

mit den Zutaten langsam kochen. Ist die Suppe gut gekocht, entfernt man die Knochen, passiert die Suppe und verdünnt sie mit Suppe. Man quirlt in den Suppentopf 2 Dotter und gibt in Scheiben geschnittenes, gekochtes Mark und Krebsknödel Nr. 29 dazu.

Nr. 164. **Blutwurstsuppe.** Preis: 70 h.

Man kocht  $\frac{1}{4}$  l Linsen weich und passiert sie dann. Hierauf gibt man in eine Kasserolle 2 Eßlöffel Schmalz, läßt es heiß werden, gibt feingeschnittene Zwiebel dazu und röstet diese ein wenig; sodann kommen die Linsen, sowie eine große zerdrückte Blutwurst hinein, verrührt alles gut, verdünnt mit Suppe, würzt mit Pfeffer, Gewürz, Salz, Limonienschale und kocht die Suppe gut auf, passiert sie und gibt sie mit gebähten Brotschnitten zu Tisch.

### Fastensuppen.

Nr. 165. **Kartoffelsuppe, 1. Art.** Preis: 32 h.

$\frac{1}{2}$  kg Kartoffel werden geschält, gewaschen und in kleine Würfel geschnitten. Man gibt  $\frac{1}{2}$  l Wasser in einen Topf, ferner die Kartoffeln, ein wenig Majoran, Salz, gestoßenen Pfeffer, Gewürz, Limonienschale und um 6 h dünne Schwämme und kocht die Kartoffeln weich. Nun läßt man 1 Eßlöffel Schmalz mit 2 Eßlöffeln Mehl leicht anlaufen, gießt mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, gibt die gekochten Kartoffeln samt dem Wasser dazu, kocht die Suppe auf, prüft den Geschmack und gibt sie dann zu Tisch.

Nr. 166. **Kartoffelsuppe, 2. Art.** Preis: 36 h.

$\frac{1}{2}$  kg Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in kleine Würfel geschnitten und in Salzwasser weich gekocht. Nun läßt man 6 dkg Butter heiß werden, staubt 2 Eßlöffel Mehl daran, läßt es leicht anlaufen, gibt Petersilie dazu, gießt mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, gibt die Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Gewürz und Majoran hinein und läßt die Suppe aufkochen. Um ihr ein schöneres Aussehen zu geben, mischt man 2—3 Blätter Safran, in lauem Wasser aufgelöst, dazu, kocht sie mit dem passierten Safranwasser nochmals auf und gibt sie dann zu Tisch.

Nr. 167. **Passierte Kartoffelsuppe.** Preis: 48 h.

Man röstet in 6 dkg Butter 1 Stück feingeschnittene Zwiebel sowie um 4 h blättrig geschnittenes Wurzelwert schön braun, gießt



es sodann mit 1 l Wasser auf und kocht  $\frac{1}{2}$  kg geschälte, geschnittene Kartoffeln darinnen weich. Hierauf wird das Gekochte durch ein Haarsieb ganz durchpassiert und mit Suppe oder Wasser verdünnt und aufgekocht. Kurz vor dem Anrichten gibt man um 6 h Rahm dazu, würzt mit Pfeffer, Gewürz, Limonienschale, salzt gut, läßt die Suppe nochmals aufkochen und gibt sie mit gebähten Semmelschnitten zu Tisch.

**Nr. 168. Suppe von getrockneten Erbsen.** Preis: 28 h.

$\frac{1}{4}$  kg grüne oder gelbe gespaltene Erbsen werden in Wasser weich gekocht und passiert. Dann nimmt man 1 Eßlöffel Schmalz, läßt es heiß werden, staubt 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet es lichtgelb, gießt mit kaltem Wasser auf, gibt die Erbsen, Salz, Pfeffer und Gewürz dazu, läßt die Suppe aufwallen und gibt sie mit gebähten Semmelschnitten zu Tisch.

**Nr. 169. Suppe von getrockneten Erbsen mit Schwämmen.**

Preis: 62 h.

Man kocht  $\frac{1}{4}$  l Erbsen in Wasser sehr weich und passiert sie dann. Nun läßt man um 10 h blätterig geschnittene Schwämme mit 4 dkg Butter und grüner Petersilie ein wenig rösten und gießt sie mit der passierten Erbsensuppe auf. Dann bereitet man von 4 dkg Butter und 1 Eßlöffel Mehl eine lichte Einnach, gibt die Erbsensuppe hinein, ebenso Pfeffer, Gewürz und Salz, und kocht die Suppe kurz vor dem Anrichten mit 6 h Rahm auf. Diese Suppe wird mit gebähten Semmelschnitten serviert.

**Nr. 170. Suppe von frischen Erbsen.** Preis: 52 h.

$\frac{1}{4}$  kg ausgelöste frische Erbsen werden mit 5 dkg Butter, Petersilie und ein wenig Wasser gedünstet. Sind die Erbsen weich, so staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, läßt sie ein wenig rösten, gießt mit kaltem Wasser auf, gibt ein wenig Zucker, Salz und Pfeffer daran, läßt die Suppe nochmals aufkochen und gibt sie mit gebähten Semmelschnitten zu Tisch.

**Nr. 171. Erbsenpanadlsuppe.** Preis: 68 h.

Die Suppe wird wie obige bereitet. Nur kocht man 5 Minuten vor dem Anrichten von der halben Masse Eingetropftes (Nr. 117) hinein.



Nr. 172. **Erbfensuppe.** Preis: 62 h.

Man kocht  $\frac{1}{2}$  l grobe, ausgelöste grüne Erbfen in Salzwasser mit einigen Spinat- oder Kochsalatblättern weich und passiert sie dann; hierauf bereitet man von 4 dkg Butter und  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffeln Mehl eine sehr lichte Einmach, mischt das Passierte dazu und läßt es aufkochen. Dann rührt man 1 Eßlöffel Milch oder Obers mit einem Dotter und 1 dkg Butter gut ab, mischt das Abgerührte zur Suppe, verdünnt selbe mit Wasser oder Rindsuppe und serviert sie mit gebadenen oder Semmelschnitten.

Nr. 173. **Suppe von grünen Erbfen.** Preis: 98 h.

$\frac{1}{2}$  l grüne, frische Erbfen werden in Salzwasser weich gekocht, hierauf passiert, mit Suppe verdünnt und mit 2 Dottern abgerührt. In die Suppe gibt man in Salzwasser gekochte Spargelspitzen, Krebschweifchen und Semmelschnitten hinein und serviert sie dann.

Nr. 174. **Karfioluppe.** Preis: 96 h.

1 Rose Karfiol (20 h) wird in kleine Teile gebrochen und ausgewaschen. Dann gibt man 6 dkg Butter in eine Kasserolle, läßt sie mit 2 Eßlöffeln Mehl lichtgelb anlaufen, gibt geschnittene Petersilie dazu, gießt mit kaltem Wasser auf, gibt dann soviel Suppe oder Wasser daran, als man Suppe braucht, (die Suppe darf nicht zu dünn werden) legt den Karfiol sowie eventuell  $\frac{1}{8}$  l grüne Erbfen, einige Schwammerl, dann Salz und Pfeffer hinein und kocht diese Zutaten darinnen weich. Im Suppentopf sprudelt man 1 Eidotter mit 1 Eßlöffel Obers ab, gibt die Suppe dazu und serviert sie dann mit gebähten Semmelschnitten.

Nr. 175. **Suppe aus getrockneten Schwämmen.** Preis: 52 h.

Um 12 h Schwammerl werden gut gewaschen und in Wasser weich gekocht. Nun läßt man 6 dkg Butter heiß werden, gibt 3 Eßlöffel Mehl daran, läßt es lichtgelb anlaufen, gibt Petersilie dazu, gießt mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, gibt dann die gekochten Schwammerl, Limoniensaft und ein wenig Schale, ferner Pfeffer, Gewürz und Salz dazu und kocht die Suppe auf. Kurz vor dem Anrichten gibt man um 6 h Rahm daran, läßt nochmals aufwallen und gibt die Suppe mit Semmelschnitten zu Tisch.



**Nr. 176. Suppe aus frischen Schwämmen.** Preis: 72 h.

Um 40 h Schwammerl werden gepuht, gewaschen und fein geschnitten. Dann dünstet man selbe mit 6 dkg Butter, grüner Petersilie und ein wenig Wasser weich, staubt hierauf 3 Eßlöffel Mehl daran, röstet das Ganze ein wenig und gießt mit Wasser oder Suppe auf, verrührt gut, gibt Pfeffer, Salz, Gewürz, Limoniensaft und -Schale nach Geschmack daran, verdünnt die Suppe und gibt kurz vor dem Anrichten um 6 h Rahm daran, kocht sie nochmals auf und gibt Semmelschnitten dazu.

**Nr. 177. Kümmelsuppe.** Preis: 28 h.

Man läßt in einer Kasserolle 2 Eßlöffel Schmalz oder 6 dkg Butter heiß werden, gibt 3 Eßlöffel Mehl hinein und läßt die Masse ziemlich dunkel anlaufen, gibt sodann ein wenig Kümmel sowie geschnittene Zwiebel daran und läßt das Ganze ein wenig rösten, dann gießt man mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, verdünnt mit Wasser, mengt Salz hinein und läßt die Suppe aufkochen. Sie wird passiert und mit Brotschnitten serviert.

**Nr. 178. Fisolensuppe.** Preis: 34 h.

$\frac{1}{4}$  kg Fisolten werden ausgeklaubt, gewaschen und in Wasser weich gekocht, hierauf passiert. Dann läßt man 2 Eßlöffel Schmalz mit 3 Eßlöffeln Mehl lichtgelb anlaufen, gießt mit kaltem Wasser auf, gibt die Fisolten hinein, verrührt gut, verdünnt mit Wasser, mengt Salz, Pfeffer, Gewürz, Essig nach Geschmack daran, kocht die Suppe gut auf und gibt sie mit gebähten Brotschnitten zu Tisch.

**Nr. 179. Linsensuppe.** Preis: 40 h.

$\frac{1}{4}$  kg Linsen werden ausgeklaubt, gewaschen und mit Wasser weich gekocht und dann passiert. 1 Eßlöffel Schmalz und 2 Eßlöffel Mehl läßt man licht anlaufen, gießt hierauf mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, gibt die passierten Linsen, Pfeffer, Gewürz, Thymian, Salz, Limonienschale und Essig nach Geschmack daran, kocht die Suppe gut auf, nimmt hierauf den Thymian heraus und gibt die Suppe mit Brot oder Semmelschnitten zu Tisch.

**Nr. 180. Petersiliensuppe.** Preis: 64 h.

Um 6 h Petersilie wird gewaschen, in Scheiben geschnitten und mit  $1\frac{1}{4}$  l Wasser weich gekocht. Nun läßt man 5 dkg Butter mit 2 Eßlöffeln Mehl lichtgelb anlaufen, gibt geschnittene grüne



Petersilie dazu, gießt dann mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, mischt die gekochte Petersilie sowie das Wasser dazu, würzt mit Pfeffer, Salz und Limonienschale, kocht die Suppe auf und passiert sie in den Suppentopf, sprudelt 2 Dotter mit 1 Eßlöffel Rahm und 1 dkg Butter ab, mischt das Abgesprudelte mit der Suppe und gibt gebackene Erbsenockerl oder Semmelschnitten dazu.

Nr. 181. **Selleriesuppe.** Preis: 68 h.

1 kleine Sellerie um zirka 20 h wird gepuzt, gewaschen, dünnblättrig geschnitten und mit  $1\frac{1}{4}$  l Wasser weich gekocht. Nun bereitet man von 5 dkg Butter, 2 Eßlöffeln Mehl und grüner Petersilie eine Einmach, gießt sie mit kaltem Wasser auf, gibt die Sellerie samt dem Wasser zur Einmach und kocht selbe nochmals auf. Die Suppe darf nicht zu dünn sein. Im Suppentopf rührt man kurz vor dem Anrichten 2 dkg Butter ab, gibt 1 Ei und 2 Eßlöffel Rahm dazu, mischt diese Zutaten gut durcheinander, passiert die gekochte Suppe hinein, vermischt alles gut und gibt die Suppe mit gebähten Semmelschnitten zu Tisch.

Nr. 182. **Paradeisuppe.** Preis: 88 h.

Man wäscht  $\frac{1}{2}$  kg Paradeis aus, zerteilt sie in Viertel und läßt sie mit 6 dkg Butter, Petersilie, Essig, Zucker und Salz weich dünsten. Hierauf staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet das Ganze ein wenig, gießt mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, kocht es noch ein wenig, passiert es hierauf und gibt 8 dkg Reis und  $\frac{1}{2}$  l Wasser dazu, kocht den Reis darinnen weich, gibt dann noch Salz, Essig, Zucker nach Geschmack dazu und serviert die Suppe sodann. Auch streut man im Suppentopf geriebenen Parmesan darüber. Man kann auch in Salzwasser gekochte grüne Erbsen dazu mischen.

Nr. 183. **Paradeispüreesuppe.** Preis: 62 h.

Um 4 h Wurzelwerk wird mit dem Gemüsehäkel geschnitten, hierauf mit 2 dkg Butter geröstet. Dann kommt  $\frac{1}{4}$  l eingekochte oder  $\frac{1}{2}$  kg frische Paradeiser, Wasser und Salz dazu, und man dünstet alles weich; dann wird es passiert. Nun dünstet man  $\frac{1}{8}$  l Reis mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser weich und kocht dünne Makkaroni in Salzwasser. Von 5 dkg Butter und 2 Eßlöffeln Mehl macht man eine lichte Einmach, gibt das Passierte dazu, gießt es mit Suppe oder Wasser auf, läßt die Suppe noch aufkochen, gibt den Reis und die Makkaroni dazu und serviert die Suppe.



**Nr. 184. Paradeissuppe von Eingekochtem.** Preis: 72 h.

Man nimmt in eine Kasserolle 6 dkg Butter, läßt darinnen 2 Eßlöffel Mehl leicht anlaufen, gibt geschnittene Petersilie dazu, gießt mit kaltem Wasser auf, verrührt gut und mischt  $\frac{1}{4}$  l eingekochte Paradeis dazu, ferner nach Geschmack Salz, Essig und Zucker, verdünnt mit dem nötigen Wasser und kocht die Suppe gut auf. Nun kann man 8 dkg Reis darinnen kochen, man muß dann mehr Wasser geben oder man gibt die Suppe mit Reis oder mit Semmelknöderln zu Tisch.

**Nr. 185. Kräutersuppe.** Preis: 66 h.

Man kauft um 14 h Suppenkräuter, klaubt sie aus, wäscht sie, kocht sie in Salzwasser weich und schneidet sie fein zusammen oder passiert sie. Nun gibt man in eine Kasserolle 6 dkg Butter oder 2 Eßlöffel Fett, staubt dann 3 Eßlöffel Mehl daran, läßt dieses lichtgelb rösten, gibt dann die geschnittenen Kräuter hinein, gießt mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, verdünnt die Suppe mit dem nötigen Wasser und kocht sie auf. Kurz vor dem Anrichten mischt man um 6 h Rahm daran und läßt die Suppe nochmals aufkochen. In den Suppentopf sprudelt man 1 Dotter hinein, passiert die Suppe dazu, verrührt gut und serviert gebähte Semmelschnitten dazu.

**Nr. 186. Sauerampfersuppe.** Preis: 52 h.

Um 8 h Sauerampfer wird von den Stengeln gezupft, gewaschen und fein geschnitten. Nun bereitet man von 6 dkg Mehl, 6 dkg Butter und grüner Petersilie eine leichte Einmach, mischt den Sauerampfer und Salz dazu, gießt mit kaltem Wasser auf, verrührt gut und würzt mit Pfeffer, Gewürz, Salz, Limoniensaft und -Schale nach Geschmack. 5 Minuten vor dem Anrichten läßt man die Suppe mit 6 h Rahm nochmals aufkochen. Man serviert selbe mit gebadenen Erdäpfelnoderln oder Semmelschnitten.

**Nr. 187. Spargelsuppe.** Preis mit Semmelschnitten 72 h.

Man kauft Suppenspargel um zirka 40 h, pukt ihn und kocht ihn in Salzwasser weich. Dann bereitet man eine leichte Einmach von 5 dkg Butter und 3 Eßlöffeln Mehl, gibt grüne Petersilie dazu, gießt mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, verdünnt mit dem Spargelwasser, gibt den Spargel, Salz, LimonienSchale dazu, läßt nochmals aufkochen und gibt die Suppe mit einem Dotter abgerührt und mit Semmelschnitten, Brandteignoderln oder Farceknoden zu Tisch.



Nr. 188. **Gemüsesuppe.** Preis: 1 K 30 h.

Man schneidet 1 Stück Kohlrübe, um 4 h Sellerie, 3 Champignons, einige Stückchen Spargel in kleine Stücke und kocht diese Zugaben mit  $\frac{1}{8}$  l Erbsen in Salzwasser weich. Nun läßt man 6 dkg Butter mit 2 Eßlöffeln Mehl lichtgelb anlaufen, gibt Petersilie hinein, gießt sodann mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, gibt das gekochte Gemüse, Pfeffer, Salz und Limonienschale dazu, verdünnt mit dem Wasser der gekochten Gemüse, läßt die Suppe gut aufkochen, rührt sie mit einem Dotter ab, gibt, wenn man hat, Geflügeljunges dazu und serviert die Suppe mit gebähten Semmelschnitten.

Nr. 189. **Griechsuppe.** Preis: 32 h.

Man läßt  $\frac{3}{4}$  l Wasser in einem Topfe kochend werden, gibt dann 1 Eßlöffel Schmalz oder 5 dkg Butter und Salz sowie  $\frac{1}{8}$  l Griech hinein, rührt aber beim Hineingießen immer um, daß keine Bröckchen entstehen und läßt die Suppe aufkochen. Nun sprudelt man 1 Ei ab, gießt die eingekochte Suppe dazu, verrührt sie gut und gibt sie rasch zu Tisch, da sie sehr schnell dick wird.

Nr. 190. **Zwiebelsuppe.** Preis: 20 h.

Man schneidet 1 Häuptel Zwiebel und läßt es in 2 Eßlöffel Schmalz ziemlich dunkelgelb rösten, gießt dann zirka  $\frac{3}{4}$  l Wasser darauf, salzt diese Suppe, kocht sie auf, passiert sie dann in den Suppentopf und gibt Griech- oder Semmelknödel dazu.

Nr. 191. **Rahmsuppe.** Preis: 50 h.

$\frac{3}{4}$  l Wasser wird kochend gemacht. Inzwischen sprudelt man  $\frac{1}{4}$  l Rahm mit 2 Eßlöffeln Mehl gut ab, gibt Kümmel dazu und gießt das Abgesprudelte unter fortwährendem Rühren in das kochende Wasser ein, säuert die Suppe mit Essig nach Geschmack, gibt Salz dazu und gibt die Suppe mit gebähten Brotschnitten zu Tisch.

Nr. 192. **Milchsuppe.** Preis: 68 h.

$1\frac{1}{2}$  l Milch wird abgekocht, gezudert und gesalzen. In dieselbe werden Nudeln, Noderln, Eintropftes, Flederln, Reis oder Griech eingekocht. Diese Speise wird suppig zu Tisch gegeben.

Nr. 193. **Schokoladesuppe.** Preis: 90 h.

$1\frac{1}{2}$  l Milch läßt man kochend werden. Inzwischen reibt man 4 Tafeln Schokolade, verrührt sie mit ein wenig kaltem Wasser,



gießt sie hierauf in die kochende Milch, gibt nach Geschmack Zucker daran, kocht die Suppe gut auf und gibt gebähte Semmelschnitten dazu.

**Nr. 194. Fischbeuschelsuppe, 1. Art. Preis: 1 K 08 h.**

Den Roggen eines Fisches wäscht man gut aus und kocht ihn in Salzwasser mit ein wenig Limonienchale und Saft weich. Nun gibt man in eine Kasserolle 2 Eßlöffel Schmalz, läßt sie heiß werden und röstet um 4 h geschnittenes Wurzelwerk schön dunkelbraun, staubt hernach 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet mit diesem abermals ein wenig, gießt dann mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, würzt mit Pfeffer, Gewürz, 1 Stück Lorbeerblatt, Limonienchale und Saft, Salz und gibt 2 dkg getrocknete Schwammerl und Essig nach Geschmack daran und kocht die Suppe  $\frac{1}{2}$  Stunde. Hierauf passiert man sie gut durch ein Haarsieb, gibt den gekochten Roggen dazu, läßt nochmals aufwallen und serviert gebähte Semmelschnitten dazu.

**Nr. 195. Fischbeuschelsuppe, 2. Art. Preis: 1 K 10 h.**

Man kocht in mit Zitronensaft gesäuertem Salzwasser einen halben Rogner und einen halben Milchner vom Karpfen weich. Nun bereitet man eine Einmach von 5 dkg Butter, 2 Eßlöffeln Mehl, gibt Petersilie daran, gießt sie mit Wasser auf, salzt und würzt sie, säuert die Suppe nach Geschmack mit Essig und Zitronensaft, mengt hierauf das Fischbeuschel darunter, kocht die Suppe gut auf und gibt zuletzt um 4 h Rahm daran. Diese Suppe wird mit gebähten Semmelschnitten serviert.

**Nr. 196. Milchnersuppe. Preis: 1 K 4 h.**

Man siedet eine Karpfenmilch (eventuell auch etwas Roggen) mit Wasser, Wurzelwerk, Pfeffer, Gewürz, Limonienchale, Saft, Salz, Lorbeerblatt und Zwiebel eine halbe Stunde. Nun läßt man 5 dkg Butter mit 2 Eßlöffeln Mehl schön lichtgelb anlaufen, gießt hierauf mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, verdünnt die Flüssigkeit mit der Fischbrühe, kocht die Suppe ein wenig auf, passiert sie, dann gibt man die gekochte Karpfenmilch zerkleinert hinein und läßt sie nochmals aufwallen. Nun sprudelt man im Suppentopf einen Dotter ab, gießt die Suppe hinein und vermischt alles gut und serviert gebähte Semmelschnitten dazu.



**Nr. 197. Krebsuppe, 1. Art. Preis: 1 K 40 h.**

Man kocht 4 Krebse in Salzwasser, wie Nr. 725 angegeben.  $\frac{1}{4}$  l Erbsen kocht man in Salzwasser weich und passiert sie dann. Nun bereitet man von 4 dkg Butter und 1 Eßlöffel Mehl eine leichte Einmach und gibt die passierten Erbsen hinein. Dann löst man die Scheren und Schweifchen von den Krebsen aus und gibt sie in den Suppentopf. Die Krebschalen stößt man im Mörser fein, gibt sie in eine Kasserolle, bereitet Krebsbutter, gibt dieselbe zur Erbsensuppe und würzt sie mit Pfeffer, Gewürz und Salz. Schließlich passiert man die Suppe in den Suppentopf, wo die Krebsteilchen darinnen sind und gibt sie mit gebähten Semmelschnitten zu Tisch.

**Nr. 198. Krebsuppe, 2. Art. Preis: 1 K 68 h.**

Man kocht 5—6 Krebse wie Nr. 725 in Salzwasser, nimmt sie dann heraus, löst die Scheren und Schweifchen aus und gibt sie in den Suppentopf. Nun stößt man die Schalen mit 6 dkg Butter und läßt beides ein wenig dünsten, passiert die Masse dann in ein anderes Gefäß und mischt nun 1 Eßlöffel Mehl, röstet die Mischung lichtgelb, mengt weiters 3 dkg gewaschenen Reis dazu, gießt mit  $\frac{1}{4}$  l Paradeismarmelade und Wasser auf, würzt mit Salz, Pfeffer und ein wenig Essig und kocht die Suppe gut ein. Hierauf passiert man sie zu den im Suppentopf befindlichen Krebsteilchen und gibt sie dann mit gebähten Semmelschnitten, Krebsknödeln oder Sagoschöberl zu Tisch.

**Nr. 199. Krebsuppe, 3. Art. Preis: 2 K 20 h.**

6 Krebse werden gekocht, die Scheren und Schweife ausgelöst, das übrige wird mit Ausnahme der Galle fein gestoßen, dann mit 6 dkg Butter schön rot geröstet, hierauf mit 3 Eßlöffeln Mehl gestaubt, ein wenig geröstet, mit Suppe aufgegossen und gut ausgekocht. Grüne Erbsen werden in Salzwasser weich gekocht und dann mit 1 Eßlöffel Paradeismark zur Suppe gegeben. Die Krebsteilchen gibt man in den Suppentopf, die Suppe darauf und serviert sie mit Krebsknödelchen Nr. 29 oder Semmelschnitten. Auch kann man grüne Erbsen, Champignons, Bohnenschotten in Salzwasser gekocht, hineingeben.

**Nr. 200. Crevettenuppe.**

10 Crevetten werden gekocht, die Schweife ausgelöst, Schalen und Leber fein gestoßen.  $\frac{1}{3}$  l Reis, Suppe,  $\frac{1}{3}$  l Wein und



5 dkg Butter kocht man, bis der Reis weich ist, gibt das Gestoßene dazu, kocht es wieder zirka  $\frac{1}{2}$  Stunde und passiert es hierauf durch ein Haarsieb. Nun wird die Suppe mit 1 Dotter und 1 Eßlöffel Schlagobers legiert und mit den Crevettenfleischchen, Fischnocken oder Semmelschnitten serviert.

Nr. 201. **Muschelsuppe.** Preis: 1 K 80 h.

Gut gebürstete Miesmuscheln werden in einer Kasserolle mit Wasser auf den Herd gestellt, zugedeckt und so lange stehen gelassen, bis sie sich öffnen. Hierauf werden sie aus den Schalen gelöst und zur Seite gestellt. Nun schneidet man Wurzelwerk, Zwiebel und 6 dkg Speck würfelig, röstet darinnen das Wurzelwerk, 10 dkg Kalb- und 10 dkg Schweinefleisch gelb, staubt es hernach mit 1 Eßlöffel Mehl, röstet es ein wenig, gießt es mit guter Suppe auf, kocht es mit Salz, Pfeffer, Salbei, Kümmel, Majoran, Muskatnuß  $\frac{1}{8}$  l Rotwein und Essig gut aus. Nun passiert man die Suppe, gibt die Muschel sowie das in kleine Würfel geschnittene Fleisch und gebähte Semmelschnitten dazu.

Nr. 202. **Hummersuppe.** Preis: 2 K 90 h je nach der Größe des Hummers.

Ein kleiner Hummer wird gekocht. Nach dem Erkalten werden die Schwänze abgedreht und die schönen Fleischstücke nudelig geschnitten und beiseite gestellt. Dann bereitet man von 5 dkg Butter, 2 Eßlöffeln Mehl und grüner Petersilie eine leichte Einmach und gießt sie mit guter Suppe auf. Die übrigen Hummerstücke werden fein fashiert, mit einem Stückchen Hummerbutter fein gestoßen, mit 2 Eßlöffeln geschlagenem Obers abgerührt, dann passiert zur Einmach gegeben. In den Suppentopf gibt man die geschnittenen Hummerstückchen, in Salzwasser gekochte Erbsen und Spargelstückchen, Eierknödel oder beliebiges Schöberl dazu. Die Suppe wird rasch serviert.

Nr. 203. **Biersuppe.** Preis: 30 h.

$\frac{1}{2}$  l Bier wird heiß gemacht, dann zudert man dasselbe nach Geschmack, sprudelt 1 Dotter hinein, kocht das Ganze auf und serviert die Suppe.

Nr. 204. **Weinsuppe.** Preis: 84 h.

$\frac{1}{2}$  l Wein wird heiß gemacht, dann gezudert, nach Geschmack, mit 2 Dottern, welche man mit ein wenig kaltem Wein absprudelt, aufgekocht und mit Bisquit oder gebadenen Semmelschnitten serviert.