwiebel und Petersilie hinein und kocht die Knödel in Salzwasser oder Suppe ein. Ist die Masse zu weich, so gibt man noch etwas Mehl daran. (für 6 Personen.)

### Minestra.

Man läßt 14 Dekagramm (8 Loth) Butter und ein kleines Stück Schweinschmalz in einer Casserole heiß werden, gibt dann 2 Deciliter weich gekochte kleine Fisolen, ein Büschel sehr fein geschnittene grüne Petersilie, 2 in dünne Blätter geschnittene gelbe Rüben und 1 in fingerbreite Streifen geschnittenes Kohlhauptel hinein, gießt 2 Schöpflöffel voll Suppe dazu, läßt es zugedeckt dünsten, gibt nach und nach langsam noch Suppe hinein, rührt es öfters um und läßt es so fort dünsten, bis der Kohl und die Rüben weich sind. Eine gute Viertelstunde vor dem Anrichten gibt man 28 Dekagramm (16 Loth) Reis, welcher vorher gut ausgeklaubt und mit einem reinen Tuche abgewischt worden ist, dazu, rührt Alles gut um und gießt schöpflöffelweise langsam Suppe zu, damit es unter fleißigem Rühren immer sehr dick weiter kocht, wobei man sehr aufmerksam sein muß, damit es sich nicht anbrenne, was sehr leicht geschieht. Die Minestra muß bei sehr starkem Feuer kochen, besonders wenn der Reis dazu gekommen ist, muß auch sehr dick bleiben, so daß man sie wie Risotto anrichten kann und darf, wenn sie fertig

ist, nicht mehr stehen. Man kann auch Bratwürste braten, in Scheiben schneiden und zuletzt darunter mengen und kann Parmänsenkäs dazu serviren. (Für 6–8 Personen.)

### Obers-Consommé.

$3\frac{1}{2}$  Dekagramm (2 Loth) Mehl, 2 Dotter, 3 ganze Eier und etwas Salz, werden fein verrührt, dann gibt man  $3\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) Obers daran, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestäubte Form und läßt sie im Dunst kochen. (Für 6 Personen.)

### Hanadel-Suppe.

Man reibt die Rinde der Semmel sorgfältig ab, weicht die Semmel dann im Wasser, drückt sie sehr gut aus, gibt sie in einen Topf, gießt langsam Suppe zu und sprudelt es fest. Wenn die Suppe einige Male aufgekocht hat, gibt man 1 Dotter hinein, sprudelt sie nochmals gut, salzt sie und richtet sie an.

### Ragout-Knödel.

Man treibt 14 Dekagramm (8 Loth) Krebsbutter mit 5 Dottern flaumig ab; dann schneidet man eine Bries, welche vorher gesotten worden, etwas Schinken, Krebschweiferln und 2 abgeriebene Semmeln in Würfel, mischt dies Alles nebst einigen grünen Erbsen und Spargelspitzen in die abgetriebene Butter, gibt soviel Mehl dazu, daß der Teig zusammenhält, macht mittelgroße Knödel und kocht sie in Suppe. Man kann auch anstatt der Krebsbutter nur gewöhnliche Butter nehmen. Die geschnittenen Semmeln müssen in Milch geweicht werden.

(Für 6–8 Personen.)

(Krebsbutter siehe bei den Fischen und Fischspeisen.)

### Reis-Pudding zur Suppe.

Man wäscht 14 Dekagramm (8 Loth) Reis einige Male mit warmem Wasser ab, läßt ihn dann durch ein Sieb ablaufen und kocht ihn mit einem guten  $\frac{1}{2}$  Eiter ( $1\frac{1}{2}$  Seidel) Milch dick

ein; dann rührt man 7 Dekagramm (4 Loth) Butter hinein und läßt die Masse in einem Weidling auskühlen. In den kalten Reis rührt man dann 4 Dotter, gibt etwas Salz und zuletzt den Schnee von 4 Klar hinein, füllt das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestäubte Form und läßt es  $\frac{3}{4}$  Stunden im Dunst kochen. Man servirt geriebenen Parmäsankäs dazu. (für 6 Personen.)

### Risotto.

Man gibt ein apfelgroßes Stück Butter und eine mittelgroße Zwiebel in eine große Casserole, rührt es um, bis die Butter gut angelauten ist, nimmt dann die Zwiebel heraus und schüttet  $\frac{1}{2}$  Liter ( $1\frac{1}{2}$  Seidel) nicht gewaschenen Reis hinein; nun läßt man denselben unter fortwährendem Rühren dünsten und gießt langsam braune Suppe hinzu, bis der Reis weich genug ist; dann gibt man Parmäsankäs daran, und auch Leber, Karfiol, Champignons je nach Geschmack, füllt den Risotto in eine ausgestrichene Form und stürzt ihn zum Anrichten. (für 6 Personen.)

### Risotto auf andere Art.

28 Dekagramm (16 Loth) Butter und ebensoviel Mark werden zerlassen, eine große halbe Zwiebel wird hineingegeben und wenn selbe bräunlich ist, wird sie herausgenommen; dann gibt man 28 Dekagramm (16 Loth) Reis hinein, verrührt ihn gut und gießt gut 7 Deciliter (2 Seidel) siedende braune Suppe dazu. Wenn der Reis halb verkocht ist, gibt man  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Parmäsankäs daran, und wenn er beinahe gut ist, kann man, wenn man will, etwas in Suppe aufgelösten Safran dazu thun. Zuletzt mischt man noch Champignons, klein geschnittenes Fleisch von Geflügel oder Leber und Magen hinein. Der Risotto darf nicht länger als 25—30 Minuten kochen und muß immerwährend gerührt werden. (für 10 Personen.)

### Risotto mit Paradeisäpfeln.

Man zerläßt  $12\frac{1}{2}$  Dekagramm Butter, läßt eine Zwiebel darin braun werden, nimmt sie dann heraus und gibt  $\frac{1}{4}$  Kilo

ungewaschenen Reis hinein; wenn derselbe etwas angezogen hat, gießt man viel Suppe zu, deckt die Casserole zu und läßt den Reis 10 Minuten lang sehr stark kochen. Man gibt dann geriebenen Parmäsankäs nach Geschmack darunter, passirt einige Paradeisäpfel, mischt sie hinein und servirt den Risotto sogleich. Man muß mindestens 10—12 Dekagramm Parmäsankäs rechnen.

(für 8—10 Personen.)

### Sauerampfer-Suppe.

Diese wird genau so gemacht, wie die Kräutersuppe, nur passirt man sie beim Anrichten und gibt gebackene Semmel-schnittchen dazu.

### Semmel-Schäberl.

5 gut abgeriebene Semmeln werden in Blätter geschnitten, mit Milch angefeuchtet und passirt; dann werden gut  $8\frac{1}{2}$  Dekagramm (5 Loth) Butter mit 5 Dottern flaumig abgetrieben, die passirten Semmeln, etwas Salz, eine Messerspitze voll fein geschnittener Petersilie und zuletzt der Schnee von 5 Klar hineingerührt, die Masse in eine Casserole gegeben und in der Röhre gebacken.

(für 6 Personen.)

### Sellerie-Suppe.

Man kocht 28 Dekagramm (16 Loth) gebrochene Erbsen mit einem eigroßen Stück Sellerie in Fleischbrühe oder Wasser weich und passirt es; dann läßt man 3—4 Kochlöffel voll Mehl in Butter anlaufen, schneidet ein wenig Kraut und Petersilie fein und gibt es mit der passirten Masse hinein. Ein großer Selleriekopf wird nudelig geschnitten, in Butter gedünstet und dann darunter gemengt. Man gießt dann so viel Suppe oder Wasser zu, als nothwendig, läßt es aufkochen und servirt geblähte Semmeln dazu.

### Spargel-Suppe.

Man macht eine gute weiße Buttersauce, gibt den weichgekochten Spargel hinein, nachdem man ihn in kurze Stücke ge-

schnitten hat, gießt es langsam mit weißer Suppe auf, bis man die genügende Quantität hat, läßt es verkochen und rührt vor dem Anrichten, je nach der Masse, 1 oder mehrere Dotter hinein. Verwendet man Büchsen-spargel dazu, so seiht man das Wasser sorgfältig ab und gibt den Spargel in die Buttersauce. Wenn der Spargel schon länger in den Büchsen aufbewahrt war, so thut man gut daran, denselben 1—2 Mal in heißem Wasser durchzuspülen, damit er nicht zu stark schmeckt. Man servirt dazu gebähte oder gebackene Semmelschnitten.

### Speck-Knödel.

5 Semmeln und 14 Dekagramm (8 Loth) Speck werden in kleine Würfel geschnitten, der Speck wird zerlassen, und wenn er bräunlich ist, gibt man ein kleines Stückchen Zwiebel hinein und gießt ihn über die Semmeln; dann sprudelt man 2 Eier mit Salz und 2 schwachen Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) Milch, gießt dies auch über die Semmeln, läßt das Ganze  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen, gibt dann  $2\frac{1}{2}$  Kochlöffel voll Mehl daran, macht die Knödel und kocht dieselben in Suppe oder in Salzwasser.

(für 6 Personen.)

### Speck-Strudel.

Man schneidet 14 Dekagramm (8 Loth) Speck in Würfel, stellt ihn auf das Feuer; wenn er lichtbraun wird, nimmt man ihn weg, gießt ihn durch ein Sieb und läßt das Fett stocken; dann treibt man dasselbe mit 4 Dottern, Salz und recht viel fein geschnittener Petersilie ab und mischt den Schnee von 4 Klar darunter. Der gewöhnliche Strudelsteig wird fein ausgezogen, mit der abgetriebenen Masse bestrichen, dann streut man ungefähr 2 Hände voll feiner Semmelbröseln und die zurückgebliebenen Speckkrumen darüber, rollt ihn behutsam zusammen, schneidet den Strudel in Stücke und kocht diese in Salzwasser ein. Es ist rathsam, aus dieser Masse 2 Strudel zu machen, weil die Stücke zu groß ausfallen.

### Weisse Brüsselknödel.

In 10 $\frac{1}{2}$  Defagrann (6 Loth) abgetriebener Butter werden  $\frac{1}{4}$  Eiter (schwach  $\frac{3}{4}$  Seidel) weiße, mit Milch benezte Bröseln, nebst 1 ganzen Ei, 3 Dottern und etwas Salz eingerührt, dann läßt man es anziehen und formt dann nußgroße Knödel, welche man in weißer Suppe oder in Salzwasser kocht. Diese Knödel kann man zu Eingemachtem oder auch zur Suppe geben.

(für 6 Personen.)

### Wälische Suppe.

Man schneidet das Gelbe vom Kohl nebst einigen Champignons fein zusammen und dünstet es mit Butter, dann gibt man einige Stücke Bratwurst hinein; wenn sie steif geworden, nimmt man sie heraus, drückt sie aus, schneidet sie ganz fein zusammen, läßt sie noch weiter mit dem Kohle dünsten, staubt das Ganze ein wenig, gießt es mit der Suppe auf und richtet es mit gebähten oder gebackenen Semmelschnitten an.











