

Receipt 13.

Nudel-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 4 Kilogr. Mehl, 10 Stück Eier, oder $4\frac{1}{2}$ Kilogr. Fabriks-Waare.

Zubereitung: Von dem Mehle und den Eiern wird ein fester Teig bereitet, in Laibchen gut abgeknetet und hierauf zu runden Flecken ausgewalken; diese lässt man etwas trocknen und schneidet daraus feine oder breite Nudel. Die Suppe wird siedend gemacht, die Nudel unter beständigen Rühren langsam eingekocht und 5—7 Minuten im Kochen erhalten.

Receipt 14.

Fleckerl-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 4 Kilogr. Mehl, 10 Stück Eier, oder $4\frac{1}{2}$ Kilogr. Fabriks-Waare.

Zubereitung des Teiges bleibt dieselbe wie bei den Nudel, nur werden statt Nudel daraus Fleckerl geschnitten. Auch die übrige Zubereitung ist wie in Receipt 13.

Receipt 15.

Geriebenes Gerstel-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 4 Kilogr. Mehl und 10 Stück Eier.

Zubereitung: Von dem Mehle und den Eiern wird ein sehr fester Teig bereitet, in Laibchen gut abgearbeitet und am Reibeisen sehr leicht gerieben.

Die Zubereitung im Uebrigen ist wie bei der Nudel-Suppe. (Receipt 13.)

G e m ü s e.

Receipt 16.

Erbsen-Purée.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 16 Kilogr. geschälte Erbsen, 8 Kilogr. Mehl, $3\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: 16 Kilogr. geschälte Erbsen werden sorgfältig ausgewaschen, sodann in 70 Liter Wasser durch wenigstens 2 Stunden gekocht und fortwährend gerührt, um das Anbrennen zu vermeiden. Die Einbrenn wird von 8 Kilogr. Mehl, $3\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz und 1 Kilogr. feingeschnittenen Zwiebel bereitet und wenn die Erbsen genügend weich sind, wird die passirte mit dem Erbsen-Wasser vermengte Einbrenn in den Kessel gegeben und bei fortwährenden Rühren, unter vorheriger Beigabe des Salzes und Pfeffers, gut aufgekocht.

(Sollten geschälte Erbsen vorübergehend nicht bezogen werden können und daher ungeschälte Erbsen zur Zubereitung gelangen, so müssten diese am Tage vor ihrer Zubereitung, sorgfältig gereinigt, in reinem Wasser geweicht und am nächsten Tage bei der Zubereitung, mindestens 3 Stunden gekocht werden.)

Recept 17.

Eingebrannte Linsen.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 16 Kilogr. Linsen, $3\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz, 8 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Salz, 5 Liter Essig, 3 Dekagr. Thimian, 3 Dekagr. Pfeffer, 1 Häupel Knoblauch.

Zubereitung: Die Linsen müssen am Tage vor ihrer Zubereitung sorgfältig geklaubt, in reinem Wasser über Nacht geweicht und am Morgen durch mindestens 3 Stunden gekocht werden. Nach dem ersten Aufkochen ist der Kessel-Inhalt sorgfältig abzuschöpfen, ebenso die während des Kochens aufsteigenden Häute mit dem Schaumlöffel zu entfernen. Die weitere Zubereitung ist wie beim Erbsenpurée (Kochrecept 16) nur mit dem Umstand, dass Essig, Knoblauch und Thimian der etwas dunkler zubereiteten Einbrenn beigefügt werden.

Recept 18.

Eingebrannte Bohnen.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 16 Kilogr. Bohnen, $3\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz, 8 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Salz, 5 Liter Essig, 3 Dekagr. Thimian, 1 Häupel Knoblauch und 3 Dekagr. Pfeffer.

Zubereitung: Die Bohnen müssen gleich den Linsen am Tage vor ihrer Zubereitung geklaubt, gewaschen und über Nacht in Wasser geweicht werden. Suddauer 3 Stunden. Die weitere Zubereitung wie eingebrannte Linsen. (Recept 17.)

Recept 19.

Süsseingebrannte Kartoffel.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 45 Kilogr. Kartoffel, $3\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz, 8 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Majoran, 1 Häupel Knoblauch, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Kartoffel werden gewaschen, in der Schale gekocht, sobald sie weich sind geschält und in Spalten geschnitten. Sodann wird von dem Mehle, dem Schmalze und Zwiebel eine lichte Einbrenn bereitet, wenn selbe gar ist durchpassirt, in den Kessel geleert, das noch fehlende Wasser ergänzt, die Kartoffel sammt den Gewürzen und dem Salze beigefügt und das Ganze unter beständigen Rühren gut aufgekocht.

Recept 20.

Sauer eingebrannte Kartoffel.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 45 Kilogr. Erdäpfel, $3\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz, 8 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Neugewürz, 2 Dekagr. Majoran, 1 Häupel Knoblauch, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Salz, 2 Dekagr. Thimian, 5 Liter Essig, etwas Wurzelwerk, 1 Dekagr. Lorbeerblätter.

Zubereitung: Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den süsseingebrannten Kartoffeln, nur mit dem Unterschiede, dass die Gewürze, Wurzelwerk, Thimian und Lorbeerblätter im Essig $\frac{1}{2}$ Stunde gesotten werden und der Essig sonach dem Gemüse durch ein Sieb beigefügt wird.

Recept 21.

Paradeis-Kartoffel.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 45 Kilogr. Kartoffel, $3\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz, 8 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, 15 Kilogr. Paradeisäpfel, $\frac{3}{4}$ Kilogr. Zucker, 2 Liter Essig, 3 Dekagr. Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Paradeisäpfel werden geputzt, gewaschen und in einem genügend grossen Topfe gekocht, bis sich die Schale einringelt. Sodann werden sie durchpassirt und mit dem Essig und Zucker den Kartoffeln, die nach Recept 19 zubereitet wurden, beigefügt und das Ganze unter fortwährenden Rühren gut aufgeköcht.

Recept 22.

Majoran-Kartoffel.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 50 Kilogr. Kartoffel, $3\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz, 8 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, 5 Dekagr. Majoran, $\frac{3}{4}$ Kilogr. Salz, 3. Dekagr. Pfeffer.

Zubereitung: Die Kartoffel werden roh geschält, in Würfel geschnitten, gewaschen, in Salzwasser weich gekocht und alsdann fein verrührt. Von dem Schmalze, dem Mehle und dem feingeschnittenen Zwiebel wird eine lichte Einbrenn bereitet, selbe wird durchpassirt, sammt dem Majoran und Pfeffer den Kartoffeln beigemengt, das noch fehlende Wasser ergänzt und das Ganze unter fortwährenden Umrühren gut aufgeköcht.

Recept 23.

Eingebrannte saure Rüben.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 35 Kilogr. Rüben, 4 Kilogr. Schmalz, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Salz, 9 Kilogr. Mehl, $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Zwiebel.

Recept 24.

Eingebranntes Sauerkraut.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 30 Kilogr. Kraut, 4 Kilogr. Schmalz, 9 Kilogr. Mehl, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Salz, $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Zwiebel, 4 Dekagr. Kümmel.

Zubereitung für Recept 23 und 24: Die erwähnten beiden Gemüse müssen, wenn sie im rohen Zustande übersäuert wären (was häufig im Frühjahre der Fall ist), vor dem Zusetzen entsprechend ausgewaschen werden. Bei der Zubereitung werden sie mit der nöthigen Menge kalten Wassers zugesetzt und nachdem sie genügend weich gekocht sind, abgeseiht. Sauerkraut wird mit 4 Dekagr. Kümmel zum Kochen zugesetzt. Die weichgekochten Gemüse werden mit der Einbrenn gut vermischet. Diese Einbrenn wird von 9 Kilogr. Mehl, 4 Kilogr. Schmalz und dem feingeschnittenen Zwiebel gemacht, aufgegossen, passirt und sammt dem Salze den Gemüsen beigefügt, gut verrührt und aufgeköcht.

Receipt 25.

Spinat.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 5 Butten Spinat, 4 Kilogr. Schmalz, 8 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Gewürz, $\frac{3}{4}$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Der Spinat wird gut verlesen, recht rein gewaschen und in vielem starkwallenden Salzwasser weich gekocht. (Man lasse den Spinat nicht zu lange kochen, damit er seine grüne Farbe erhält.) Alsdann giesst man ihn in einen Durchschlag, kühlt ihn mit kaltem Wasser ab, drückt ihn aus und hackt ihn recht fein. Von dem Schmalze, dem Mehle und dem feingeschnittenen Zwiebel bereitet man eine lichtbraune Einbrenn, passirt selbe durch, fügt selbe dem Spinat sammt den Gewürzen bei und lässt die Speise gut aufkochen.

Receipt 26.

Koch-Salat.

(Die Portion zu 4 kr. 45 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 140 Stück Kochsalat, 8 Kilogr. Mehl, $3\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zwiebel, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Gewürz, $\frac{3}{4}$ Kilogr. Salz, 1 Häüpel Knoblauch.

Zubereitung: Der Kochsalat wird geputzt, sehr rein gewaschen und in starkwallenden Salzwasser weichgekocht. Alsdann gibt man ihn in einen Durchschlag, spült ihn mit kaltem Wasser sehr gut ab und hackt ihn nicht gar fein. Von dem abgegebenen Mehle, dem Schmalze und dem feingeschnittenen Zwiebel wird eine lichtbraune Einbrenn bereitet, selbe passirt man, vermischt sie gut mit dem Gemüse und lässt das Ganze bei beständigen Rühren und Beifügung des Gewürzes und des feingehackten Knoblauch gut aufkochen.

Receipt 27.

Eingebranter Kohl.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 100 Stück schöner Kohl, 4 Kilogr. Schmalz, 9 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Gewürz, 1 Häüpel Knoblauch, 2 Dekagr. Majoran, $\frac{3}{4}$ Kilogr. Salz, 5 Kilogr. geschälte Kartoffel.

Zubereitung. Der Kohl wird sorgfältig geputzt, geschnitten und mit den geschälten und gewürfelt geschnittenen Kartoffeln zugesetzt und gekocht. Von 9 Kilogr. Mehl, 4 Kilogr. Schmalz und 1 Kilogr. feingeschnittenen Zwiebel wird eine Einbrenn bereitet, passirt, dem Gemüse sammt Pfeffer, Knoblauch und Majoran beigefügt und die Speise unter fortwährenden Rühren gut aufgeköcht.

Receipt 28.

Eingebrannte Kohlrüben.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 150 Stück Kohlrüben, 8 Kilogr. Mehl, $3\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zwiebel, 1 Häüpel Knoblauch, 3 Dekagr. Pfeffer, 3 Dekagr. Kümmel.

Zubereitung: Die Kohlrüben werden geschält, in Spalten geschnitten, mit heissen Wasser überbrüht und in einen Durchschlag geschüttet. Die zarten grünen Blätter werden von den Stielen gepflückt, gewaschen, fein gehackt und mit den Kohlrüben, unter Beifügung des Kümmels weich gekocht. Von dem Mehle, dem Schmalze und dem Zwiebel bereitet man eine lichtbraune Einbrenn, passirt selbe durch, fügt sie sammt den Gewürzen und dem feingehackten Knoblauch dem Gemüse bei und lässt das Ganze, bei beständigen Rühren gut aufkochen.

Receipt 29.

Eingebrannte grüne Fisolen.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 30 Kilogr. grüne Fisolen, 8 Kilogr. Mehl, $3\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zwiebel, 2 Dekagr. Thimian, 1 Dekagr. Lorbeerblätter, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Gewürz, $\frac{3}{4}$ Kilogr. Salz, 5 Liter Essig.

Zubereitung: Die Fisolen werden abgefädelt, geschnitten, gewaschen und in Salzwasser weich gekocht. Von dem Mehle, dem Schmalze und dem Zwiebel wird eine dunkle Einbrenn bereitet, dieselbe passirt man und fügt sie dem Gemüse bei. Der Essig wird mit dem Thimian und Lorbeerblättern aufgeköcht, sammt den Gewürzen und dem feingehackten Knoblauch ebenfalls dem Gemüse beigefügt und das Ganze unter fortwährenden Rühren gut aufgeköcht.

Receipt 30.

Eingebranntes süsses Kraut.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 32 Kilogr. süsses Kraut, 8 Kilogr. Mehl, $3\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zwiebel, 3 Dekagr. Kümmel, 1 Häupel Knoblauch, 3 Dekagr. Pfeffer, 5 Liter Essig, $\frac{3}{4}$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Das Kraut wird geputzt, feingeschnitten, gewaschen und mit dem Kümmel in Salzwasser weich gekocht. Von dem Schmalze, dem Mehle und dem Zwiebel bereitet man eine lichtbraune Einbrenn, passirt selbe, fügt sie sammt Pfeffer, Essig und feingehackten Knoblauch dem Gemüse bei und lässt das Ganze unter sorgfältigen Rühren gut aufkochen.

Receipt 31.

Paradeis-Reis.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 10 Kilogr. Reis, $3\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl, 2 Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Salz, 15 Kilogr. Paradeisäpfel, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker.

Zubereitung: Der Reis wird sorgfältig geklaubt und gewaschen, über Nacht in reinem Wasser geweicht und in Rindsuppe oder Wasser mindestens eine Stunde bei fortwährenden Umrühren gekocht. Die Paradeisäpfel werden geputzt, gewaschen und gekocht, bis sich die Schale einringelt, sonach durchpassirt und dem Reis beigemengt. Von dem Mehle, dem Schmalze und dem Zwiebel wird eine lichte Einbrenn bereitet, mit Suppe oder Wasser aufgekössen, passirt, dem Reis beigemengt und die Speise bei fortwährenden Umrühren gut aufgeköcht und wenn nöthig entsprechend verdünnt. Der auf diese Art zubereitete Reis wird als Gemüse gegeben, muss daher dickflüssig sein.