

Suppen.

Wassersuppe mit Brod.

(Ein Teller voll.)

Ein viertel Liter Wasser, drei Prisen Salz, ein nußgroßes Stück Butter werden gekocht; zwei Dotter sprudelt man mit etwas kaltem Wasser ab, und gießt unter Rühren das kochende Wasser darüber; geröstete Brodschnitte werden hinein gegeben.

Biersuppe.

Ein Liter Bier wird mit 10 bis 14 Oka. Zucker, ein Stückchen Zimmt und etwas Citronenschale gekocht; 1 Eßlöffel Mehl wird mit 4 Löffeln Schmetten abgesprudelt, das kochende Bier unter fortwährendem Rühren hineingegossen und damit noch 5 Minuten gekocht. Vor dem Austragen schlägt man 4 Dotter in die Suppenschüssel und gießt die kochende Suppe unter fortgesetztem Rühren darüber, zuletzt gibt man Salz dazu.

Weinsuppe.

Wird ebenso zubereitet, nur wird selbstverständlich statt des Bieres weißer oder rother Kochwein genommen.

Fischsuppe.

Zu dieser braucht man einen Fischrogen, eine Fischmilch, etwas Petersilienwurzel, ein Stück Sellerie, eine gelbe Rübe, ein viertel Liter geschälte Erbsen, Pfeffer und Salz. Hat man übrige Stückchen von Fisch, gibt man sie auch dazu.

Der Kogen, die Milch und die Fischstückchen werden in so viel Wasser gekocht, daß genügend Suppe wird. In einem zweiten Topfe kocht man das Wurzelwerk, in einem dritten die Erbsen ganz zu Brei. Dann streicht man alles dieses zusammen so vollständig durch's Sieb, daß nichts zurück bleibt, nur die Wurzeln entfernt man früher; das Wasser davon aber nimmt man zur Suppe. Nun macht man eine dünne, gelbe Einbrenne, verührt damit das Durchgeschlagene sammt Salz und Pfeffer, läßt die Suppe noch gut sieden und seihet sie vor dem Anrichten nochmals durch. Man gibt dazu geschnittene, geröstete Semmeln.

Fischsuppe von Fischmilch.

Man kocht klein geschnittenes Gemüse, als gelbe Rüben, Sellerie, Karfiol, Kohlrüben, Petersilie, Kapuste u. s. f. in so viel gesalzenem Wasser, als man Suppe nöthig hat, weich; eine ganze Fischmilch treibt man mit einem halb so großen Stück frischer Butter in einem hohen Topf mit einem Kochlöffel ab, gießt darüber die abgeseihete Gemüsesuppe und läßt es tüchtig verkochen; es bildet sich Anfangs ein weißer Brei, der aber nach und nach dünner wird; dann fügt man dazu noch einen von $\frac{1}{3}$ Liter geschälter Erbsen gekochten Brei und drei Löffel lichtgelbe Buttereinbrenne; man läßt alles gut verkochen, treibt es dann durch das Suppensieb und trägt dazu in Butter geröstete Semmelschnittchen auf.

Kräutersuppe.

Man nimmt von den ersten Frühlingskräutern, die man noch unter dem Schnee findet, je eine Hand voll vom Kerbelkraut, kleine Brennesseln, Erdbeerblättern u. s. f., entfernt die Wurzeln und Stengeln und kocht sie entweder in Wasser oder in leichter Fleischsuppe weich; dann nimmt man die Kräuter auf ein Brettchen und hackt sie fein; in

die Suppe gibt man eine lichte Butter-Einbrenne, fügt die gehackten Kräuter dazu und läßt sie verkochen; vor dem Anrichten gibt man in ein Töpfchen 3 Eßlöffel Milch und 3 Dotter, zerquirlt es und gießt es in die fertige Suppe.

Suppe Minestra.

Für 4 Personen.

Fünf französische Erdschwämme (Champignons), ein viertel Liter grüne Erbsen, 1 kleine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel, ein viertel Zeller, eine kleine Rose Karfiol, 2 kleine Kartoffeln und etwas Sprossen Kohl werden in Stückchen geschnitten und mit einem nußgroßen Stückchen Butter in guter Suppe weich gedünstet. Ein viertel Kilo Reis wird mit kochendem Wasser abgebrüht und in einem halben Liter Suppe halbweich gekocht. Die Suppe liefert ein weichgekochtes Huhn, dessen Fleisch, Magen und Leber man in Stücke geschnitten, mit 3 Löffeln Parmesankäse und Einbrenne (von einem Kaffeelöffel Mehl und nußgroß Butter) mit dem Gemüse und dem Reis noch eine Viertelstunde kochen läßt. Diese Suppe ähnelt mehr einem Brei und ist sehr sättigend.

Beeftu oder Fleischextract.

Ein viertel Kilo Rindfleisch, von Fett befreit, in kleine Würfel geschnitten, ein kleines Stück gehacktes Kreuzbein und eine Messerspiße voll Salz gibt man in eine dazu passende Blechbüchse, schließt sie mit einem Deckel und beschwert sie; stellt sie in ein Dunstbad (d. h. in eine Pfanne mit siedendem Wasser) und läßt das Fleisch darin 3 Stunden dünsten. — Dann öffnet man die Büchse, sieht den vorhandenen Saft ab, und verwendet ihn als Zugabe in die Suppe für Kranke.

Kräftige Fleischbrühe für Kranke.

Man stößt eine halbe, alte Taube im Mörser recht fein, gibt sie in einen Topf, gießt zwei drittel Liter gute, starke, kalte Rindsuppe auf die gestoßene Taube, läßt sie eine gute Stunde kochen und seiht die auf die Hälfte eingekochte Suppe durch. Die dazu verwendete Suppe darf nur schwach gesalzen sein.

Dieselbe Art Suppe kann man, statt von einer Taube, von einer Henne bereiten. Ein Viertel von einer alten Henne zerstampft man vollständig im Mörser, gibt sie in einen Topf, gießt nahezu einen Liter kräftige, kalte, wenig gesalzene Rindsuppe darauf und läßt sie 2 Stunden zugedeckt, langsam aber unaufhörlich kochen, dann seiht man die Suppe, die zur Hälfte eingekocht sein muß, ab. Diese Suppe ist besonders kräftig und wohlschmeckend.

Gewöhnliche Fleischsuppe.

Für 6 Personen braucht man 5 viertel Kilo Rindfleisch, 3 Liter Wasser, eine Petersilienwurzel, etwas Zwiebel, Sellerie, eine gelbe Rübe und einen Löffel Salz. Das Fleisch soll vom abgehackten Schweif sein. Man klopft es an der Hautfläche mit einigen Schlägen und wäscht es ab. Die Zuwagknochen setzt man mit dem kalten Wasser an das Feuer; wenn dieses sehr heiß, aber noch nicht kochend ist, gibt man das Stück Fleisch hinein. Den Schaum, der sich bald oben bildet, nimmt man sorgfältig ab. In dessen hat man das Grünzeug mit etwas Rindsfett gedünstet und gibt es nun nebst dem Salz in die rein abgeschäumte Suppe, die man 3 bis 4 Stunden, je nachdem das Fleischstück groß ist, gleichmäßig langsam sieden läßt. Wenn das Fleisch weich geworden ist, seiht man die Suppe durch einen feinen Suppenseiher ab, stellt sie eine kurze Zeit beiseite, damit der Saft sich heruntersenke, schöpft das

Fett oben ab und gießt die klare Suppe vorsichtig in das zum Einkochen bestimmte Gefäß.

Braune Suppe.

Man setzt das Fleisch für diese Suppe gerade so zu, wie zur gewöhnlichen Suppe, nur gibt man etwas mehr Zwiebel und mehr Wurzelwerk, läßt dieses auf frischem Abschöpf fett braun dünsten, gießt, wenn dies geschehen, nach und nach Löffelweise etwas Suppe dazu, wodurch es schneller braun wird, und gibt es dann zur wohl abgeschäumten und gesalzenen Suppe.

Graupensuppe.

Man kocht in drei Liter weißer Suppe 2 Delt. Perlgraupen ein, nachdem man sie mit einem Tuche überwischt hat, gibt ein kleines Stückchen frische Butter dazu, um das Anbrennen der Graupen zu vermeiden und verrührt sie von Zeit zu Zeit mit einem Kochlöffel. Diese Suppe muß in einem Thontopf gekocht werden, da sie sonst leicht eine graue Farbe annimmt.

Gerstel.

Man kocht in 3 Liter weißer, wohldurchsehiger Suppe ein drittel Liter große Graupen, unter oftmaligem Rühren recht weich, drückt die Suppe durch ein Haarsieb, würzt sie mit etwas Muscatblüthe und Salz, gibt ein Stück frische Butter dazu (etwa 7 Dka.), läßt sie damit aufkochen, bindet sie mit 3 bis 4 Dottern und 3 bis 4 Löffeln guten Schmetten, trägt sie in Tassen auf und legt Citronenscheiben bei. Bei Bereitung von Gerstel darf kein Eisen- oder Blechgeschirr benützt werden.

Hirse-suppe.

Ein viertel Liter Hirse wird mit kochendem Wasser 3—4mal abgebrüht und in Rindsuppe gekocht, bis sie weich

ist. Einbrenne, von 2 gehäuften Löffeln Mehl und 7 Dka. Butter, wird mit etwas Suppe verkocht und verrührt, durchgeseiht und auf die Hirse gegossen.

Griessuppe.

In 3 Liter klare, kochende Fleischbrühe gibt man 14 Dka. Gries und läßt ihn eine halbe Stunde lang darin kochen; vor dem Anrichten kann man die Suppe mit 2 Dottern binden.

Reisuppe.

Man brüht 14 Dka. Reis dreimal ab und läßt ihn in 3 Liter durchgeseihter kochender Fleischbrühe durch drei viertel Stunden langsam kochen.

Nudelsuppe.

Man macht am Nudelbrette aus Mehl, 1 Ei und 1 Löffel Wasser einen festen Teig, walzt ihn ganz dünn aus und schneidet erst Streifen und dann feine Nudeln aus demselben, die man 3 Minuten lang in der klaren Suppe kochen läßt.

Fleckelsuppe.

Man macht den Teig genau so wie in der vorigen Nummer, schneidet dann statt Nudeln kleine viereckige Fleckel und verfährt mit ihnen wie mit den Nudeln.

Tropfteigsuppe.

Man verrührt 4 ganze Eier, 14 Dka. Mehl und eine Prise Salz zu einem flüssigen Teige, den man durch einen Trichter oder durch ein Nudelsieb in die kochende Suppe eintropfen läßt.

Reibteigsuppe.

Man macht auf dem Nudelbrette von Mehl und 2 Dottern einen sehr festen Teig und formt einen Ballen

daraus, den man auf dem Reibeisen reibt; der Reibteig wird auf 3 Minuten in die kochende klare Suppe gethan und mit einem Kochlöffel umgerührt.

Gebackener Reibteig zur Suppe.

Man gibt den, nach der vorigen Nummer bereiteten, geriebenen Teig in eine Pfanne, läßt ihn bei fleißigem Umrühren in der Röhre goldgelb rösten und kocht ihn dann ein.

Suppe mit Sternchen und Buchstaben.

Man macht von einem Ei, ein achtel Liter Mehl und 2 Löffeln Wasser einen Teig, walzt ihn dünn aus und sticht mit einer beliebigen Form Sternchen, Buchstaben zc. aus, die in Schmalz gebacken und erst vor dem Anrichten in die Suppe gethan werden.

Suppe mit Frittatenmudeln.

Man bäckt 8—10 Frittaten (s. Frit.), wickelt sie zu einer Rolle und schneidet aus dieser Mudeln, die man einige Minuten in klarer Fleischbrühe kochen läßt.

Gemüsesuppe.

Gelbe Rüben, Sellerie, Karfiol, Kohlrüben, Petersilie und alles andere Gemüse wird auf feine Mudeln geschnitten oder mit kleinen Formen ausgestochen; man rechnet auf 6 Personen je eine Wurzel und von Sellerie bloß eine halbe Wurzel; das geschnittene Gemüse wird abgebrüht, auf 5 Oka. Butter gedünstet und mit guter Suppe aufgekocht. — Will man getrocknetes Gemüse verwenden, so muß man dasselbe drei Stunden vorher in kaltem Wasser aufweichen lassen.

Kartoffel-Knödel zur Suppe.

14 Dka. Butter treibt man mit 4 ganzen Eiern, 28 Dka. Tags vorher gekochten, geriebenen Kartoffeln, etwas Salz und 4 Dka. Mehl ab, formt nußgroße Knödel daraus und läßt die'e 2 Minuten lang in der Suppe aufkochen.

Suppe mit französischen Nudeln.

Man treibt 7 Dka. Butter ab, verrührt dazu 3 Dotter, 4 Kochlöffel Mehl, etwas Salz und von 3 Eiklar den Schnee, gibt dies in eine mit Butter ausgeschmierte und ausgemehlte Form und siedet es in Dunst; wenn es erkaltet ist, werden Nudeln daraus geschnitten und in brauner Suppe eingekocht.

Suppe mit Kartoffelwürfeln.

Man schneidet einige rohe Kartoffel in Würfel und kocht diese in guter Suppe weich.

Mehlpfanzel zur Suppe.

Man treibt 7 Dka. Butter oder Rindsfett flaumig ab, gibt nach und nach 4 Dotter, 4 Eßlöffel Milch, 7 Dka. Mehl, etwas Salz und von den 4 Eiklar festen Schnee. Man bestreicht eine größere Pfanne mit Schmalz, streicht die Masse kleinfingerdick hinein, bäckt sie gelb und schneidet sie in Würfel.

Bisquit-Hascheronladen zur Suppe.

Man bereitet von Fleischresten Haschee vor, und macht dann die Bisquitmasse folgendermaßen:

Man schlägt von 6 Eiklar festen Schnee, gibt dazu 6 Dotter, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz und 2 Eßlöffel Mehl, alles muß sehr leicht verrührt werden. Das Blech wird mit

Butter bestreichen, mit Mehl bestäubt, die Masse dünn daraufgestrichen und sehr schnell goldgelb gebacken; wenn dies fertig ist, nimmt man den Teig vom Blech mit einem Messer ab, streicht das Haschee darauf, rollt es sehr fest zusammen und gibt es noch einmal auf 10 Minuten in die Röhre, schneidet es in dünne Scheibchen und gibt sie so zur Suppe; ebenso kann man Rindfleisch und Lungenbraten damit garniren.

Griespfanzel zur Suppe.

Ein viertel Liter Gries brüht man mit einem viertel Liter kochender Milch, rührt es bis es kalt geworden, gibt dazu 4 Dotter, 7 Dka. Butter, Salz, treibt es tüchtig ab und gibt dann den steifen Schnee von 4 Eiklar dazu. Eine mit Schmalz ausgestrichene Pfanne wird mit dieser Masse kleinfingerdick bestrichen und dieselbe semmelfarb gebacken.

Einfache Griesnocken zur Suppe. I.

Man treibt 6—7 Dka. frisches Abschöpf fett recht gut ab, rührt 2 ganze Eier, etwas Salz und so viel groben Gries dazu (nahezu anderthalb Kaffeeteller), daß eine mittel-feste Masse daraus wird und sticht mit dem Kaffeelöffel kleine Nocken daraus, kocht sie in die Suppe ein und läßt sie eine viertel Stunde sieden. Diese Nocken dürfen erst kurz vor dem Einkochen bereitet werden.

Griesnocken zur Suppe. II.

In ein viertel Liter kochendes Wasser werden 5 Dka. Butter und 14 Dka. Gries gegeben und so lange gekocht, bis daraus eine feste Masse wird. Dann nimmt man sie vom Herd, gibt nach und nach 4 bis 5 Eier in die noch heiße Masse und rührt so lange, bis selbe ausgekühlt und glatt

ist. Dann sticht man mit einem Kaffeelöffel kleine Nocken daraus, kocht sie in die Suppe ein, und läßt sie 5 Minuten kochen.

Parmesan-Nocken in die Suppe.

In einen halben Liter siedende Milch gibt man 5 Dka. Butter, etwas Salz und Muscatnuß und so viel feines Mehl, daß ein weicher Teig daraus wird, den man sehr gut abrührt. Dann läßt man ihn auskühlen und verrührt damit nach und nach 3 Dotter und 3 ganze Eier nebst einer Hand voll geriebenen Parmesankäse. Nun probirt man ein Nockerl, ist es zu weich, so gibt man noch etwas Mehl dazu. Die Nockerln kocht man in die siedende Suppe in der Weise ein, daß man, ehe man eines aussticht, den Löffel in die Suppe taucht.

Kaiser-Nocken zur Suppe.

In einen Kaffeebecher voll fetter, klarer, kühler Suppe oder Milch quirlt man 4 Eidotter, etwas Salz und sehr wenig gestoßene Muscatnuß; man gießt diese Masse in ein mit Butter ausgeschmiertes Töpfchen, das man zugedeckt auf 20 Minuten in ein Dunstbad stellt; das Wasser des letzteren darf nicht kochen und wird durch Zugießen von ein paar Löffeln kalten Wassers in dem richtigen, dem Siedepunkte nahen Hitze grad erhalten; wenn die Masse fest geworden, sticht man mit einem kleinen Löffel Nocken in die Suppe aus.

Semmelknödel zur Suppe.

Man treibt 6 Dka. frisches Rindsmark, frisches Abschöpf fett oder Butter recht weiß ab, gibt dazu 2 ganze Eier, etwas Salz, etwas Muscatnuß und so viel feine Semmelbrösel, daß die Knödeln zusammenhalten. Wenn bei der Probe das Knödel zu weich ist, dann gibt man

noch Semmelbrösel dazu, ist es zu fest, einen Löffel Schmetten.

Suppe mit holländischen Eiern.

Man läßt 1 Liter Wasser, 4 Eßlöffel Essig und etwas Salz kochen, zerschlägt die Schalen der Eier vorsichtig am Rande der Casserolle und läßt den Inhalt langsam in das kochende Wasser gleiten, so daß das Ei nicht zerfließt, sondern seine Form behält, indem das Eiweiß das Dotter überzieht. Sobald das Ei beisammenhält, wird es vorsichtig herausgenommen, und erst vor dem Anrichten in die Suppe oder einzeln auf den Teller gethan.

Suppe mit Markknödeln.

10 Oka. frisches Mark wird abgetrieben, dazu 4 ganze Eier, etwas kleingeschnittene Citronenschale, Salz, drei Löffel Milch und so viel Semmelbrösel gegeben, daß man aus der Masse kleine Knödel formen kann, wobei man den Handteller jedesmal mit kaltem Wasser benetzt; diese Knödel müssen 10 Minuten lang in der klaren, gut abgefetteten Rindsuppe kochen.

Braune Suppe mit gebackenen Erbsen.

Man gibt in ein Töpfchen ein ganzes Ei, ein Dotter, einen Löffel Schmetten und so viel Mehl, daß ein dicker Tropfteig daraus wird, den man tüchtig abrührt. In eine kleine Pfanne gibt man drei Finger hoch Schmalz, läßt es heiß werden, gibt etwas von dem Teige auf ein Rudeleieb, rührt mit einem Kochlöffel darin, so zwar, daß der Teig in Tropfen in das heiß gewordene Schmalz fällt, bis dessen Oberfläche damit bedeckt ist, läßt die Erbsen gelb backen, nimmt sie mit einem Sieblöffel heraus und fährt so fort, bis alle Erbsen gebacken sind. Man gibt sie in klare braune Suppe.

Leberreis-Suppe.

Man schabt oder hakt 14 Dka. Rindsleber, treibt 6 Dka. frisches Abschöpf fett gut ab, gibt dazu 3 ganze Eier, die Leber, Salz, etwas Pfeffer, ein erbsengroßes Stückchen Knoblauch, etwas Majoran, ein Viertel in Wasser geweichte, gute ausgedrückte Semmel und so viel Semmelbrösel, daß eine ziemlich feste Masse daraus wird, gibt das in ein großlöcheriges Sieb oder in ein Reibeisen und drückt oder treibt mittelst eines Kochlöffels diese Masse in die siedende braune Suppe durch. Der Leberreis muß nahezu eine halbe Stunde kochen.

Braune Suppe mit Leberpfanzel.

Man hakt, stößt, oder schabt 14 Dka. Leber, treibt 7 Dka. Abschöpf fett ab, gibt 4 Dotter dazu, dann die Leber, etwas geriebene Zwiebel, Salz, etwas Pfeffer, ein kleines Stückchen mit Majoran verriebenen Knoblauch, von 3 Eiklar steifen Schnee und so viel gesiebte Semmelbrösel, daß eine mittelmäßig feste Masse daraus wird. Eine Bratpfanne streicht man reichlich mit Schmalz oder gutem Bratenfett aus, füllt die Masse recht gleichmäßig, fingerdick ein und bäckt sie in mittelheißer Röhre langsam, stürzt sie aus und zerschneidet sie in Würfel oder kleine Halbmonde.

Suppe mit Lebernoden.

Man schabt 14 Dka. Rindsleber, streicht sie durch ein Sieb, treibt 6 Dka. frisches Abschöpf fett gut ab, gibt dazu 3 ganze Eier, die Leber, etwas Salz, etwas Pfeffer, ein kleines Stückchen geriebene Zwiebel, etwas Majoran, ein Viertel in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmel und so viel Semmelbrösel, daß eine ziemlich feste Masse daraus wird. Dann sticht man mit einem kleinen Löffel Nodden

aus, kocht sie in siedende Suppe ein, und läßt sie 5 Minuten kochen.

Gestoßene Lebersuppe.

$\frac{1}{4}$ Kilo Rinds- oder Kalbsleber läßt man auf 8 Oka. Butter mit einer kleinen Zwiebel und Wurzelwerk rösten; dann läßt man das in etwas Suppe einkochen, stößt es im Mörser und drückt es durch ein Sieb.

Von 5 Oka. Butter und einem gehäuften Löffel Mehl wird eine Einbrenne gemacht, die man in die Suppe einkocht und nachdem man diese durchgeseiht hat, mit der obigen Leber vermengt. Je eine Prise Pfeffer und Salz wird beigegeben und das Ganze zusammen aufgekocht.

Man kann diese Suppe auch mit roher Leber machen, in welchem Falle die Leber durchs Sieb gedrückt und mit etwas kalter Suppe verrührt wird, worauf sie in die mit Einbrenne verkochte Suppe gegeben wird.

Suppe mit Speckknödeln.

14 Oka. Speck werden in Würfel geschnitten und so lange auf einer Pfanne auf dem Herde gelassen, bis sie durchsichtig sind, worauf 3 große, in Würfel geschnittene Semmeln darin goldgelb geröstet werden. Sobald diese ausgekühlt sind, bestreut man sie mit 14 Oka. Mehl und etwas Salz und gießt ein achtel Liter, mit 3 ganzen Eiern abgesprudelte Milch darauf, mengt das Ganze zusammen und formt Knödel daraus, wobei jedesmal die Hand in Wasser getaucht wird, ehe man den Teig angreift. Die Knödel müssen in der Suppe 10—15 Minuten kochen.

Suppe mit Brandteigkrapsen.

Ein viertel Liter Wasser wird mit einem nußgroßen Stückchen Butter und einem viertel Liter Mehl auf der Platte zu einem festen Teige gekocht und dieser so lange

gerührt, bis er ausgekühlt ist. Dann kommen drei ganze Eier und etwas Salz hinein. Dieser Teig wird in eine Spritze mit geradem röhrenförmigen Ansatz gethan und sobald ein nußgroßes Stückchen ausgedrückt ist, rasch abgeschnitten und in heißem Schmalze goldgelb gebacken.

Die Brandteigkrapsen werden erst knapp vor dem Anrichten in die Suppe geschüttet.

Suppe mit Lungenstrudel.

Eine Kalbslunge wird von den Flehsen befreit, in Stücke geschnitten, gewaschen und mit einer Zwiebel, 6 Pfefferkörnern in Salzwasser weich gekocht und dann fein gehackt. Eine lichte Einbrenne von 5 Oka. Butter und 2 Eßlöffeln Mehl wird zuerst mit ein wenig der ausgekochten Suppe verrührt und hierauf mit dem Gehackten vermischt, in das man, noch so lange es warm ist, ein ganzes Ei schlägt.

Von einem Ei, einem halben Liter Mehl, etwas Wasser wird ein gewöhnlicher, nicht allzu fester Strudelteig gemacht; nachdem er gerastet hat, ausgezogen, mit der Fülle bestrichen, eingerollt, in ein mit Butter ausgestrichenes Tuch eingebunden und in Salzwasser eine viertel Stunde gekocht. Knapp vor dem Anrichten wird der Strudel in Stücke geschnitten und zur Suppe beigegeben.

Man kann den Strudel auch in einer ausgeschmierten Pfanne eine viertel Stunde backen lassen.

Mehlnocken zur Suppe.

Für 6 Personen.

Drei Eier schwer Butter und Mehl. Die Butter wird flaumig abgetrieben und nach und nach kommt ein Ei und etwas Mehl dazu, bis die drei Eier mit dem Mehle gut abgetrieben sind. Salz wird dazu gegeben. Es werden daraus

nur ganz kleine Nocken gemacht. Wenn sie gekocht sind, stellt man die Suppe vom Herd weg und bespritzt die Nocken mit kaltem Wasser, damit selbe nicht zusammen fallen.

Mehlnocken. II. Art.

10 Oka. Butter wird flaumig abgetrieben, etwas Salz, 4 Eier und 8 Eßlöffel Mehl nach und nach hinein gerührt; aus diesem Teig werden mit einem kleinen Löffel gleichmäßig große Nocken ausgestochen und in die Suppe, die siedend heiß sein muß, eingekocht.

Suppe mit Pöfesen.

Vier kleine Semmeln werden der Breite nach auf dünne Scheibchen geschnitten. Zwischen zwei der letzteren wird etwas von der unten angegebenen Fülle gestrichen. Die Doppelscheibchen taucht man leicht in einen viertel Liter, mit zwei ganzen Eiern abgesprudelte Milch, wickelt sie in Semmelbrüsel und bäckt sie in Schmalz. Sie werden knapp vor dem Anrichten in die Suppe gethan.

Die Fülle wird wie folgt zubereitet: Ein Kalbshirn wird gehäutelt, durch das Sieb gestrichen, auf 3 Oka. Butter und ein viertel geriebene Zwiebel gedünstet und so lange es warm ist, mit einem ganzen Ei, etwas Salz und Pfeffer vermischt.

Statt Hirn kann auch gehacktes Fleisch gegeben werden.

Feines Pfanzel.

Man macht von 5 Oka. Butter und 5 Oka. Mehl eine weiße Einbrenne, gibt dann so viel Milch dazu, daß ein dicker Rindstoch daraus wird, treibt ihn bis zum Erfalten ab und gibt 5 ganze Eier, etwas Salz und ein viertel Kilo, durch ein Haarsieb gestrichenes Kalbfleisch dazu; verrührt Alles gut mit einander, gibt es in eine mit Butter

ausgestrichene Form, kocht es in Dunst, stürzt es dann und schneidet schräge Würfel daraus, welche man in brauner Suppe aufträgt.

Biscuitpfanzel zur Suppe.

7 Oka. ausgelassenes Rindsfett, 4 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, etwas Salz.

Das Fett wird abgetrieben, dann nach und nach erst die Dotter, dann Mehl und Salz sehr gut damit verrührt, zuletzt der Schnee der vier Eiklar damit vermischt. In einer gut mit Fett ausgestrichenen Pfanne wird das Pfanzel gebacken.

Suppe mit Leberpudding.

Man läßt ein halbes Kilo feingeschabte Kalbsleber mit etwas Petersilie, Zwiebel und Majoran mit 4 Oka. Butter anlaufen, dann drückt man dies durch ein Sieb, ebenso wie 4 abgeriebene, in Milch geweichte Semmeln; nun treibt man 14 Oka. Butter ab, verrührt nach und nach 5 Dotter, Salz und etwas Pfeffer, dann die Lebermasse und von 5 Eiklar den Schnee; gibt den Pudding in eine mit Butter ausgeschmierte und ausgemehlte Form, kocht ihn eine Stunde im Dunstbade, schneidet ihn in Würfel und gibt diese in die Suppe.

Suppe mit Hirnpudding.

Man legt ein Kalbshirn in Wasser, befreit es von allen Adern und Häutchen, überbrüht es mit Salzwasser und streicht es durch's Sieb; treibt 14 Oka. Butter gut ab, und fügt nach und nach 5 Dotter, dann das Hirn, drei viertel Seidel weiße, in Milch genezte Semmelbrösel, etwas Salz und Muscatnuß, zuletzt den Schnee von 5 Eiklar hinzu. Nun wird eine Form mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgestaubt, die Masse hineingefüllt und in der

Röhre gebacken oder durch drei viertel Stunden im Dunstbade gekocht, dann herausgenommen und zerschnitten.

Gebackenes Hirn zur Suppe.

Man wässert ein Kalbshirn oder zwei Schweinshirne durch einige Minuten in lauem Wasser, entfernt alle Aderchen und schneidet kleine, guldengroße Stücke, die man in Mehl, dann in zerklopftes Ei taucht, in Semmelbröseln hüllt und in heißem Fett lichtbraun backen läßt. Vor dem Auftragen wird die mit 1 oder 2 Dottern abgesprudelte Suppe darauf gegossen.

Falsche Morcheln zur Suppe.

Man schabt 14 Oka. Rindsleber, treibt 5 Oka. Butter oder frisches Abschöpf Fett flaumig ab, gibt 2 ganze Eier, die Leber, etwas Muscatblüthe, Salz und soviel Semmelbröseln dazu, daß man mittelfeste Knüdeln daraus formen kann, macht einen Nudelteig von einem Ei und dem dazu nöthigen Mehl, walzt ihn nicht gar zu dünn aus und schneidet viereckige Stückchen daraus (etwa 3 Ctm. groß), welche man schräg über einen sehr dünnen, spizen Kochlöffelstiel wickelt, so daß sie die Form des Morchelstiels annehmen. Aus der Lebermasse formt man kleine spige Morchelköpfe, steckt die Nudelteigstiele darein, wickelt die ersteren in fein geriebene Semmelrinde, bäckt die falschen Morcheln in Schmalz und gibt sie in braune Suppe.

Suppe mit Semmelkrapseln.

Die Fülle dazu wird wie bei den Fleischtäschchen zubereitet. Man zerschneidet drei große Semmeln zuerst in Hälften und dann diese in dünne Blättchen, die man mit einem Ausstecher in runde Scheibchen von 3 Ctm. Durchmesser verwandelt. Zwischen zwei dieser Scheibchen wird

die Fülle gestrichen; die Krapseln werden leicht in einem achtel Liter Milch, worin man zwei Dotter abgesprudelt hat, getaucht, in Semmelbrösel gewickelt, in Schmalz gebacken und knapp vor dem Anrichten in die Suppe geworfen.

Suppe mit Kohlwürstchen.

Für 6 Personen.

Ein großer Kohl (Kapuste) wird auseinander genommen und jedes einzelne Blatt in Salzwasser abgebrüht (s. Vork.), zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt, mit unten angegebener Fülle und den kleineren inneren Blättern belegt, zusammengerollt, und auf 3 Oka. Butter und etwas Suppe weich gedünstet. Vor dem Auftragen zertheilt man die Rollen in 2—3 Theile und gibt sie in die Suppe.

Die Fülle besteht aus: 1 viertel Kilo feingehacktem rohen Schweinefleisch und 1 viertel Kilo Rindfleisch, einer Semmel, einem Ei, etwas Pfeffer und Salz. Wenn man will, kann man auch etwas in Suppe gedünsteten Reis hinzufügen.

Suppe mit Fleischascherln.

Man macht von 1 Ei, 1 achtel Liter Mehl und einem Löffel Wasser einen Nudelteig, den man dünn auswalzt. Verschiedene Fleisch- und Bratenreste werden fein gehackt und nachdem man 2 Oka. Butter mit einer halben geriebenen Zwiebel und 1 Eßlöffel Mehl anlaufen ließ, hineingerührt und mit ein paar Löffeln Suppe, etwas Pfeffer und Salz gedünstet. So lange diese Masse noch warm ist, wird ein ganzes Ei hineingeschlagen und das Ganze kalt gestellt. Die Teigscheibe wird oben gerade geschnitten, ein zwei Finger breiter Rand frei gelassen und darunter die Fleischfülle so vertheilt, daß ein Häufchen derselben zwei Finger weit von dem Rande entfernt ist. Sowohl diese Zwischen-

räume, als auch der freie Teigrand, werden mit Eiweiß befeuchtet. Darauf bedeckt man die Fleischhäufchen mit dem freigelassenen Teige und schneidet zuerst den Streifen mit einem Messer oder Rädchen ab, drückt die Zwischenräume nieder und zerschneidet sie ebenfalls, so daß von allen Seiten geschlossene Täschchen entstehen, die dann 3 Minuten in der Suppe aufgekocht werden.

Fleisch-Einstich (Consommé).

Fleischreste von einem Huhn oder einer Taube, oder auch von Kalbfleisch treibt man einigemal durch die Fleischmaschine oder stößt sie fein im Mörser und schlägt sie durchs Sieb. Auf 18 Oka. Fleischreste gibt man 4 Dotter, 3 Delt. Fleischbrühe und 2 bis 3 gehackte, auf Butter und grüner Petersilie überdünstete Herrenpilze, rührt das Ganze untereinander, füllt es in eine mit Butter ausgeschmierte Blechform, kocht es eine halbe Stunde im Dunstbade und sticht mit einem Kaffeelöffel kleine Nocken aus.

Hirn-Einstich (Consommé).

Man brüht ein halbes Kalbshirn ab, läßt auf einer Pfanne 4 Oka. Butter mit etwas geriebener Zwiebel und grüner Petersilie aufschäumen, gibt das fein gehackte, von allen Häuten befreite Hirn dazu, überdünstet es, gießt 3 Delt. Fleischbrühe dazu, salzt und pfeffert es, läßt es einmal aufkochen, dann auskühlen, sprudelt es mit 3 ganzen Eiern ab, füllt es in eine Blechform und kocht es eine gute viertel Stunde im Dunstbade.

Hühnersuppe.

Man kocht ein größeres Huhn oder eine Henne recht weich, seigt dann die Suppe ab, entfernt von dem Huhn die Haut und die Knochen und schneidet das Fleisch in

kleine längliche Streifen; nun macht man von 10 Oka. Butter eine lichtgelbe Einbrenne und verkocht dieselbe in der Suppe, in die man zuletzt 2 in Schmetten zerquirte Eidotter und das klein geschnittene Hühnerfleisch gibt.

Hühnerleber-Einstich (Consommé).

6 Hühnerleber werden auf 4 Oka. Butter, worin etwas geriebene Zwiebel und fein gehackte grüne Petersilie aufgeschäumt hat, gedünstet, dann im Mörser gestoßen, durchs Sieb getrieben, mit 2 Dclt. Fleischbrühe gemischt, gesalzen, etwas gepfeffert und wenn erkaltet, mit 4 Dottern abgesprudelt. Man gibt Alles in eine Blechform und läßt es eine halbe Stunde in Dunst kochen.

Krebspudding zur Suppe.

In 7 Oka. Krebsbutter läßt man 7 Oka. Mehl aufschäumen, gießt einen halben Dclt. Milch hinein und läßt dies unter fortwährendem Rühren zu einem festen Koche einkochen. Wenn dieser ausgekühlt ist, rührt man 4 Dotter, von 4 Eiklar Schnee und Krebschweifeln hinein und kocht ihn in befetteter, mit Mehl ausgestäubter Form eine halbe Stunde in Dunst.

Wenn man die Suppe austheilt, schneidet man Scheiben davon und gibt sie auf jeden Teller; oder man läßt die Gäste selbst von dem ausgestürzten Pudding Stücke schneiden.

Einmachsuppe.

Die Rindsuppe, welche man dazu verwendet, darf nicht braun, das Grünzeug also gar nicht abgedünstet werden.

In einem Topfe macht man eine lichte Einbrenne von 4 Oka. frischer Butter, gießt sie unter sorgfältigem Berrühren mit der guten, durchgeseihten Suppe auf, läßt

sie sieden und streicht sie durch ein Haarsieb. Nun nimmt man Herrenpilze oder Champignons, gebratenes, übrig gebliebenes Kalbfleisch oder Huhn, gekochten Karfiol und gekochten Spargel, schneidet dies Alles klein und läßt es mit der Suppe aufkochen.

Panadel-Suppe.

8 große Semmeln werden von der Rinde befreit, in Salzwasser mit 7 Oka. Butter weich zerfocht und zerquirt. Vor dem Anrichten sprudelt man 1 viertel Liter Schmetten mit 2 Dotter ab und gießt es in die Suppe.

Will man Rindsuppe verwenden, so wird es wie oben behandelt, nur werden die Semmeln statt im Wasser in Suppe gefocht.

Kartoffelsuppe. I. Art.

10 große Kartoffeln bratet man in der Röhre. Wenn sie weich sind, schält man sie und zerdrückt sie mit Butter. Auf je 10 Kartoffeln rechnet man 10 Oka. Butter. Dann treibt man sie durch ein Sieb, verdünnt sie mit weißer Suppe, stellt sie auf den Herd und rührt sie bis zum Sieden.

Zuletzt sprudelt man ein Stück frischer Butter, etwas Schmetten, 6 Eidotter und etwas geriebene Muscatnuß hinein.

Kartoffelsuppe. II. Art.

12 mittlere Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten, ausgewaschen und in Suppe weich gefocht. Mit einem Stückchen Butter oder frischem Rindsfett macht man eine dünne gelbe Einbrenne, verrührt sie mit den gekochten Kartoffeln, gibt ein sehr kleines Stückchen zerriebenen Knoblauch und Majoran dazu, läßt die Suppe gut versieden und treibt sie durch ein Sieb. Vor dem Anrichten

sprudelt man 1 Dotter und 3 Löffel Schmetten erst mit ein wenig kalter, dann mit der ganzen Suppe ab.

Erbjensuppe.

Ein drittel Liter geschälte Erbsen läßt man mit genügend Wasser zu einem dicken Brei kochen. Dann macht man aus gutem, frischen Rindsfett eine dünne fette Einbrenne, verrührt sie mit den zerkochten Erbsen, gibt ein Stückchen zerriebenen Knoblauch, etwas Majoran, Pfeffer und Salz dazu und so viel Rindsuppe, als man eben braucht, läßt die Suppe gut verkochen, treibt sie durch ein Sieb und trägt sie mit gerösteten Semmelwürfeln auf.

Grünkernsuppe.

Man quirlt 14 Dka. Grünkernmehl in einem Töpfchen mit kaltem Wasser tüchtig ab, gießt letzteres ab und läßt das erstere in kochender Suppe noch eine halbe Stunde aufkochen.

Vor dem Anrichten gibt man geröstete Semmelwürfel hinein.

Linjensuppe.

Man kocht 4 Dclt. trockene Linsen in Wasser weich; nachdem man letzteres abgegossen hat, drückt man die gekochten Linsen durch das Suppensieb in die klare Fleischsuppe, worauf man etwas Einbrenne dazu fügt und das Ganze verkochen läßt. Man gibt geröstetes Brod in Würfeln geschnitten oder Semmeln dazu; auch kann man Stückchen zerschnittener Bratwurst oder Würsteln in die Suppe hineingeben.

Sellerieuppe.

Nebst der genügenden Menge guter Rindsuppe braucht man dazu eine große Selleriewurzel, 14 Dka. Schinken,

7 Oka. Butter, etwas Mehl, etwas Salz, eine Messerspiße Pfeffer, 2 Dotter und 2 Löffel Schmetten.

Sellerie und Schinken werden klein geschnitten und mit der Butter so lange gedünstet, bis Alles sehr weich ist. Dann staubt man 2 Kochlöffel Mehl daran, läßt es gelb rösten, vergießt es gut, verrührt es mit guter Suppe und gibt Salz und Pfeffer dazu. Wenn die Suppe einige Zeit gekocht hat, schlägt man sie so vollständig durch, daß nichts davon im Sieb zurück bleibt. Vor dem Anrichten sprudelt man die Dotter und den Schmetten erst mit ein wenig kalter Suppe ab und gibt sie zu der heißen Suppe.

Spargelsuppe.

Man puzt einen kleinen Bund Spargel, zerschneidet ihn in 2 Ctm. lange Stücke und kocht sie im Salzwasser weich; dann macht man von 10 Oka. Butter eine lichte Einbrenne, gibt dazu etwas klare Rindsuppe, nebst dem Wasser, worin der Spargel gekocht hat, seigt das Ganze durch, gibt die Spargelstücke hinein und läßt sie nochmals darin aufkochen; zuletzt schüttet man 4, in kalter Suppe abgesprudelte Dotter hinein.

Karfiolsuppe.

Wird ebenso zubereitet; nur wird statt des Spargels eine große Rose Karfiol in Salzwasser gekocht und durch ein Sieb gedrückt.

Parmesansuppe.

In kräftige, weiße Einmachsuppe gibt man eine halbe Stunde vor dem Anrichten so viel geriebenen Parmesankäse, bis sie den Geschmack stark angenommen hat. Man läßt dann die Suppe verkochen, seigt sie durch und bindet sie mit 2 bis 3 Dottern.

Einnachsuppe mit Parmesanschnitten.

Zwei Messerrücken dünne Semmelschnitten werden in zerlassene Butter getaucht, an der oberen Seite dick mit Parmesankäse bestreut, auf ein Backblech gelegt und goldgelb gebacken. Sie werden nicht in die Einmachsuppe sondern nur dazu gegeben.

Hirnsuppe.

Dazu braucht man weiße Rindsuppe, zu der das Grünzeug nicht abgedünstet wurde, dann ein gut ausgewässertes und abgehäutetes Kalbshirn, 7 Oka. frische Butter, 2 größere Kochlöffel Mehl, eine abgeriebene, in Milch geweichte Semmel, 12 geschälte, fein gestoßene Mandeln. Die Butter läßt man in einer Pfanne aufschäumen, gibt das Mehl dazu, läßt es einige Minuten anziehen, verrührt damit sehr gut auf dem Feuer erst das Hirn, dann die Semmel und die Mandeln, gießt langsam unter beständigem Rühren die durchgeseihete Suppe hinein und läßt sie eine halbe Stunde sieden. Dann schlägt man sie so vollständig durch das Sieb, daß nichts davon zurück bleibt.

Beim Anrichten kann man geröstete Semmelwürfel dazu geben.

Hühnernocken zur Suppe.

Die abgehäutete Brust eines rohen Huhnes treibt man durch die Fleischhackmaschine; sodann bereitet man einen Brandteig aus einer halben Schale Wasser, 6 Oka. Butter und einem gehäuften Eßlöffel Mehl; es müssen drei Viertheile Fleisch und ein Viertel Teig sein; nun wird Alles durch ein Sieb gestrichen, gesalzen, mit einer Messerspitze Pfeffer, einem Dotter und 2 Löffeln langsam zugegossenem Schlagobers am Eise gerührt, bis es leicht und flaumig ist; dann bestreicht man eine kupferne Pfanne mit

Butter, legt mit einem Kaffeelöffel kleine Nocken von dem Teig nebeneinander darauf und stellt es kalt. Vor dem Anrichten übergießt man die Nocken mit siedender Suppe und läßt sie 3—4 Minuten darin gar werden, ohne jedoch daß sie kochen.

Gulajch-Suppe.

Auf 7 Dka. Butter dünstet man zwei, blättrig geschnittene Zwiebeln, goldgelb, gibt 2 Messerspitzen voll Paprika, etwas Essig, ein halbes Kilo kleinwürflig geschnittenes, rohes Rindfleisch dazu, läßt es 2 Stunden recht dünsten, schneidet dann 4 Kartoffeln in Würfel, läßt sie mit dem Fleische weiter dünsten, staubt das Ganze mit etwas Mehl ein, gießt Suppe darauf, läßt diese eine halbe Stunde kochen und trägt sie auf.

Kuttelfleck-Suppe (Kaldaunen).

Man wäscht ein viertel Kilo Kuttelflecke mehrmals aus, läßt sie dann in kochendem Wasser 6 Minuten kochen, gibt sie heraus, legt sie in kaltes Wasser und wäscht sie nochmals; dann läßt man ein kleines Stück Selchfleisch, Grünzeug und Zwiebel, etwas Salz und die Kuttelflecke in 1½ Liter Wasser durch zwei Stunden kochen; nachdem man die Suppe abgeseiht hat, schneidet man Kuttelflecke, Selchfleisch und das Grünzeug in dünne Nudeln; dann macht man von 4 Dka. Butter oder Fett eine bräunliche Einbrenne, gibt die durchgeseihete Suppe sammt den geschnittenen Nudeln dazu, fügt noch etwas Wasser bei und läßt es nun noch 2 Stunden kochen, bis die Kuttelflecke weich sind.

Suppe von Geflügelresten.

Man stößt die Ueberreste von zahmem Geflügel, namentlich Kopf, Hals, Flügel mit 4 harten Dottern,

läßt in einer Pfanne 7 Oka. Butter mit einer fein geschnittenen Zwiebel gelblich anlaufen, gibt dazu das gestoßene Fleisch, eine in Milch geweichte, recht ausgedrückte Semmel und läßt Alles eine halbe Stunde dünsten, gießt dann gute Suppe darauf, läßt es eine Stunde gut verkochen, streicht es durch ein Sieb und gibt geröstete Semmeln dazu.

Suppe von Wildresten.

Reste von Rebhühnern, Fasanen oder Krammetsvögeln, seien es Köpfe oder Gerippknochen, stößt man im Mörser recht fein, dünstet sie auf 7 Oka. Butter, worin früher eine Zwiebel gelb angelauten ist, gibt dazu eine, in Wasser geweichte Semmel, gut ausgedrückt und läßt Alles durch eine halbe Stunde dünsten. Dann gibt man die bestimmte Menge guter Fleischbrühe darauf nebst 4 Löffeln Rothwein und etwas gestoßenen Pfeffer. Wenn die Suppe eine Stunde gekocht hat, seiht man sie durch und gibt geröstete Semmelschnitten dazu. Der Wein darf in der Suppe nicht vorschmecken.

Milztheiben zur Suppe.

Man wäscht eine frische Kalbsmilz, schabt mit einem Messer die weichen Theile ab und entfernt die Haut. Aus 5 Oka. Butter, 3 Eiern, einer in Wasser geweichten Semmel, etwas Salz und so viel Semmelbröseln, daß er zusammenhält, wird ein Nocken Teig gemacht und in zwei Hälften getheilt. In die erste Hälfte mischt man etwa 1 Drittel der geschabten Milz und formt auf einem mit Semmelbröseln bestreuten Brette eine Rolle davon; in dem zweiten Theil des Nockenteiges mischt man die übrige Milz und einen Löffel fein gehackter, in Butter geröstete Zwiebel und Petersilie, breitet ihn aus, legt die Rolle darauf, hüllt sie mit dem Teige ein, legt die nun vergrößerte Rolle in

ein reines, mit Butter gestrichenes Tuch, bindet sie mit Bindfaden fest ein, kocht sie eine viertel Stunde in Wasser, wickelt sie dann heraus und schneidet Scheiben daraus.

Krebsuppe.

Dazu braucht man weiße Rindsuppe, zu der das Grünzeug nicht abgedünstet wurde; dann 7 Oka. frische Butter, 2 größere Kochlöffel Mehl, ein größeres Stück Krebsbutter (siehe Krebsbutter), Krebschweife, Krebscheeren, kleine Bröselknödel und etwas Karfiol. In einer Pfanne macht man aus der Butter und dem Mehle eine dickliche lichte Einbreune, gießt ganz wenig Suppe daran und verrührt damit die Krebsbutter, so daß die Masse wie eine dicke Tunke aussieht. Wenn dies sehr gut verrührt ist, gießt man erst langsam unter weiterem Rühren die gehörige Menge Suppe dazu, läßt sie dann gut kochen, gibt die Schweife, Scheeren, Knödel und den Karfiol hinein und läßt Alles zusammen aufkochen.

Wildsuppe.

Dazu nimmt man Reste von rohem Rebhuhn, Fasan, Reh oder Hirsch, wäscht sie gut aus und dünstet sie auf einem Stück Butter mit einem Stück Rinds- oder Kalbsleber, einer Zwiebel, einer halben Petersilie und einer halben Sellerie recht weich. Wenn der Saft davon eingedünstet, gießt man etwas Suppe nach. Nun gebe man die sehr weich gedünsteten Fleischstücke in ein Sieb und quirle sie durch dasselbe durch, immer etwas gute Suppe nachgießend. Wenn die Wildsuppe ganz durchgeseiht ist, gibt man einen Löffel voll dünne, gelbe Buttereinbreune, einige Löffel Kochwein und etwas Pfeffer dazu, läßt sie recht verkochen, seiht sie nochmals durch und gibt geröstete Semmel dazu.

Ochsenfleisch-Suppe (Oxtail).

Ein Ochsenfleisch wird in seine Glieder zertheilt, die Stücke werden gewaschen und auf 5 Oka. Butter mit Wurzelwerk, Gewürz und einer Zwiebel in einer Pfanne angeröstet, dann gießt man Wasser oder Suppe unter und läßt das Ganze drei Stunden kochen. Die ausgekochte Brühe wird hierauf mit etwas dunkler Einbrenne und anderer guter Suppe verrührt, durch ein Sieb gestrichen und ein Weinglas Madeira oder guter Rothwein sammt einer Messerspitze gestoßenen Pfeffers und Salz dazu gegeben. Diese Suppe muß sehr gut abgefettet und die Ochsenfleischstücke vor dem Anrichten hineingegeben werden.

Salpicon in die Suppe (Würzfleisch).

Für 12 Personen.

Dazu braucht man: das Fleisch einer Henne, ein halbes Kilo Kalbfleisch, Abfälle von Fisch (Schill, Hecht oder Karpfen), ein Stück Butter, 4 Eßlöffel Mehl, etwas Salz, etwas Milch, 4 Eier, 2 schwarze Trüffel, etwas rothen Wein, 5—6 Champignons, etwas Citronensaft, und ein Stück geselchte Zungenspitze. Henne, Kalbfleisch und Fisch werden durch die Fleischmaschine getrieben; in einem Töpfchen läßt man ein Stück Butter heiß werden, das Mehl darin anlaufen, salzt es und vergießt es mit Milch; wenn dieser Koch am Feuer fest und glatt geworden ist, läßt man ihn unter fortwährendem Rühren erkalten, mengt ihn mit dem durchgetriebenen Fleische, streicht das Ganze durch ein Haarsieb und verrührt die Eier damit; die Trüffel werden gut gepuht und in rothem Wein gekocht (man kann auch eingelegte Trüffel nehmen); die Erdschwämme werden mit Butter und Citronensaft gedünstet; aus Trüffeln, Champignons und Zunge schneidet man dünne Blätter, aus diesen Streifen und endlich Würfel; diese kleinen gleichmäßig geschnittenen Würfelchen

mischt man zu der durchgestrichenen Fleischfülle, gibt davon ein Stückchen auf einen Löffel und hält dies in die siedende Suppe, um zu versuchen, ob das Würzfleisch fest genug ist; es darf aber nicht hart sein; sollte es zu weich sein, gibt man noch ein Ei dazu. Mit Löffel und Messer, welche in heißes Wasser getaucht werden, formt man längliche, gleichmäßige Striezelchen, so groß wie Nocken, legt sie in eine, mit Butter ausgestrichene Pfanne, gießt etwas Suppe dazu, und läßt sie kurze Zeit langsam kochen; dann gibt man sie in starke, klare Fleischbrühe und trägt sie auf.

Die Suppe muß sehr klar sein, um das schöne dreifarbige Würzfleisch zur Geltung zu bringen.

Schildkröten-Suppe.

Für 12 Personen.

Eine mittelgroße Schildkröte, 188 Gramm Butter, 188 Gramm Mehl, weißen Pfeffer, Salz, $\frac{3}{8}$ Liter Madeira, $\frac{3}{8}$ Liter Jus, $4\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe und Klößchen von Schildkrötenfleisch.

Die Schildkröte wird auf folgende Art getödtet. Wenn sie den Kopf hervorstreckt (was bewerkstelligt wird, indem man sie an den Hinterfüßen aufhängt), befestige man eine bereit gehaltene Schlinge, ziehe ihn noch mehr heraus und schneide ihn ab. Zum Verbluten wird sie an den Hinterbeinen eine Stunde aufgehängt, das Blut wird nachher zur Suppe verwendet, indem es vor dem Anrichten hineingerührt, aber nicht mitgekocht wird. Dann wird das Brustschild dem Rande nach sorgfältig abgelöst, damit die Galle nicht beschädigt wird, das Schild weggenommen, die Eingeweide entfernt und das Fleisch von der Rückenschale behutsam gelöst. Ein Theil wird roh gelassen zu den Klößchen, das andere weich auf Speck und Butter gedünstet, indem man noch ein Glas Madeira und Jus beigefügt, und nach dem Erkalten in Würfel geschnitten. Das Mehl wird gelb

geröstet, Fleischbrühe und Jus zugerührt, ebenfalls die passirte und abgefettete Brühe (von der Schildkröte) und ein Glas Madeira zusammen eine Stunde gekocht, wobei fortwährend Schaum und Fett abgenommen wird. Die Fleischwürfelchen und die in gesalzenem Wasser abgekochten Klößchen, können, wenn sie zu kalt sind, in der geseihten Suppe aufgekocht werden. Sind sie heiß genug, so werden sie in die Suppenschüssel gelegt und die heiße Suppe darüber geseiht. Man kann auch geröstete Brodwürfel hinzuthun.

Will man Milch und Leber benötigen, so werden sie in Würfel geschnitten und in der durchgeseihten Suppe eine Minute aufgekocht.

In die Klößchen, welche nach der Vorschrift für falsche Schildkroteier bereitet werden, wird noch das fein gehackte Fleisch der Schildkröte eingemengt.

Schildkröten-Suppe. II. Art.

Für 12 Personen.

Dazu braucht man in Blechbüchsen eingemachtes Schildkrötenfleisch, 63 Gr. Butter, 63 Gr. Mehl, Schildkröteier, 250 Gr. Kalbfleisch, 1 Glas Madeira, $\frac{3}{4}$ Liter Jus, 4 Liter Fleischbrühe, etwas Pfeffer und Salz.

Das Mehl wird braun geröstet, die Fleischbrühe, Jus und Madeira zugerührt, eine Stunde gekocht, das Schildkrotfleisch in Würfel geschnitten und nachdem die Suppe durchgeseiht ist, darin aufgekocht, und mit den falschen Schildkroteiern angerichtet.

Falsche Schildkröten-Suppe. (Mock turtle soup.)

Einen abgebrühten Kalbskopf und ein Stück Schweinshaut, welche von allem Fett befreit sind, kocht man mit einer ganzen Zwiebel, etwas Wurzelwerk, etwas ganzem Pfeffer und Salz in guter Suppe. Wenn Alles genügend

weich ist, löst man die Kalbskopfhaut ab, legt sie und die Schweinshaut zwischen 2 Brettchen, beschwert dies und läßt es so gepreßt erkalten. In einem Topfe kocht man einen viertel Liter Erbsen mit so viel Wasser, daß dasselbe Handbreit über dieselben reicht. Nun macht man aus 12 Oka. Butter und 6 Oka. Mehl eine fette, braune, nicht zu dicke Einbrenne, seigt darauf die Suppe ab, worin der Kalbskopf gekocht hat, ebenso das klare Erbsenwasser von beiläufig einem drittel Liter, verrührt es tüchtig und gibt noch 8 Löffel Madeira dazu. Nachdem Alles recht verkocht ist, seigt man die Suppe ab und läßt die in kleine Würfel geschnittene Schweins- oder Kalbskopfhaut noch eine halbe Stunde in der Suppe mitkochen. Dieselbe wird nun genügend gepfeffert und über geröstete Semmelschnitten oder mit falschen Schildkroteiern (s. das Folgende) aufgetragen.

Falsche Schildkrotier.

4 Oka. Parmesan-, 4 Oka. Chesterkäse wird fein gerieben, dazu treibt man durch ein Sieb 4 harte Dotter, gibt ein ganzes Ei dazu und treibt dies recht ab. — Nun kömmt noch etwas Salz und so viel Mehl dazu, daß die Masse zusammenhält. Man formt daraus bohngroße Eierchen, die man in der Schildkrotsuppe aufkochen läßt. Wenn sie zu fest sind, gibt man einige Tropfen Schmetten, sind sie zu locker, dann staubt man etwas Mehl dazu.

Austernsuppe.

Man macht von 10 Oka. Butter und 2 Eßlöffeln Mehl eine lichte Einbrenne, gießt etwa 2 Liter sehr kräftige Suppe darauf und läßt es gut verkochen, legirt es mit 2 Eierdottern, gibt den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone dazu und seigt es durch. Die gepuhten Austern (siehe frische Austern) werden sammt dem eigenen Saft in die Suppe gegeben, einmal aufgekocht und aufgetragen.