heißem und das Abspülen mit kaltem Wasser mehrmals und entferne die den Schwämmen noch anhaftende Brühe durch Ausdrücken, da dieselbe zuweilen giftige Bestandtheile enthält. Daher darf man die Frühlorchel auch nicht roh essen.

Will man andere Pilze von derbem Fleisch oder scharfem Geschmack, z. B. Eierschwamm oder Halimasch vor der Zubereitung erst abbrühen, so geschehe dies mit möglichst wenig Wasser oder in etwas Salzwasser. Die erhaltene Brühe ist gut und nahrhaft; man schütte sie daher nicht weg, sondern benutze sie zur Bereitung der Sauce.

Die gewaschenen oder gebrühten Pilzstücke lasse man nicht lange stehen, sondern bereite sie sogleich zu. —

Suppen.

Die Einleitung zu einem Mahle bildet gemeiniglich die Suppe, welche je nach der Anzahl der Gänge mehr oder weniger nahrhaft sein kann, stets kräftigend, nie aber vollkommen sättigend einwirken soll. Dies ist bei jeder Bereitung von einer Suppe zu beachten.

Die Rindsuppe.

Sie bildet den Hauptbestandtheil einer großen Anzahl von Suppen und wird wie nachstehend zubereitet:

Ein gutes saftiges Stück Ochsenfleisch (Tafelstück) wird mit kaltem Wasser und entsprechend gesalzen zugesetzt und nur allmählich zum Sieden gebracht. Auf diese Weise wird die Fleischgallerte am besten zur Auflösung gebracht, wiewohl das Fleisch selbst von seinem guten Geschmack und Geruch einigermaßen abgeben muss, der sich allgemach der Bouillon mittheilt.

Nachdem die Suppe bis auf das entsprechende Quantum eingekocht ist, wird sie noch ein wenig von dem angesammelten Fett befreit und bis zum Gebrauche seitwärts am Ofen warm gestellt.

Rindsuppe klärt man rasch, wenn man einen Spritzer kaltes Wasser hineingießt, dann stehen läßt.

Rindsuppe, welche zum Gebrauche längere Zeit aufbewahrt werden soll, darf nicht gesalzen werden, ebenso dürfen keine Suppenwurzeln beigegeben werden. In diesem Falle thut die Köchin am besten, sie setzt das Sudfleisch nur mäßig gesalzen zum Feuer, kocht davon 1 Stunde die Suppe, füllt dann so viel Suppe zum Aufbewahren ab, als nöthig ist, und stellt diese Suppe kalt. (Erst vor Gebrauch wird diese Suppe mit reingeputztem Suppengrün und dem nöthigen Salz noch weiters gekocht.) Die zurückgebliebene Suppe und das Rindfleisch im Topfe wird nun durch Zusatz von warmem Wasser vermehrt, gesalzen, Suppenwurzeln zugegeben und darin das Fleisch vollkommen weich gekocht.

Gesalzene Suppe läßt sich nur kurze Zeit aufbewahren.

Bei Bereitung von Rindsuppen ist ferner zu achten, dass das in Verwendung genommene Fleisch von gesunden, möglichst jungen Thieren ist. Stierfleisch eignet sich durch seinen widerlichen Geschmack nicht zur Suppenherstellung.

An dieser Stelle möchte ich auch erwähnen, dass das in Verwendung kommende Rindfleisch, wenn es für den Tisch bestimmt ist, gut abgelegen sein muss. Fleisch von jungen Thieren ist schon nach 2—3 Tagen zu benützen, das der älteren Thiere verlangt 5—7 Tage. Bekommt man zufällig einmal aber frisch geschlachtetes Fleisch und soll es sofort verwendet werden, so muss man dasselbe mit einem hölzernen Fleischhammer mürbe klopfen. Ferner ist zu beachten, dass das Waschen des Fleisches (Reinmachen) im Wasser schnell vor sich gehen muss, da es durch langes Liegen im Wasser seinen Wohlgeschmack verliert. Schönes Ochsenfleisch hat eine lebhaft rothe Farbe und schön weißes Fett. Älteres Ochsenfleisch ist von dunkler Blutfarbe und gelbem Fett. Die Kochenszeit für Rindfleisch richtet sich nach der Schwere des Fleischstückes; so genügt bis zu einem Kilogramm ein Zeitraum von 2 Stunden, größeres Quantum erfordert entsprechend mehr.

Gute Bouillon- oder gewöhnliche Suppe.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch, so groß es der Bedarf verlangt, spült es rasch in Wasser ab oder reibt es mit einem Tuche ab, setzt es mit frischem Wasser zu und kocht es. Hat das

Fleisch gut geschäumt, so nimmt man eine gelbe Rübe, ein Stückchen Sellerie, desgleichen Petersilie und Porree, gibt alles, rein geputzt und gewaschen, zusammengebunden zum Fleisch, das nun zugedeckt ganz langsam weichsieden soll und wodurch eine kräftige klare Suppe wird.

Durch Zusatz von einer alten Henne, einigen Kalbsknochen und etwas fein geschabtem oder faschiertem Rindfleisch erhält man eine äußerst kräftige Bouillon, die unter dem Namen Consommé zur Tafel kommt. Damit das Consommé klar und goldgelb wird, dämpft man es langsam mit 1—2 Eiweiß ab, doch muss das schon anfangs geschehen und erst dann wird die Suppe aufgefüllt, langsam gekocht und dann entfettet.

Laborde'sche Krankensuppe.

Ein Gelehrter ersten Ranges, der Pariser Physiologe Laborde, hat ein Recept zur Herstellung einer besonders kräftigen Suppe bekanntgegeben, das auch weiteren Kreisen zur Kenntnis zu gelangen verdient, zumal das Recept sehr klar und einfach ist, und manch Schwerkranker gewiss dafür dankbar sein wird, diese bisher unerreicht kräftige Kost sich zugute kommen zu lassen.

Man nehme eine genügend dicke Scheibe Ochsen- oder Hammelfleisch, am besten das Lendenstück (Rumpfsteak), halte sie in der mit einem Tuche überdeckten linken Hand an einem Ende, während das andere auf dem Rand eines Tellers oder Hackbrettes ruht. Dann schabt man mit einem sehr guten Messer die Oberfläche des Fleisches derart, dass sich ganz kleine Theilchen wie Flocken loslösen, die man in der Schüssel zur Suppenbereitung sammelt, bis zu 60 oder im Höchstfalle 150 Gramm. Die beschriebene Art des Schabens hat den Vortheil, dass trotz der feinen Zerkleinerung nichts vom Safte verloren geht. Das Häufchen feinsten Schabefleisches wird nun mit einer gewöhnlichen, vorher bereiteten Bouillon gut angerührt, die Fleischbrühe muss aber — das ist der springende Punkt des Ganzen — kalt sein. Es entsteht durch das Anrühren mit der kalten Brühe ein Fleischbrei, der ganz gleichmäßig sein muss und weder gerinnen, noch Krümel bilden darf, weil das Fleisch roh bleibt und das Gericht vor allem den Kranken nicht anwidern soll; es wird daher nöthig sein, beim Anrühren etwaige Nerven- und Muskelfasern herauszunehmen. Zuletzt wird dann diese Pürée oder

Fleischcrême langsam und bei ständigem Umrühren (wie bei der Bereitung einer Crême) in warme Fleischbrühe gegossen, so dass die Suppe schließlich eine angenehme Wärme besitzt, ohne jedoch zu kochen. Statt der zweiten Bouillon kann auch eine leichte Tapiocabrühe genommen werden, auch kann man nach Belieben zur besseren Bindung zwei Eigelb hinzugeben, endlich zur ferneren Verbesserung des Geschmackes noch Gewürz hineinthun. Das ist also die „gelehrte" Suppe: eine rohe Fleischsuppe, die den Nährwert des Fleisches in einem Grade in sich birgt, wie er durch gewöhnliche Fleischsuppen nicht im entferntesten erreicht wird. Professor Laborde hat bei seinen Versuchen vorzügliche Erfolge in der Krankenernährung, besonders bei Schwindsüchtigen, gehabt.

Oliosuppe.

Geschnittener Speck wird in eine Casserolle gelegt, darauf geblätterte, geschälte spanische Zwiebel und rein geputztes blätterig geschnittenes Wurzelwerk gelegt, sowie fein geschnittenes mageres, rohes Rindfleisch, und das Ganze braun geröstet. Dann gibt man $1^1/_2$ Kilo Kalbfleisch vom Hals (da dieses billig), ebensoviel im Gewichte von Rindfleisch, einen Rindsfuß, ein Paar Kalbsfüße, eine alte rein gewaschene Henne und ein Stück Selchfleisch oder Schinken darauf, gießt das Ganze mit guter Suppe auf und kocht 4 Stunden lang leise wallend die Brühe. Dann seiht man sie rein ab, eventuell durch eine Serviette. Diese vorzügliche Suppe wird in Schalen, zumeist auf Bällen, feinem Frühstückstisch oder als Eingangsgericht für Soupers serviert.

Feste Bouillon (Suppenglace, Belten).

Man nehme zwei alte Hühner, 4 Kilo Rindfleisch, 4 Kilo Kalbfleisch, wasche alles recht rein aus, gebe es mit einigen Gewürznelken, Muscatblüte, etwas Ingwer, einem Paar gelber Rüben, Petersilienwurzeln und einem Stück Sellerie mit so vielem Wasser, dass das Fleisch gut bedeckt ist, zum Feuer und lasse es, wohl zugedeckt, langsam kochen, bis die Brühe auf die Hälfte eingesotten hat, dann seihe man sie in eine wohlverzinnte Casserolle, nehme das Fett rein ab, und lasse dieselbe auf gelindem Kohlenfeuer wieder recht langsam kochen, bis sie dicklich wird. Nun wird sie auf porzellanene Schüsseln gegossen, abgekühlt und dann, in viereckige Stückchen geschnitten, zum Gebrauch aufbewahrt.

Braune Suppe (Jus).

Auf 4 Liter Suppe wird eine Casserolle, nachdem sie vorher mit Fett gut bestrichen oder mit Speckschnitten belegt worden, mit $^1/_4$ Kilo Rindfleisch, einigen Schnitten Leber, einer in Streifen geschnittenen Zwiebel, gelben Rüben, Petersilien- und Selleriewurzel belegt, und dieses alles auf der Glut schön gelb gedünstet, dann gießt man weiße Fleischbrühe darauf, gibt etwas Ingwer, einige Pfefferkörner, vier Gewürznelken und etwas Muscatblüte daran, läßt es gut aufsieden und seihet es durch ein Haarsieb. Man kocht Beliebiges ein, oder richtet sie über geröstete Semmelschnitten an.

Wurzelsuppe (Brühe).

Gelbe und weiße Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, Kohlrüben, etwas weißer Kohl, alles in dünne Streifen geschnitten, wird mit Butter in einer Casserolle, gut zugedeckt, weich gedünstet, jedoch darf es nicht im geringsten braun werden; dann mit guter Fleischbrühe aufgegossen, gut ausgekocht und über gebackene Semmelschnitten angerichtet. Man kann auch einige Löffel voll Jussuppe daran geben.

Kraftsuppe für Kranke (beef tea).

Diese Suppe wird gewöhnlich nur für einen Tag, das heißt für Mittag und Abend zubereitet und dient zur Ernährung sehr geschwächter Patienten. Ein Stück Ochsenfleisch wird fein geschabt, faschiert oder geschnitten (etwa 200—300 *gr* für eine Person gerechnet); in ein Früchtenglas eingefüllt, wie Dunstobst verbunden, wird das Fleisch im Wasserbade 2—3 Stunden gekocht, wodurch ein ziemlich dicker Fleischextract entsteht. Dieser Extract wird abgeseiht den Kranken gereicht oder deren Suppe damit verstärkt. Man kann diese Kraftsuppe auch aus ein Theil Ochsenfleisch, ein Theil Kalbfleisch, ein Theil Hühnerfleisch herstellen; in diesem Falle kocht man den Fleischbrei in einer fest schließenden Puddingform. Das restliche Fleisch ist, da vollkommen ausgelaugt, nicht mehr zu gebrauchen.

Jussuppe (Grundsuppe).

Man belegt den Boden einer Casserolle mit Speck und einer in Streifen geschnittenen Zwiebel, gibt $^1/_2$ Kilo in Stücke geschnittenes Rindfleisch, auch (wenn man sie hat) einige Kalbsknochen, Sellerie und Petersilienwurzeln, gelbe und weiße Rüben, etwas weißen Kohl, alles in Stücke geschnitten, und eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel dazu, und lässt es gut zugedeckt schwarzbraun dünsten. Nun gieße man gute Fleischbrühe darauf, seihet sie, wenn sie gut aufgesotten, durch ein Haarsieb und hebt sie zu beliebigem Gebrauche auf. Diese Suppe wird mit weißer Fleischbrühe gemischt zu Eingemachtem verwendet oder auch einige Schöpflöfel voll davon in diese selbst gegeben, wodurch ihr Geschmack und Ansehen um vieles verbessert wird.

Eingeträufelte Suppe.

Drei aufgeschlagene Eier werden gleich mit so viel Mehl vermengt, dass es einen spagatdick vom Löffel fließenden Teig macht, der dann in $1^1/_4$ Liter langsam kochende Suppe hineingetropft wird. Die Tropfen, welche zuerst zu Boden fallen, gehen wieder auf die Oberfläche und werden, wenn diese voll ist, mit dem Seihlöffel in den Suppentopf gegeben und sodann das übrige wieder eingetropft, und mit klarer Suppe angerichtet.

Brotsuppe.

Man lasse ein Stück Schinken, mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie fein geschnitten, in gutem, von der Fleischbrühe abgeschöpftem Fett etwas rösten, dann gebe man in dünne Scheiben geschnittenes Brot darein und lasse es mit guter Suppe aufsieden. Nun schlage man so viele Eier, als Personen bei Tische sind, oben darauf, pfeffere sie und gebe sie zur Tafel. Man kann selbe auch mit kleinen Vögeln, welche mit Zwiebeln und Semmelbröseln schön braun gebraten wurden, garnieren.

Brotsuppe auf andere Art.

Man gebe fein geschnittenes Brot in die Suppe, lasse es gut verkochen, sodann nehme man $^1/_4$ Kilo weich-

gesottene und mit dem Schneidemesser fein geschnittene Lunge, röste sie mit etwas Semmelbröseln und Pfeffer in Butter und gebe dies vor dem Anrichten in die Suppe.

Gerstelsuppe.

Schöne Gerstengraupen lässt man recht weich kochen; dann gibt man sie mit einem Stückchen Butter in einen anderen Topf und treibt sie recht ab, hernach gießt man Suppe darauf und seiht sie durch einen Durchschlag, würzt die Suppe mit Muscatblüte und lässt sie aufkochen. Sie kann entweder so bleiben, oder man quirlt einige Dotter mit kühler Suppe ab, gießt den kochenden Gerstelschleim darein und quirlt es wieder ab. Die Suppe kann nach Geschmack mit Ei legiert oder mit etwas Essig gesäuert werden.

Eiergerste.

Man verrühre in einem Topfe zwei Hände voll fein geriebener Semmelbröseln gut mit drei ganzen Eiern, dann gieße man kochende Fleischbrühe darauf, gebe etwas Muscatblüte darein und lasse sie nur ein wenig aufsieden.

Geröstete Mehlspeisen.

Man mache von zwei Handvoll Mehl und zwei Eiern einen festen Teig an, reibe diesen auf dem Reibeisen recht fein und röste ihn in einem Stückchen Butter schön gelb, dann gebe man es in kochende Fleischbrühe und lasse es zehn bis fünfzehn Minuten sieden.

Reis in brauner Suppe.

Man setzt den drei- bis viermal mit heißem Wasser übergossenen und gut abgespülten Reis mit kräftiger weißer Fleischbrühe zum Feuer und lässt ihn bis zum Weichwerden sieden, dann seihet man auf einem Durchschlage die weiße Brühe herab, gibt ihn in den Suppentopf und gießt die oben beschriebene braune Suppe darüber. Will man den Reis in weißer Brühe geben, so wird er rein ausgewaschen, in selber weichgesotten und dann, mit einigen Eierdottern abgesotten, angerichtet. Man kann auch ein

Stück Butter und etwas gute Fleischbrühe in einer Casserolle heiß werden, dann den Reis hineingeben und langsam dünsten lassen. Zuletzt wird Fleischbrühe aufgegossen und der Reis damit aufgekocht.

Kaiserconsommé.

Drei ganze Eier werden in einem hohen Töpfchen gut gesprudelt und dann mit gleichviel Fleischbrühe angefüllt. Nun wird das Töpfchen in kochendes Wasser gestellt und so im Dunste gekocht, bis die Eier fest sind, dann wird es behutsam mit einem Löffel herausgestochen, damit es von demselben die Form erhält und braune oder weiße Fleischbrühe darüber gegeben.

Mailändersuppe.

Ein schönes Kalbsbries wird abblanchiert, dann mit einigem Brustfleisch von Geflügel sowie den Flügelstücken auf Butter mit feingeschnittenen Zwiebeln und Wurzeln, worunter auch blätterig geschnittene Schwämmchen sein können, weich gedämpft. Das weiche Bries wird auf kleine Würfelchen geschnitten, ebenso das Geflügelfleisch kleingemacht, hart gedünsteter Reis und fein geriebener Parmesankäse dazu gestreut, gut vermischt, die Masse in eine große oder mehrere kleine Pudding- oder Wandelformen fest eingedrückt, dann auf eine heiße Platte gestürzt, mit Parmesan bestreut zu klarer brauner Rindsuppe separat serviert.

Griesknödel.

$^1/_8$ Kilo Butter oder Rindschmalz wird recht flaumig verrührt, dann werden nach und nach vier ganze Eier und zwei Esslöffel voll kaltes Wasser dareingegeben, der Teig mit einem $^1/_3$ Liter Gries festgemacht, gesalzen und eine Viertelstunde vor dem Anrichten in der Größe eines Apfels schön rund geformt in kochende Suppe oder Wasser eingelegt.

Kleine Mehlknöderl für klare Suppe.

Auf $^1/_2$ Kilo Weizenmehl nimmt man 1—2 Eier, etwas Salz und einige Esslöffel Wasser, rührt alles gut zusammen zu einem glatten Teig, dann sticht man mit einem Esslöffel kleine

Klößchen ab, die man in kochendem Wasser absiedet, dann aus der Brühe genommen in klare heiße Rindsuppe einlegt und zu Tisch gibt.

Griesnocken

werden ebenso gemacht, nur wird statt des Mehles Gries genommen und zum Einlegen ein Esslöffel benützt.

Hirnknöderlsuppe.

Ein Stückchen Butter und ausgelassenes Ochsenmark in gleichem Gewichte wird schaumig gerührt, zwei Eidotter damit abgetrieben, abblanchiertes grobgehacktes Kalbshirn und etwas feingewiegte grüne Petersilie dazu gegeben, ein Esslöffel voll Mehl und ebensoviel Semmelbröseln damit verrührt, zuletzt der steife Schnee von zwei Eiklar unter die Masse gemengt. Mit einem kleinen Schöpflöffel oder mit der Hand formt man lauter kleine Knödel, kocht sie in Suppe durch und gibt sie in weißer oder brauner Bouillon zu Tisch.

Erdäpfelnocken.

Auf dieselbe Art; nur vermischt man drei Löffel voll gesottene und geriebene Erdäpfel mit drei Löffel Mehl.

Abgebrannte Griesknödel.

Unter 1 Liter Gries werden drei würfelig geschnittene Semmeln gemischt, dann lässt man eine ziemlich große Zwiebel und eine Handvoll grüner Petersilie, beides fein geschnitten, in 105 Gramm Butter oder Schmalz anlaufen, gibt sie darüber und mischt es wieder gut ab. Nun gießt man $^2/_3$ Liter kochendes Wasser darüber und lässt sie eine halbe Stunde stehen. Man kann, um zu sehen, ob sie die gehörige Festigkeit haben, eine Probe in kochende Suppe geben, es muss sich, wenn es ausgekocht, spröde unter den Fingern fühlen; sollte der Gries etwas zu viel angezogen haben und sie daher fest sein, so gibt man noch etwas kochendes Wasser in den Teig.

Tirolerknödel.

Vier Semmeln werden nebst 50 *gr* geräuchertem Speck in 1 Centimeter große Würfel geschnitten, ebenso 30 *gr* gekochtes Selchfleisch. Dazu gibt man $^1/_2$ feingeschnittene Zwiebel, etwas gewiegte grüne Petersilie, mischt alles gut durcheinander. $^1/_4$ Liter kalte Milch, drei Eier, etwas Salz und fünf Esslöffel Mehl sprudelt man gut ab, übergießt damit die vorgerichteten Würfel, verrührt alles zu einem Teig, aus dem man äpfelgroße Knödel macht, die in Salzwasser 15 Minuten gekocht werden.

Griesknödel oder Nocken mit Speck.

Man vermische zwei in kleine Würfel geschnittene Semmeln mit $^1/_3$ Liter Gries, schneide dann $^1/_8$ Kilo Speck in Würfel, lasse ihn über dem Feuer zergehen, gebe fein geschnittene Petersilie dazu und das Ganze über den Gries. Nachdem alles gut vermischt, gießt man einen Schöpflöffel voll kochender Rindsuppe darüber, rührt es wohl ab und läßt es etwas stehen, damit der Gries anziehe. Zuletzt salze man es gehörig, schlage drei ganze Eier daran und mache Knödel in beliebiger Größe davon.

Hirneinbund.

Man blanchiere ein Kalbshirn, häute es rein ab, schneide es mit drei in Milch geweichten und wieder ausgedrückten abgetriebenen Semmeln und etwas grüner Petersilie fein zusammen. Nun verrühre man $^1/_8$ Kilo Butter mit vier ganzen Eiern und drei Dottern recht flaumig, gebe das Geschnittene darein, salze es, binde es in ein mit etwas Butter bestrichenes Tuch nicht gar zu fest und lasse es in guter Fleischbrühe anderthalb Stunden kochen. Dann legt man die Suppeneinlagen auf eine Schüssel, löset das Tuch behutsam ab und gibt es in fingerlange und zweimal so dicke Streifen geschnitten in braune oder weiße Brühe. Man kann auch den Teig in einer mit Butter bestrichenen Casserolle backen und dann stückweise schneiden, oder ihn in Wandeln gefüllt im Dunste sieden und in die Suppe geben.

Semmeleinbund

wird mit Hinweglassung des Hirns auf dieselbe Weise gemacht.

Biscuit- oder Biscottensuppe.

Von etwa 50 *gr* süßer Butter macht man einen schaumigen Abtrieb, treibt darin zwei ganze Eierdotter gut ab, fügt eine Prise Salz hinzu, sowie zuletzt den steifen Schnee von zwei Eiklar und zwei Esslöffel voll Mehl. Eine kleine Zwiebackform wird mit Butter ausgestrichen, mit Mehl ausgestaubt, dann die Teigmasse eingefüllt, goldgelb gebacken. Nach dem Erkalten wird das Biscuit in kleine verschobene Vierecke oder in Streifchen geschnitten in Rindsuppe zu Tisch gegeben.

Fleischeinbund

wird wie Hirneinbund gemacht, nur kommt statt des Hirns gebratenes und kleingehacktes Kalbs- oder Hühnerfleisch dazu. Man kann auch ein wenig fein geschnittene Zwiebel und Citronenschalen darein geben. Dieser Teig läſst sich auch, mit etwas feinen Semmelbröseln fester gemacht, gut zu kleinen Knödeln verwenden.

Suppe mit Himmelthau.

In 70 Gramm zerlassene Butter werden fünf bis sechs gute Löffel voll Himmelthau gegeben und lichtgelb geröstet. Nun gebe man gute Fleischbrühe und Muscatblüte dazu, lasse sie verkochen und gebe sie dann mit Eigelb verrührt zur Tafel.

Fridatten- oder Omelettesuppe.

$^1/_4$ Liter feines Mehl wird mit $^1/_4$ Liter süßer Milch, einem Ei und etwas Salz zu einem glatten Teige gut gesprudelt. Dann lasse man auf einer Omelettepfanne ein Stückchen Schmalz heiß werden, gieße darauf nur soviel Teig, dass die Pfanne mit einer dünnen Schichte gleichmäßig bedeckt ist und backe die Kuchenflecke erst auf der einen, dann auf der anderen Seite schön braun. Sind alle Omeletten gebacken, so schneide man sie, nachdem man jede eingerollt hat, auf feine Nudeln, die man in kochend heißer Rindsuppe mit etwas Salz, Pfeffer und Muscatnuss gewürzt zu Tisch bringt.

Milzsuppe.

Eine Milz wird sammt grüner Petersilie, etwas Schalotten und einem Stück Mark fein gehackt, dann in einer Casserolle mit Butter und einigen Semmelscheiben zugedeckt gedünstet. Wenn es auf dem Boden anfängt braun zu werden, staubt man ein paar Kochlöffel Mehl daran, gibt es nebst einigen in Schmalz gebackenen Semmelschnitten in einen Mörser und stoßt es fein. Diese Masse wird nun mit guter Fleischbrühe aufgegossen, gut verkocht und durch ein Sieb über geröstete oder gebackene Semmeln gegeben.

Lebersuppe.

Auf $^1/_2$ Kilo Leber, welche blattweise geschnitten, mit Mehl gut eingestaubt und aus dem Schmalz gebacken wird, nimmt man eine ziemlich große, in Streifen geschnittene Zwiebel, einige Semmelschnitten und ein Ei und backt es ebenfalls schön braun. Dann stoßt man alles im Mörser recht klein, gießt 3—4 Liter gute Fleischbrühe darauf, läßt sie eine Stunde gut sieden, schlägt sie durch ein Haarsieb über geröstete oder gebackene Semmelschnitten und gibt sie zur Tafel. Man kann auch etwas Gänse- oder Kalbsleber in kleine Stücke schneiden, mit Mehl stauben, aus dem Schmalz backen und oben darauf geben.

Lebersuppe auf andere Art.

Man schneidet $^1/_2$ Kilo Leber (für 3—4 Personen nur die Hälfte) in kleine Stücke und gibt es mit einigen in Streifen geschnittenen Zwiebeln und etwas Abschöpffett in eine Casserolle, wo man es schön braun dünsten läßt. Nun gibt man zwei bis drei Kochlöffel voll Mehl darein, läßt es ebenfalls braun werden, gießt $3^1/_3$ Liter Fleischbrühe darauf und schlägt sie, nachdem sie gut versotten, durch ein Haarsieb über gebackene oder geröstete Semmeln, welche blattweise geschnitten sein müssen.

Marksuppe.

Man belege eine Casserolle mit in kleine Würfel geschnittenem Ochsenmark, ebenso geschnittenen gelben Rüben, Petersilienwurzeln und Zwiebeln, kehre einen Kalbsknochen in Mehl um und dünste

alles schön weich, jedoch darf es nicht braun werden; dann wird gute Fleischbrühe darauf gegossen, gut verkocht und durch ein Sieb über geröstete Semmeln gegeben.

Frankfurtersuppe.

Lichte Einbrenn oder Buttereinmach wird mit Fleischsuppe aufgegossen, Salz, Pfeffer und Muscatnuss hinzugegeben, die Suppe sehr gut ausgekocht; dann schneidet man Frankfurter- oder kleine Selchwürstel in $^1/_2$ Centimeter dicke Blätter, bäht einige Brotschnitten und gießt die gekochte Suppe durch ein Sieb über die Würstel und das Brot.

Die Suppe kann auch mit Eigelb legiert werden.

Jägersuppe.

Man hacke beliebiges zahmes oder Wildgeflügel mit etwas Zwiebeln und grüner Petersilie fein und lasse es in Butter oder gutem Abschöpffett etwas anlaufen. Nun nehme man schwarzes Brot und weiße Semmel, schneide beides in dünne Schnittchen und röste sie schön in Schmalz, dann lege man auf eine Schüssel eine Lage Brot, gebe von dem Gehäcke darauf, dann eine Lage Semmeln, und so fort bis zu Ende, und gieße sie dann mit guter Rindsuppe auf. Oben gebe man kleine Vögel und geröstete Brotkrumen, und lasse sie gut aufsieden.

Ungarische Suppe.

Eine große rothe Zwiebel wird in kleine Würfel geschnitten, in Fett lichtgelb gedünstet, eine Messerspitze voll Paprika darauf gestreut, dann gebe man in Stückchen geschnittenes Rindfleisch hinein, lasse das Fleisch gut dünsten, füge etwas Essig, Majoran, Citronengelb, Kümmel und kleingehackten Knoblauch hinzu und lasse die Sauce gut kochen, verrühre sie mit soviel Mehl, als sie ohne trocken zu sein annimmt, röste es damit ab, gieße dann die nöthige Fleischsuppe nach, bis die Suppe die richtige Dicke hat.

Nun gebe man eine Handvoll geschälte, rohe kleine Kartoffelwürfelchen darein, koche sie in der Suppe weich (ohne zu zerfallen) und gebe die Suppe zu Tisch.

Fisolensuppe.

Es werden $^2/_3$ Liter kleine rothe Fisolen mit $2^2/_3$ Liter schwacher Suppe, $^1/_4$ Kilo Schneidschinken, zwei gelben Rüben, zwei Lorbeerblättern, fünf Gewürznelken und zwei spanischen Zwiebeln sehr weich gesotten, durch ein grobes Haarsieb passiert, dann mit $1^1/_3$ Liter guter Suppe verdünnt, dann läſst man dieselbe nochmals kochen und nimmt alles Fett, welches während des Kochens aufsteigt, davon ab, bis es sich dick vom Löffel spinnt, dann wird ein wenig Salz, Pfeffer und Glace oder Bratensaft dazu gegeben, und über länglich geschnittene, aus Butter gebackene Semmeln angerichtet. Diese Suppe muſs schön rothbraun sein.

Grüne Erbsensuppe.

$1^1/_3$ Liter Zuckererbsen werden rein ausgewaschen, mit 105 Gramm Butter, etwas Salz und weißem Pfeffer langsam weich gedünstet, dann durch ein Haarsieb passiert, mit 2 Liter Suppe verdünnt, noch einmal langsam gekocht und entfettet. Vor dem Anrichten läſst man sie mit einem eigroßen Stück recht frischer Butter und etwas Glace nur eine Minute aufkochen, und richtet sie dann über in Butter gerösteten Semmeln an. Die Suppe muſs schön lichtgrün sein.

Erbsensuppe auf französische Art.

Die Erbsen werden mit gutem Speck zusammen gar gekocht, dann erstere durch einen Durchschlag passiert, Sellerie, Porrée, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, alles in feine Streifen geschnitten und im Wasser einmal aufgekocht, dann nebst etwas gehacktem Kerbel und ein wenig Sauerampfer in die durchgeschlagenen Erbsen gethan und damit gar gekocht. Die Suppe wird über geröstetem Weißbrot angerichtet.

Hirnsuppe.

Man schneide ein schönes Kalbshirn in vier Theile, kehre es in abgeschlagenen Eiern um, bestreue es mit Semmelbröseln und backe es mit einigen Semmelschnitten aus gutem Schmalz.

Dann wird beides recht fein gestoßen und mit guter Fleischbrühe wenigstens eine halbe Stunde verkocht. Nun wird es gut durch ein Sieb gestrichen, nochmals verkocht und über geröstete oder gebackene Semmelschnitten angerichtet.

Reis-, Gerste-, Sago-, Haferschleimsuppe.

In siedender Rindsuppe kocht man unter öfterem Nachfüllen mit Rindsuppe Reis, Rollgerste, Sago oder gequetschten Hafer vollkommen weich und dick; die schleimige Suppe darüber ist besonders in der Krankenküche gern gesehen und wird meist zu diesem Zwecke abgeschöpft, mit Eigelb legiert, zuweilen mit Weißwein gesäuert, den Patienten gereicht.

Suppe mit Jungem vom Geflügel.

Man hacke von einer Gans oder Ente das sogenannte Junge, nämlich: Flügel, Füße, Hals, Kopf und den Magen, in kleine Stücke und siede es in guter Fleischbrühe weich. Nun lasse man etwas Mehl in Butter anlaufen, gebe einige klein gehackte Champignons und etwas grüne Petersilie darein, gieße sie mit der Suppe von dem Jungen auf, lasse sie gut versieden und richte sie über dasselbe und geröstete Semmelschnitten an. Man kann auch gebackene Semmelknödel darein geben, oder sie mit Leber, welche mit Mehl bestaubt und aus dem Schmalz gebacken wird, zu Tisch geben.

Hachéesuppe.

Verschiedene Fleisch- und Bratenreste werden mit grüner Petersilie fein gewiegt oder faschiert, dann die Fleischmasse in Butter angeröstet, leicht mit Mehl bestaubt, wieder etwas abgeröstet, mit kochender Fleischbrühe zur Suppe verrührt, die mit Salz, Pfeffer und etwas Muscatnuss gewürzt aufgekocht wird. Kurze Zeit vor dem Anrichten wird die Suppe mit Eigelb legiert, dann über in Schmalz gebackenen Weißbrotschnittchen gegossen serviert.

Gehäcksuppe.

$^1/_4$ Kilo gebackenes Kalbfleisch wird mit etwas grüner Petersilie fein gehackt und mit Butter gedünstet. Nun

werden zwei Kochlöffel voll Mehl daran gestaubt, und nachdem es etwas damit gedünstet, gute Fleischsuppe dazu gegossen und wohl damit verkocht. Beim Anrichten sprudle man sie mit einem Paar Eierdottern ab und richte sie über gebackene oder geröstete Semmeln an.

Sellerie suppe.

Je nach der Zahl der Tischgäste putzt man ein bis zwei Sellerieknollen rein, schneidet sie sodann auf feine Blättchen, die auf Butter oder Geflügelfett mit feingeschnittener Zwiebel braun und vollkommen weich gedünstet werden. Nun wird an das Gedünstete Mehl gestäubt, damit abgedämpft und einige Minuten später mit heißer Rindbrühe zur Suppe gekocht. Die fest ausgekochte Suppe wird nach Geschmack mit Salz und Pfeffer gewürzt, über gebähte Semmelschnittchen und gewiegter grüner Petersilie oder junger grüner Sellerie gegossen serviert. An Fasttagen kann Fischsud oder Wasser zum Kochen der Suppe verwendet werden. In letzterem Fall kocht man vor dem Anrichten ein kleines Butterstückchen mit auf.

Flecksuppe.

Man siede rein ausgewaschene und gereinigte Kuttelflecke in Salzwasser weich und schneide sie in nudelförmige Streifen. Dann röste man Mehl in Butter gelb, gebe etwas klein geschnittene Zwiebel und Petersilie nebst den Flecken darein, lasse sie etwas anziehen, gieße gute Fleischbrühe darauf, gebe etwas Muscatblüte und Pfeffer daran, und lasse sie aufkochen. Nun gebe man in Butter geröstete Semmelbröseln dazu und koche sie nochmals damit auf.

Polnische Suppe.

2—3 schöne Paradiesäpfel (Tomaten) werden mit einer mit 2 Gewürznelken besteckten Zwiebel auf gutem Fett leicht angeröstet, dann mit Suppe oder Wasser gut aufgekocht, durch ein Sieb gestrichen. In einem Tiegel wird rein gelesener Reis in Butter oder Fett mit klein-würfelig geschnittenem Wurzelwerk weich gedämpft, die passierte Suppe darüber gegeben, einige Minuten noch aufgekocht, nach Geschmack gewürzt, dann die Suppe mit einer beliebigen, gebackenen Einlage oder Knöderl zu Tisch gegeben.

Minestra- oder italienische Reissuppe.

Reis wird in Fleischbrühe eine Viertelstunde langsam gekocht, darf aber nicht ganz weich werden. Dann mischt man mit Speck oder Butter abgedünstete Gemüse, Kohl (Kelch), gelbe Rüben, Krautblätter würfelig geschnitten, sowie Stücke von Geflügel, Leber, Magen 2c. bei.

Schweizer Suppe.

Eine mit Butter ausgestrichene Backcasserolle wird mit einer Lage fein geblätterter Semmelschnittchen schön ausgelegt, darüber fein gehacktes Grün: als, Petersilie, Schalotten, Schnittlauch, Kerbel, sowie etwas Salz und Muscatnuss gegeben, wieder eine Lage Semmel, einige Butterflöckchen, dann Kräuter, bis die Casserolle voll ist. Zuletzt sprudele man 4—6 Eier mit der nöthigen Milch sehr gut ab, gieße dieselben über die Semmel in die Casserolle und backe dieselben im Rohr goldgelb. Aus dem Backrohr genommen, wird die Bäckerei in viereckige Stücke geschnitten, in feiner Einmach- oder brauner Rindsuppe zu Tisch gegeben.

Eier und Semmel richten sich bei ihrer Verwendung stets nach der Zahl der Tischgäste.

Kräutersuppe mit verlornen Eiern.

Man nehme Kerbel, Spinat, Portulak, Gundelreben, grüne Petersilie, putze und wasche sie rein, und hacke sie klein zusammen. Nun lasse man ein Stückchen Butter in einem Topfe gelbbraun werden und gebe nach Proportion ein paar Löffel voll Mehl daran, rühre die Mischung noch ein wenig auf dem Feuer, thue die Kräuter darein und rühre es öfters durcheinander. Dann gießt man gute Fleischbrühe darauf, wirft auch ein wenig Muscatblüte und nach Verhältnis Salz dazu. Nun lässt man es kochen, bis die Kräuter gar sind, und bereitet während dieser Zeit die Eier auf folgende Art: In eine zweite Casserolle gießt man zwei bis drei Finger hoch Wasser, setzt es zum Feuer, und wenn es anfängt zu kochen, sprengt man etwas Essig darüber. Dann schlägt man die Eier, eines nach dem andern, so viel nöthig sind, in das kochende Wasser. Die Eier dürfen aber nicht auseinanderfallen, dass sie zusammenkleben. Wenn die Eier anfangen hart zu werden, muss man sie mit dem Schaumlöffel lösen, weil

sie sich leicht ansetzen. Wenn alsdann das Weiße um den Dotter erstarrt ist, nimmt man sie heraus und legt sie in kaltes Wasser. Dann gibt man geröstete Semmelscheiben in eine Schüssel, die Eier darauf und gießt zuletzt die Suppe mit ein paar Eierdottern abgerührt darüber.

Kräutersuppe.

Man wäscht Sauerampfer, Kerbelkraut, Gartenkresse, Gundelreben, grüne Petersilie und etwas grüne Zwiebeln recht rein aus und schneidet sie mit dem Wiegemesser fein zusammen. Nun wird eine Casserolle mit Butter oder von Rindsuppe abgeschöpftem Fett heiß gemacht, die Kräuter darein gegeben, etwas gedünstet, mit ein paar Kochlöffel voll Mehl angestaubt, und nachdem es etwas geröstet, mit guter Fleischbrühe aufgegossen und nicht zu lange gesotten. Zuletzt quirlt man auf $1^1/_2$ Liter Suppe zwei Eierdotter mit etwas kalter Brühe ab, gießt es unter beständigem Rühren in die Suppe und seihet diese durch ein grobes Sieb über geröstete Semmelschnitten.

Karfiol-, Blumenkohlsuppe.

Eine kleine Rose Karfiol wird von allen Blättchen rein geputzt, in mäßig scharfem Salzwasser weich gekocht. Dann läfst man in Butter oder Geflügelfett so viel Mehl anlaufen, dafs es noch fließend ist. In das heiße Einmach gießt man kochende Rindsuppe oder das Wasser, worin der Karfiol gekocht wurde, rührt damit eine glatte seimige Suppe an, die gut ausgekocht, mit Eigelb legiert und mit dem gekochten, in Stückchen geschnittenen Karfiol zu Tisch gebracht wird.

Die Suppe mufs auch nach Geschmack mit Salz und Muscatnufs gewürzt werden.

Kastaniensuppe.

1 Kilo gebratene Kastanien werden rein abgeschält und alles Braune davon weggeputzt, in einem Mörser fein gestoßen, mit $2^2/_3$ Liter Suppe verdünnt, durch ein grobes Haarsieb passiert, und eine halbe Stunde vor dem Anrichten bis zum Sieden gebracht, dann mit etwas Salz, Pfeffer, Glace und einem eigroßen Stück Butter versetzt, über in Butter gerösteten Semmeln angerichtet.

Spargelsuppe.

Zur Suppenbereitung nimmt man zumeist die dünneren und grünen Spargelstangen. Nachdem man sie geputzt, reingewaschen und in fingergliedgroße Stückchen geschnitten hat, werden die Spargel in Rindsuppe oder leicht gesalzenem Wasser weich gekocht, die Suppe im übrigen wie die Karfiolsuppe weiters behandelt.

Karfiolsuppe anderer Art.

Eine schöne Rose Karfiol siedet man in guter Fleischbrühe weich, und läßt zwei Löffel voll Mehl in Butter anlaufen, dann wird etwas grüne, feingeschnittene Petersilie dazu gegeben, mit der Karfiolsuppe aufgegossen, gut versotten und über demselben und gerösteten Semmelschnitten angerichtet.

Ragoutsuppe.

Man mache von $^1/_8$ Kilo Butter, vier Kochlöffel feinem Mehl eine gelbliche Einbrenn, lasse blattweise geschnittene Champignons darin anlaufen, gieße sie mit $2^2/_3$ Liter Fleischbrühe auf, gebe ein Kalbsohr oder Bries, weich gesotten und in kleine Würfel geschnitten, hinein, dazu etwas grüne Petersilie, und je nach Belieben länglich geschnittene Semmeln oder feine Knödel.

Bratwurstsuppe.

In abgeseihte Fleischbrühe gibt man das Gelb von $^1/_4$ Citrone, dazu den Saft einer ganzen Citrone und 8—10 gestoßene Korianderkörner und kocht damit die Suppe 15 Minuten lang auf. Indessen wird eine mittelbraune Einbrenn angerührt, mit der erstgekochten Suppenbrühe verrührt und aufgekocht. Kurze Zeit, ehe die Suppe auf den Tisch kommt, werden kleine fingerlange Bratwürstchen in der Suppe steifgekocht, dann in die Suppenschüssel gehoben, die Suppe darüber passiert.

Gemischte Suppe.

Man übersiede ein Kalbsbries, einen Obergaumen und zwei Kälberohren, putze alles und schneide es blattweise, so dünn es

sein kann, dann übersiede man kleingeschnittenen Spargel oder Karfiol, gebe in einen Tiegel $^1/_8$ Kilo Butter, dünste dünne blattweise geschnittene Champignons mit wenig grüner Petersilie darein, schütte alles Obige hinein, gebe Salz und Muscatblüte daran, dünste es, dann staube man zwei Kochlöffel voll Mundmehl daran, dünste es abermals, gieße Rindsuppe darauf, fülle es in den Topf und lasse es gut sieden. Die Suppe kann mit Ei legiert werden.

Suppenpudding (Puddingsuppe).

Von vier ganz weichgesottenen Kälberfüßen wird alles Fleisch sorgsam abgelöst, mit 70 *gr* Kalbsnierenfett feingewiegt oder faschiert. Der Fleischbrei wird mit vier Eidottern, 35 *gr* Mehl, dem nöthigen Salz, etwas Muscatwürze etwa 15 Minuten lang schaumig gerührt, dann die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform oder in deren Ermanglung in eine mit Butter bestrichene Serviette gegeben und der Pudding eine Stunde im Wasserbade gekocht. Gestürzt wird der Pudding in Stücke geschnitten, mit feiner Pürée- oder brauner Jussuppe zu Tisch gegeben.

Französische Suppe.

Man macht eine starke braune Suppe, schneidet Sellerie, gelbe Rüben, Petersilie, weiße Rüben, etwas Kohl und Kohlrüben fein gestreift, dünstet diese Wurzeln in etwas Butter, bis sie weich sind, gibt sie in die braune Suppe, lässt sie aufsieden und richtet sie über geröstete Semmeln, länglich geschnitten, an.

Königinnensuppe (Potage à la reine).

Man lässt rohe Kalbfleischabschnitzel mit geschnittenen Suppenwurzeln auf wenig Butter weich dünsten, gießt mit Fleischbrühe auf, gibt etwas Muscatnuss und etwas Weißwein darein, kocht sodann die Suppe mit einem dünnen Mehlteiglein etwa eine Stunde gut durch. Nun seihe man die Suppe durch ein Haarsieb in eine zweite Casserolle, schneide das Brustfleisch von einer gekochten Henne auf feine Nudeln, das übrige Hennenfleisch wird feingewiegt in die Suppe gegeben. Nachdem die Suppe soviel als nöthig aufgegossen wurde, lässt man sie nochmals sieden, würzt sie noch mit einem Spritzer guten alten Wein, am besten

Madeira, gibt nun auch das geschnittene Brustfleisch hinein, sowie kleine zarte Knöderl und bringe sie zu Tisch.

Champignonsuppe.

Man dünste in einer Casserolle mit 70 Gramm Butter vier große, gereinigte, blattweise geschnittene Champignons, ein wenig kleingeschnittene, grüne Petersilie, eine Sellerie- und eine Petersilienwurzel, welche in dünne Streifchen geschnitten werden, mäßig weich, staube einen Kochlöffel voll Mehl daran und gieße, nachdem es wieder etwas gedünstet, $1^1/_3$ Liter gute Fleischbrühe dazu. Nachdem die Suppe gut aufgesotten, wird sie über geröstete Semmel- oder Brotschnitten gegeben. In Ermangelung dieser Gattung Schwämme kann man auch Pilze nehmen.

Schneckensuppe.

Etwa 10 Stück schöne Gebirgsschnecken, die noch eingeschlossen im Häuschen sind, werden in kochendem Wasser mit etwas grüner Petersilie und Salz gekocht, dann mit einem spitzen Messer aus dem Häuschen genommen, der Schmutz entfernt und das übrige fein faschiert. In 40 *gr* Butter röste man mit feingewiegter Petersilie die Schnecken, bestaube das Geröstete mit 2—3 Kochlöffelchen Mehl, lasse es damit gut heiß werden und fülle unter beständigem Umrühren mit Rindsuppe auf. Nun wird die Suppe fest ausgekocht, mit Eidotter legiert und über gebähtem Weißbrot angerichtet.

Fleischkrapferlnsuppe.

Man hacke ein Stück kalten Geflügels oder Kalbsbraten ganz klein, gebe es mit einem Stückchen frischer Butter auf ein Reindel, füge hinzu geriebene Semmel, kleingeschnittene grüne Petersilie, ein bisschen Muscatblüte und lasse es aufdünsten, dann gieße man einige Löffel guter Rindsuppe dazu, damit es sich in dem Reindel nicht anlegt, schließlich schlage man darein drei Dotter und lasse alles noch ein wenig aufdünsten, dann abkühlen. Indessen mache man einen gewöhnlichen Nudelteig und daraus kleine Krapferln, fülle sie mit der abgekühlten Fasch und koche sie in die Rindsuppe ein.

Leberpfanzel

werden wie die Knödeln gemacht; nur wird der Teig in eine gut mit Butter bestrichene Casserolle gegeben, schön gelb gebacken und dann in brauner oder weißer Suppe aufgesotten.

Mehlpfanzel (Schöberl).

$^1/_8$ Kilo Butter oder auch gutes Rindschmalz wird mit sechs Eiern recht flaumig abgerührt (um es noch leichter zu machen, kann man auch das Weiße zu Schnee schlagen), dann werden fünf gute Esslöffel voll Mehl verrührt, gehörig gesalzen, eine Casserolle mit Butter bestrichen, darein gefüllt und schön gelb gebacken. Nachdem es etwas ausgekühlt, wird es herausgestürzt und entweder mit einer Form ausgestochen oder auch bloß in längliche Vierecke geschnitten, mit starker Fleischbrühe begossen und so zur Tafel gegeben. Man kann auch zu einer Zeit, wenn die Eier kostspielig sind, weniger Eier, dafür aber auf jedes Ei zwei Löffelvoll gute Milch nehmen und gut verrühren.

Oberspfanzel.

Man verrühre einen Löffel voll feinen Mehles mit Obers, gebe vier Eier, zwei Dotter und zuletzt $^1/_3$ Liter Obers dazu. Wenn es recht fein abgerührt ist, gebe man es in eine mit Butter bestrichene Casserolle und lasse es bei weniger Glut langsam zusammengehen. Dasselbe wird sodann angerichtet und beliebige klare Fleisch- oder Fastensuppe darüber gegeben.

Semmelpfanzel.

Nachdem man die bei Mehlpfanzel angegebene Quantität Butter und Eier gut verrührt hat, gibt man etwas feingehackte grüne Petersilie und vier abgeriebene, in kleine Würfel geschnittene und in Milch geweichte Semmeln (welche jedoch wieder gut ausgedrückt sein müssen) darein und verfährt auf die nämliche Weise.

Kaiserknödel.

Man rühre 105 Gramm Butter flaumig ab, dann ein ganzes Ei, zwei Löffel Semmelbrösel (recht volle Löffel),

wieder ein Ei, wieder zwei Löffel Brösel, dann 70 Gramm in Milch erweichte würfelig geschnittene Semmeln, vermenge die Masse gut und mache Knödel davon.

Leberknödel (Klöße).

Auf $^1/_2$ Kilo feingeschabte und gut gehäutete Kalbs- oder im Ermanglungsfalle Rindsleber werden fünf Semmeln, von welchen die Rinde zu Bröseln gerieben worden, in Wasser erweicht, und, nachdem sie gut ausgedrückt worden, mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie feingeschnitten. Dann wird $^1/_8$ Kilo Butter oder Schmalz gut mit zwei Eiern abgetrieben, das ganze Gehäcke sammt der Leber darein gegeben, mit den Semmelbröseln etwas fester gemacht, und, nachdem man gehörig Salz und etwas gestoßene Gewürznelken daruntergerührt, in kochende Rindsuppe mit zwei Kochlöffeln eingelegt.

Leberknödel auf eine andere Art.

Unter $^1/_2$ Kilo feingeschabte und gut abgehäutete Rindsleber werden sechs in Wasser geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmeln geschnitten und beides in einem Weidling recht gut verrührt. Nun mache man ungefähr 100 Gramm Schmalz heiß, lasse feingehackte grüne Petersilie und Zwiebeln darin anlaufen und gebe es über die Leber, vermische es recht gut, gebe etwas Majoran darunter und mache den Teig mit Semmelbröseln so fest, dass die Knödel beim Kochen nicht zergehen.

Markknödel.

Man hackt $^1/_8$ Kilo Mark fein zusammen, lässt es aus, treibt es flaumig ab, schlägt nach und nach vier ganze Eier und einen Dotter darein, gibt drei in Milch geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmeln nebst so vielen Semmelbröseln, dass der Teig die gehörige Festigkeit bekommt, dazu, salzt ihn und gibt zuletzt noch etwas kleinwürfelig geschnittenes Mark darunter. Diese Klößchen werden nussgroß in kochende Fleischbrühe gegeben und darin gekocht.

Bröselknödel.

70 Gramm Butter wird mit drei Eiern und einem Eßlöffel voll Wasser recht flaumig verrührt, dann zwei Semmeln, zu feinen Bröseln verrieben, dazu gegeben, gesalzen und in der Größe eines Eierdotters in kochende Fleischbrühe gelegt. Man kann sie auch aus gutem Schmalz backen und in Eingemachtes geben.

Schinkenknödel.

Vier Semmeln werden feinblätterig geschnitten, etwas Salz darauf gestreut, dann etwa 120 *gr* feingehackter Schinken dazu gegeben.

Nun verrührt man zwei schöne Eier mit einer Tasse kalter Milch, befeuchtet damit Brot und Schinken und läßt den Knödelteig etwas weich werden. Dann verrührt man den Semmelteig mit zwei Eßlöffel voll Mehl und formt daraus kleine Knödel, die, in kochendes Wasser eingelegt, etwa 25—30 Minuten langsam sieden sollen.

Die fertigen Knödel werden in beliebiger Suppe zu Tisch gegeben.

Semmelknödel.

Es werden 4—6 Semmeln würfelig geschnitten und mit $^1/_4$ Liter Milch und 2—3 Eiern befeuchtet, dann wird ein eigroßes Stück Butter oder gutes Rindschmalz worin man etwas feingeschnittene Zwiebel und grüne Petersilieanlaufen läßt, heiß gemacht, über die Semmel gebrannt und mit zwei Kochlöffel voll Mehl zu einem Teige gemacht. Man kann selbe in der Größe eines Eierdotters in braune oder weiße Brühe, oder größer, mit Semmelbröseln bestreut und heißer Butter begossen, an Fasttagen zu gekochten Linsen oder Bohnen geben. — Auf feinere Art nehme man zwei Eier mehr und etwas mehr Fett.

Schlickkrapfen.

Nachdem die Fülle ebenso wie zu den Lungenstrudeln bereitet worden, mache man mit Mehl, Eiern und etwas lauem Wasser einen Teig an, welcher sich leicht auswalken läßt. Wenn dieser in kleinen Laibchen geformt etwas gerastet hat, und ausgewalkt worden, macht man eierdottergroße Häufchen in gleich weiter

Entfernung darauf, bestreicht den leeren Platz zwischen denselben mittelst einer Feder mit abgeschlagenen Eiern, schlägt den Rand darüber, sticht sie mit einem runden Model aus, oder radelt sie mit dem Krapfenradel ab, und gibt sie in kochende Fleischbrühe.

Suppe mit gefüllten Semmeln.

Man nehme französisches Brot, schneide es in zwei Finger breite Stücke, von welchen dann wieder eine ungefähr drei Messerrücken breite Scheibe herabgeschnitten wird. Dann werden die größeren Theile ausgehöhlt und sammt den Deckeln mit Milch genässt; doch dürfen sie nicht zu sehr erweicht werden, weil sie sonst zerbrechen würden. Nun schneide man ein abgekochtes Kalbsohr und ein Bries in ganz kleine Würfel, lasse in einer Casserolle ein wenig Butter heiß werden, gebe es mit feinen Zuckererbsen und einigen feingeschnittenen Champignons darein, lasse es etwas dünsten, fülle es dann in das Brot, decke es zu, tauche es in Eier, bestreue es mit feinen Semmelbröseln, backe es schön gelb aus dem Schmalz, und gebe es in braune oder gelbe Jussuppe.

Faschierte Semmelsuppe.

Daumendicke und lange Semmelschnitten werden an der obern Seite rund herum eingeschnitten, in Schmalz gebacken, dann ausgehöhlt und mit Kalbfasch gefüllt, auf einem mit Butter bestrichenen Papiere auf ein Blech gelegt und im Ofen gebacken, dann mit brauner Suppe übergossen, sogleich aufgetragen.

Scherrübensuppe.

Kleine Scherrüben, rein geputzt und gewaschen, werden weich gesotten und dann in einer Casserolle mit Butter und einem Stücke Schinken so lange gedünstet, bis man sie mit dem Löffel zerdrücken kann. Nun staubt man sie ein wenig mit Mehl, lässt sie anlaufen, gießt gute Fleischbrühe darauf und gibt sie, wenn sie gut verkocht, durch ein Haarsieb über geröstete Semmelschnitten. Ein paar Löffel Jussuppe oder Bratensaft verbessern ihren Geschmack.

Panade.

Diese einfache und doch so beliebte Suppe wird aus Semmeln bereitet, welche in dünne Scheiben geschnitten, mit kalter weißer Fleischbrühe zum Feuer gesetzt und nach gutem Versieden gesprudelt werden. Man kann sie nachher mit einigen Eidottern abgießen, oder etwas Butter mit einem Kaffeelöffel voll Mehl etwas anlaufen lassen, dasselbe darein geben, und wenn man will, noch in die Röhre stellen, damit es sich etwas gelb anlege.

Mehlnocken.

Man verrühre $^1/_8$ Kilo Butter mit drei Löffeln voll Wasser, drei ganzen Eiern und drei Dottern recht gut, gebe dann fünf gute Eßlöffel voll Mehl und etwas Salz darein, streiche sie mit einem Messer oder einem Eßlöffel in die kochende Suppe und lasse sie langsam darin aufsieden.

Lungenstrudel.

Auf ungefähr $^1/_4$ Kilo Mehl, ein Ei und ein kleines Stückchen Butter nehme man so viel lauwarmes Wasser, als erforderlich ist, um es zu einem Teige zu machen, welcher so weich sein muss, dass man ihn ziehen kann. Nachdem er recht gut abgeknetet, wird er mit einem erwärmten Geschirre bedeckt. Nun wird ein kälbernes oder zwei lämmerne Beuschel, welche weich gekocht und abgekühlt wurden, mit dem Wiegemesser fein geschnitten. In einer Casserolle wird ein $^1/_8$ Kilo Butter oder Mark heiß gemacht, etwas feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, sowie auch eine zu feinen Bröseln geriebene Semmel darein geröstet, das Gehäcke dazu gegeben, und noch ein wenig über dem Feuer gelassen. Man kann auch ein klein wenig Pfeffer dazu geben. Nachdem es gänzlich abgekühlt, breite man ein Tuch über eine Tafel, bestaube es mit Mehl, und ziehe den Teig darüber aus, streue dies Gehäck recht gleich darauf, doch so, dass ein ungefähr zwanzig Centimeter langer Streifen auf einer Seite leer bleibt, welcher mit einem geklopften Ei bestrichen wird. Nun rolle man den Teig so auf, dass der mit dem Ei bestrichene Theil zuletzt bleibt, welches am besten bewerkstelligt wird, wenn man das Tuch bei zwei Enden nimmt und recht gleich in die Höhe bringt. Man nehme einen Kochlöffelstiel

und drücke handbreite Stücke davon ab, welche dann mit einem Messer abgeschnitten, um das Aufgehen zu verhüten, an beiden Enden mit den Fingern etwas zusammengedrückt und in guter Fleischbrühe gesotten werden. Sobald dieselben genug gekocht, müssen sie gleich zur Tafel kommen, weil sie sonst zu weich werden und am schönen Ansehen viel verlieren.

Anmerkung: Dieser Strudel kann mit Fett bestrichen auch gebacken werden; in diesem Falle bleibt der Strudel ganz und wird erst knapp vor dem Auftragen in Stücke geschnitten in die klare Suppe gegeben.

Weißgestoßene Suppe (Krankensuppe).

Ein Stück gebratenes Kalbfleisch oder ein Huhn wird mit 70 Gramm Mandeln und einer in Milch geweichten Semmel klein gestoßen, gute Fleischbrühe darauf gegossen, gut versotten und durch ein Sieb über geröstete Semmelschnitten angerichtet.

Wurzelpüréesuppe.

Es werden $^1/_6$ Kilo Butter, sechs gelbe Rüben, fünf Petersilienwurzeln, vier spanische Zwiebeln und ein großer Selleriekopf auf dünne Blätter geschnitten, zwei Stunden langsam gedünstet, dann fein abgerührt und mit $2^2/_3$ Liter Suppe verdünnt durch ein grobes Haarsieb passiert und noch einmal langsam eine Stunde gekocht, wobei der Schaum und das Fett sauber abgenommen wird; dann gibt man etwas Pfeffer, Salz, Glace, Muscatnuss und ein wenig Zucker hinein, lässt es damit aufsieden und richtet es über weichgekochten Reis an.

Krebssuppe.

Man siede 30 Krebse, nachdem selbe rein ausgewaschen, in Petersilienwasser mit Salz, löse die Scheren und Schweife aus und stoße das übrige, nachdem man die Bäuche geputzt, sammt den Schalen in einem Mörser mit $^1/_8$ Kilo Butter recht klein, dann gebe man es in einer Casserolle auf die Glut und lasse es langsam eine Weile dünsten; nun drücke man es durch ein reines Tuch, wodurch die sogenannte Krebsbutter entsteht. Das Ausgedrückte wird in guter Fleischbrühe aufgesotten, dann lässt man in der Butter zwei Löffel voll Mehl anlaufen, doch darf dasselbe nicht braun werden, gibt es in die Brühe,

gießt es durch ein Sieb über geröstete Semmelschnitten und gibt die ausgelösten Scheren und Schweife darein.

Rebhühner- oder sonstige Suppe vom Wildgeflügel.

Nach größeren Mahlzeiten trifft es häufig zu, dass die Hausfrau in Verlegenheit geräth, was und wie sie in bester Weise das übriggebliebene Wildgeflügel verwenden kann.

Ich möchte hier bemerken, dass Reste von Wildgeflügel sich ausgezeichnet zur Bereitung von feinen Suppen eignen.

Das übriggebliebene Fleisch, sei es vom Rebhuhn, Fasan, Wildente ꝛc., wird nebst dem Speck, mit dem es beim Braten umwickelt war, in einem Mörser feingestoßen, wobei man von Zeit zu Zeit einen Eßlöffel feines Mehl an den Brei im Mörser staubt. Sodann hebt man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene oder mit Speck ausgelegte Casserolle, röstet darin diesen Brei gut ab, staubt dann nochmals einen Kochlöffel voll Mehl daran, rührt nach und noch kochende Suppe oder heißes Wasser, worin man eine Messerspitze Liebigs Fleischextract aufgelöst hat, daran, würzt die Suppe mit Salz, weißem Pfeffer und Muscatnuss mäßig, kocht sie eine Stunde gut durch, dann wird sie durch ein Haarsieb in eine leere Casserolle passiert, ein Glas Rothwein oder etwas Madeira daran gegossen, einige Minuten aufgekocht und vor dem Auftragen noch mit Eidotter legiert, was aber nicht unbedingt nöthig ist. Als Einlage gibt man kleine, in Butter geröstete Weißbrotwürfelchen darein.

Fastensuppen.

Beuschelsuppe.

Man siede in halb Wasser, halb Essig und etwas Salz ein Karpfenbeuschel, nehme es dann heraus und gebe zu dieser Brühe so viel Wasser, dass es $1^1/_3$ Liter wird, dann eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel, etwas Thymian (Kuttelkraut), ein Lorbeerblatt, ein paar Körner Pfeffer und gieße, wenn es