

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

Obstsuppen.

Erdbeerensuppe.

Man gieße auf $\frac{1}{4}$ Kilo Erdbeeren $\frac{1}{6}$ Liter Wein, lasse sie dünsten, bis sie ein Koch werden, presse sie dann durch ein Sieb, gebe sie in einen Topf, gieße abermals $\frac{1}{3}$ Liter Wein und $\frac{1}{3}$ 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 spitzen Messer von allen Kernen und Härchen gereinigt, dann in kaltem Wasser abgespült, mit neuem frischem Wasser und etwas Citronengelb zugesetzt, weich gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen. Die Suppe wird mit Weißwein und Zucker nochmals aufgekocht, dann über Biscuitwürfel gegossen zu Tisch gebracht.

Anmerkung. Alle Obstsuppen müssen in Irdeneschirr gekocht werden, da sie sonst schwarz oder unansehnlich werden.

Citronensuppe.

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

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

Saft darüber. Zwei Theile weißer Wein, ein Theil Wasser, eine kleine Messerspitze Kardamomenpulver und noch so viel Zucker, als nöthig ist, werden zusammen aufgekocht, mit einem Eidotter gut abgesprundelt, über die Brösel und Citronen in die Schüssel gegossen und so zu Tisch gebracht.

Schwarzbeeren-suppe.

In eine Casserolle gibt man ein Stück Butter, läßt diese heiß werden und röstet sodann darin 2—3 Löffel Mehl, worauf man $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Liter zerdrückte Beeren und etwas Rothwein darunterührt, würzt die Suppe mit Zimmt und Zucker, kocht sie gut auf und gibt sie mit in Butter gerösteten Semmelcroutons zu Tisch.

Kirschen-, Weichsel- oder auch Mirabellensuppe.

Ein Liter Früchte werden ausgesteint, mit genügend Zucker versetzt, etwas Zimintrinde und Orangengelb dazu gegeben, dann in Wasser weich gekocht. Das weiche Fruchtfleisch wird mit einem Seihlöffel aus der Brühe genommen, die letztere mit etwas Kartoffelmehl (Stärke) gut aufgekocht, dann heiß über die Früchte in die Suppenschüssel gegossen. Die Suppe kann sowohl warm, wie kalt serviert werden. Im ersteren Falle gibt man geröstete Semmelwürfel dazu.

Äpfelsuppe.

Säuerliche Äpfel werden geschält, dann auf feine Blättchen aufgeschnitten, wobei das Kernhaus ausgeschnitten wird. Diese Äpfelblättchen werden nun mit genügend Wasser, dem Saft von einer Citrone, Zucker und Zimmt vollkommen weich gekocht, dann durch einen irdenen Durchschlag passiert.

In die passierte Äpfelsuppe gibt man einige reingewaschene Rosinen, einige auf feine Blättchen aufgeschnittene, geschälte Mandeln und kleine Würfelchen von Biscuit oder süßem Zwieback.

Birnen- oder Quittensuppe.

Von den geschälten Früchten schneidet man, nachdem man das Kernhaus ausgeschnitten hat, $1\frac{1}{2}$ Centimeter große Würfel, setzt diese mit dem nöthigen Wasser, den Fruchtkernen, Zucker

und Zimmt zum Feuer und kocht sie weich, doch müssen die Würfel ganz bleiben.

Von einem Stück Butter und wenig Mehl macht man eine lichte Butter Sauce, säuert sie mit Weißwein, gießt sie mit dem Wasser, worin die Früchte gekocht wurden, auf und siedet sie gut aus. Die Fruchtwürfelchen werden nun in die Suppenterrine gegeben, die Kerne entfernt, die Suppe darüber passiert, nach Belieben noch mit Eigelb legiert. Will man rothe Birnensuppe haben, so färbe man sie mit Alkermes- oder Preiselbeeren saft, doch bleibt in diesem Falle das Ei weg.

Pränellensuppe

wird wie die vorige gemacht, doch statt Buttereinmach Hasergrüenwasser oder schleim damit aufgekocht, mit Wein gesäuert, mit Zucker, Zimmt, Citrone gewürzt, nochmals aufgekocht und gebackenes Brod dazu gegeben.

Buttereinmach, Buttermehl, Mehlschwitze.

Man lasse Butter nur zerschleichen, setze das nöthige Mehl unter beständigem Rühren, ohne zu rösten, zu und vergieße das Angerührte mit heißer Suppe.

Die Mehlschwitze dagegen wird nur wenige Minuten angeröstet, sofort mit heißer Bouillon verrührt.

Zu bemerken ist ferner, daß alle Einbrenn, Mehlschwitzen nicht zu trocken sein dürfen.

Flüssige, fette Einbrenn ist, wenn aufgegossen, viel ergiebiger, während sich in wenig Fett gebräuntes Mehl leicht verkleistert, das ist klebrig wird. Vorräthig hergestellte kalte Einbrenn wird heiß verrührt, bis sie glatt und ohne Klümpchen ist. Heiße Einbrenn dagegen wird erst kalt angerührt, nachher heiß nachgegossen, bis zur richtigen Dicke verdünnt unter fortgesetztem Unrühren.

Will man Gemüse oder eine Fleischsauce nur wenig binden, so staubt man, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist, an das Zurückbleibende etwas wenig Mehl an, verrührt damit die Speise und verdünnt sie nur durch Zugießen von der nöthigen heißen Flüssigkeit.