

Vorbemerkungen zu der Abtheilung über die Suppe.

Einen wichtigen Abschnitt beginnen wir mit den Suppen, die sich in unseren Speisezetteln nicht nur den ersten Platz errungen haben, sondern ihn auch behaupten. Sie verdienen darum die vorzüglichste Berücksichtigung und aufmerksamste Bereitung, denn eine kräftige, schmackhafte Suppe liefert den Maßstab zur Beurtheilung aller folgenden Gerichte und schafft die froheste und behaglichste Stimmung. Sie eröffnet am vortheilhaftesten das einfachste wie das größte Menu und soll den Appetit für alles Kommende auf das Lebhafteste anregen. Zahlreiche Recepte tragen der hervorragenden Rolle Rechnung, welche die Suppe als beliebte Ouverture unserer Mittagmahle und Dinners, meist auch der feinen Soupers, bei unseren Tischgenossen einnimmt. In erster Reihe ist es allerdings die wohl-schmeckende, würzig duftende Rindsuppe, welche eine so belebende Kraft besitzt, so daß sie in Fällen großer Erschöpfung oder plötzlicher Schwäche fast wie alkoholische Getränke rasch und erfrischend zu wirken im Stande ist. Eine noch wichtigere Rolle spielt sie jedoch bei der Ernährung alter Leute, deren Kauwerkzeuge versagen und wo dem Magen durch flüssige oder breiige Speisen allzugroße Arbeit erspart bleiben soll. Hier ist die Suppe ein segensreicher Genuß. Neben der Rindsuppe behauptet indessen auch die sogenannte falsche oder Fastensuppe ehrenvoll ihren Platz, wenn sie schmackhaft zubereitet wird. Oft dürfte eine gute Fisch-, Krebs-, Hülsenfrüchte- oder Gemüsesuppe, oft auch eine Rahm-, Milch-, Wein- oder Bieruppe eine willkommene Abwechslung bieten, insbesondere weil wir damit in Stand gesetzt werden, ein saftiges Bratenstück als zweiten Gang folgen zu lassen. Die richtigen Würzen, insbesondere das entsprechende Maß von Salz, geben allen Suppen, doch vorwiegend den falschen, den Geschmack, weshalb sie bei jedem der Recepte immer wieder angegeben wurden, weil sie sich eben dadurch am besten einprägen und ein Irrthum thunlichst vermieden wird.

Die Reichhaltigkeit der Suppenrecepte, in denen sowohl die aus Geflügel, Kalb- oder Rindfleisch bereiteten, als auch die Fasten- oder falschen Suppen, jedes in mehrfacher Zubereitungsart angegeben sind, dürften den Anforderungen entsprechen, welche sowohl bei den alltäglichen, als den außergewöhnlichen Gelegenheiten mit Recht an die Suppe gestellt werden.

Allgemeine Bereitungsregeln.

Für 6 Personen genügen $1\frac{1}{2}$ Liter Suppe. Die gleiche Menge Wasser wird in dem reinen Suppentopf mit den jeweilig angegebenen Fleisch- oder Geflügelsorten, den Wurzeln, Gewürzen und Salz, pro Liter Wasser 1 Deka Salz, zugestellt und ein Töpfchen heißes Wasser bereit gehalten, um durch Zugießen die richtige Menge, die durch den Siedeprocess verdampft, wieder zu erreichen, ohne den letzteren zu unterbrechen. Vom ersten Aufkochen an, läßt man die Suppe an minder heißer Herdstelle leise, zugedeckt fortkochen, ohne den sich oben bildenden Schaum abzuschöpfen, da er viele Nährstoffe enthält und schließlich ohnehin zu Boden sinkt, wodurch die Suppe klar bleibt. Pro Person rechnet man 15—20 Deka Rindfleisch. Alte Hennen geben gleichfalls mit dem Rindfleisch zugelegt oder für sich allein gesotten, eine sehr gute Suppe; eine Henne genügt zur Suppe für 6 Personen. Bei großen Gastmahlen nimmt man zu je 3 Kilo Rindfleisch eine alte Henne, oder ein Paar alte Tauben. Nieren, Milz oder Leber, für 6 Personen 5 Deka mitzugelegt, hebt gleichfalls den kräftigen Geschmack der Suppe. (Im Dampfstopf ist die Zubereitung dieselbe, doch ist die Kochdauer eine kürzere, auch verdampft nichts von der Flüssigkeit, weshalb zum Zugießen kein Wasser erforderlich ist.)

Legt man mehr Werth auf die Suppe und rechnet das Rindfleisch nicht als Tafelstück, dann setzt man das Fleisch im frischesten Zustande, mit kaltem Wasser zu, da es dann mehr Nährwerthe an die Suppe abgibt. Soll aber Suppe und Fleisch zu Tisch kommen, so läßt man das Wasser mit Knochenzuzug, einem Stückchen Leber, Milz oder Nieren, auch Knochen von gebratenem zahmem oder Wildgeflügel und den angegebenen Suppenwurzeln und Gewürzen zum Sieden kommen und gibt dann erst die gut geklopfte, mit Spagatzwirn zu schöner Form geschnürte Fleischportion*) hinein. Der Suppe, welche dadurch weniger kräftig wird, hilft man vorzüglich nach, indem man pro Liter Suppe eine Messerspiße Fleischextract beifügt. Man erhält so eine Suppe, die

*) Vortheilhafter, wenn das Fleisch 2—3 Tage abgelegen ist.

der kalt zugestellten nichts nachgibt, und hat außerdem an dem etwas zugebünsteten Rindfleisch, ein dem Rindsbraten gleichkommendes Tafelstück. Durch das Zusetzen des Fleisches mit heißem Wasser gerinnt nämlich die äußere Schichte desselben und das Fleisch wird in Geschmack und Kraft erhalten.

Kömmt es darauf an, rasch eine Suppe zu bereiten, so empfiehlt es sich, das Fleisch klein zu zerhacken oder noch besser auf der Fleischmühle zu übermahlen. Auf unsere Menge ($1\frac{1}{2}$ Kilo $1\frac{1}{2}$ Liter) zehn Tropfen reine Salzsäure, welche sehr gut die Nährstoffe auslaugt, wie uns Dr. Wiel lehrt, beizugeben und $\frac{1}{2}$ Stunde gut umgerührt stehen zu lassen. Doch kann man das gehackte Fleisch auch ohne Salzsäure mit kaltem Wasser und den bei Rindsuppe angegebenen Wurzeln und Gewürzen langsam zum Kochen bringen. Nach $\frac{3}{4}$ Stunden ist auf diese Art eine gute Suppe fertig. Auch die Suppeneinlagen sind bestimmt den kräftigen Geschmack der Suppe zu heben, was insbesondere bei denen aus Leber, Milz, Wild- oder Geflügelfleisch bereiteten der Fall ist. Oft kann auch die Suppeneinlage, wenn ein leichterer, aus Braten, Salat und süßer Speise bestehender Speiszettel ergänzt werden soll, wesentlich zur Sättigung beitragen; in diesem Falle wählt man Knödel, Nockerl, Reis, letzteren auch mit grünen Erbsen und geriebenem Parmesanfäse. Ueberhaupt verleiht ein Eßlöffel geriebener Parmesanfäse der Suppe, einige Minuten vor dem Auftragen beigemischt, immer einen pikanten, kräftigen Geschmack. Wird die Einlage für sich, und nicht in der Rindsuppe ausgesotten, damit diese klar bleibe, so geschehe dies in Salzwasser (pro Liter Wasser 1 Deka Salz), da sonst die Einlage fade schmeckt und auch den Salzgehalt der Suppe beeinträchtigt.

Besonders sorgfältig achte man auf das Entfetten der Suppe, einerseits weil vielen Personen die Fettsäuren beim bloßen Anblick den Appetit verderben, andererseits hat dieses Suppenfett, auch Abschöpf fett genannt, einen nicht genug gewürdigten Werth in der Küche. Für Braten, insbesondere jedoch bei Saucen, wird es von keinem anderen Fett erreicht, da es den Wohlgeschmack der Suppe, nämlich den Auszug aller in derselben enthaltenen Säfte und Wurzeln enthält.

Fleisch-Suppen.

Wo nichts Anderes bemerkt, sind die Suppen für 6 Personen berechnet.

Gewöhnliche Rindsuppe.

1½ Kilo Rindfleisch, in frischestem Zustande, wird gut geklopft und mit 2 Liter Wasser zugestellt. Hierauf puzt man eine mittelgroße gelbe Rübe, eine Petersilie, Porree und Selleriewurzel und ein kleines Häuptel Kohl, dieses schneidet man in die Hälfte durch, die Wurzeln in Viertel, wäscht sie zweimal in reinem kaltem Wasser und gibt sie nebst einer mittelgroßen, in die Hälfte durchgeschnittenen Zwiebel (Zwiebelschalen geben der Suppe Farbe), Salz nach Geschmack oder pro Liter Suppe 1 Deka Salz, 10 Pfefferkörner, und 5 Deka Leber oder Milz zur Suppe, welche man zum Sieden bringt.*) Wohl zugedeckt läßt man sie 3 Stunden bei gelindem Feuer kochen. Abgeseiht, bleibt sie ein wenig auf dem Küchentisch stehen, um das überflüssige, oben schwimmende Fett abschöpfen zu können, welches dann für den Küchengebrauch verwendbar ist. Hierauf bringt man die Suppe abermals zum Sieden und kocht die betreffende Einlage ein.

Braune Suppe.

Die Suppe wird wie die Vorige zugestellt, dann belegt man den Boden einer Casserole, in der man einen Kaffeelöffel voll Fett**) wie oben heiß werden ließ, mit 4 Deka blättrig geschnittener Leber, (auch Milz und Nieren, oder eines davon in Ermangelung von Leber), Suppenwurzeln und Zwiebel, gleichfalls blättrig geschnitten und läßt es, ohne umzürhren, dünsten, bis die Wurzeln dunkelbraun am Boden angelegt sind. Nun füllt man es mit einigen Schöpfelöffeln siedender Suppe Nr. 1 auf und schüttet es nach ½stündigem Kochen zur übrigen Suppe in den Topf. Da Zwiebel rascher braun wird, pflegt man sie später beizugeben.

Kraftsuppe.

(Oslo, Bouillon, welche in Tassen bei Soupers servirt wird.)

Den Boden einer weiten Casserole bedeckt man mit Nierenfett, darüber Zwiebelscheiben, über welche man 1 Kilo derbes Ochsenfleisch, die Hälfte Kalbfleisch, alles blättrig oder würfelig geschnitten, legt,

*) Am geeignetsten ist sowohl für das Fleisch wie die Suppe der Papin'sche Dampfstopf.

**) Am besten das vorerwähnte Abschöpf- oder Suppenfett.

worauf man das Ganze mit einem Suppenschöpfer voll kalter gewöhnlicher Rindsuppe auf mäßiger Gluth dünsten läßt, bis der Saft auf dem Grunde dunkelbräunlich ist. Mit 3—4 Liter siedender Rindsuppe Nr. 1 aufgefüllt, fügt man eine alte Henne, blättrig geschnittenen Suppenwurzeln und wenn es nicht für Patienten ist, 15 Pfeffer-, 8 Neugewürzkörner bei. Hierauf trage man Sorge, daß es 3—4 Stunden wohl zugedeckt mäßig koche; durch ein in heißem Wasser ausgewundenes Tuch geseiht, läßt man sie erkalten und schöpft das gestandene Fett ab. Soll die Suppe besonders klar sein, so seiht man sie nochmals, fügt 2 mit kalter Suppe abgesprudelte Eiweiß, am besten mit gehacktem magerem Rindfleisch verührt bei und läßt sie nun an minder heißer Herdstelle langsam kochen, bis das Eiweiß alles Unreine aufgenommen hat. Nun seiht man sie und stellt sie heiß. Man servirt die Suppe in Tassen klar.

Bertha Engel, Nagy-Surany.

Geschwinde Suppe.

$\frac{3}{4}$ Kilo Rindfleisch werden grob gehackt, mit $1\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser, einem Kaffeelöffel Fleischertract und ebensoviel Salz zugestellt und 20—30 Minuten kochen gelassen. Einen Eßlöffel Parmesan, desgleichen die in Nr. 1 erwähnten Gewürze grobgestoßen, kann man mitkochen lassen. Geseiht und entfettet wird sie mit verlorene Eiern oder beliebiger Einlage servirt.

Beeften, Flaschenbouillon.

(Vorzüglich für Kranke, insbesondere für schwache Säuglinge). In einer weithalsigen mit Pergament verbundenen Einsiedelflasche, siedet man 1 Kilo kleingehacktes, besser geschabtes Fleisch mit einem schwachem Kaffeelöffel Salz 2 Stunden im Wasserbade (bain-marie).

Suj. Ehrlich, Br.

Hühner-Suppe (Bouillon de poulet).

Man nimmt ein altes, ausgeweidetes Huhn, entfernt den Kopf und stellt es mit 1 Kilo Rindfleisch, Suppenwurzeln und Salz in einem gut verschließbaren Topf mit $1\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser zu und läßt dasselbe langsam 2—3 Stunden kochen. Diese Suppe kann sowohl als Bouillon oder auch mit beliebiger Beilage servirt werden.

Diga S . . . , Wien.

Suppeneinlagen.

Verlorene Eier (Pochirte Eier).

In kochendes Salzwasser mit etwas Essig vermischt, schlägt man vorsichtig, für je eine Person ein Ei, welches man nach ca.

2 Minuten, sobald sich der Dotter dünn mit gestocktem Eiweiß überzogen hat, mittelst durchlöchertern Schöpflöffel gleich heraus in die Suppenschüssel legt*). Am besten ist ein Ei nach dem anderen zu machen, damit es nicht zu hart werde. Wird auch apart mit Bouillon servirt.

Tropfteig (Eingetropftes, Soupe filée).

2 ganze Eier zerklöpft man in einem Töpfchen mit Schnabel mit einem Eßlöffel Milch oder Wasser und verrührt 2 Kochlöffel voll Mehl damit. Nun tropft man von dem Teig in die kochende Suppe, indem man das Töpfchen hoch hält und langsam gießt. Bleibt der Teig nicht in länglichen Nudeln, so ist er zu dünn und man rührt noch etwas Mehl zu, ist er jedoch zu dick, so verdünnt man den Teig mit etwas Wasser.

Nudelteig.

Man nehme 2 Eier, etwas Wasser und $\frac{3}{10}$ Liter Mehl. Das Mehl kömmt aufs Nudelbrett, man bildet ein Grübchen und schlägt in dasselbe die Eier, fügt eine Messerspitze Salz und 3—4 Löffel Wasser bei und knetet darin ringsherum das Mehl. Man arbeitet den Teig gut durch, bis er glatt und geschmeidig wird, wobei man durch Unterstreuen von Mehl nachhilft, falls der Teig zu weich wäre, warm oder am Brett anhängen sollte. Man theilt ihn hierauf in 2 oder 3 Theile und formt Laibchen, welche zugedeckt werden. Mit dem Walkerholz wälzt man das Laibchen zu einem runden Blatt und dreht es abwechselnd, damit alle Stellen gleich dünn ausgerollt werden. Die Blätter läßt man circa $\frac{1}{2}$ Stunde abliegen, damit die Oberfläche etwas trocken werde, wodurch sich der Teig besser schneidet und nicht aneinanderpickt. Dann schneidet man das Blatt in 2 Hälften und rollt diese zu einem 3 Finger breiten flachen Streifen, von welchem man möglichst feine Stücke schneidet, so erhält man **Fadenmaderl**; schneidet man hingegen kleinfingerbreite Stücke von diesem Streifen ab, so werden es **Bandnudeln**; schneiden wir ein Blatt in gleichmäßige, fünf Centimeter breite Streifen, legen diese aufeinander und schneiden davon ganz feine Stückchen, **Nudeln** oder messerrückendicke **Nudeln** herunter, lassen wir diese $\frac{1}{2}$ oder 1 Centimeter breit und durchschneiden diese nochmals in der gleichmäßigen Entfernung, so werden es **Fleckerl** oder **Zwecken**. Für **Tascherl** (Tascherl oder auch roviolos) be-

*) Will man mehr Sorgfalt verwenden, so schneidet man ringsherum die zerflochtenen Eiweißfransen ab oder sticht es mit dem Krapsenstecher rund. Man nennt dieses Abgerunden auch **Abpariren**.

legen wir das dünn ausgerollte Blatt 2 Finger breit vom Rande mit kleinen Häufchen übriggebliebenem kaltem Lungenhachée, Fleisch oder Bratenfarce (siehe Reste), schlagen den 2 Finger breiten Rand darüber, drücken ihn an den Teig fest, ebenso rings um die Fülle und radelt mit dem Krapfenrädchen oder schneiden mit dem Messer die gefüllten Täscherl oder Krapsel ab. — **Geriebenes Gerstel.** Oberwähnter Nudelteig wird durch Hinzuthun von Mehl etwas fester geknetet, auf dem Reibeisen gerieben und so in die Suppe gekocht oder im Rohr auf dem Blech röthlich geröstet, in welchem Fall es schmackhafter ist, aber fast 1 Stunde kochen muß, um weich zu werden.

Gries (Soupe aux sémoules).

$\frac{2}{10}$ Liter Gries gibt man in eine Obertasse und gießt ihn von einer kleinen Höhe in die siedende Suppe, wobei man fleißig rührt, damit keine Klümpchen werden. Vor dem Auftragen legirt man die Suppe mit einem Ei. — **Gerösteter Gries.** In drei Eßlöffel heißem Abschöpfsetz oder Butter röstet man 6 schwache Eßlöffel Gries schön bräunlich und kocht ihn in gewöhnliche Suppe oder in braune Suppe ein.

Gries-Pfanzel zur Suppe.

Man kocht einen dicken Brei von reichlich 5 Eßlöffel voll Gries und Milch, rührt dann 4 Deka frische Butter oder 3 Deka Rindschmalz (ersterees indessen vorzuziehen) und nach und nach 2 bis 3 Eidotter nebst einer Prise Salz darein und vermenngt es zuletzt recht leicht, mit dem steifen Schnee des Eierklars. In einem mit Butter ausgestrichenen, mit Mehl ausgesäetem Model gefüllt, bäckt man es im Rohr zu goldgelber Farbe, stürzt es, und schneidet es in nette Würfel, welche man nur einige Minuten vor dem Auftragen in die kräftige, braune Suppe giebt.

Als Pudding. Die wie vorbeschrieben bereitete Griesmasse füllt man in den mit Butter ausgestrichenen und Mehl ausgesäetem Model und siedet es 15 Minuten im Dunst.

Kurucz Erzsi, Köchin, Gran.

Griesnoden (Noques à la sémoule).

5 Deka Suppenfett oder Rindschmalz, am besten Butter, werden mit 3 ganzen Eiern flaumig abgetrieben, eine Messerspitze Salz und etwas wenig Muskatblüthe nebst $\frac{2}{10}$ Liter Gries beigelegt. Nach 20 Minuten saßt man mit dem in heiße Suppe getauchten Löffel einen Theil (Nocke) heraus und legt ihn in die siedende Suppe ein. Sollte die Nocke flach werden, so ist der Teig zu locker, dann fügt man noch Gries zu.

Frau Henriette Hasenöhr, Secretärsgattin, Leitmeritz.

Reis (Soupe au riz).

Schönen, nicht brüchigen Reis, wäscht man zweimal in lauem Wasser, stellt ihn mit etwas Rindsuppe zu und fügt so oft letztere verfocht ist, wieder etwas Rindsuppe bei, damit der Reis aufquelle und weich werde, aber nicht zerfoche. 14 Defa Reis sind reichlich genug und wird dieser in 25—30 Minuten weich. Ella Gain.

Reis-Schleim-Suppe (Crème de riz velouté).

Der wie oben vorbereitete Reis, wird mit mehr Suppe zum Kochen gestellt, öfters tüchtig gesprudelt und wenn er gut zerfocht ist, durchs Sieb gestrichen. Nidelig geschnittene Geflügellebern und Magen eignen sich als Beigabe, auch kann man mit Ei legiren und Parmesan begeben.

Risotto (Riz à l'italienne).

Eine feingeschnittene Zwiebel läßt man in 15 Defa heißem Rindsmark oder Butter gelblich anlaufen, dann schüttet man 40 Defa abgewaschenen Reis hinein, läßt ihn dünsten, bis er das Fett aufgenommen, wobei man nach und nach 1 Liter braune Suppe zugießt. Unzugedeckt kocht man den Reis, bis er weich aber körnig und nicht zu suppig ist, hierauf vermengt man 7 Defa geriebenen Parmesan darin, richtet das Ganze bergig auf ein Schüsslehen, streut dicht Parmesan darauf und servirt es zu brauner Suppe oder als Entrée mit irgend einer Beilage.

Frau Director Schablin, Nagy-Surany.

Suppe mit Reisknödeln (Quenelles de riz).

7 Defa besten Reis, überklaubt man sorgfältig, sprudelt ihn ein wenig in heißem Wasser ab und läßt ihn auf dem Sieb abtropfen. Nun rührt man den Reis in $\frac{2}{10}$ Liter kochende Milch, fügt eine Messerspitze Salz und halb soviel Muscatblüthe, selbstverständlich fein gestoßen bei, und läßt den Reis weich kochen. Während er auskühlt, rührt man 14 Defa Butter mit 2 Dottern und 2 ganzen Eiern, verrührt den ausgekühlten Reiszbrei und 3 Semmeln (circa 16 Defa), welche man abgerundet, würfelig geschnitten und mit Milch getränkt hat, gleichfalls dazwischen und zuletzt zwei Eßlöffel Mehl in diese Masse. Nun kocht man ein Knödelchen zur Probe in Salzwasser. Ist die Masse zu locker, so daß das Knödelchen flach wird, fügt man noch etwas Mehl oder 1 Kaffeelöffel voll Semmelbrösel bei, ist es nicht genug flaumig, so kann man mit etwas Milch nachgeholfen werden.

Frau Veronika v. S . . . , Wildbad Gastein.

Suppe mit Reiscroquetten.

Die vorbeschriebene Masse formt man zu Würstchen oder Krapsen, in deren Mitte man auch etwas feingehackten Schinken geben kann, taucht sie in geklopfte Eier, dann in gesiebte Semmelbrösel und bakt sie zuletzt in heißem Schmalz zu hellbrauner Farbe. Sie können ebenso mit brauner, als mit weißer Rindsuppe, beliebig auch zu Gansel- oder Erbsensuppe servirt werden.

B. v. J . . .

Gerstel oder Graupen.

$\frac{2}{10}$ Liter voll Gerstel siedet man mit etwas Rindsuppe und einem nußgroßen Stückchen frischer Butter weich und füllt weiße oder braune Suppe auf. Dieselben sollen in einem irdenem Töpfchen gesotten werden, da ihr Aussehen in Metallgeschirren grau und unansehnlich wird.

Gerstelschleim=Suppe (Crème d'orge)

Wird wie die Vorige bereitet, doch nimmt man weniger Gerstel, stößt diese vorher tüchtig im Mörser, sprudelt sie während des Kochens öfter und streicht sie nach $1\frac{1}{2}$ stündigem Kochen durchs Sieb.

Ritscher.

$\frac{1}{10}$ Liter weichgesottene Erbsen oder weiße Bohnen vermengt man mit oben angeführten fertigen Suppengerstel und läßt es noch zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Sago (Soupe au sagon).

6 Eßlöffel Sago werden zweimal in kaltem Wasser gewaschen und mit brauner siedender Suppe so lange gekocht, bis die Körner vollkommen aufgequollen, wie gallertartige Perlen aussehen. Seiner leichten Verdaulichkeit wegen ist Sago bei Soupers und für Patienten sehr beliebt.

Frau Dr. Hartmann, Gr . . .

Bröselknöderl (Quenelles aux pain-blanc).

Zu einem Abtrieb von 7 Defa Butter, Abschöpf fett oder Marg rührt man 2 Eier dazu und gibt soviel durchgesiebte Semmelbrösel bei, daß es eine zusammenhängende Masse wird, welche man salzt und mit Muskatblüthe würzt. Einen kleinen Löffel voll formt man zu einem Kugel und kocht es probeweise in der Suppe. Kommt es aus der Form, so ist der Teig zu schütter und dann fügt man Semmelbrösel bei, ist das Knöderl zu fest, so hilft man mit 1—2 Löffel Suppe nach und verbraucht dann die Masse, wie angegeben, zu Rind- oder Einmachsuppe.

Julie Kramer . . .

Semmelknödel (Quenelles de pain blanc).

2 Semmel würflich geschnitten, röstet man auf 2 Eßlöffeln voll Fett oder Butter recht reich, bereitet indessen einen glatten Teig von $\frac{7}{10}$ Liter Mehl mit der Hälfte lauer Milch, in welcher man nutzgroß Butter zergehen ließ und die mit 1 ganzem Ei und 2 Dottern abgesprudelt wurde. Zuletzt mengt man die Semmelwürfel darunter, faßt mit dem in heiße Suppe getauchten Schöpflöffel gleichmäßige Stücke, die man mit bemehlten oder nassen Händen zu Knödeln formt und in siedendem Salzwasser oder Suppe 10—15 Minuten kocht. Proberweise schneidet man einen auseinander, um zu sehen, ob er auch innen gar geworden.

Marianne St. ., Olmütz.

Speckknödel (Quenelles au lard).

6 Defa würflich geschnittenen Speck röstet man, bis er durchsichtig geworden und dann 12 Defa, ebenso geschnittene Semmeln damit, bis sie Alles Fett aufgenommen. In einen Weidling gethan, übergießt man sie mit 2 ganzen in $\frac{2}{10}$ Liter Milch abgesprudelten Eiern, läßt sie, nachdem man das Ganze gesalzen und beliebig feingeschnittene grüne Petersilie beigefügt, 25 Minuten stehen. Hierauf verrührt man locker $\frac{2}{10}$ Liter Mehl hinein und faßt wie oben kleinere Knödel aus und kocht sie gar.

Baronin Melanie Hauser, Klagenfurt.

Erdapfelknödel (Quenelles de pommes de terre).

Zu einem Abtrieb von 10 Defa Butter und 2—3 ganzen Eiern fügt man Salz, feingeschnittene Petersilie oder gehackten Schinken bei, verrührt 28 Defa ausgekühlte, geriebene, eventuell vom Tage vorher übriggebliebene Kartoffel, zuletzt 4 Defa Mehl hinzu, und formt daraus kleine Knödel, die man 4 Minuten in Suppe, eventuell in Salzwasser siedet.

Panirt, in heißem Schmalz ausgebacken, werden sie zu Wildwie Fischsuppen servirt.

Frau Dr. Kramer, Gr . . .

Leberknödel (Quenelles au foie).

Zu einem schaumigen Abtrieb von 4 Defa Butter und 1 Ei verrührt man 10 Defa geschabte Leber nebst 2 Eßlöffeln voll geriebener, gesiebter Semmelbrösel, $\frac{1}{2}$ angelauenen Zwiebel, eine gute Messerspitze Pfeffer, dergleichen geriebenen Ingwer, 1 Prise feinzerriebenen Majoran und ebenso viel Salz. Einen Kaffeelöffel voll formt man zu einem Kugeln, siedet dieses 8—10 Minuten zur Probe, kostet ob es genügend gewürzt und nicht zu fest, in welchem Fall man

1—2 Löffel Milch oder ein übriggebliebenes Eiweiß beifügt; ist es hingegen zu weich, daß es nicht die Form behält, gibt man einen Kaffeelöffel voll Semmelbrösel zu.

Baronin Melanie Haufer, Klagenfurt.

Leberreis (Riz au foie).

Leberknödelmasse drückt man mit dem Kochlöffel durch's Nudelsieb oder Reibeisen in die kochende Suppe.

Lebernocken (Noques au foie de boeuf).

Von Leberknödelmasse nimmt man mit einem in heißes Wasser getauchten Eßlöffel eine Portion heraus und aus dieser sticht man mit einem gleichfalls in heißes Wasser getauchten Kaffeelöffel die kleinen Nocken einzeln heraus, legt diese in die Suppe ein und läßt selbe 8 Minuten kochen.

Frau Henriette Hasenöhrl, Secretärsgattin, Leitmeritz.

Panade.

Von altgebackenen oder frischen Semmeln werden 12 Deka in kleine Stücke gebrochen und mit $\frac{1}{10}$ Liter Suppe geweicht. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde zum Kochen gestellt, fügt man noch 1 Liter Suppe nebst nußgroß Butter, eine Messerspitze Muskatblüthe und Salz bei, sprudelt tüchtig und streicht die Suppe durch's Sieb, sobald die Semmeln zerflohen sind. Vor dem Auftragen legirt man diese mit 1 bis 2 Eiern. Auch kann an Stelle der Semmel, Brod genommen werden.

Frau Wehle, Dioszegh.

Einbund.

Man schneidet oder hackt 15 Deka weichgesottenes Rauchfleisch und ebensoviel gesottenes oder gebratenes Kalbfleisch recht fein, verrihrt es mit 5 in etwas Milch geweichten Semmeln (circa 15 bis 18 Deka). Indessen treibt man 3 Deka Butter mit 2—3 ganzen Eiern flaumig ab, salzt aber nur mit einer Prise Salz, da das Selchfleisch meist ziemlich stark gesalzen ist, fügt ebensoviel feingestoßenen Pfeffer bei und treibt es mit den feingehackten Fleischsorten und der geweichten Semmel glatt ab. Nun bestreicht man die eine Längsseite einer Serviette fast bis gegen die Mitte derselben mit Butter, streicht die Masse darauf, rollt sie mittelst eines Messers schneckenförmig übereinander, so daß eine gerollte, längliche Wurst entsteht, wickelt sie dann in den unbefruchten Theil der Serviette

ein und bindet das Ganze mit Spagat kreuzweis zu einer Wurst. Diese läßt man $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser sieden, entfernt dann Spagat und Serviette, schneidet die Wurst in schiefe Scheibchen, welche franzförmig auf einen Teller angerichtet, in der Mitte mit einem Petersiliensträußchen geziert, zu brauner Suppe servirt werden.

Baronin Melanie Haujer, Klagenfurt.

Feines Pfanzel (Bisquitpfanzel).

Zu einem recht flaumigen Abtrieb von 7 Deka Butter, Abschöpf- oder Rindsfett mit 4 Dottern, die einzeln gut verrührt wurden, gibt man 2 Eßlöffel Mehl und zieht den fest geschlagenen Schnee der 4 Eiweiß leicht darunter. Man füllt nun die Masse, nachdem sie gesalzen wurde, in eine gut gefettete kleine Pfanne, bäckt es hellbraun, stürzt es erkaltet aus und gibt es würflich geschnitten in die sofort aufzutragende Suppe.

Barbara Grulich.

Kaiserconsommé.

1 Eßlöffel voll Mehl rührt man glatt mit $\frac{2}{10}$ Liter kalter Kraft- oder guter Rindsuppe, sprudelt es mit 4 Dottern und einem ganzen Ei gehörig ab und salzt nach Geschmack. In eine mit Butter ausgestrichene Form oder Casserole gefüllt, siedet man es in Dunst, bis es eine gestockte lockere Masse bildet. Hierauf sticht man mit dem Ausstecher kleine Krapsperl aus und gibt sie in brauner Suppe zu Tisch. Auch kann man die Masse direct in kleinen Formen in Dunst sieden und gestürzt in die Suppe einlegen.

Maria Redlich, Olmütz.

Wildconsommé.

Wird wie Voriges bereitet, doch mahlt man Reste von gerätanem Wildgefögel dreimal auf der Fleischmöhle, hackt es ganz fein oder stößt selbe im Mörser und passirt diese Farce (Fasch) durch's Sieb. Dann vermengt man diese mit oben beschriebener Masse und vollendet selbe wie diese. Vorzüglich zu Oliosuppe.

Fritattennudeln.

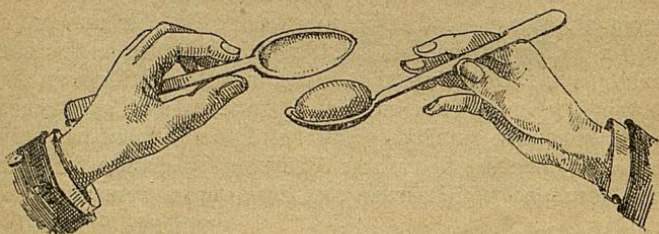
$\frac{2}{10}$ Liter Mehl verrührt man nach und nach glatt mit doppelt soviel Milch, in welcher 2 ganze Eier zersprudelt wurden, zu einem glatten Teige, dem man eine Messerspiße Salz beigibt. Auf der Omelettepfanne läßt man 2 schwache Eßlöffel zerlassene Butter heiß werden, gießt einen kleinen Schöpfer voll Teig darauf und schwingt die

Pfanne, vom Herd genommen, so daß sich der Teig überall anlegt, somit einen dünnen Flecken bildet. Man bäckt ihn erst von der einen, dann von der anderen Seite hellbraun, stürzt ihn aus und verbraucht in dieser Weise den ganzen Teig. Die Flecken schneidet man zusammengerollt nudelig oder man sticht runde Plättchen aus, die man in Fett rasch bäckt. Sie werden in der Suppe aufgetragen.

Baronin Melanie Haufer, Klagenfurt.

Hühner-Farce-Nocken.

10 Deka Semmel, deren Rinde man abgerieben, werden in Milch geweicht, zerdrückt und auf der Gluth zugerührt. Den Teig schöbt man ausgekühlt mit 7 Deka Butter, dem rohen Brustfleisch einer Henne, 1 ganzem Ei und 1 Dotter, fügt eine Prise feinstoßenen weißen Pfeffer, etwas Muskatnuß und Salz hinzu und passirt das Ganze durch's Sieb. Dann legt man schöne, gleichmäßige Nocken in die Suppe ein, welche man 10 Minuten siedet. Damit die Nocken gleichmäßig sind, sticht man sie mit einem Löffel aus einem Löffel voll der Masse. (Siehe Abbildung.)



Der Löffel ist vorher immer in heiße Suppe zu tauchen. Man kocht Probe wie bei Lebernocken*), wird es flach, so fügt man 1 Dotter bei, ist es zu fest, so hilft man mit 2—3 Löffeln Obers nach.

Julie Kolbeck, Wien.

Mehlnockerl (Noques au beurre).

Zu einem flaumigem Abtrieb von 10 Deka zerlassenem Rindsmark, frischer oder ausgelassener Butter, rührt man abwechselnd 2—3 Dotter und 4 Löffel Mehl, zieht den steifen Schnee von 4 Eiweiß ein und kocht ein Probenockerl (siehe Lebernocken). Wird es flach, statt hoch, so fügt man noch einen schwachen Löffel Mehl bei. Ist es nicht genug flaumig, so kann mit 2 Löffel Obers, sauerem Rahm, Milch oder kalter Rindsuppe nachgeholfen werden.

*) Siehe Seite 11.

Brandteigkrapferl (gebackene Erbsen).

Man rührt $\frac{1}{4}$ Liter Mehl mit ebenso viel Wasser glatt ab und bringt es an die Gluth, fügt 2 Defa Butter zu und rührt nun so lange auf dem Herde, bis der Teig sich von der Casserole löst. Indessen hat man 3 Eier in lauwarmem Wasser liegen gehabt, stößt nun den Teig nach und nach mit den 3 Eiern tüchtig im Mörser. Die Masse wird dann in eine Spritze mit Röhrenausatz gefüllt, über heißem Schmalz gleichmäßige Stückchen herausgepreßt, abgeschnitten und röthlich ausgebacken, separat beigegeben oder in die Suppe angerichtet und gleich aufgetragen. Von dieser Masse können auch mittelst 1 Kaffeelöffels, der in heißes Schmalz getaucht wird, Kockerl ausgestochen werden.

Anna Dorner, Moser's Gasthaus in Wels.

Suppe mit Reiszmandeln.

Schönen, geklaubten aber nicht gewaschenen Reis, und zwar 10 Defa davon, stößt man und siedet ihn in $\frac{3}{10}$ Liter guter Rindsuppe weich. Indessen treibt man 4 Defa Butter mit 2 Dotter flaumig ab, fügt 2—3 Eßlöffel feingehackten Schinken und den ausgekühlten weichgesottenen Reis bei. In die mit Butter ausgestrichenen Wandelnmodel, leicht eingedrückt, siedet man die Mandeln in Dunst und bringt sie ausgestürzt auf eine separate Schüssel angerichtet mit brauner Rindsuppe zu Tisch. Statt des Schinken kann auch gröblich gehackte gedünstete Gansleber, oder 3 Löffel voll gedünstete Rindszunge, auch können gehackte Schwämme oder Champignons verwendet werden.

Gijela Haller, Döbling.

Wandeln von Erdäpfeln (Consommé au pomme de terre).

Zu einem flaumigem Abtrieb von 6 Defa Butter mit 2 Dottern, 1 ganzem Ei und einem schwachem Kaffeelöffel Salz, gibt man 17 Defa passirte, gekochte Erdäpfel*) mehligter Sorte und 1 Kaffeelöffel Semmelbrösel. Dies verrührt man gut miteinander und arbeitet zuletzt den steifen Schnee der 2 Eierweiß darein. In Wandeln oder Förmchen wie die vorbeschriebenen gefüllt, beendet man wie bei Krebs-Wandeln. Auch kann man 2 Eßlöffel feingehackten, gekochten, mageren Schinken in die Erdäpfelmasse mengen, was vorzüglich den Geschmack hebt.

Frau Henriette Helf, Wien.

*) Die Erdäpfel bleiben nurdann flaumig wenn man jede Einzelne, sofort nachdem sie geschält wurde, gleich durch's Sieb streicht und damit möglichst rasch verfährt.

Krebs-Wandeln (Consommé au pain d'écrevisses).

12—14 Stück gereinigte Krebse siedet man in kochendem Salzwasser (auf je 1 Liter Wasser 2 Eßlöffel Salz, dazu 1 Bündel Petersilienkraut und 1 Kaffeelöffel voll Kümmel) zu schön rother Farbe, bricht das Fleisch aus Scheeren und Schweißchen, worauf man es gröblich geschnitten wegstellt. Die Schalen werden mit 12 Deka Butter fein im Mörser gestoßen, dann in eine Casserole gethan und einige Minuten geröstet. Dann seihet man diese Krebsbutter in eine tiefe Schüssel, treibt sie ausgekühlt mit 3 Dottern flaumig ab, fügt das Krebsfleisch hinzu, zieht den festen Schnee der Eierklar und 7 Deka feingesiebte Semmelbrösel leicht darunter. Kleine Wandel oder Becherformen streicht man mit Butter aus, staubt sie mit Mehl und füllt die Masse halbvoll in diese Förmchen, welche man in Dunst siedet. Die Wandel werden, sobald sie gargesotten sind, das heißt, wenn die Förmchen voll erscheinen, gestürzt, sogleich zu Krebs oder anderer Fastensuppe servirt. Würzen kann man die Masse auch mit feingehackter grüner Petersilie.

Moj. Kr., W.

Suppe mit verloreinem Huhn.

10 Deka, den Tag vorher gebackene Semmel, schneidet man in daumendicke Würfel, legt diese in die Suppenschüssel, zersprudelt 3 oder 4 Eier mit 2 Löffeln Rahm, verrührt dieses mit den Semmelwürfeln, gießt siedende Hühnersuppe darüber und trägt es sogleich auf. Für jedes Ei kann man eine schwache Prise Salz und zusammen einen Kaffeelöffel voll klein geschnittenem Schnittling begeben.

Frau Josefine Richter, Linz.

Hirn-Pofesen zur Suppe.

Aus Semmeln, welche den Tag vorher gebacken sind und von welchen man die Rinde abgerieben hat, macht man kleinfingerdicke Scheiben und sticht diese beliebig rund aus. Nun bestreicht man eine Scheibe mit gedünstetem Hirn, legt die andere Schmitte auf dieselbe, drückt sie leicht an und taucht sie, auf eine Gabel gespießt, in zerflopfte Eier, wälzt sie in feingesiebte Semmelbrösel und bäckt sie in heißem Schmalz zu goldbrauner Farbe, um sie zu kräftiger Kind- ebenso wie zu Einmachsuppe zu serviren.

Amalie Ester, Erlau.

Hachée-Pofesen.

Diese werden ebenso wie die Vorigen bereitet, jedoch statt mit Hirn, mit Hachée von Lungen oder von Bratenresten bestrichen.

Pikante Pofesen.

Zwischen die Semmelscheiben wird feine Sardellenfülle gestrichen, sonst wie die Vorigen bereitet und mit Vorliebe zu Fastensuppen servirt. — Bemerkung. Zum Eintauchen der gefüllten Semmelschnitten (Pofesen) kann man auch statt Eier allein $\frac{2}{10}$ Liter Milch mit 2 ganzen Eiern und einer gehäuften Messerspitze Salz abgesprudelt, verwenden. Besser ist, auch die Pofesen auf einem Tellerchen oder Schüsselchen extra zu serviren, als sie in der Suppe aufzutragen, da sie leicht aufweichen.

Emma Bauer, Laibach.

Suppe mit Leberpudding (Poudding de foie de veau).

Zu einem recht flaumigem Abtrieb von 7 Deka Butter und 2 Dottern, gibt man 2 in Milch, Rindsuppe oder Wasser geweichte Semmel, die man vorher von der Rinde befreit und dann gut ausgedrückt hat. Man rührt die Semmeln tüchtig mit dem Butterabtrieb, fügt 28 Deka feingehackte oder durch's Sieb gestrichene Kalbsleber und folgende Wurzeln bei, die man in 2 Deka Butter anpassen ließ: 1 Kaffeelöffel feingehackte Zwiebel, halbsoviel feingeschnittenes Petersilienkraut und Majoran. Sobald diese Kräuter in der Butter kräftigen Geruch entwickeln, gibt man sie zum Abtrieb, würzt noch mit 5 Gramm Salz, die man mit geriebenem Ingwer vermischt hat, und zieht zuletzt den steifgeschlagenen Schnee von 2 Eiweiß in die Masse ein. Hierauf füllt man sie in die mit Butter ausgestrichene, mit Mehl fein bestäubte Form und siedet sie 20 Minuten im Dunst. Am besten servirt man es gleich, auf flache Schüsselchen ausgestürzt, mit Petersilienkraut umkränzt, zu brauner oder Ogliosuppe.

Kathar. Ul Prag.

Sachée-Pudding (von Kalbs- oder Geflügelbratenresten).

9 Deka frische Butter treibt man erst allein schaumig ab, verrührt dann nach und nach damit 4 Eidotter, eine reichliche Messerspitze Salz, eine Prise weißen Pfeffer und ebensoviel Muskatnuß. 12 Deka Semmel, von welchen man die Rinde abgerieben, weicht man indessen in Milch, drückt die Semmeln gut aus und verrührt sie recht glatt mit dem Abtrieb; dann kommen in denselben 12 Deka von der Haut und Sehnen befreite, feingehackte Bratenreste und die in Butter (etwa in 2 Deka) angepassten Wurzeln, nämlich 1 Kaffeelöffel voll Petersilienkraut, etwas reichlicher Zwiebel und 2 mittelgroße Champignons, jedes recht fein gehackt. Wenn Alles gut verrührt ist, zieht man den steifgeschlagenen Schnee der 4 Eiweiße darein und vollendet wie den vorhergehenden Pudding. Derselbe wird ebenso gestürzt, zu brauner, weißer oder Ragoutsuppe servirt.

Frau Emilie Geyer, Annahof, Comit. Neutra.

Hirn-Pudding (Consommé à la cervelle de veau).

Einen Abtrieb von 9 Dekk Butter verrührt man mit 3 Dotter recht flaumig, fügt 12 Dekk Semmelbrösel, welche mit Milch befeuchtet wurden, $\frac{1}{2}$ Dekk Salz und eine Prise feingeriebene Muscatnuß bei. Indessen blanchirt man 1 Kalbshirn in Salzwasser (auf 1 Liter Wasser, 1 Dekk Salz,) zieht das dünne Häutchen ab, streicht es dann durch's Sieb und verrührt es mit dem Abtrieb. Zuletzt zieht man den festen Schnee der Eiweiße in die Masse und vollendet diesen Pudding wie die Vorhergehenden.

Marian, Herrschaftsköchin.

Suppe mit Reispudding (Consommé au pain de riz).

7 Dekk sorgfältig geklaubten Reis wäscht man mit warmem Wasser durch und kocht ihn, sobald er auf dem Sieb abgelaufen ist, in $\frac{3}{10}$ Liter Milch, zu einem dickem Brei. Diesen verrührt man mit einer Messerspitze Salz und $3\frac{1}{2}$ Dekk Butter, und erst, wenn es ausgekühlt ist, mengt man 2 Eidotter und zuletzt den festen Schnee der 2 Eiweiße, darunter. Hierauf vollendet man, wie im ersten Recept angeben.

Louise Kl, Wien.

Schöberl von Semmel.

Zu einem recht schaumigem Abtrieb von 6 Dekk Butter mit 4 Dottern verrührt man 8 Dekk Semmel, welche man von der Rinde befreit, kleinwürflig geschnitten, und mit $\frac{2}{10}$ Liter Milch geknet hat. Dazu fügt man 1 Messerspitze feingeriebene Muscatnuß, doppelt soviel Salz, eine Prise weißen feingestoßenen Pfeffer, etwas mehr feingeschnittene Petersilie und zuletzt zieht man den steifgeschlagenen Schnee von 3 Eiweißen hinein. In das mit Butter ausgestrichene mit Mehl gesähte Backpfannnel gefüllt, bäckt man es im Rohr zu gelbbrauner Farbe. Gestürzt, schneidet man das Schöberl würflig oder in verschobenen Vierecken und gibt es auf einem Schüsselchen extra zu brauner, weißer oder Fasten-Suppe bei.

Frau Christine Horváth, Saaz.

Lungenstrudelsuppe.

Fein ausgezogenen Strudelteig, bestreicht man bis zweifingerbreit vom Rande, mit feingehacktem Kalbslungenhachée. Dieses wird bereitet, indem man 50 Dekk Kalbslunge feingehackt, zu 7 Dekk Butter gibt, in welcher $\frac{1}{2}$ feingehackte Zwiebel halbgeröstet wurde. Nun nimmt man die Masse vom Feuer, rührt sie, damit sie rascher

verfühle und vermengt das Ganze, sobald es ausgekühlt ist, mit einem Ei, wozu man eine reichliche Messerspiße Salz und ebensoviele feingestoßenen Pfeffer beifügt. Man streicht dieses Hackee, wie oben angegeben, auf den Strudelteig, die Ränder desselben bestreicht man mit Ei, rollt den Teig schneckenförmig zu einer Wurst, welche man mit einem Kochlöffelstiel in 4 fingerbreiten Abständen, einkerbt. An diesen Kerben schneidet man den Strudel überall durch, drückt die Enden (an der Schnittfläche) fest zu, und siedet es in Salzwasser oder Rindsuppe 8—10 Minuten. Auch in kräftiger, brauner Rind- oder Lungenuppe siedet man diesen Lungenstrudel und servirt ihn als besonders in Wien beliebte Suppeneinlage. — Ebenso Griesstrudel (siehe gerösteten Gries), doch wird statt Hackee gerösteter Gries verwendet, den man mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel goldgelb gerösteter Zwiebel vermengt.

Frau Marie Arnstein, Fabrikantensgattin in Botič.

Garbure (spr. garbühr).

3 Häuptel Kohl in Viertel geschnitten, die doppelte Anzahl feste Salathäuptel, die man sorgfältig gereinigt hat, blanchirt man (siehe Küchenausdrücke). Dann belegt man eine große Casserole mit dünnen Speckscheiben, gibt die blanchirten Gemüse hinein, ebenso $\frac{1}{4}$ Kilo Rauchfleisch (am besten zartes Schweinernes), 2 Schenkel von einer Gans, Ente oder Truthahn, blattlich geschnittene Suppenwurzeln, 10 Pfeffer- und 10 Neugewürzkörner, 1 Stück Ingwer, Muscatblüthe und 2 Kaffeelöffel voll Salz (nicht gehäufte) und dünstet das Fleisch darin weich, indem man hie und da einen Schöpflöffel Suppe untergießt, damit es sich nicht anlege. Sobald das Fleisch weich ist, wird es mit den Kohl- und Salatvierteln herausgenommen, und der Rest mit $\frac{1}{2}$ Liter Rindsuppe nochmals aufgekottet. Nun bestreicht man eine Backschüssel mit Butter, belegt sie mit gerösteten Semmelscheiben, legt die Kohl- und die Salatviertel, dann das in Scheiben geschnittene Rauchfleisch und das von den Knochen gelöste Fleisch der Schenkel, nachdem man die Speckscheiben dazwischen geschichtet, ebenfalls auf dieselben, dann die andere Hälfte der Kohlviertel und deckt das Ganze wieder mit gerösteten Semmelscheiben. Zuletzt feuchtet man es mit einigen Schöpflöffeln der oben erwähnten Brühe an und läßt es im Rohr eine bräunliche Farbe annehmen. Es wird mit der Schüssel zu brauner Suppe servirt, welche in der Terrine angerichtet ist. Diese Suppe gehört zu den feineren, dabei aber ausgiebigen Suppen, und ist, wie der Name allein schon andeutet, französischen Ursprungs. Sie bietet eine sehr nette Abwechslung beim Serviren.

J. de M., maître d'Hôtel à Passy.

Ragout-, Cinmach- und andere Fleisch-Suppen.

Julienne (spr. Schüllem), französische Wurzelsuppe.

Mit Rindsuppe. 2 Petersilienwurzeln, ebensoviel gelbe Rüben, 1 Kohlrübe und 1 Häuptel Kohl schneidet man, nachdem alles sauber geputzt wurde, in gleichmäßige feine Nudeln, 1 mittelgroße Wurzel Sellerie in Würfel, 2 Stangen Porrée in größere Stücke, da diese nicht mit in die Suppe kommen. Nun läßt man in einem Casserole ein eigroßes Stück Butter zergehen und dünstet darin die Wurzeln weich, indem man immer etwas Rindsuppe mit untergießt, damit sich die Wurzeln nicht anlegen und bräunen. Sobald dieselben nahezu halb weich sind, fügt man kleinwürfelig geschnittene Kartoffeln bei und siedet es mit diesen vollends weich, indem man noch eine Messerspitze Salz, ebensoviel weißen Pfeffer und 1 Würfel Zucker beifügen kann. Sobald alles weich gedünstet ist, entfernt man die Porréestangen, gießt $1\frac{1}{2}$ Liter kräftige Suppe daran und servirt es mit dem gesammten Wurzelwerk als Einlage. Beliebiger können, resp. sollen auch 4 Löffel voll, junge, grüne Erbsen mitkochen.

Frau Schmidt, Wiener praktische Kochschule. VII., Buchfeldgasse 7.

Julienne, nach feinerer Art.

In die wie oben bereitete Gemüsesuppe gibt man kurz vor dem Aufragen, weichgesottene Spargelköpfchen, in Salzwasser gesottene, in kleine Röschen getheilten Karfiol, junge, weich gedünstete grüne Erbsen, und zuletzt, vor dem Serviren, Kaiserconsomménockerl oder 4 gehäufte Löffel voll, fertigen Risotto bei. (S. Recept.)

Frau Dr. Kaufmann, Advocatensgattin in Prag.

Brünner Suppe.

Wird wie die vorherbeschriebene aus Wurzeln und Rindsuppe bereitet, doch bleiben die Erdäpfel fort. Die Suppenwurzeln werden kleinwürfelig geschnitten, davon je zwei Eßlöffel voll gelbe Rüben, Wasserrüben, Petersilie, Porrée, Sellerie auf 10 Defa zergangener Butter weich gedünstet. Dann staube man 1 Eßlöffel Mehl daran, verdünste es, und koche das Ganze mit 2 Litern guter, kräftiger Rindsuppe auf. Nöthigenfalls salzt man noch ein wenig nach, da die Wurzeln die Rindsuppe versüßen, fügt als Würze eine kleine Messerspitze Muscatblüthe oder geriebene Muscatnuß bei und servirt dazu geröstete Semmelwürfel oder Pfanzel.

Frau Rosa W.

Kräutersuppe (auch Gesundheitsuppe genannt). (Consommé à la maréchal).

Die dazu verwendeten Kräuter sind: grüne Petersilie, Sauerampfer, Schnittlauch, Brunnenkresse, Körbelkraut und 2 Häuptel Kopfsalat. Vom Sauerampfer nimmt man 2 handvoll reichlich, vom Körbelkraut 1 handvoll, von den übrigen Kräutern, kaum 1 Eßlöffel voll, schneidet diese mit sammt dem Salat gröblich und dünstet selbe mit 7 Deka Butter in 25—30 Minuten weich. Hierauf unterstaubt man es nur leicht mit Mehl und läßt es mit reichlich 1½ Liter Rindsuppe auf. Beliebiger servirt man dazu Semmelwürfel, Faschnocken, Pfanzel oder Consommé.

Frau Noemi Taber, Johnsdorf.

Lungenbäuschelsuppe (feinerer Art).

Eine sauber gewaschene Kalbslunge stellt man mit 2 Liter Wasser, 1½ Deka Salz, Suppengemüse und Wurzeln, wie bei Rindsuppe angegeben, zum Kochen. Wenn die Kalbslunge gargekocht ist, wozu beiläufig 1½ Stunden gehören, wird sie herausgenommen und bis zum Gebrauche bei Seite gestellt. Die Brühe wird indessen geseiht und entfettet, die Hälfte davon kalt gestellt. Nun macht man eine helle Einbrenn von 5 Deka Butter und 3 Deka Mehl, nebst einer halben feingeriebenen Zwiebel und untergießt sie immerfort mit der erkalteten Suppe und läßt es zusammen aufkochen, wobei man nach Belieben 3—4 Eßlöffel Essig, 1 Lorbeerblatt und ¼ vom Weißen befreiter Zitronenschale beifügen kann. Als Einlage verwendet man nudelig geschnittene Kalbslunge, Schlickkrapseln, Lungenstrudel*) oder Semmelwürfel, welche in Butter geröstet wurden, noch besser Schwarzbrotwürfel.

J. R. . . n.

Hirnsuppe (Soupe à la cervelle de veau).

Von gebackenem Hirn. Ein durch mehrere Stunden gewässertes Hirn blanchirt man und entfernt die Haut. Nun schneidet man es in fingerlange und zweifingerbreite Stücke, wälzt diese in Mehl, taucht sie in zerklöpste Eier, dann in gesiebte Brösel und bäckt sie in heißer Butter oder beliebigem Fett, goldbraun. Ebenso eine in Scheiben geschnittene Semmel. Beides stößt man im Mörser zu einem feinen Brei, dem man 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Messerspitze feingestoßenen Pfeffer und 1 Kaffeelöffel feingehackter Petersilie beimeingt. Ist alles feingestoßen, so kommt es in eine Casserole, wird mit einem nußgroßen Stückchen frischer Butter und einer Prise fein-

*) Siehe Seite 17.

gestoßener Muscatblüthe verrührt und läßt es mit 2 Litern Rindsuppe aufkochen. Hat die Suppe $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, so kann sie aufgetragen werden ohne jedwede andere Beigabe, doch kann man sie auch geseiht serviren und geröstete Semmelwürfel extra reichen.

Von eingemachtem Hirn ohne Rindsuppe. 7 Deka frische Butter läßt man in einer Casserole aufschäumen, mit 5 Deka Mehl und $\frac{1}{2}$ feingeriebenem Zwiebel abdünsten, ohne daß es Farbe nimmt. Hierzu gibt man ein durch das Sieb gestrichenes sauber gewässertes Hirn, 5 Deka von der Rinde befreite, in Milch geweichte Semmel, $1\frac{1}{2}$ Deka Salz und eine reichliche Messerspitze Muscatblüthe. Unter fleißigem Rühren dünstet man dies 5 Minuten und gießt 2 Liter Wasser oder Wurzelbrühe darauf. Mit diesem läßt man es noch $\frac{1}{2}$ Stunde aufsieden und bringt es mit Frittatennudeln, gebackenen Erbsen oder gerösteten Semmeln zu Tisch. — Oder: Man verwendet die Hälfte des Hirnes passirt, die andere in haselnußgroße Stückchen geschnitten, läßt diese in der fertigen Suppe weichsieden, wodurch sie auch zugleich die Suppeneinlage bilden. Beliebig servirt man auch Citronenviertel dazu.

Leopoldine Faber, Troppau.

Minestra (italienische Reissuppe).

Lebern von Geflügel, (von Hühnern halbirt, von Truthühnern oder kleineren Ganslebern blattlichgeschnitten), ebenso die Magen und Flügel dünstet man weich, indem man sie, leicht gesalzen, zu 3 Deka heißgewordenem Fett oder zu ebensoviel Butter gibt. Ebenso dünstet man auf Fett oder Butter eine halbe nudlig geschnittene gelbe Rübe, ebensoviel Petersilie, $\frac{1}{2}$ Kopf Kohl, 2 Eßlöffel junge, grüne Erbsen und 2 würfelig geschnittene Kartoffel zugedeckt, weich. Die grünen Erbsen kommen jedoch erst dazu, wenn das andere Gemüse beinahe weich ist, da sie sonst sehr zusammenschrumpfen. Zuletzt gibt man vier schwache Löffel voll Reis dazu*), läßt diesen unter Umrühren gleichfalls abrösten und gießt zuletzt reichlich $1\frac{1}{2}$ Liter weißer oder brauner kräftiger Rindsuppe dazu. Sobald der Reis weichgekocht ist, verrührt man darin 2 Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäse und beliebig auch einen Eßlöffel voll Paradeismarmelade, doch kann man die beiden letzteren Zuthaten auch weglassen oder noch besser separat begeben.

Frau Sophie Ehrne, Postbeamtensgattin in Trient.

Krebsuppe durchgestrichen (Coulis d'ecrevisses).

20 kleine Krebse siedet man mit etwas Petersilie, Kümmel und Salz, bis selbe roth sind. Nun werden Scheeren und Schweißchen

*) Sehr gut ist Risotto, oder auch ein Rest davon, verwendbar.

abgebrochen, das Fleisch aus diesen ausgelöst und in Stückchen geschnitten zur Seite gestellt. Die Galle wird entfernt und das Gehäuse mit den ausgelösten Schalen in dem Mörser feingestoßen. Die gestoßenen Schalen werden in 15 Defa Butter geröstet, bis dieselbe eine hellrothe Farbe angenommen haben, dann 2 Löffel Mehl angestaut, mit 2 Liter Rindsuppe aufgekocht, wonach man noch 2 in Scheiben geschnittene und in der Röhre weiß gebähte Semmeln in die Suppe gibt, nun $\frac{1}{2}$ Stunde verkochen läßt und schließlich durch ein Sieb streicht. Beim Anrichten gibt man das vorher zur Seite gestellte Krebsfleisch nebst Croutons und Salz nach Geschmack hinzu.

Zoh. Salza, herrsch. k. Koch.

Brodsuppe auf Wiener Art (sehr gut und sättigend).

Diese Suppe soll, damit das verwendete Brod nicht zerweiche, ganz kurz vor dem Auftragen bereitet werden. Zu dem Behufe schneidet man von mindestens zwei Tage altem Kornbrod kleine Schnittchen, circa 10—12 Defa, legt diese in die Suppenschüssel und feuchtet sie mit 1—2 Schöpflöffeln Rindsuppe an, stellt sie an eine warme Herdstelle und läßt sie wohlzugedeckt 2 Minuten ziehen. Dann schlägt man, pro Person, ein ganzes Ei auf die Brodschnitten und gießt die siedende Rindsuppe gleich darüber, worauf man sie zu Tische gibt. Geräucherte und gesottene Bratwürstchen in maßgroße Würfel geschnitten, ebenso frische abgebratene Bratwürstchen oder pro Person 1 Paar Wiener Würstel, können in die Suppe gegeben werden kurz ehe sie zu Tische kommt.

Henriette Hasenöhl, Secretärsgattin in Leitmeritz, Böhmen.

Humforder Suppe.

$\frac{1}{2}$ Kilo grobzerhackte, beliebige Knochen und ebensoviel fettes, frisches oder noch besser geräuchertes Schweinefleisch, oder einen Schweinskopf, stellt man mit 3 Liter Wasser, 2 gelben Rüben, 1 Petersilie, 2 Zwiebeln, 1 Kopf Sellerie zum Kochen. Würde frisches Schweinefleisch verwendet, so fügt man $1\frac{1}{2}$ Defa Salz bei, doch zum Rauchfleisch dürfte kein Salz mehr beigegeben werden. In einem anderem Topf siedet man $\frac{2}{10}$ Liter über Nacht geweichte Erbsen und $\frac{3}{10}$ Liter Kollgerste, fügt, wenn beides halbweich ist, 3 würfelig geschnittene Kartoffeln bei und siedet alles zusammen vollends weich. Zuletzt seihet man die vorbeschriebene Suppe dazu, schneidet das weichgesottene Fleisch und die Suppenwurzeln müßig, gibt dies auch hinein und richtet diese nahrhafte und sättigende Suppe mit gerösteten Brodwürfeln an, nachdem man sie noch dem

Geschmack entsprechend, zugesalzen hat. Kleingehackte grüne Petersilie oder Schnittling, 1 Kaffeelöffel voll, kann man beigegeben. Beliebig können die Erbsen auch passirt oder statt derselben können auch Bohnen verwendet werden.

Fran Henriette Helf, Wien.

Ochsenfleischsuppe (Oxtail soup).

Ein, in seine Glieder zertheilter, Ochsenfleisch wird mit Suppenwurzeln (siehe braune Suppe) und 8 Dekka Leber auf 6 Dekka Fett oder Butter braun gedünstet, sodann staubt man 2 Löffel Mehl daran und wenn dieses verdünnt ist, kocht man Alles mit 2 Liter Rindsuppe auf. Wenn die Fleischstücke am Knochen weich sind, so saßt man sie in die Suppenterrine, läßt die Suppe mit 1 Glas Madeira, einer Prise Pfeffer und zwei Lorbeerblättern aufsieden, seigt und entfettet sie sorgfältig, worauf man sie über die Schweisstücke anrichtet. Diese Suppe wird ohne Zuthaten aufgetragen.

Joh. Mehlhardt, Koch, Prag.

Ragoutsuppe (Soupe au ragout melé).

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Kalbskopf, ein Stückchen Kalbfleisch oder ein halbes Bries, kocht dies zusammen, ungefähr $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden, macht mittlerweile mit Butter eine lichte Einbrenn, gießt dieselbe mit dem vorerwähnten Sud auf, gibt ein bißchen geröstete grüne Petersilie dazu, salzt nach Geschmack und läßt, nachdem man den gekochten Kalbskopf und Bries, event. ein Stückchen Kalbfleisch zerschnitten, $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Man servirt die Suppe mit gerösteten Semmelschnitten.

Louise Bamberger, Wien.

Ragoutsuppe, anderer Art.

Wie oben zubereitete Suppe, servirt man auch mit nudlig geschnittenem, weichgekochtem Gemüse nach Julienneart. In dem Fall staubt man aber nicht mit Mehl, sondern servirt die Suppe klar, indem man sie sorgfältig entfettet und beliebig noch mit Eiweiß klärt, wie es beim Aspikrecept angegeben ist.

Georges Erhardt, Officierskoch, Wien.

Junge Kaninchensuppe.

2 junge Kaninchen, gereinigt und gewaschen, stellt man, wie bei Rindsuppe angegeben, zu, kocht diese kaum eine Stunde, da das zarte Fleisch bald weich ist, seigt und entfettet die Suppe, worauf man sie zu lichter Einmach gießt und wie die Einmachsuppe

vollendet. Das Fleisch der Kaninchen wird würflich geschnitten beigegeben, oder man gibt Bröselknödel und verwendet das Fleisch extra zu Eingemachtem oder auch zu Mayonnaise Salat.

Die Suppe von dem Fleisch junger Kaninchen kann sich mit der besten Hühnersuppe messen. Frau Henriette Helf in Wien.

Fasanensuppe (von alten nicht zum Braten geeigneten Fasanen).

(Potage à la purée de faisan).

Nachdem man einen derartigen Fasan abliegen ließ, spickt oder bardirt man ihn nach erfolgter Reinigung. Nun läßt man 10 Deka Butter auf dem Herd aufschäumen, salzt den Fasan gibt ihn in das Casserole und läßt ihn wohl zugedeckt weich dünsten, wozu 2—3 Stunden nöthig sind. Dann löst man die Brustmüskel mit dem darunter liegenden dünnen Fleischstreifen (filet mignon) vom Gerippe und stellt diese Fleischtheile bis zum Gebrauch warm. Alles andere Fleisch jedoch, löst man gleichfalls von den Knochen, zerhackt die letzteren und stößt sie mit dem abgelösten Fleisch, doch, mit Ausnahme des Brustfleisches, tüchtig im Mörser. Hierauf läßt man in 4 Deka Butter folgendes Gemüse und das im Mörser gestoßene dünsten: eine handvoll feingehackter Petersilie, die Hälfte Selleriegrünes, eine feingeriebene gelbe Möhre, ein Sträußchen Thymian, 2 Lorbeerblätter, 20 Deka feingehackten oder mit dem Messer geschabten, rohen Schinken, Muscatblüthe, einige Pfeffer- und Neugewürzkörner und 2—3 Magerl (Melken). Dies alles wird mit dem Gestoßenen zusammen bräunlich gedünstet, dann mit 1½ Liter kräftiger brauner Suppe aufgelassen und zugedeckt, etwa ½ Stunde gelinde kochen gelassen. Geseiht, wird die Suppe sorgfältig entfettet, beliebig ein Glas Madeira oder Sherry daran gegeben und das kleinwürflich geschnittene Brustfleisch als Einlage servirt.

Die „berühmte Czenci“, Köchin in Budapest.

Gestoßene Suppen von zahmem Geflügel (Purée de volaille).

Von gebratenem Fubian (Truthahn, Pöckel), Kapanner oder Huhn (Mahlzeiten-Nest) schneidet man alles Fleisch von den Knochen herunter und stellt diese Knochen mit Wurzeln und Gewürzen wie eine Rindsuppe zu. Das Fleisch, enthäutet, schneidet man erst in kleine Stücke und stoßt es dann im Mörser tüchtig bis es fast ein Brei ist. Diesen gibt man nun auf 4 Deka Butter oder Fett, am Besten jedoch auf das Bratenfett des betreffenden Geflügels zu dünsten, wobei man aber fleißig umrühren muß. Hat es so ¼ Stunde gedünstet, so staubt man soviel Mehl daran, als es aufnimmt, dünstet auch

dieses auf und untergießt es dann mit der Geflügelknochenbrühe und kocht es mit dieser noch 1 Stunde. Geseiht kocht man 4 Eßlöffel Reis darin weich und verrührt vor dem Aufragen 2 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse dazu. — Man kann das gedünstete, feingehackte Fleisch mit in der Suppe serviren, doch entfernt man in dem Falle die Haut von dem gebratenen Fleisch und untergießt dieses mit der geseihten Knochenbrühe. Die Haut muß man deshalb nicht wegwerfen, sondern man läßt sie bei den Knochen mitsieden. Statt Reis kann man auch Bröselknödel oder nur geröstete Semmelwürfel als Einlage serviren.

Frau Amalie Berg, Dornbirn.

Gestoßene Suppe von gebratenem Kalbfleisch,

ebenso zu bereiten, wie die vorhergehende.

Gestoßene Suppe von Wildbraten.

Gebratenes Wildgeflügel, Rebhuhn, Schnepfen, Krametsvögel oder gebratener Hase, unter Umständen Reste von einer oder der anderen dieser Braten, werden wie das vorbeschriebene zahme Geflügel behandelt, nämlich das Fleisch abgelöst, gestoßen und gedünstet, die Knochen zer schlagen mit allen Suppenwurzeln und Wurzeln gesotten. Das feingestoßene Fleisch wird ebenso unterstaubt, womöglich mit kräftiger brauner Suppe (oder pro Liter Wasser ein schwacher Kaffeelöffel Fleischextract statt der Suppe verwendet) aufgelassen, 1 bis 2 Löffel Rothwein oder Madeira, mit Beisügen von Salz und einer gehäukten Messerspitze Pfeffer im Geschmack gehoben. Bezüglich des Salzes muß bei Verwendung von Bratenfett, welches doch immer scharf salzig schmeckt, der Geschmack allein entscheiden und Vorsicht walten lassen, da hiebei die genauen Angaben unmöglich sind

A. Wopiel, Wien.

Russische Suppe (Soupe à la russe).

Eine Ente, eine alte Henne und 2 $\frac{1}{2}$ Kilo Rindfleisch läßt man mit 5 Liter Wasser, 2 Eßlöffel voll Salz und 5 in Vierteln geschnittenen Krauthaupteln weichsieden. Indessen dünstet man 2 nudlig geschnittene Krauthauptel auf 12 Defa Fett oder Speck bräunlich, staubt Mehl daran, soviel das Fett auffaßt, gießt die Suppe dazu und kocht 1 Kilo rohen blattlich geschnittenen Schinken darin weich. Zuletzt verrührt man $\frac{2}{10}$ Liter Rahm oder 6 Löffel Essig darin, schärft es mit gestoßenem Pfeffer, und gießt es in die Suppenschüssel, nachdem man das Rind- und Geflügelfleisch würfelig geschnitten, in dieselbe gegeben hat.

Frau Brillant aus Tiflis.

Barcz. (Polnische Suppe).

1 $\frac{1}{2}$ Kilo Rindfleisch stellt man mit den Suppenwurzeln, wie bei Rindsuppe angegeben, zu, gibt aber statt Wasser 1 $\frac{1}{2}$ Liter Saft von eingesäuerten rothen Rüben darauf. Wenn das Fleisch weich geworden, legt man es würflich geschnitten, in die Suppenterrine. Die Suppe seigt man, läßt 4 Löffel Suppe mit 1 Löffel abgerührtem saurem Rahm aufkochen und richtet es in der Suppenterrine an. Beliebiger kann man $\frac{2}{10}$ Liter weichgefottene Bohnen mitserviren. — Oft wird nebst Rindfleisch, wenn dieses halb gar ist, noch $\frac{1}{2}$ Kilo schönes Schweinefleisch mitgekocht.

Antonia Kratochowska in Krakau.

Matrosensuppe.

1 Kilo Rindfleisch, Schalörtel, welches gut abgelegen (mortificirt, siehe diesbezüglich Mortificationstabelle) ist, stellt man mit 3 Liter Wasser und 3 Deka Salz, 12 Pfeffer- und 12 Neugewürzkörnern, 1 Stammerl Ingwer und 2 Lorbeerblättern im Suppentopf zugedeckt zum Feuer und kocht diese Suppe bis das Fleisch weich ist, was 2—3 Stunden dauert. Dann nimmt man dieses heraus, seigt die Suppe und entfettet sie, nachdem sie einige Minuten abgestanden. Hierauf versprudelt man $\frac{1}{2}$ Liter Essig damit, gießt es zurück in den Suppentopf und läßt es mit dem zu daumendicken Würfeln geschnittenen Fleisch einigemal aufkochen. Nudlig geschnittene mit Butter abgeröstete Semmeln oder Brodschnitten, kann man separat auf einem Schüsselchen begeben.

Frau Becker, Ärztesgattin, Berlin.

Gulyasuppe.

Abschnitte vom Lungenbraten oder gutes Rindfleisch, 1 Kilo, werden würflich geschnitten. Indessen läßt man 10 Deka Speck ebenso geschnitten oder beliebiges Fett, mit zwei großen grobgeschnittenen Zwiebeln bräunlich dünsten, fügt das Fleisch, eine Messerspitze Kümmel, 1 Kaffeelöffel Salz und ebenso viel Paprika bei, läßt es unter fleißigem Umrühren auf der Gluth rösten, bis das Fleisch überall schön braun geworden, wobei man hie und da einen Löffel Wasser zugießt; hierauf staubt man 2 Kochlöffel Mehl daran und wenn dieses auch geröstet hat, fügt man 2 Liter Wasser bei. Zugedeckt, kocht man die Fleischstückchen, bis sie halbweich sind, dann läßt man 6 würflich geschnittene Kartoffeln mitkochen. Statt diesen kann man auch kleine Kockel geben. Es ist eine sehr schmackhafte, kräftigende Suppe, die mir an Wärschtagen das halbe Mittagmahl ersetzt.

Háziaszony in Kecskemét.

Falsche Schildkrötensuppe (Potage fausse tortue).

Einen ganzen Kalbskopf putzt man rein und blanchirt ihn so oft, bis das Wasser klar bleibt; nun läßt man ihn in $1\frac{1}{2}$ Liter, halb gewöhnliche Rindsuppe halb Wasser nebst 10 Pfeffer und Neugewürzörnern kochen, bis Kalbskopf und Zunge weich sind; dann entfernt man die Haut vom Kopf und läßt sie beschwert (unter der Presse) erkalten. Da zum Weichwerden fast 3 Stunden erforderlich sind, so muß die Flüssigkeit immer auf $1\frac{1}{2}$ Liter ergänzt werden. $\frac{3}{10}$ Liter Erbsen kocht man in $\frac{1}{2}$ Liter gesalzenem Wasser weich, gießt aber nur das Erbsenwasser zu einer dunkelbraunen Einbrenn aus 7 Dekka Mehl und doppelt so viel Butter, fügt $\frac{1}{10}$ Liter Madeira bei, worauf man es mit der Kalbskopfbühe aufsieden läßt. Geseiht, gibt man die nudlig geschnittene Kalbskopfhaut und Zunge hinein und salzt und pfeffert nach Geschmack. Geröstete Semmel und Farcenockerl servirt man mit dieser Suppe.

3. Holzschuh in Gr . . .

Kuttelflecksuppe (Flecksuppe, Suppe von Kutteln).

Kuttelflecke*) erfordern besondere Sorgfalt bei der Reinigung. Sobald die Kuttelflecke (von frisch geschlachteten Thieren) gehörig gepuht sind, siedet man 50 Dekka ($\frac{1}{2}$ Kilo) davon in Salzwasser, und zwar auf je einen Liter Wasser 1 Dekka Salz gerechnet, weich, wozu 6—7 Stunden erforderlich sind. Dann bereitet man eine Einbrenn von 5 Dekka Fett oder 7 Dekka würflich geschnittenen Speck, röstet diese bis die Grammeln durchscheinend sind, gibt 4 Dekka Mehl, eine klein geschnittene oder geriebene Zwiebel und einen schwachen Kaffeelöffel feingehackter Petersilie hinzu und röstet dies hellbraun. Nun läßt man es mit $\frac{1}{2}$ Liter kalter Rindsuppe auf und fügt, sobald es glatt verrührt ist, noch 1 Liter Rindsuppe und die nudlig geschnittenen Kuttelflecke bei, würzt es mit einer guten Messerspitze feingestosener Muscatblüthe und läßt es noch einigemal aufsieden.

Frau Rosa Wolf in Brünn.

Kuttelflecksuppe einfacher Art.

Die Kuttelflecke (Kalbdaunen) werden ebenso gereinigt und wie Rindsuppe mit allen Wurzeln und Gewürzen zuge stellt, wobei man, wenn die Suppe nicht als Fastensuppe servirt wird, Markknochen auch andere Rinds- oder Kalbsknochen, selbst Knochen von Braten,

*) Reinigen der Kuttelflecke (Kalbdaunen). Diese werden überall mit Salz eingerieben, hierauf mit kaltem, mehrmals gewechseltem Wasser tüchtig durchgewaschen, und zwar so lange, bis das verwendete Wasser schließlich klar und rein erscheint. Dann erst schreite man zur Verwendung der Kuttelflecke nach vorgeschriebener Weise.

insbesondere von Hühnern, mit zum Kochen geben kann. Wenn die Nuttelflecke weich gesotten sind, wozu bei Kalbskutteln 3—4, bei Hindsutteln sogar 7 Stunden erforderlich sind, so schneidet man sie mürbig und gibt sie in die aus Butter bereitete Einbrenn, wie vorbeschrieben ist. Statt mit Rindsuppe, löst man die Einbrenn mit der geseihten und erkalteten Suppe auf, in welcher die Kutteln gesotten haben. Oder man rührt erst die Einbrenn mit $\frac{1}{2}$ Liter kalten Wassers ab und füllt mit Nuttelflecksuppe nach.

Die gute Wirthschafterin, Preßburg.

Schwarze oder Spartanersuppe (sehr nahrhaft).

Zu dieser Suppe kann man mit besonderem Vortheil zum Braten sonst nicht verwendbare alte Rebhühner gebrauchen. Nachdem man diese von Federn befreit, die Härchen abgeseigt, ausgenommen, innen und außen sauber gewaschen und mit Salz eingerieben hat, werden sie in einer Casserole zugedeckt, mit 5 Deka Fett oder Butter (auch mit würfelig geschnittenem Speck) und 2 Schöpflöffeln Suppe, oder Wasser mit bohnen groß Fleischextract, weich und braun gedünstet. Nun löst man das Brustfleisch ab, und sößt das Uebrige mitsammt dem Knochengesäße und den von der Galle befreiten Lebern tüchtig im Mörser, während man das Brustfleisch feinnudlig oder kleinwürfelig geschnitten bei Seite stellt. Indessen läßt man in Scheiben geschnittene Suppenwurzeln auf 2 Deka Butter oder Fett rösten, süßt das Gestoßene und zur Hebung des Geschmacks 5 bis 7 Deka blattlich geschnittenen rohen Schinken bei, läßt dies zusammen unter Umrühren abrösten, bis die Suppenwurzeln bräunlich sind. Dann staubt man an den Braten saft der Rebhühner 1 gehäuften Löffel Mehl, und läßt auch dieses braun rösten. Hierauf gießt man $1\frac{1}{2}$ Liter Rindsuppe oder Wasser mit einer Messerspitze Fleischextract dazu und läßt es 2 Stunden langsam kochen. Zuletzt vermengt man es mit $\frac{1}{2}$ Liter weich gesottenen, passirten Linsen, und bringt es sorgfältig entfettet zu Tische. Ein Glas Madeira hebt vorzüglich den Geschmack. Auch ohne Linsen, die aber sehr geeignet zu dieser Suppe sind, kann man bloß geröstete Semmelwürfel oder gedünstete Kastanien dazu geben.

Frau Oberförster Seemann, Oberggrund.

Suppe vom Gansjungen (Ganssuppe) (Soupe d'abatis d'oie).

Die Füße der Gans brüht man in heißen Wasser bis man die Haut herabziehen kann und hackt die Krallen ab. Die Flügel putzt man rein, den Hals und Kopf ebenfalls, zieht die Gurgel heraus, hackt den Hals in daumenlange, gleichmäßige Stücke, sticht die Augen aus dem Kopf und hackt den Schnabel ab. Der Magen wird in der Hälfte durchgeschnitten, gepuht, von der innern Haut befreit,

und gut gewaschen. Nachdem man auch jeden Flügel in 2 Theile getheilt hat, stellt man Alles mit Wurzeln und Gewürzen, wie es bei Rindsuppe angegeben, zum Kochen, indem man 2 Liter Wasser und $1\frac{1}{2}$ Deka Salz beifügt. 7 Deka Butter läßt man aufschäumen, $\frac{1}{2}$ feingehackte oder geriebene Zwiebel darin einpassiren, und verrührt 4 Deka Mehl dazu. — Dieses läßt man unter Umrühren verdünsten, wobei es aber nicht Farbe annehmen soll, untergießt es mit der Hälfte der Ganselbrühe, welche man geseiht erkalten ließ, füllt die übrige Suppe nach und läßt es gut zusammen verkochen. Man würzt mit gestoßener Muscatblüthe oder 2 Stückchen auf $\frac{1}{2}$ Citrone abgeriebenen, und dann feingestoßenen Zucker. Das weichgefottene Junge von der Gans wird in die Suppenterrine gelegt, und die Suppe darüber gegossen.

Frau Juliane März, Wien.

Ganselsuppe mit Reis.

Wird wie die obige zubereitet, doch macht man die Einbrenne nur aus 4 Deka Fett und 3 Deka Mehl. Sobald sie aber mit der Ganselbrühe glatt verrührt ist, fügt man 6 Eßlöffel voll Reis und 3 blattlich geschnittene Champignons bei, und vollendet wie die Vorbeschriebene. Beliebig kann man auch einige Löffel weichgefottene, grüne Erbsen beimengen.

Frau Josefine Blan, Pstyan.

Feine grüne Erbsensuppe.

Man nimmt sorgfältig verlesene, nicht zu junge, aber noch süße, grüne Erbsen einen gehäuften Liter voll, läßt 7 Deka Butter und 10 Deka rohen mageren Schinken in einer Casserole 5 Minuten dünsten, worauf man die Erbsen dazuthut. Man fügt noch 1 Schöpfel guter Rindsuppe, ein Bündelchen grüner Petersilie, 2 Würfel (oder 1 Deka) Zucker und eine mittelgroße Zwiebel bei, worauf man es zugedeckt dünstet, bis Erbsen und Schinken recht weich sind. Sollte sich die Flüssigkeit ausdünsten, so fügt man löffelweise Rindsuppe bei. Ist beides weich geworden, so streicht man die grünen Erbsen durch ein feines Haarsieb, verdünnt sie mit $1\frac{1}{2}$ —2 Liter kräftiger Rindsuppe, läßt es zusammen verkochen, fügt noch 4 Deka frische Butter, und wenn der Schinken nicht genügend Salz enthalten haben sollte, noch eine Messerspitze Salz, ebensoviel weißen Pfeffer und den Schinken kleinwürfelig geschnitten, bei. Man kann es mit Einlagen, als: gebackene Erbsen oder 4 Löffel Reis serviren oder geröstete Semmelwürfel separat beigegeben.

Frau Irene Harke, Troppau.

Erbsensuppe von getrockneten Erbsen.

Die Zubereitung ist dieselbe, doch müssen die Erbsen länger und mit reichlich Rindsuppe kochen, um weich zu werden. Auch genügt die Hälfte der Erbsenmenge und können 5 Eßlöffel Ulnergerstel mit als Einlage in der fertigen Suppe gesotten werden. Der Schinken wird gleichfalls nudelig oder würfelig geschnitten mitservirt.

Frau Director Mannheimer in Lofoucz.

LinSENSUPPE (Potage de lentilles).

^{2/10} Liter sorgfältig geklaubte Linsen wäscht man und stellt sie mit eben so viel Wasser und $\frac{1}{2}$ Zwiebel zu, kocht sie sodann, hie und da aufschüttelnd, weich, worauf man sie passirt. Indessen röstet man 8 Deka Butter oder Fett, mit eben so viel Mehl und einer kleinen, geriebenen Zwiebel hellbraun, vergießt dieses zuerst glatt mit etwas kaltem Wasser, dann mit dem Sudwasser der Linsen, fügt diese passirt bei und ergänzt die Suppe bis auf $1\frac{1}{2}$ Liter mit Essigwasser. 1 Kaffeelöffel Salz, 3—4 Würfel Zucker läßt man mit aufkochen. Vor dem Austragen kann man 2 Eßlöffel voll sauern Rahm dazurühren. — Als Einlagen eignen sich „Verlorene Eier“ und geröstete Semmel- oder Brodwürfel. Christine E. . . . D. aus der Bácska.

Feine Linsen-Suppe.

Diese wird genau so wie die vorstehende bereitet, nur wird zum Mitkochen der Linsen eine mit 2 Nelken besteckte Zwiebel beigegeben. Zuletzt fügt man 2 schwache Kaffeelöffel Salz und 2 Liter kräftiger Rindsuppe bei. Beigaben hinzu, wie bei grüner Erbsensuppe mit Ausnahme von Reis. Hingegen eignet sich vorzüglich Wildconsommé, nudelig geschnittene Rebhühnerbrüsten, geschälte, nußgroß geschnittene, geräucherte Bratwurst als Einlage.

Frau Oberlandesgerichtsrath V. . . . , Prag.

Champignonsuppe (Soupe aux Champignons).

7 Deka frische Butter läßt man in der Casserole auf dem Herde zergehen. Während dieser Zeit pußt man sorgfältig 6 größere Champignons, wirft sie in schwach gesäuertes Wasser und schneidet sie, sobald sie sauber gepußt sind, fein blattlich. Nun gibt man sie in die laue Butter, träufelt den Saft einer halben Citrone darauf, doch achtet man, daß hierbei kein Kern mitgeht, weil er einen bitterlichen Geschmack geben würde,*) und dünstet damit die Champignons

*) Es ist immer zu empfehlen, den Saft der Citrone durch den Schaumlöffel laufen zu lassen.

weich. Sobald dieselben weich sind, staubt man einen gehäuftem Eßlöffel Mehl daran, läßt es mit diesem abdünsten und untergießt es mit $1\frac{1}{2}$ Liter kräftiger weißer Rindsuppe, der man noch eine Messerspitze Salz und ebensoviel feingestoßenen, weißen Pfeffer beifügt. Hühnernockerl, gebackene Erbsen, Pfanzel oder geröstete Semmelwürfeln sind passende Beigaben.

Frau Ottilie Kürt, Baden.

Gestohene Lebersuppe (Purée de foie).

Nachdem man $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbsleber in kleinfingerdicke Scheiben geschnitten und diese leicht mit gesiebtem Salz und feingestoßenem Pfeffer bestreut hat, wälzt man jede einzelne in Mehl (oder tunkt sie in zerklopfte Eier und wälzt sie in feinen Semmelbröseln) und bratet sie in 10 Deka Butter zu hellbrauner Farbe. Sind sie nicht paniert, so bäckt man 5 Deka Semmelscheiben ebenfalls bräunlich in heißer Butter. Hierauf stößt man Semmel und Leberstücken zusammen im Mörser, gibt das Gestohene zu 2 Liter Rindsuppe, mit welcher es noch 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen soll. Man kann die Suppe gefeilt oder ungefeilt mit Leberknödeln, Leberpfanzel oder gerösteten Semmeln auftragen.

Frau Emilie Geyer, Güterdirectorsgattin in Annahof.

Gestohene Lebersuppe, einfacher Art.

Die Leber wird, wie oben beschrieben, behandelt und gestoßen, statt mit Suppe gießt man sie jedoch bloß mit Wasser auf, in welchem reichlich Suppengemüse und Gewürze, so auch eine Prise Majoran $1\frac{1}{2}$ Stunden gesotten haben.

Frau Emilie Geyer, Güterdirectorsgattin in Annahof.

Suppe von purirtem (purirtem, durchstrichenem) Gemüse, genannt à la Crécy (spr. Kressie).

3 bis 4 junge Kohlrüben, 4 gelbe Rüben, 2 Petersilien, 1 Selleriekopf, 2 Stangen Porée und 3 Zwiebeln werden grobblättrig geschnitten, auf 3 Deka Butter, Abschöpf- oder anderem Fett, unter fleißigem Unrühren abgedünstet und mit 1 Liter Rindsuppe untergossen. So läßt man sie zugedeckt so lange sieden, bis sie sich leicht zerdrücken lassen, worauf man sie mit ihrem Sud durch ein Passirsieb streicht. Man verrührt nun diesen Gemüsebrei mit der Brühe, in welcher er gesotten wurde und fügt noch $1\frac{1}{2}$ Liter kräftiger Rindsuppe bei. Kochirte Eier, geröstete Semmelwürfel oder Brodschnitten werden extra beigegeben; doch können auch beliebige Pfanzel oder Frittatennudeln dazukommen.

Bertha Engel, Nagy-Surany.

Suppe mit Schweizerkäse.

10 Defa geriebenes Kornbrod oder Semmel, röstet man mit 5—6 Defa Butter, vergießt es mit 1 Liter Rindsuppe und verrührt 12 Defa geriebenen Schweizerkäse darin. Hierauf gießt man $\frac{1}{2}$ Liter kochende Rindsuppe nach, und läßt alles zusammen noch 5 Minuten aufkochen, worauf man die Suppe mit 2 Dottern legirt, und mit einer Prise feingestoßenen weißen Pfeffer und ebensoviele Muscatblüthe würzt. Die zum Untergießen verwendete Suppe sei schwach oder gar nicht gesalzen, da der Schweizerkäse genug zum salzigen Geschmack beiträgt. Die Käsesuppe bedarf keiner weiteren Einlage, doch kann man 2 bis 3 Löffel weichgedünsteten Reis beimengen.

Frau Baß, Stuhlweissenburg.

Fines-herbes (spr. fínjerb).

Dies sind die feinen würzhaften Küchenkräuter, die feingehackt zusammengemischt in Butter gedünstet werden. Dazu gehören: Petersilie, Körbel, Thymian, Estragon und Schnittling oder Schalotten, von jedem einen gehäuften Kaffeelöffel voll, gargesottene Trüffel und weich gedünstete Champignons, von jedem oder einem der beiden einen Eßlöffel voll und Alles zusammen in 3 Defa Butter gedünstet. Sobald es einen kräftigen Geruch entwickelt, wird es zum Gebrauch bei Seite gestellt.

Falsche, Milch- oder Fasten-Suppen.

Gewöhnliche Einbrennsuppe (Kümmelsuppe).

In 4 Löffel Fett röstet man 2 Löffel Mehl und eine halbe feingeschnittene oder geriebene Zwiebel recht braun, und verrührt es glatt mit $1\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser. Man fügt einen schwachen Kaffeelöffel Salz und ebenso viel Kümmel, diesen aber lieber in einem Fleckchen eingebunden oder gestoßen bei, und läßt es zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Nudeln, Eintropf, geröstete Brod- oder Semmelwürfel dienen als Einlagen.

Erdäpfeluppe.

Erdäpfel geschält, vorgerichtet und gekocht, vermengt man mit vorherbeschriebener Einbrennsuppe, fügt soviel Majoran als man zwischen 3 Fingern faßt, feingerieben dazu und legirt sie vor dem Auftragen mit 3 Löffeln fauerem Rahm und 1 Dotter.

Borzüglich ist auch, mißgroß geschnittene Bratwurst kurz vor dem Anrichten mitzukochen. Statt Wasser kann man auch vortheilhaft entfettete Rauchfleischbrühe zur Einbrennsuppe verwenden.

Frau Sophie Dfoc, Mühlhausen.

Erbdäpfelsuppe anderer Art.

12 kleinere würfeliggeschnittene Erbdäpfel siedet man in einem Liter Wasser mit $1\frac{1}{2}$ Dekka Salz weich. Gleichzeitig werden etwa eine halbe nudliggeschnittene gelbe Kürbe und Petersilie nebst einer Stange Porré, 10 in ein Fleckchen eingebundene Pfefferkörner und eine Handvoll Reis in einem anderen Gefäß gekocht. Sobald die Wurzeln weich sind, entfernt man Pfeffer und Porré, gießt es zu den gesottenen Erbdäpfeln und verrührt dazu einen Löffel voll Einbrenn.

Anna Dorner, Moser's Gasthaus in Wels.

Vegetarier-Brodsuppe.

In 6 Dekka frischer heißer Butter röstet man unter fleißigem Anrühren 5 Minuten lang $\frac{1}{8}$ Kilo Graham- oder Schrotbrod, welches man vorher gerieben hat. Dann gießt man $1\frac{1}{2}$ Liter siedendes Salzwasser (pro Liter ein Dekka Salz) darunter und fügt eine Messerspiße feingestoßenen Pfeffer bei. Nun läßt man es 20 Minuten kochen, sprudelt in der Suppenterrine oder einem Töpfchen 3 Dotter mit 2 Eßlöffeln voll süßem Obers oder Milch ab und gießt nach und nach unter fleißigem Sprudeln die kochende Suppe dazu. Junge grüne Erbsen kann man auch mit dieser Suppe weich sieden; in dem Fall gibt man ein Dekka oder 2 Würfel Zucker zu.

Frau Landesgerichts Rath B . . . , Graz.

Einnachsuppe.

8 Dekka Butter läßt man zergehen, verrührt sie glatt mit 8 Dekka Mehl und einer halben gehackten Zwiebel und läßt das Ganze dünsten, aber nicht Farbe annehmen. Hierauf gießt man fleißig während $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Salzwasser zu, thut etwas Suppenwurzel hinzu und fügt, wenn man von Brathühnern übriggebliebene Knochen hat, davon bei, läßt das Ganze zusammen eine halbe Stunde kochen, seiht es durch und legirt es mit einem Dotter und 2 Eßlöffeln Obers in der Suppenterrine; Bröselknödel oder Semmelwürfel gibt man als Beigaben.

Johann Halza, herrschastl. Koch in Abbazia.

Französische Suppe (à la Julienne).

Die, wie auf Seite 19 angegeben, hergerichteten Wurzeln werden mit etwas mehr Butter gedünstet. Sobald sie weich geworden sind, wird so viel Mehl daran gestaubt, als die Butter aufnimmt, damit unter Umrühren abermals abgedünstet, und mit Salzwasser, und zwar 2 Liter mit 2 vollen Kaffeelöffeln Salz, aufgelassen. Eine reichliche Messerspitze weißen Pfeffer und eine Prise feingestößene Muscatblüthe fügt man als Würze bei. Auch kann man eine Handvoll geklaubten Reis mit weich kochen und beliebig statt mit Wasser mit Erbsenbrühe auflassen. Geriebenen Parmesan kann man auf einem Tellerchen mit zur Suppe geben.

Fräulein Antonie Nadler, Wien.

Carfioluppe (Potage aux choux-fleurs).

Wie obige Einnachsuppe wird auch diese bereitet, doch läßt man die helle Einnach mit dem Sudwasser des Carfiols auf, gibt keinen Essig und Citronenzucker, sondern den in Röschen zertheilten Carfiol hinein und dazu beliebig Bröselknödelchen oder Reis als Einlage.

Carfioluppe anderer Art.

Den in kleine Röschen zertheilten Blumenkohl kocht man in Salzwasser oder Rindsuppe mit einem Stückchen Butter völlig weich, legt die eine Hälfte davon zurück und streicht die andere durch ein Sieb. Aus dem Sude bereitet man unter Hinzufügen der nöthigen Einnach eine Suppe, vermischt selbe mit dem durchgestrichenen Blumenkohl, legirt die Suppe mit 3 Dottern und 2 Eßlöffeln Obers und trägt sie mit den ganzgebliebenen Röschen und kleinen Semmelknödelchen auf.

Joh. Halza, herrschaftl. Koch, Abbazia.

Spargeluppe (Potage aux pointes d'asperges).

Ist wie die vorhergehende herzurichten; der weichgesottene, in 5 Centimeter lange Stücke geschnittene Spargel wird in die Suppe gethan.

Abine Likabecz in Dombóvár.

Carottensuppe (Purée de carottes).

Man schneide 4 Stück gepuzte gelbe Rüben in beliebig kleine Stücke, röste diese in Suppenfett oder in Ermangelung dessen in Butter, füge sodann einen kleinen Suppenlöffel Mehl hinzu, röste dieses leicht mit, gieße das Ganze sodann mit 2 Liter leichter Rindsuppe

auf und lasse alles nun so lange kochen, bis die Rüben völlig weich sind; dann passire man die Suppe, gebe etwas Salz, weißen Pfeffer und etwas Zucker hinzu, lasse dieselbe aufkochen und servire nun die Suppe mit gebähten Semmelschnitten.

D. Gr., Küchenchef, Wien.

Champignonsuppe.

Einen kleineren Teller voll, etwa ein halbes Liter, mittelgroße Champignons putzt man, trennt die Hüte von den Stengeln und entfernt die Schale der ersteren. Die Hüte schneidet man feinblättlich und dünstet sie mit 10 Deka frischer Butter, wobei man gleich den Saft einer halben Citrone und eine Dreifingerprise Salz beifügt. Die Strünkchen und Schalen der Hüte stellt man zu gleicher Zeit mit 2 Liter Erbsenbrühe zum Sieden. Sobald die Champignons weich gesotten sind, unterstaubt man sie mit so viel Mehl, als die Butter auffaßt, und läßt dieses Mehl mitdünsten, worauf es mit der geseihten Brühe, in welcher die Strünkchen gesotten haben, eine Stunde gesotten wird. Man legirt die Suppe vor dem Auftragen mit 2–3 Dottern und verrührt 5 Eßlöffel weichgesottene Reis oder Ulmergerste dazu oder servirt gebackene Erbsen, Kaiserconsommée, beliebig auch nur geröstete Semmelwürfel dazu.

Frau Hermine Lainzer in Brünn.

Champignonsuppe als Fastensuppe (Potage maigre aux champignons).

Die, wie vorhergehend beschrieben, zu reinigenden, noch mit Beigabe von einem Kaffeelöffel voll grüner Petersilie weichgedünsteten und mit Mehl gestaubten Champignons untergießt man statt mit Rindsuppe bloß mit Erbsenwasser oder Wurzelbrühe. Mit Ausnahme der Hühnernerlen, eignen sich alle Einlagen der vorherbeschriebenen Suppe, ebenso Bröselknödelchen, Frittatennudeln, Reis oder Ulmergerste dazu. Zu letzteren werden noch Citronenviertel mitservirt.

Johann Mehlhardt, erzherzogl. Koch in Prag.

Suppe von frischen Herrenpilzen.

Sie wird wie die vorige, doch unter Hinweglassung des Citronensaftes bereitet. Dafür aber kann man bei der Erbsenbrühe einen Kaffeelöffel Rummel mitkochen.

Dieselbe von getrockneten Herrenpilzen.

4 Eßlöffel getrocknete Herrenpilze wäscht man mit warmem Wasser durch und läßt sie auf dem Sieb abtropfen. Hierauf läßt

man sie mit 1 $\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser (auf ein Liter Wasser ein Deka Salz) oder noch besser mit Erbsenbrühe weich kochen, gibt aber, in ein Lappchen eingebunden, einen Kaffeelöffel voll Kümmel bei. Dann macht man eine goldbraune Einbrei von 4 Deka Butter und 4 Deka Mehl, reibt eine halbe Zwiebel hinein, läßt auch diese mit abrösten und untergießt es mit dem Sud, in welchem die Schwämme gekocht haben. Diese selbst gibt man gröblichgehackt bei. Wer die Suppe gern säuerlich ist, kann 2 Löffel Essig oder noch besser 6 Löffel sauren Rahm*) darein verrühren.

Frau Stationschef Rumml, Surány.

Reisuppe als Fastensuppe (Crème maigre de riz).

7 Deka Butter läßt man heiß werden, fügt 14 Deka gut geklaubten und gemischten Reis bei und röstet dies unter Umrühren einigemal ab. Zugleich dünstet man 5 mittelgroße, von den Stengeln befreite, abgewaschte und auseinandergebrochene Paradeisäpfel mit einer halben blattlichgeschnittenen Zwiebel, 6 Pfeffer- und ebenso viel Neugewürzkörnern sowie 2 Würfeln Zucker. Eine halbe Stunde hierauf passirt man es zu dem Reis, welchen man mit 2 Liter Wasser untergießt; 2 schwache Kaffeelöffel voll Salz und einen gehäuften Eßlöffel geriebenen Parmesan vermengt man darin und kocht es, bis die Reiskörnchen weich geworden sind. Man trägt sie hierauf mit geriebenem Parmesankäse als Beigabe ungefeigt zu Tische. Beliebig kann die Suppe durch Hinzurühren von 3 Löffeln sauerem Rahm im Geschmack gehoben und verfeinert werden.

Marie Herburger, Wien.

Dieselbe mit Paradeismarmelade.

Statt der frischen Paradeisäpfel kann man auch Marmelade verwenden, indem man einen reichlichen Eßlöffel voll mit 2 Liter Wasser und den oben angegebenen Würzen eine halbe Stunde siedet und hierauf zu dem abgerösteten Reis feigt.

Reischleim-Suppe (Crème de riz velouté).

Man lasse den Reis nur schwach rösten, vermenge ihn auf eine der obigen Arten mit gedünstetem Paradeismark oder mit Paradeismarmelade und koche ihn in dem Wasser recht weich, wobei man öfters sprudelt, um das Zerkothen zu befördern. Zuletzt streicht man

*) Rahm soll nie lange mit der Speise kochen, da er an zartem Geschmack verliert.

die Suppe durch's Sieb, verrührt ein Weinglas weißen Landwein dazu und bringt sie mit gerösteten Semmelwürfeln zu Tisch.

Wiener Hausfrau.

Gerstenschleimsuppe (Crème maigre d'orge).

2 Liter Wasser oder eine der auf Seite 44 beschriebenen Wurzelbrühen, namentlich auch Erbsenbrühe, kocht man mit $\frac{1}{10}$ Liter Rollgerste, die man tüchtig im Mörser gestoßen hat, und fügt gleich 7 Deka frische Butter und, im Falle die Brühe nicht gesalzen ist, auf ein Liter Wasser ein Deka Salz bei. Unter fleißigem Sprudeln kocht man die Gerste ganz weich, wozu 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden gehören, streicht sie durch's Sieb und vermengt sie mit einem Löffel Paradeismark oder 4 Löffeln mit Butter und Citronensaft weichgedünsteten kleinen Champignons oder $\frac{2}{10}$ Liter saurem Rahm, dem man 2 Eßlöffel guten Essig beigemengt hat. Als Beigabe eignen sich nur geröstete Semmelwürfel oder ausgebackene Erbsen.

Bemerkung. Da nicht jeder diese Suppe säuerlich liebt, so kann man sie ohne Beimengung von Essig fertig stellen, dafür aber Citronenviertel oder beliebig auch Paradeismarmelade mitserviren.
Fräulein Agathe Döring, Berlin.

Fastensuppe mit geriebenem Gerstel.

Geriebenes, hellbraun geröstetes Teiggerstel kocht man in Erbsen-, Fisch- oder Wurzelbrühe, sehr schmackhaft auch nur in Petersilienbrühe, weich und fügt eine reichliche Messerspitze feingestoßenen Pfeffer bei. Ebenso kann es zur Champignonsuppe verwendet werden.

Fastenoglio.

Alle Wurzeln, wie sie zur Rindsuppe angegeben sind, mit Ausnahme von Kohlrüben und Kohl, schneidet man blattlich, und zwar nimmt man etwas reichlicher Petersilie, Sellerie und Zwiebel. Während man nun dieses Wurzelwerk rösten läßt, brät man ein halbes Kilo Fisch (oder man verwendet einen Rest von gebratenem Fisch) zu schön brauner Farbe; ebenso röstet man 3 Schnitten Brod in Butter oder Rindschmalz (ausgelassener Butter) braun. Nachdem der gebratene Fisch entgrätet wurde, stößt man ihn mit den Brotscheiben und dem gerösteten Gemüse tüchtig in einem Mörser, gibt das Ganze in eine Casserole, gießt es mit 2 Liter Erbsenbrühe auf und siedet es reichlich eine Stunde. Hierauf wird es geseiht und mit Nocken von Fisch-Fasch, feinem Pflanzel oder gerösteten Semmeln angerichtet.

S. S. . . . i, Döbling.

Gestößene Fischsuppe (Soupe maigre à la reine).

Einen Karpfenkopf (oder auch zwei) panirt man in Ei und Semmelbröseln, schneidet eine Semmel vom vorigen Tage in fingerdicke Scheiben, desgleichen eine größere Zwiebel, läßt alles in heißem Schmalz eine goldbraune Farbe annehmen und gibt zuletzt zwei ganze Eier hinzu. Wenn das Eiweiß fest geworden, wird es herausgenommen und das Ausgebakene mit 10 Pfefferkörnern fest gestoßen. Dann läßt man es mit 2 Deka Butter und einem Löffel fines-herbes (s. Küchenausdrücke) rösten, gießt es mit 2 Liter Erbsenwasser auf, läßt alles zusammen eine Stunde kochen, fügt noch etwas Salz und eine Prise Muscatblüthe bei und servirt es mit gerösteten Semmelwürfeln oder geschnittenen Frittatennudeln als beliebte Fastensuppe.

J. Beyna, Koch im „Hotel Frankfurt“, Wien.

Klare Fischsuppe (Bouillon aux poissons).

Alle Wurzeln werden wie bei der Wurzelbrühe Seite 44 beschrieben worden, vorgekocht und auf 7 Deka frischer Butter oder in Erzmanglung derselben auf ebenso viel Rindschmalz bräunlich geröstet. Wenn es sich zu bräunen beginnt, so gibt man ein Kilo ausgenommenen Fisch,* den man bloß schuppt, dazu und röstet es noch unter Umrühren miteinander ab, indem man etwas Erbsenbrühe oder Wurzelbrühe, aber jedenfalls nur klare, untergießt. Sobald die Fischstücke gar sind, nimmt man sie heraus,**) untergießt die Wurzeln mit 2 $\frac{1}{2}$ Liter Erbsenbrühe, kocht es auf, gibt die Fischstücke abermals hinein und kocht das Ganze nun 1 $\frac{1}{2}$ —2 Stunden. Gesieht läßt man die Suppe einige Minuten abstehen, schöpft das Fett von oben ab und läßt sie ein bißchen auskühlen, worauf man zum Klären (wie es bei Sulz oder Aspik angegeben) schreitet. Sobald die Suppe dann durchsichtig und rein durch die Serviette läuft, bringt man sie zum Kochen und siedet kleine Fischknödelchen oder Nocken ein. Beliebig kann man sie aber mit nudliggeschnittenem, jungen weichgekochten Gemüse als Einlage in Form einer Fastenjulienne serviren.

Frau Clement. Neubauer, Prag.

Legirte Fischsuppe (Soupe maigre aux poissons).

Von 11 Deka Semmeln reibt man die Rinde ab, weicht sie in süßer Milch und stößt sie, nachdem sie ausgedrückt wurde,

*) Zur Verwendung empfehlen sich hauptsächlich Süßwasserfische als: Karpfen, Schaiden, Hecht oder Aal, beliebig auch von mehreren Gattungen zugleich.

**) Die Fischstücke können auch mit Mayonnaise oder als Fischsalat verwendet werden.

mit 2 harten Eidottern und einem Kilo Fisch (s. unten die Bemerkung), den man in Wurzelbrühe gargessotten und von den Gräten befreit hat, im Mörser zu einem gleichmäßigen Brei. 7 Deka Butter oder Rindschmalz läßt man auf dem Feuer zergehen und eine halbe feingehackte Zwiebel darin anpassiren, dann gibt man das im Mörser Gestoßene dazu, rührt es einigemal während des Dünstens und untergießt es, nachdem es 5 Minuten gedünstet, mit einen halben Liter klarer Erbsen- oder Wurzelbrühe oder auch mit jener Brühe, in welcher der Fisch gesotten hat. Hat dies wieder eine Viertelstunde gefocht, so wird die Suppe durch's Sieb gestrichen, leicht zugesalzen und mit gebackenen Erbsen oder gerösteten Semmelwürfeln angerichtet.

Frau Werner, Graz.

Fischsuppe (Beuschelsuppe); (Soupe aux laitance).

Suppenwurzeln (Grünzeug), wie beider gewöhnlichen Suppe gegeben, dünstet man blättrig geschnitten auf 3 Löffeln voll Rindschmalz oder Butter, wenn es keine Fastensuppe sein soll. Zu Abschöpfen staubt man 2 Löffel Mehl, läßt dieses unter Umrühren braun rösten und vergießt es dann mit folgender vorherbereiteter Brühe. Ein in Wasser gespültes Fischbeuschel befreit man von der Galle und siedet es mit 1½ Liter zum dritten Theil mit Essig versetztem Wasser, das mit einem Kaffeelöffel voll Salz vermengt wurde, eine Viertelstunde lang; herausgenommen, schneidet man es in gleichmäßige Stücke, siedet die Brühe mit einer Zwiebel, 10 Pfeffer-, 10 Gewürzkörnern, dem Viertel einer vom Weißen befreiten Zitronenschale und einem Lorbeerblatt eine weitere Viertelstunde, schüttet es zu obenbeschriebenen Wurzeln und läßt es mit diesen fast eine Stunde kochen. Geseiht, servirt man die Suppe mit gerösteten Semmelwürfeln.

Baron. Joh. v. Hefler, Graz.

Fischnockerln (Noques aux poissons).

Zu 20 Deka von Haut und Gräten befreitem Fischfleisch und Fischleber, gut gestoßen und passirt, gibt man ein Deka Butter und 10 Deka in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmeln, dazu 2 Dotter, 3 Löffel Rahm, Salz und etwas feine Kräuter. Man rührt man alles gut durcheinander und passirt es. Diese Farce (Fasch) kann man sowohl zu Nockerln oder Knöderln, als auch noch anders beliebig verwenden.

Frau Adele Hofer Güns.

Sardellensuppe (Soupe aux anchois).

8 Deka frische Butter läßt man aufschäumen und gibt 4—5 Deka Mehl dazu, daß eine dünnbreitige Masse daraus wird, welche man

auf mäßig warmer Herdstelle unter fleißigem Umrühren etwas abdünsten läßt, doch so, daß es seine helle Farbe nicht verändert. Nun gießt man 2 Liter Petersilien- oder Selleriebrühe daran, fügt, sobald es glatt versotten ist, 5 Stück gewässerte, sorgfältig entgrätete und kleinwürflig geschnittene Sardellen, ebenso das Viertel einer von der weißen Schale befreiten, feingeshnittenen Citrone bei und läßt es 15 Minuten zugedeckt kochen. Kurz vor dem Austragen verrührt man 3 Eßlöffel guten sauren Rahm darein und gibt geröstete Semmelschnitten oder nudliggeschnittenes, in Butter schwachgeröstetes Kornbrod extra bei.

Frau Walter, Leobersdorf.

Austernsuppe (Potage de huitres).

Man röste 2 Suppenlöffel Mehl lichtgelb in Butter, gieße es dann mit 2 Liter weißer Suppe oder halb Suppe halb Milch auf, gebe etwas Salz, Pfeffer und Muscatnuß hinzu, lasse die Suppe eine halbe Stunde kochen, passire und legire die Suppe und gebe knapp vor dem Serviren 10—12 Stück reine, schöne Austern in dieselbe.
D. Gr. in Wien.

Austernsuppe anderer Art.

Von 3—4 Duzend Austern wird das Wasser behutsam abgegossen, die Härte werden ihnen abgesehritten und beiläufig 20 Stück der Austern in eine Beize vom Saft einer Citrone, von etwas Wasser, einem Vorbeerblatt und einer halben blattlichgeschnittenen Zwiebel auf eine Stunde gelegt. Die übrigen Austern, die abgesehrittenen Härte, sowie das Wasser, welches man aus den Austernschalen gegossen, werden in eine Casserole gethan, $\frac{3}{10}$ Liter weißer Landwein, 7 Defa Butter, welche man mit einem gehäuften Eßlöffel Mehl abgeknetet hat, nebst einer kleinen blattlichgeschnittenen Zwiebel und einem Bündel Petersilienkraut beigelegt und 2—3mal aufgefocht. Nun gießt man $1\frac{1}{2}$ Liter Wurzelbrühe daran, seihet die Suppe, legirt sie mit 3 Eidottern, welche mit 4 Löffeln Obers abgesprudelt wurden, und gibt die nachfolgend beschriebenen gebackenen Austern bei.

Gebackene Austern.

Die, wie vorher beschrieben worden, marinierten (gebeizten) Austern trocknet man ab, taucht sie in leichten Backteig oder zerflopfte Eier, wälzt sie in letzterem Fall in feingesiebten Semmelbröseln und bäckt sie in heißer Butter goldbraun. Sie werden auf einem Extra-

Schüffelchen, mit Citronenvierteln und Peterfiliensträußchen geziert, zu vorgehender Suppe servirt.

Freifrau Olga, Abbazia.

Fasten-Krebszuppe (Bisque d'écrévisses).

15 Stück kleine Krebse siedet man mit einem Sträußchen Peterfilie, einem Löffel voll Kümmel und ebenso viel Salz, bis sie roth geworden sind. Nun bricht man Scheeren und Schweifchen ab, löst das Fleisch aus diesen und stellt es in gleichmäßige Stückchen geschnitten weg. Die Galle entfernt man und stößt die Gehäuse mit den ausgelösten Schalen tüchtig im Mörser und dünstet es eine Viertelstunde mit 8 Deka Butter. Dann staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran; wenn sie verdünstet sind, untergießt man mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, und wenn dies eine halbe Stunde gekocht hat, nach Geschmack noch Salz beigelegt wurde, feigt man die Suppe durch und richtet sie mit dem vorbeschriebenen Krebsfleisch, beliebig auch noch mit gedünstem Reis, grünen Erbsen und Semmeln an.

Aus der Baron Nchrenthal'schen Küche in Prag.

Hummernsuppe (Soupe aux homard).

Einen ganzen Hummer gibt man in 2 Liter siedendes Wasser, dem man pro Liter 2 Eßlöffel Salz und ein Bündelchen Peterfilie nebst einem Kaffeelöffel Kümmel beigelegt hat. Sobald er gesotten ist (s. unten die Bemerkung), nimmt man ihn heraus, schält das Fleisch aus den Scheeren und dem Schweifchen und stellt es in der Suppenterrine zugedeckt bis zum Gebrauche fort. Dann stößt man die Schalen im Mörser. 7 Deka Butter läßt man in der Zwischenzeit zergehen und erst einen Löffel voll grüne Peterfilie, dann eine blattlichgeschnittene Zwiebel, eine kleinwürlig geschnittene gelbe Rübe und Sellerie gut abrösten, bis das Gemüse kräftigen Geruch entwickelt und bräunliche Farbe annimmt. Dann erst gibt man die zerstoßenen Hummernschalen dazu, röstet es ein paar Minuten mit diesen auf, und nachdem man noch einen reichlichen Eßlöffel Mehl damit verdünsten ließ, untergießt man es mit 2 Liter kochendem Salzwasser (ein Liter Wasser, ein Deka Salz), wozu man $\frac{1}{2}$ Liter weißen Landwein und $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser oder ebenso viel Wasser, wie vorangegeben, und $\frac{1}{2}$ Liter Madeira geben kann. Hat alles zusammen drei Viertelstunden zugedeckt gesotten, so würzt man es mit einer Messerspitze weißem Pfeffer und ebenso viel feingeriebener Muscatnuß und feigt es in die Suppenterrine über das zierlichgeschnittene Hummernfleisch. Semmelknödel und Pflanzel, Nocken von Fischfarce oder Kaiserconsommée dienen als Einlage.

Bemerkung. Für das Reinigen, Tödten und Garfieden der Hummern gelten folgende Regeln: In mehrfachgewechseltem kalten Wasser wird der Hummer mittelst einer Bürste gewaschen und mit dem Kopf voran in siedendes Salzwasser (pro Liter Wasser 2 Eßlöffel Salz, ein Bündel Petersilie, ein starker Kaffeeößel Kümmel) eingelegt, daß dieses 4 Centimeter über dem Hummer steht. So wird der Hummer gar gesotten, wozu bei einem ganz großen auch eine ganze Stunde erforderlich ist; bei mittelgroßen genügen 30 Minuten, bei ganz jungen auch die Hälfte dieser Zeit. Der Hummer wird sogleich verwendet, wenn er warm zu Tische kommen soll, oder man läßt ihn für kalte Verwendung in seiner Brühe abkühlen.

Frau Baronin R. Wu, Laibach.

Froschsuppe (Soupe maigre aux grenouilles).

30 Paar Froschschenkel siedet man mit 2 Liter Erbsenbrühe. Sobald sie gar gesotten sind, entfernt man das Fleisch von den Knöchelchen, schneidet es würflich und stellt es zugedeckt fort. Die Gerippe stößt man erst für sich, dann mit 3 von der Rinde befreiten, in Milch oder Erbsenbrühe geweichten und ausgedrückten Semmeln (Wiener Semmeln wiegen je $5\frac{1}{2}$ Deka, also ohne Rinde circa 5 Deka) zu einem Brei. Diesen gibt man zu 7 Deka Butter, in welcher man 3 mittelgroße Champignons gedünstet hat, läßt es zusammen 5 Minuten abrösten, während dem man fleißig umrührt und gießt es mit der Erbsenbrühe auf, in welcher die Froschschenkel gesotten wurden. Sobald dies alles eine halbe Stunde gesotten hat, wird es gefeigt, mit 2 Dottern und 4 Löffeln Obers legirt und über dem würflichgeschnittenen Froschfleisch angerichtet.

J. L. . . . , Groß Enzersdorf.

Paradeisuppe (Soupe à la turque).

Ein Nilo reife Paradeisäpfel bricht man auseinander und siedet sie in einer Casserole, bis sich die Schalen einrollen. Beliebig kann man eine blattlichgeschnittene Zwiebel, 10 Pfeffer- und 10 Neugewürzörner mitsieden. Indessen verrührt man in einer Casserole 4 Deka Butter mit einem gehäuften Eßlöffel voll Mehl, passirt die gedünsteten Paradeisäpfel, welche man mit $1\frac{1}{2}$ Liter heißem Salzwasser (auf ein Liter Wasser einen Kaffeeößel oder ein Deka Salz) verrührt hat, dazu 3—4 Deka Zucker und läßt es unter Umrühren einigemal aufkochen. Vor dem Auftragen kann man 2 Eßlöffel sauren Rahm beifügen. Als Einlage eignet sich Reis, insbesondere

weichgekottene kleine Gerste, auch Nocken oder Nudeln. Ebenso kann man nudliggeschchnittene geröstete Semmeln extra beigegeben.

Frau Wehle in Diözegeh.

Sauerampfersuppe (Coullis d'oseille).

25 Deka Sauerampfer werden sorgfältig ausgeklaubt, damit keine Würmchen oder Maden darin bleiben, gewaschen und ausgedrückt und zu 5 Deka Butter gegeben, welche man auf dem Herde in der Casserole zergehen ließ. Wenn dies unter öfterem Umrühren eine halbe Stunde gedünstet hat, so staubt man 2 Löffel voll Mehl daran, läßt auch dieses dünsten, vergießt es mit 1½ Liter Wasser *), fügt einen Kaffeelöffel Salz bei, und wenn es aufkocht, verrührt man es mit 2 ganzen Eiern, welche mit 3 Löffeln saurem Rahm abgetrieben wurden, und nimmt es gleich vom Feuer.

Louise Karlik in Wien.

Ungarische Sauerkrautsuppe (Korhely-leves); (Soupe hongrois à la choneroute).

¼ Kilo Butter oder, wenn es nicht Fastensuppe sein muß, ebenso viel Fett verrührt man mit 2 Eßlöffeln Mehl, gießt, wenn es gedünstet aber noch keine Farbe angenommen hat, 1½ Liter vom eingesäuerten Kraut herabgeschöpftes Wasser dazu, läßt es mit einem schwachen Kaffeelöffel Salz und einem Schöpflöffel voll Sauerkraut kochen und verrührt dann vor dem Auftragen 4 Eßlöffel Rahm damit. Würflig geschnittene, geräucherte oder frische Bratwürste, mitgekocht, erhöhen den Geschmack dieser Suppe, die in Pest als Magenjammer-Bändiger oft gleich nach den Bällen genommen zu werden pflegt.

Ferta Engel, Malomizgeh.

Soubise (spr. Subies) oder Spanische Zwiebelsuppe.

Zu dieser Suppe werden am besten die großen weißen, sogenannten spanischen Zwiebeln verwendet, weil sie besonders mild und süß im Geschmack sind. 4 Stück dieser Zwiebeln schneidet man in die Hälfte und dann nicht zu dünnblättrig. Indessen läßt man 7 Deka Butter heiß werden und die Zwiebelringe darin eine schwachgelbe Farbe annehmen, staubt so viel Mehl daran, als die Butter aufnimmt, und röstet es hierauf hellbraun. Nun untergießt man es mit 2 Liter Wurzelbrühe oder Salzwasser (auf ein Liter Wasser

*) Vortheilhafter mit Hindsuppe.

ein Deka Salz) und kocht es fünf Viertelstunden. Vor dem Auftragen gibt man eine Messerspitze geriebene Muscatnuß und einen schwachen Eßlöffel voll feingeschnittenes grünes Petersilienkraut oder Schnittling bei. Beliebig können als Einlage Pflanzeln, gebackene Erbsen, Frittatennudeln oder Semmelwürfel verwendet werden, die Suppe geseiht oder mit den Zwiebelringen zu Tisch kommen. Auch bereitet man dieselbe sauer. Die Suppe wird ganz wie obige bereitet, doch zuletzt preßt man den Saft einer kleinen Citrone geseiht hinein und süßt 4 auf der Citronenschale abgeriebene Würfel Zucker bei.

Altbewährtes französisches Recept.

Selle Wurzelbrühe (Bouillon maigre aux racines).

2 Liter Wasser, 2 Deka Salz, die doppelte Menge Wurzeln und Würzen, wie sie bei der Rindsuppe angegeben sind, werden 2 Stunden wohl verdeckt gekocht und durchgeseiht verwendet. Sie ist vorzüglich zum Bergießen von falschen Suppen, Saucen und Fastenragouts; auch ist sie mit Beigabe von einem halben Kaffeelöffel voll Fleischextract immer zum Untergießen zu verwenden und sollte wegen der vielfachen Verwendbarkeit stets vorrätzig sein.

Motto: Billig gut und schnell!

Branne Wurzelbrühe (Bouillon maigre aux racines brüns).

2 gelbe Rüben, eine Petersilie, eine größere Sellerie, 2 mittelgroße Zwiebeln und eine Stange Porré schneidet man in Scheiben und dünstet sie auf 7 Deka Butter bräunlich; dann gießt man 2 Liter Wasser darauf, fügt 2 schwache Kaffeelöffel Salz, einen Kaffeelöffel Pfeffer und die Hälfte Neugewürzkörner bei und siedet die Wurzeln weich. Hierauf seiht man die Brühe und verwendet sie klar oder mit den passirten Gemüsen.

Bertha Nader, Majors-Wwe., Wien

Petersilienbrühe (Soupe au persil).

3 Wurzeln Petersilie und eine schwache Handvoll grüner Petersilie stellt man mit 2 Liter Wasser und 2 Kaffeelöffel Salz zu, fügt 4 in Würfel geschnittene Kartoffeln bei und siedet das Ganze, bis auch die Petersilienwurzeln weich sind, worauf man die Brühe verwendet.

Frau Bielski, Lemberg.

Selleriebrühe (Soupe maigre au celeri).

In 5 Deka Butter röstet man einen Kaffeelöffel voll grüne Petersilie, gießt dieses mit einem halben Liter Erbsenwasser auf und

gibt, nachdem dasselbe gut gekocht und abgeseiht wurde, 2 reingeputzte und kleingeschnittene Sellerieköpfe hinzu. Nun läßt man das Ganze eine halbe Stunde weich dünsten. Dann macht man eine lichte Einbrenn von 10 Defa Butter und soviel Mehl, als dieselbe annimmt, vergießt diese mit 2 Liter Erbsenwasser, gibt die gedünstete Sellerie, Salz und etwas Gewürz bei und läßt dann alles noch einmal gut aufkochen. — Ein Viertelliter Rahm hinzugegeben, erhöht den Geschmack.

Frau Greif in Tr.

Kräuterfastensuppe (Soupe aux fines-herbes).

Wie auf Seite 20 die Kräuter mit Butter abgedünstet werden läßt man diese nachdem sie mit Mehl und zwar so viel Mehl, als die Butter aufnimmt, unterstaubt wurden, statt mit Rindsuppe nur mit geseihter Wurzelbrühe (s. diese auf umstehender Seite) oder mit Erbsenbrühe auf. Zuletzt fügt man 3—4 Löffel saueren Rahm bei und legt vor dem Auftragen mit 2 Dottern. Beigaben wie oben, mit Ausnahme der Faschnocken.

Frau Marie Czermák. Thrunau.

Erbsenbrühe (Soupe maigre aux pois).

$\frac{4}{10}$ Liter sorgfältig verlesener Erbsen stellt man mit 2 Liter Wasser zum Sieden und fügt erst, wenn die Erbsen nahezu weich sind, 2 schwache Kaffeelöffel Salz bei. Dann läßt man die Erbsen vollends weich kochen und verwendet entweder die klare Brühe, indem man sie herunterseiht, oder man passirt die Erbsen, verrührt sie mit ihrem Sude und verwendet sie als Grundsuppe zu den früher angegebenen Fisch- oder zu falschen Suppen. Auch kann man Suppenwurzeln mitkochen lassen. Die erste Erbsenbrühe wird „klare“ Erbsenbrühe genannt, die zweite „passirte“ und die dritte „Wurzel“-erbsenbrühe.

Frau Wennig, Gastwirthin.

Linsensuppe mit Rindsuppe (Purée de lentilles).

Wird wie die auf Seite 30 beschriebene bereitet, nur wird Rindsuppe statt Wasser zum Auflösen benötigt. Verlorene Eier und geröstete Semmel- oder Brodwürfel eignen sich für beide als Einlagen.

Erbsensuppe (Purées de pois).

Ein halbes Liter sorgfältig geklaubte Erbsen stellt man mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser zum Kochen. Indessen röstet man 10 Defa Butter mit

2 Eßlöffeln voll Mehl und einer feingehackten Zwiebel goldbraun, löst selbes mit der nun fertiggekochten Suppe auf, fügt Salz nach Geschmack, eine kleine Prise feingeriebener Muscatnuß und etwas feingehackte grüne Petersilie bei, läßt alles zusammen ein halbe Stunde kochen und passirt es durch ein Sieb oder einen blechernen Durchschlag. Will man die Suppe sehr fein haben, so läßt man 5 Minuten vor dem Auftragen $\frac{1}{4}$ Kilo geselchten Lachs, in Würfel geschnitten, mitkochen und servirt sie mit gebackener Fischleber. Einfach kann man sie mit gerösteten Semmelschnitten serviren.

Johann Mehlhardt, gewesener herzoglicher Koch in Prag.

Slovakische Erbsensuppe (Kubizek).

In obiger Erbsensuppe (Grundsuppe) kocht man 6 Eßlöffel voll Graupen weich, läßt, in ein Fleckchen eingebunden, einen Eßlöffel Kümmel, ebenso viel Majoran und eine Zehe Knoblauch mitkochen, und zuletzt gibt man 2 Eßlöffel voll getrocknete, weich gekochte Herrenpilze, grob gehackt, und Salz bei.

Netka in Probnik.

Grüne Erbsensuppe (Potage de pois nouveaux).

10 Dekaliter Butter läßt man zergehen, schüttet ein halbes Liter grüne Erbsen dazu und dünstet sie mit etwas Salz und 2 Eßlöffeln voll Zucker weich, staubt 3 schwache Löffel voll Mehl daran, und wenn dieses ein wenig gedünstet hat, vergießt man es mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Zuletzt kann man 3 Löffel voll gewaschenen Reis oder kleine Mehlnockerln mit etwas von ihrem Sudwasser in der grünen Erbsensuppe kochen lassen. — Bemerkung. Die Erbsen sollen mittelgroß, noch gelblich zart grün sein; große ältere grüne Erbsen werden nur zu Puréesuppen gut verwendet. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei der Erbsensuppe, doch werden 8 Eßlöffel Zucker dazu gegeben und man servirt mit gerösteten Semmelwürfeln.

Antonia Nadler in Wien.

Schotenuppe (sehr sparsam und gut).

Gleich nachdem die grünen Erbsen ausgelöst worden, zieht man die dünne Haut von der Schote ab und schneidet diese feinnudlig. Nun dünstet man sie mit Butter weich, wie bei der grünen Erbsensuppe angegeben, und vollendet sie auch in dieser Weise oder schüttet sie in helle Einbrenn, wie es bei der falschen Ragoutsuppe angeführt ist. Im Uebrigen vollendet man sie gleich der vorbeschriebenen.

Gräfin L. Labaux de Brécourt in Graz.

Bohnensuppe (Soupe aux haricots).

Reichlich $\frac{3}{10}$ Liter Bohnen siedet man mit 2 Lorbeerblättern weich, passirt sie und vollendet, wie bei der Linsenuppe angegeben, doch kann man die Bohnensuppe statt mit Wasser noch besser mit Milch auflassen, wenn sie gut verkocht ist. Einen Kaffeelöffel voll Salz, 4 Löffel Essig oder die Hälfte Essig mit ebenso viel sauerem Rahm mengt man dazu und rührt nöthigenfalls 2 Würfel Zucker bei.

Christine C. . . . d. aus der Bácska.

Suppe von Hafergrütze.

4 gehäufte Eßlöffel Hafergrütze läßt man mit $1\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser, Rindsuppe, Schinkenbrühe oder Milch recht weich kochen, wobei man fleißig sprudelt. Sobald die Hafergrütze weich ist, passirt man sie, verrührt ein nußgroßes Stück Butter und noch so viel Flüssigkeit dazu, daß sie nicht zu dick sei, kocht sie auf und preßt den Saft einer halben Citrone dazu oder reicht Citronenviertel extra dazu.

Rezept: Ueber alles die Hausmannskost.

Milchsuppe (Soupe au lait).

$1\frac{1}{2}$ Liter Milch läßt man mit einem schwachen Kaffeelöffel voll Salz, ebensoviel Zucker, einer Messerspitze feingestobener Muscatblüthe und 3 Dekka frischer Butter aufsieden. Man kocht hierauf Eintropf, Nudeln, Flecken, Bandnudeln oder Nocken ein.

Emilie Geyer, Annahof.

Milchsuppe mit Gries (Potage gruau au lait).

Eine Oberflasse Gries läßt man von der Höhe unter beständigem Quirlen in die vorbeschriebene siedende Suppe einlaufen, doch wird Muscatblüthe weggelassen. Die Kochzeit beträgt 10 Minuten.

Panadelsuppe (Panade).

Wird wie Rindsuppenpanadel bereitet. Statt Rindsuppe dient auch die eingangsbeschriebene Milchsuppe; vor dem Auftragen legirt man sie mit einem Dotter oder einem ganzem Ei.

Frau Wehle, Diószegh.

Rahmsuppe mit Erdäpfeln

(Soupe à la crème aux pommes de terre).

12 mittelgroße Erdäpfel, roh geschält und würflig geschnitten, siedet man in Salzwasser mit einer Prise Kümmel weich und gibt es mit dem Sudwasser zu obiger Suppe, mit welcher man es noch einmal aufkochen läßt.

Buttermilchsuppe.

Wird in derselben Weise wie die Rahmsuppe bereitet, auch eignen sich dazu dieselben Beigaben.

Chocoladesuppe (Soupe au chocolat).

In 1½ bis 2 Liter Milch läßt man ein Viertelfilo Chocolate aufkochen, fügt einige Stückchen Zucker bei, sprudelt das Ganze mit 3—4 Eidottern ab, fügt noch nach Geschmack etwas Zimmt oder Vanille bei und richtet die nun fertige Suppe über gebähten Semmelschnitten an.

Frau Bauer, Wien.

Biersuppe (Soupe à la bière).

1½ Liter Bier kocht man mit 10 Deka Zucker auf. Indessen sprudelt man 4—6 Eidotter mit 3 Löffeln süßem Obers auf, gießt es unter fleißigem Sprudeln auf die Dotter und servirt. Würzen kann man mit Zimmt.

S. Zeyna, Koch des „Hotel Frankfurt“ in Wien.

Weinsuppe (Potage au vin).

Zu 1½ Liter Wein und $\frac{3}{10}$ Liter Wasser stellt man 10 Deka auf Citronen abgeriebenen Zucker zum Kochen, gießt es dann unter fortgesetztem Sprudeln zu 5 Dottern, welche man mit 4 Eßlöffeln süßem Obers glatt abgerührt hat, und servirt dies sogleich mit gerösteten Semmelwürfeln oder gebähten Milchbrodschnitten.

Frau Dr. R. in Mülthausen.

Stachelbeersuppe (Soupe aux groseille).

1½ Kilo reife, aber noch feste Stachelbeeren befreit man von ihren Stengeln und dem entgegengesetzten Blüthenköpfchen, bringt sie auf ein Sieb und überbrüht sie mit siedendem Wasser, worauf man sie mit 2 Liter kaltem Wasser und dem Viertel einer von der weißen inneren Haut befreiten Zitronenschale, beliebig auch noch Orangenschale zusetzt und weich siedet. Nun streicht man die Stachelbeeren durchs Sieb, gibt 25 Deka Zucker, ein Glas Wein und 1½ Liter mit einem Löffel Stärkemehl glattgerührtes Wasser, am besten von demjenigen, in welchem die Stachelbeeren gesotten wurden, dazu und läßt es mit einem schwachen Kaffeelöffel Salz zusammen aufkochen. Im Rohr gebähte Semmelschnitten kommen extra dazu.

Defonomenstgattin Eckhardt, Wien.

Diese Suppe kann auch kalt vor dem Nachtmahl gegeben werden, doch soll sie sechs Stunden im Eis gestanden haben; kleiner Zwiebad kommt dazu.

Stachelbeersuppe als falsche Suppe (Fastensuppe).

Die, wie auf Seite 4 angegeben, herzurichtenden Wurzeln werden mit etwas mehr Butter gedünstet. Sobald sie weich geworden sind, wird so viel Mehl daran gestaubt, als die Butter aufnimmt, das Ganze unter Umrühren abermals abgedünstet und mit Salzwasser und zwar 2 Liter mit 2 vollen Kaffeelöffeln Salz aufgelassen. Eine reichliche Messerspitze weißen Pfeffer und eine Prise feingestoßene Muscatblüthe fügt man als Würze bei. Auch kann man eine Handvoll geklaubten Reis mit weichsieden und beliebig statt mit Wasser, mit Erbsenbrühe auflassen. Geriebenen Parmesan kann man auf einem Tellerchen mit zur Suppe geben.

Fräulein Antonie Radler, Wien.

Kaltschalen.

Milch-Kaltschale (Soupe froide au lait).

Zu 2 Liter Milch gibt man 7 Würfel oder 3 Deka gestoßenen und gesiebten Zucker, verrührt dies mit einer Messerspitze Salz, worauf man das Ganze aufsieden läßt. Ausgekühlt stellt man selbes auf ein paar Stunden in Eis, bringt es in der Suppenschüssel zu Tisch und reicht geriebenes Schwarzbrot oder Zwieback dazu.

Frau Bernick, Breslau.

Kaltschale mit Milchreis (Soupe froide riz au lait).

Ein 10 Centimeter langes Stück Vanille wird in kleine Stückchen geschnitten und diese in ein dünnes Läppchen gebunden, hierauf mit einem Liter Milch und 7 Deka schönem Reis gekocht, bis dieser weich geworden und fügt ein klein wenig Salz bei. Hierauf sprudelt man ein halbes Liter kochende, mit 4—5 Deka Zucker versüßte Milch nebst 4 Dottern glatt ab (s. Küchenausdrücke: legiren), verrührt das Ganze mit dem wie oben beschriebenen Reis und stellt es einige Stunden vor dem Auftragen in Eis. Man kann die Vanille auch im Ganzen verwenden und vor dem Kaltstellen entfernen, auch kann man statt der Vanille Zimmt oder Citronenschalen nehmen.

Frau Weber, Torgau.

Wein-Kaltschale mit Aprikosen (Soupe froide aux abricots).

Erforderlich sind 12 reife, große Aprikosen und eine Flasche guter Weißwein, am vorzüglichsten jedoch Rheinwein. Die eine Hälfte der Aprikosen wird, nachdem alle geschält wurden, mit Staubzucker bestreut und in der Suppenterrine auf das Eis gestellt. Die andere Hälfte und die geschälten zerstoßenen Kerne werden mit 40 Deka zum Brei auf-

gekochtem Zucker übergossen und zugedeckt weggestellt. Beides läßt man so 35 Minuten ziehen. Dann preßt man die überbrühten Aprikosen- (Marillen-)hälften durch eine reine Serviette oder noch besser durch Müllergaze zu den in der Suppenterrine kaltgestellten, verrührt alle nun mit einer Flasche altem Weiß- oder Rheinwein, seigt den Saft einer halben Citrone dazu und stellt es 3—4 Stunden auf Eis.

Weichsel-Kaltschale (Soupe froide aux cerises aigres).

Wird wie die vorige bereitet und zwar von einem Kilo Weichseln. Von einem Viertelfilo entfernt man die Kerne, bestäubt die Weichseln mit Zucker und gibt etwas Citronenschale und Wein darauf, worauf sie aufs Eis gestellt werden. Die übrigen Weichseln zerstoßt man sammt ihren Kernen in einem Messingmörser und kocht sie mit einem halben Kilo heißem Zucker einmal auf. Man gießt nun eine Flasche weißen Wein und dann noch etwas Zucker dazu, verrührt dies gut durcheinander und gibt hierauf alle Weichseln in eine Suppenterrine zusammen. Vor dem Auftragen stellt man sie noch eine Stunde ins Eis.

Bickbeeren- (Heidelbeeren-, Blaubeeren-) Kaltschale.

2 Liter Bickbeeren klaubt man sorgfältigst aus, entfernt Blättchen und Stielchen, kocht sie mit $\frac{2}{10}$ Liter Wasser und 14 Deka auf einer Citronenschale leicht abgeriebenem Zucker 5 Minuten lang, passirt das Ganze durch ein feines Sieb, verrührt eine Flasche Weißwein dazu und läßt es auf dem Eis 3 Stunden in einer Terrine zugedeckt stehen. Beliebig kann man mit den Bickbeeren ein fingerlanges Stück Zimmt mitkochen lassen.

Einfache Erdbeer-Kaltschale (Soupe froide aux fraises).

Frische, recht reife Walderdbeeren bestiebt man mit Staubzucker (auf je ein Liter 20 Deka) und stellt sie damit auf eine halbe Stunde ins Eis; ebenso eine Flasche guten alten Weißwein. Mit diesem vermengt, läßt man hierauf die Erdbeeren gut zugedeckt 4 Stunden in Eis vergraben stehen.

Bier-Kaltschale (Soupe froide à la bière).

$1\frac{1}{2}$ Liter Bier kocht man mit 20 Deka Zucker, einem fingerlangen Stück Citronenschale nebst einem ebenso großen Stück Zimmt und seigt dasselbe über 6 Eßlöffel geriebenes altbackenes Schwarzbrot und 20 Deka gereinigte, mit heißem Wasser aufgequellte Korinthen. Vor dem Serviren muß es einige Stunden auf das Eis gestellt werden.



A large, empty rectangular area, intended for writing recipes, enclosed by a thin black border.

