

Suppen.

Nr. 1. **Alte Rindsuppe.** Preis: 1 K 36 h.

$\frac{1}{2}$ kg Fleisch wird gewaschen und mit Leber (4 h), Knochen (2 h) und $1\frac{1}{4}$ l Wasser auf den Herd gestellt. Sollten die Knochen zur Suppe von Kalbs- oder Rostbraten sein, müssen sie früher abgebraten werden, da diese Knochen reichlich Knochenleim besitzen und die Suppe davon trüb und milchig wird. Man läßt das Wasser aufwallen und gibt dann 5 Pfeffer-, sowie 5 Gewürzkörner, 1 Stück roter Zwiebel (2 h), gepulvertes und gewaschenes Grünzeug und Salz, ferner ein Stückchen Ingwer dazu. Man läßt die Suppe sehr langsam $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Kurz vor dem Anrichten stellt man die Suppe zur Seite, damit sie sich klärt, worauf sie abgeseiht und angerichtet wird.

Nr. 2. **Braune Suppe.** Preis: 1 K 40 h.

$\frac{1}{2}$ kg Fleisch und um 4 h Knochen werden gewaschen und mit $1\frac{1}{4}$ l Wasser zugelegt. Um 4 h Leber zerschneidet man, gibt sie mit $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Schmalz oder Schaum, der sich an der Suppe bildet, in eine Kasserolle, dazu Zwiebel und Grünzeug, alles zerkleinert, läßt die Masse braun rösten und gießt hernach mit ein wenig Suppe auf. Wenn dies geschehen ist, gibt man sie zum Fleisch, salzt die Suppe, würzt sie mit 5 Pfeffer- und Gewürzkörnern und kocht sie langsam $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Nr. 3. **Bouillon.** Preis: 1 K 44 h samt Fleisch und Eier.

Gelochte braune Suppe wie Nr. 2 wird in Schalen angerichtet; in jede Schale kommt hierauf ein Dotter hinein, welcher ganz bleiben muß und nun gibt man die Suppe mit den Schalen zu Tisch.

Nr. 4. **Selchfleischsuppe.** Preis: 1 K 95 h samt Fleisch.

$\frac{3}{4}$ kg Selchfleisch wird gewaschen und mit $1\frac{1}{4}$ l Wasser zugelegt. Wenn es aufgekocht hat, kostet man, ob es nicht zu stark

gesalzen ist; wenn dies der Fall ist, gießt man das Wasser ab, gibt frisches Wasser daran, würzt die Flüssigkeit mit Pfeffer- und Gewürzkörnern und Zwiebel, gibt um 2 *h* gewaschenes Grünzeug dazu und kocht das Fleisch weich. Dann stellt man es zur Seite und schöpft das Fett ab, das sich bildet, setzt die Suppe in einen Topf und kocht Griech- oder Semmelknödel oder auch Rollgerste ein.

Nr. 5. Suppe mit Fleischextrakt. Preis: 60 *h*.

Man macht $\frac{3}{4}$ l Wasser heiß und rührt dann in einem Topfe 2 Eßlöffel voll Fleischextrakt mit dem heißen Wasser gut ab, das man sodann aufkochen läßt und wie Suppe verwendet. Diese Suppe wird in Ermanglung einer Rindsuppe zu Bouillon benützt oder mit Reis serviert.

Suppeneinlagen.

Nr. 6. Leberknödel. Preis: 52 *h*.

10 dkg Rinds- oder Kalbsleber wird gewaschen, fein ausgestreift oder mit der Fleischmaschine zerkleinert. 1 Schneidsemmel erweicht man in Wasser und drückt sie aus; in einem Weidling treibt man 1 Eßlöffel Schmalz mit 1 Ei ab, gibt die Leber und die Semmel dazu, verrührt die Mischung gut, daß keine Semmelbröckel bleiben, gibt Majoran, Salz, Pfeffer, Gewürz, Petersilie, feingeschnittene Limonienschale und soviel Brösel hinein, bis sich Knödelchen formen lassen, kocht ein solches versuchsweise in siedender Suppe, um zu sehen, ob die Knödelchen aufgehen. Sollte dies der Fall sein, muß man noch Brösel dazu geben. Ist die Masse fest genug, gibt man die Knödel in abgeseigte siedende Suppe und läßt sie zehn Minuten darin kochen.

Nr. 7. Milzknödel. Preis: 50 *h*.

Um 25 *h* Milz wird ausgestreift, 1 Semmel erweicht und $\frac{1}{2}$ Semmel abgerindelt und in Würfel geschnitten. Nun treibt man 1 Eßlöffel Schmalz mit 1 Ei gut ab, gibt Salz, Petersilie, Pfeffer und Gewürz, die beiden letzteren gestochen, hinein, ebenso Limonienschale, die Milz, die erweichte Semmel und soviel Brösel, daß sich Knödel formen lassen, kocht diese in Salzwasser zirka 10 Minuten, versucht, ob sie innen nicht mehr rot sind, und richtet sie dann mit Suppe an.