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

Rebhühner- oder fonftige Suppe vom Wildgeflugel.

Nach größeren Mahlzeiten trifft es häufig zu, dass die Hausfran 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, Wilbente 2c., wird nebst dem Speck, mit dem es beim Braten umwickelt war, in einem Mörfer feingestogen, wobei man von Zeit zu Zeit einen Efslöffel feines Mehl an den Brei im Mörser staubt. Sodann hebt man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene ober mit Speck ausgelegte Cafferolle, roftet barin biefen Brei gut ab, ftaubt dann nochmals einen Rochlöffel voll Mehl baran, riihrt nach und noch kochende Suppe oder heißes Waffer, worin man eine Mefferspite Liebigs Fleischertract aufgelöst hat, baran, würzt die Suppe mit Salz, weißem Pfeffer und Muscatnufs maffig, tocht fie eine Stunde gut burch, bann wird fie burch ein Haarsieb in eine leere Cafferolle paffiert, ein Glas Rothwein ober etwas Madeira baran gegoffen, einige Minuten aufgekocht und vor dem Auftragen noch mit Eidotter legiert, was aber nicht unbedingt nöthig ift. Als Ginlage gibt man fleine, in Butter geröftete Weißbrotwürfelchen barein.

Fastensuppen.

Beuschelsuppe.

Man siede in halb Wasser, halb Essig und etwas Salz ein Karpsenbeuschel, 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 kocht, schön braun geröstete Einbrenn (siehe Einbrennsuppe) damit auf, lasse sie eine Stunde sieden und seihe sie über geröstete Semmelschnitten und das Beuschel. Etwas guter Milchrahm verbessert ihren Geschmack noch um vieles.

Spanische Brotsuppe.

Abgeputzte, von den Gräten befreite Sardellen werden erft in flüssiger Butter, dann in Mehl umgewendet, auf Fett gebraten, feingestoßen oder gewiegt, mit dem Saste einer Citrone verrührt, in Erbsenbrühe gut aufgekocht, passiert.

In der passierten Suppe werden Austern so lange gekocht, bis dass sie nicht mehr roth sind, dann die Suppe über gebackenen

Brotidnitten angerichtet.

Selleriesuppe.

Man schneide zwei große Stück Sellerie, nachdem sie wohl geputzt und ausgewaschen, in kleine Würfel und dünste sie in Butter weich, doch muss dieses langsam geschehen, damit sie ihre eigenthümliche weiße Farbe behalten; dann röste man zwei Kochstöffel voll Mehl in Schmalz oder Butter blaßgelb, gebe $1^1/3$ Liter Wasser und die Sellerie dazu, salze es, lasse es eine halbe Stunde kochen und gebe sie über geröstete Semmelschnittchen.

Suppe mit Schwämmen.

Man wasche zwei Hände voll Röthlinge (Pfefferlinge) oder Nägelschwämme einigemal im warmen Wasser gut aus, schneide sie nicht gar zu sein zusammen und dünste sie mit etwas grüner Petersilie in Butter weich. Dann röste man drei Kochlöffel voll Mehl in Butter braun, gieße es mit $1^1/_3$ Liter kochenden Wassers auf, gebe die Schwämme darein, lasse beides eine halbe Stunde kochen und gebe sie dann über geröstete Semmeln.

Wurzelsuppe.

Man schneibe 2 große Zwiebel, 3 Petersilienwurzeln, drei gelbe Rüben und zwei kleine Sellerien auf Scheiben, gebe alles mit 70 Gramm Butter in eine Casserolle, dazu $^{1}/_{6}$ Liter gewaschene Erbsen, zwei Stückhen Ingwer, vier Gewürznelken, ein wenig Salz, zwei Schöpflöffel voll Petersilienwasser und lasse es hübsch braun dünsten, doch nicht anbrennen. Wenn es braun ist und die Butter zu schäumen beginnt, gebe man dazu zwei Löffel voll seines Mehl und noch 18 Gramm Butter und lasse das Mehl am Boden eine bräunliche Kruste bilden; dann gieße man so viel Petersilienwasser daran, als Suppe nöthig ist, und lasse sie aufkochen, hernach seihe man sie durch und gieße sie über gebackene Semmelwürfel. Hat man einen Fisch, so lasse man ein Stückhen dabei dünsten und gebe in die Suppe gebackene Fischsseles.

Geröftete Griessuppe.

1/6 Liter Gries wird in Butter schön semmelb um geröstet, dann gießt man klare Erbsenbrühe darüber, gibt etwas Muscatsblüte, Safran, grüne Petersilie dazu und lässt alles gut aufstochen.

Leine Mehlsuppe.

In einem irbenen Topf wird Mehl so lange geröstet, bis es gelbbraun ist, dann gibt man Milch ans Teuer, gibt das gebräunte Mehl hinein und läst es damit kochen, auch wirst man ein Stück Zucker hinein, läst es ebenfalls damit kochen und sprudelt es mit dem Gelben vom Ei ab; die Suppe wird über geröstete Semmelscheiben gegossen und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Chocolatesuppe.

Man reibe $^{1}/_{4}$ Kilo Chocolate, lasse sie mit $1^{1}/_{3}$ Liter Milch auftochen, bann sprudle man vier Sierdotter darunter, schlage das Weiße zum Schnee, lege ihn löffelweise darauf, bestreue ihn mit Zucker und Zimmt und brenne ihn mit einer heißen Schausel schön gelb.

Mandelsuppe.

In $1^1/2$ —2 Liter guter Bollmilch werden eine kleine Handvoll geschälte, mit Milch seingestoßene Mandeln mit einem Stücken Zimmtrinde, etwas Zucker und Butter aufgekocht, mit Eigelb legiert, wenn die Suppe zu dick noch mit kochender Milch verdünnt, dann über gebähten Brotschnitten angerichtet.

Falsche Chocolatesuppe.

Zwei Kochlöffel voll Mehl werden in einer reinen Casserolle auf der Glut braun geröstet, dann unter beständigem Rühren mit $1^1/_3$ Liter Milch aufgegossen, mit einer guten Portion Zimmt und Zucker gut aufgekocht und über geröstete Semmel gegeben. Man kann sie auch beim Anrichten mit einigen Eierdottern abrühren.

Rahmsuppe.

In $^1/_3$ Liter gutem Rahm werden vier Kochlöffel voll Mehl wohl verrührt, $1^1/_3$ Liter kochendes Wasser dazu gegeben, dasselbe mit etwas Kümmel und Salz bei gelindem Teuer wohl verstocht und dann durch ein Haarsieb über würselig geschnittene Semmeln angerichtet.

Mildfuppe mit Mandelknödelchen.

1/8 Kilo süße und zehn Stück bittere Mandeln werden abgebrüht, mit einigen Tropfen Milch recht fein gestoßen, dazu vier Sier, zwei Löffel voll geriebener Zucker, zwei Löffel voll geschmolzene Butter und 90 Gramm geriebene Semmel gegeben, alles wohl untereinander gerührt, dann Knödelchen daraus gemacht, die in einer mit Butter bestrichenen Pfanne gelbbraun gebacken werden. Zur Suppe koche man Milch mit einem Stückden Zimmt und etwas Zucker, rühre sie mit Siern ab und lege die Klößchen kurz vor dem Anrichten hinein.

Mildfuppe mit Reisknödel.

Man wasche ½ Rilo Reis aus, lasse ihn eine Nacht im Wasser liegen, gieße dasselbe ab, koche ihn mit Milch weich und recht steif, lasse ihn kalt werden, rühre fünf Eier nebst ½ Kilo Butter, gestoßenem Zimmt, recht sein geschnittener Citronenschale und zwei Löffel voll Zucker darein. Aus diesem Teige werden nun Knöbelchen in der Größe eines Eierdotters gemacht, in einem überkühlten Ofen gelbbraun gedacken und gute Milchsuppe (siehe diese) darüber gegeben.

Mildssuppe.

In $1^1/_3$ Liter Milch, welche mit Zimmt und etwas Zucker gut abgesotten, werden fünf Eierdotter gesprudelt und selbe über geröstete Semmeln gegeben. Man kann auch 70 Gramm Manbeln abschälen, fein stoßen und in Milch aufsieden lassen, doch nufs selbe dann durch ein seines Sieb geschlagen werden.

Weinsuppe.

Zwei Theile Weißwein werden mit einem Theil Wasser vermengt, etwas Citronengelb und Zimmtrinde zugesetzt und aufgescht. In einer zweiten Casserolle verrührt man ein Stückhen Butter mit Zucker und 2 Eidottern schaumig und sprudelt darein den kochenden Wein. Die Suppe darf nun nicht mehr kochen, sondern wird in ein heißes Wasserdad (bis zum Gebrauche) gestellt. Sodann wird die Suppe über gebähtem Weißbrot oder Zwiedack angerichtet.

Sagosuppe mit Rothwein.

1/8 Kilo Sago wird in Wasser so lange gekocht, bis er ziemlich klar und durchsichtig wird, dann wird das Wasser abgeseiht, halb Rothwein und halb Wasser, etwas Zimmt, Citronensgelb, 1—2 Gewürznelken dazu gegeben, dann der Sago darin vollkommen weichgekocht, die Gewürze daraus entsernt und die Suppe zu Tisch gebracht.

Mildssuppe auf Wiener Art.

Man röstet zwei Löffel voll Mehl in einer Casserolle ein wenig und gibt dann $^2/_3$ Liter kochende Milch dazu, doch muss dies recht gut abgesprudelt werden, damit die Suppe klar wird. Nachbem sie eine Viertelstunde gekocht, gibt man Zucker nach Belieben darein und richtet sie über geröstete Semmelscheiben an. Man kann sie auch mit ein paar Cierdottern absprudeln.

Biersuppe.

Lichtes Bier eignet sich am besten, doch können auch dunkle Biere oder Bierreste dazu verwendet werden. Das Bier wird mit einem Splitter Zimmtrinde und Citronengelb, sowie etwas Zucker zu Feuer gebracht und gesotten. 2—3 Sidotter werden mit kalter Milch abgesprudelt in die kochende Suppe eingerührt (die Suppe darf nun nicht mehr weiter kochen), sodann über gebähtem Brot angerichtet.

Einbrennsuppe.

In $^{1}/_{8}$ Kilo Butter, welches in einer Casserolle heißgemacht wird, werden drei Kochlöffel voll Mehl schön braun geröstet, mit $^{1}/_{3}$ Liter kochendem Wasser aufgegossen und Salz, etwas Kümmel nebst einer mit ein paar Gewürznelken besteckten Zwiebel darein gegeben. Nachdem sie eine gute halbe Stunde gekocht, gibt man sie über würselig geschnittene Semmeln, welche auch früher in Schmalz gebacken werden können.

Schwammerlsuppe.

Reingeputte Schwammerln (beliebiger Art) werden gewaschen, mit etwas Zwiebel grobgehackt, in Erbsenbrühe weichgekocht, mit Buttereinbrenn eine entsprechend dicke Suppe davon gekocht, diese mit Salz, Pfeffer, grüner feingehackter Petersilie gewürzt, mit etwas Milchrahm aufgekocht, dann über kleinen Knöderln zu Tisch gegeben.

Böhmische Suppe.

Man treibe recht weich gekochte Erbsen durch ein Sieb, dann siede man seine Ulmergerste in Wasser. Nun wird ein Stück Butter heiß gemacht, worin man etwas Mehl mit sein-geschnittener Zwiebel und Petersilie bräunlich anlausen läst, die Erbsen nebst der Gerste, Salz und etwas Pfeffer dazu gegeben, und nachdem alles gut mitsammen ausgesotten, über geröstete Semmeln angerichtet.

Gute Schaumsuppe.

3—4 Eier werden vorgerichtet. Nun rühre man für je ein Si einen Efslöffel voll Weizenmehl mit Milch glatt ab, gebe das Teiglein in eine irdene oder Emailcasserolle, rühre mit der Schneeruthe nach und nach die Sier hinzu und peitsche die Suppe über Fener, ohne zu kochen, dicklich, würze sie mit Citronenzucker und gieße die Suppe über gebähten Weißbrotzringlein in die Schüssel.

Bon dem zurückgebliebenen Giklar kann man mit Zucker einen fteifen Schnee schlagen, der über die Suppe gesetzt wird.

Kräutersuppe.

Junge Erdbeeren-, Beilchen- und Kümmelblätter, Maßliebchen, Cichorienblätter, junges Kerbelkraut, grüne Petersilie, junge grüne Zwiebel, Kresse und junger Feldsalat werden rein geputzt und öfters gewaschen, dann hacke man alles auf dem Hackbrett klein und lasse es in Salzwasser weichkochen; hernach zerrühre man in einem Töpfchen ein Stück Butter mit drei Kochlösseln voll feinen Mehles, drei Dottern und drei Lössel voll kaltem Rahm, gieße daran einen Theil der siedenden Suppe, zerquirle sie recht gut und gieße sie in die übrige Suppe, welche aber nicht mehr kochen darf, sondern gleich in die Schüssel über gebackene Semmelwürsel gegossen wird.

Endiviensuppe.

Reingewaschene Endiviensalatblätter werden mit einem Schnittschen Citronengelb und $^{1}/_{4}$ von einer kleinen Zwiebel seingewiegt, der grüne Brei in Buttereinbrenn angeröstet, dann mit Fischscher Erbsensud oder heißem Wasser Suppe aufgegossen, tüchtig verrührt und mit Salz, Pfeffer und Muscatnuss gewürzt aufgekocht. Diese gute Suppe kann nach Belieben auch mit 1-2 Sisdottern legiert werden.

Erdäpfelknödel.

Man treibe ¹/₈ Kilo Butter mit vier ganzen Eiern flaumig ab, gebe ¹/₄ Kilo gesottene geriebene Erdäpfel darunter, nebst den Bröseln von einer Semmel, etwas Zwiebel und grüner Petersilie, dann staube man etwas Mehldarunter, verrühre es gut und mache davon kleine Knöderln.

Erdäpfelsuppe auf eine andere Art.

Man wasche fünf ober sechs große Erdäpfel rein ab, schäle sie, schneide sie in Würfeln und dünste sie mit etwas seins geschnittener Zwiebel und grüner Petersilie in Butter oder reinem Fette weich. Dann staube man zwei Kochlöffel voll Mehl darein, lasse es anlausen, gieße dann $1^1/_3$ Liter Wasser oder Erbsenbrühe dazu, salze und würze es und lasse es recht gut auskochen.

Russische Fastensuppe.

Gut ausgewaschene, reingeputte Morcheln, Porree, Kohlrüben, Zwiebel, Petersilie, gelbe Nüben und ein Stück Sellerie werden auf seine Nubeln geschnitten, dann in einer Casserolle auf Butter oder gutem Fett weich gedünstet, Erbsenbrühe dazu gegossen, eine Stunde gekocht, die Suppe mit etwas Milchrahm abgezogen, nach Geschmack gewürzt und mit einer beliebigen Einlage aufgetragen.

Erdäpfel-(Kartoffel-)Suppe.

Fünf ober sechs große Erdäpfel gekocht, geschält und dann zerdrückt, in $1^1/_3$ Liter Wasser mit etwas schöner brauner Einbrenn und einer mit einem paar Gewürznelken besteckten Zwiebel wohl verkocht, geben diese einfache und doch wohlschmeckende Suppe, welche über geröstete Semmeln gegeben wird. Selbe kann auch mit ein paar Löffel voll Essig säuerlich gemacht werden.

Erbfensuppe mit gebackenen Erbfen.

Auf $1^1/_3$ Liter Suppe kocht man $1/_3$ Liter dürre Erbsen so weich, dass sich dieselben ganz zerdrücken lassen, schlägt sie dann durch ein Sieb, dass nur die Schalen zurückbleiben, röstet zwei Kochlöffel voll Mehl in Butter oder gutem Schmalze schön gelb, lässt etwas kleingeschnittene Zwiebel darin anlausen, gießt es mit der Erbsendrühe auf, kocht sie mit etwas Muscatblüte und etwas Neugewürz eine gute halbe Stunde und gibt sie über geröstete Semmelschnitten oder gebackene Erbsen. Zu diesem Zwecke gebe man in $1/_3$ Liter kochende Wilch $1/_3$ Liter feines Mehl, lasse es auf der Glut abtrocknen und verrühre, nachdem es ausgekühlt, sünf ganze Eier und ein eierdottergroßes Stück Butter gut darein. Nun treibe man dieses Koch durch einen Schaumlöffel oder Spatenseiher in heißes Schmalz, backe die kleinen Kügelchen, welche dadurch entstehen, schön gelb und richte die Suppe darüber an.

Bohnen-(Kisolen-)Suppe.

Wird wie die obige gemacht, nur kommen auf $1^4/_3$ Liter Suppe drei Efslöffel voll Essig, welcher gut damit verkochen ums. Man gibt dieselbe bloß über geröftete Semmelschnittchen

Linsensuppe

erfordert die nämliche Bereitung wie die Bohnensuppe, doch kann man, wenn es beliebt, die Linsen dabei lassen.

Gedünstete Suppe.

Man gibt in eine Casserolle eine auf Scheiben geschnittene Sellerie, eine Zwiebel, zwei Petersilienwurzeln, wenn möglich auch Spargel, Karsiol ober Kohl, bann Stücken Fische, wozu sich am besten die Köpfe von Speissischen eignen, dazu gebe man 50 Gramm Butter und einen Schöpflöffel voll Petersilienwasser und lasse es schön lichtbraum dünsten; wenn es bräunlich ist, füge man noch 35 Gramm Butter bei, streue zwei Löffel voll seinen Mehles darüber und rühre es öfters um, damit sich am Boden des Gesäßes eine schöne lichtbraune Kruste bilde; dann gieße man daran so viel Petersilienwasser, als nöthig ist, und lasse es unter öfterem Umrühren noch ein Weilchen kochen; hernach seihe man die Suppe durch, würze sie mit Muscatblüte und gieße sie über gebackene Semmelwürfel.

Saftsuppe für Safttage.

Man bestreiche den Boden eines Reindels gut mit reinem Fette oder Butter, gebe in Streisen geschnittene spanische Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilienwurzel und Sellerie blattweis geschnitten nebst einem Hechte oder einem Paar Schleien, welche in Stückhen geschnitten werden, dann einigen Froschkeulen (welche jedoch entbehrlich sind) darein und lasse alles schön gelb dünsten, dann gieße man das Geröstete mit klarer Erbsenbrühe auf und lasse die Suppe gesalzen recht gut verkochen, worauf sie durch ein Haarsieb passiert wird.

Klare Schleien- oder falsche Rindsuppe.

Man gebe in einen großen Topf voll Wasser zwei Schleien, eine gelbe Nübe, ein Stück Sellerie, etwas Petersilienwurzeln mit dem Grünen davon, eine kleine Zwiebel, ein paar Gewürzsnelken und etwas Muscatblüte, salze es und lasse es ein paar Stunden sieden. Dann gibt man die Suppe über gebackene Erbsen oder kocht irgendeine Mehlspeise (gewöhnlich Fridattennudeln ein.

Schleiensuppe auf eine andere Art.

Man backe zwei Schleien gelb aus dem Schmalz, ftoße sie mit zwei gebackenen Giern und einigen eben solchen Semmelschnitten klein, gebe sie mit einem Stück Sellerie, Petersilienswurzeln, einer gelben Nübe und etwas Muscatblüte in einen großen Topf, gieße klare Erbsenbrühe darauf, salze sie und lasse sie eine gute Stunde kochen. Man kann, nachdem sie durchzgesiehet, Beliebiges darein geben, oder selbe bloß über gebackene Semmeln anrichten.

Karpfensuppe.

Man nimmt einen kleinen Karpfen, schuppt ihn ab, öffnet ihn, von dem Beufchel löst man die Galle ab, gibt die Milch extra, ben Karpfen zerschneidet man auf Stückhen, löst die Gräten heraus, zieht die Haut ab und hackt das Fleisch klein. Die Haut, den Ropf, eine gange Sellerie, zwei Beterfilienwurzeln, eine halbe Zwiebel, eine Handvoll Erbsen, das Beuschel und etwas Salz gibt man in einen Topf, gießt so viel Wasser barauf als man Suppe haben will und laffe fie eine halbe Stunde fochen. Indeffen gibt man zu dem gehackten Karpfenfleisch 3-4 Zehen mit Salz zerriebenen Anoblauch, etwas Majoran, Citronenschale, gestoßenes Rengewürz und Pfeffer; wenn alles gehackt und vermischt ift, so gibt man die Suppe in einen neuen Topf, feiht fie darüber und laffe fie eine Biertelftunde tochen, dann brennt man fie mit brauner Einbrenn ein und läst fie noch ein wenig auftochen. Wenn der Rarpfen ein Milchner ift, so wird die Milch gefalzen, einpaniert, goldgelb gebacken und hernach in der Suppe zu Tisch gegeben.

Karpfenmilchsuppe.

Die Milch von zwei Karpfen wird gebacken, mit einem übersottenen Stückhen Sellerie gestoßen, mit $1^1/_3$ Liter Erbsensbrühe aufgegossen, gut versotten durch einen Durchschlag getrieben, ein Stückhen Butter, drei Sslöffel voll Nahm und ein paar Gewürznelken darein gegeben, gesalzen und bei dem Anrichten mit vier Sierdottern legiert.

Hechtenknödel.

Lon zwei großen Sechten werden die Gräten und die Häute rein weggenommen, und selbe mit zwei in Milch erweichten und gut ausgedrückten Semmeln, zwei gebackenen Giern und grüner Peterfilie fein zusammengeschnitten faschiert. Nun wird 70 Gramm Butter recht flaumig mit zwei ganzen Giern und zwei Dottern verrührt, das Gehäcke, etwas Muscatblüte, Salz und ein paar Löffel voll Milch dareingegeben und kleine Knödelchen in der Größe eines Eierdotters daraus gemacht. Sie werden gebacken und können in jeder beliebigen Fastensuppe gekocht werden.

Gestoßene Gechtensuppe.

Ein Hechtenkopf braun gebacken, mit ein paar gebackenen Eiern und Semmelschnitten und einer Handvoll Mandeln klein gestoßen, wird in $1^1/2$ Liter Erbsenbrühe oder Petersilienwasser gut aufgesotten, ein Stückchen Butter und etwas Muscatblüte dareingegeben und durch ein Sieb über gebackene oder geröftete Semmel geschlagen. Man kann diese Suppe auch mit etwas gelber Einbrenn verdicken.

Schildhrötensuppe.

Man hackt zwei Schildkröten die Köpfe und Füße ab und gibt fie bann eine Stunde in lauwarmes Waffer, bamit bas Blut herausfließen kann, fie werden dann fo lange gekocht, bis fich die grüne Saut von ihren Schalen loslöfen lafst, worauf fie rein geputt in ein Reindel mit etwas zerlaffener Butter, einer fpanischen, blattweise geschnittenen Zwiebel, zwei gelben Rüben, einer Sellerie und einer Peterfilienwurzel fammt ihren Schalen gelegt, zugebedt und eine Stunde langfam gebünftet werben; bann gießt man 22/3 Liter Waffer bazu und kocht es fo lange, bis fich die Schalen ablösen laffen, worauf man fie dann herausnimmt, auslöst und auf Stücken wie Sühnerfleisch zerschneibet, fie wieder in der geseihten Suppe, zu der man nur noch ein paar Lorbeerblätter, einige Körner Pfeffer und etwas Muscatblüte gibt, noch eine Biertelftunde kochen läset, dann nimmt man fie aus dem Suppentopf heraus und feiht die Suppe darüber. Man fann noch Faschknöderl oder gebactene Semmeln dazu geben.

Echt englische Fischsuppe. (Sehr gut!)

2 mittelgroße, geschälte Zwiebeln werben in feine Blättchen geschnitten, ebenso eine schöne gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel

und 4 Schalotten. Dazu kommt ein Lorbeerblatt, 2 Gewürz nelfen, 8 gange weiße Pfefferforner, 250 Gramm würfelig geschnittener Speck, einige Abschnitzel von Schinken ober Selch= fleisch und 140 Gramm gute Butter. Das Gemisch wird über Glut aut abgeröftet, darauf beliebiges Fischfleisch gelegt und unter öfterem Sinzugiegen von Rindsuppe oder Fischsind weich gedämpft. Das Tischfleisch wird, wenn es weich ift, aus der Braise behutsam herausgenommen und in schöne Studchen geschnitten (am besten geht dies, wenn man das Fleisch erkalten lässt). Die Abfälle gibt man in die Wurzelbraise zurück, bestreut sie gut mit Dehl, welches man einröften läfst, dann wird die Suppe mit Fifchftand ober Rindfuppe aufgegoffen und, mit Salz und weißem Pfeffer genügend gewürzt, gut ausgefocht. Bor bem Unrichten wird die Suppe paffiert, noch mit etwas Sardellenbutter verfeben, dann werden die Fifchfleischtlößchen bareingegeben und die Suppe wird fofort mit kleinen Semmelcrontons ferviert.

Un Fasttagen verwendet man statt Schinken geräucherte

Fische als Zuthat.

Weiße Fischsuppe.

Man nimmt Karpfenbenschel, löset die Galle ab, damit sie nicht zerreiße, so auch den dicken bittern Darm, gib das Benschel in einen Topf, dazu eine auf kleine Nudeln geschnittene Sellerie, zwei Petersilienwurzeln, kleingehackte Selleries und Petersiliens blätter, eine halbe Zwiedel und lasse eine halbe Stunde kochen. Hernach nimmt man die Zwiedel und die ganzen Petersilienwurzeln heraus, brennt die Suppe mit weißer Einbrenn ein, würzt sie mit Muscatblüte und ein bischen Ingwer und gießt sie über würselig geschnittene, eventuell in Schmalz gebackene Semmeln.

Schneckensuppe.

Man koche breißig Stück Schnecken, nehme sie aus den Gehäusen, putze sie rein, hacke sie klein und lasse sie auf Butter ein bisschen abdünsten; dann gebe man sie in einen Topf, gieße durchgeseihtes Petersilienwasser daran und lasse sie kochen; lasse eine geriebene Semmel auf Butter rösten, gebe sie zu den Schnecken und lasse sie noch eine Stunde kochen; hernach zerrühre man in einem Töpfchen ein Stück Butter mit einem bisschen Mehl, drei Dottern und einigen Lösseln süßem Nahm, gieße daram ein bisschen von der kochenden Suppe und zerquirle sie recht, dann gieße man die Suppe, unter fleißigem Absprudeln in die Schüssel über gebackene Semmelwürfel.

Gewöhnliche Fischsuppen.

Das Wasser, worin die Fische gekocht wurden, wird mit Einbrenn oder Butterschwitze zur Suppe gekocht, in welche man eine beliebige Sinlage gibt und nach Geschmack fäuert, oder:

Eine Handvoll Erbsen und eine gelbe Nübe werden weich gekocht, passiert, etwas Mehl mit einer Zwiebel angeröstet, der Erbsenbrei eingerührt, dann die Suppe mit Fischsud aufgegossen, gesalzen und gepfessert und gut ausgekocht. Als Sinlage dient harter Reis, Nudeln oder geröstetes Brot. Auch Schwämme geben eine vorzügliche Sinlage; oder:

Feingeschnittene Suppenwurzeln werden in eine lichte Butterfauce, die, mit Fischsub zur Suppe entsprechend verdünnt, mit Pfeffer und etwas Muscatgeschmack gewürzt wurde, gegeben.

Diese Suppe kann noch mit Eigelb legiert werben.

Suppe mit frofden.

Man dünste zwanzig Froschkeulen in Butter schön weich, mache dann 70 Gramm Butter heiß, lasse drei Löffel voll seinen Mehles darin anlausen, gieße sie mit klarer Erbsendrühe auf, salze sie, gebe die Frösche darein und lasse sie gut damit kochen. Diese Suppe kann über gebackene oder geröstete Semmelschnitten gegeben werden.

Krebssuppe.

Nachdem man von den Krebsen den mittleren Schmusdarm entfernt hat, werden sie in Salzwasser mit Kümmel und Peterssilie zugedeckt und roth gekocht, dann abgeseiht, Schwänze und Scheren beiseite gelegt, die Krebsbänche ausgeputt, mit den ausgelösten Krebsschalen und einem guten Stück Butter seingestoßen; dann auf Butter geröstet, mit Mehl bestandt, wird die Suppe gut verrührt und aufgekocht. Das angesammelte rothe Suppensett (Krebsbutter) wird mit einem Esslöffel sorgsam in ein Töpschen gesammelt, die Suppe noch mit Erbsendrühe nachgefüllt und gut ausgekocht. Inzwischen werden 1—2 Sidotter mit Milchrahm glatt gerührt,

die Krebssuppe durchgeseiht, etwas Krebsbutter darauf gegeben, dann mit der Eiermilch legiert, die ausgelösten Krebsschweifsstückhen in die Suppe gegeben, nach Belieben auch noch gebackene Knöderl, dann rasch serviert.

Obstsuppen.

Erdbeerensuppe.

Man gieße auf $^{1}/_{4}$ Kilo Erbbeeren $^{1}/_{6}$ Liter Wein, lasse sie dünsten, bis sie ein Koch werden, presse sie dann durch ein Sieb, gebe sie in einen Topf, gieße abermals $^{1}/_{3}$ Liter Wein und $^{1}/_{3}$ Liter Wasser darauf, lasse sie noch ein klein wenig verkochen und richte sie über gebähte Semmelschnitten an.

Hagebutten- oder Hetschepetschsuppe.

Sehr reife Hagebutten werden auseinandergeschnitten, mit einem spiten Messer von allen Kernen und Härchen reingeputzt, dann in kaltem Wasser abgespült, mit neuem frischen Wasser und etwas Sitronengelb zugesetzt, weich gekocht, durch ein Haarssieb gestrichen. Die Suppe wird mit Weißwein und Zucker nochmals aufgekocht, dann über Biscuitwürsel gegossen zu Tisch gebracht.

Anmerkung. Alle Obstsuppen mussen in Irdengeschirr gekocht werden, da sie sonst schwarz oder unausehnlich werden.

Citronensuppe.

Zwei Citronen, welche vollkommen ausgereift und saftig sein mussen, werden in Scheiben geschnitten, jede Scheibe nochmals in vier Theile gespalten, die Kerne daraus entsernt, dann werden sie stark mit gestoßenem Zucker bestreut.

Indessen röstet man Semmelbrösel in wenig Schmalz goldsgelb, gibt sie in die Suppenschüssel, streut Zucker und Zimmt darauf und legt nun die vorbereiteten Citronenstückhen sammt