



Recept 1.

**Fertigstellung von Einbrenn zur Trockenaufbewahrung.**

Zuthat für eine Quantität zur Herstellung von 100 Liter Einbrennsuppe:  
4 Kilogr. Schmalz, 9 Kilogr. Mehl, 10 Dekagr. Kümmel.

Zubereitung: Das Schmalz wird in einem 20 Liter-Casserole über mässigem Feuer heiss gemacht, das Mehl hineingegeben, beständig gewendet und umgerührt, damit es sich nirgends anlege, der Kümmel nach und nach beigelegt und davon eine lichtbraune Einbrenn bereitet. Dieselbe muss gelbbraun sein, sich fett anfühlen und einen guten Geschmack haben. Sobald die Einbrenn abgekühlt ist, wird sie in Papiersäcken oder in Holzkisten, die vorerst mit reinem, weissem Papier ausgelegt werden, an einem trockenen Orte bis zur Verwendung aufbewahrt.

**Wasser-Suppen.**

Recept 2.

**Einbrennsuppe, mit selbsterzeugter Einbrenn zubereitet.**

(Die Portion 50 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 10 Kilogr. Einbrenn,  $\frac{1}{2}$  Kilogr. Salz und 95 Liter Wasser.

Zubereitung: Das Wasser wird in einem 150 Liter Kessel heiss gemacht, sodann die Einbrenn in einem Topfe mit heissem Wasser zu einem flüssigen Brei gerührt, durch ein Sieb in den Kessel passirt und unter fortwährenden Rühren mit  $\frac{1}{2}$  Kilogr. Salz durch 10 Minuten aufgekocht.

Recept 3.

**Einbrenn-Suppe mit Einbrenn-Conserven zubereitet.**

(Die Portion 50 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 7 Kilogr. Einbrenn-Conserven, 30 Dekagr. Salz und 95 Liter Wasser.

Zubereitung: Die Einbrenn-Conserven wird mit der benannten Quantität kalten Wassers zum Kochfeuer gestellt, und solange umgerührt bis sich die Conserven vollständig aufgelöst hat; sodann wird vom Beginne des Siedens an, das Kochen noch durch volle 10 Minuten, unter fortwährenden Umrühren, unterhalten. Sollte die Suppe zu dick sein, so ist sie durch Zugabe einer kleinen Quantität siedenden Wassers entsprechend zu verdünnen.

Recept 4.

**Erbsen-Suppe.**

(Die Portion 50 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 6 Kilogr. geschälte Erbsen, 3 Kilogr. Schmalz, 5 Kilogr. Mehl,  $\frac{1}{2}$  Kilogr. Salz, 2 Dekagr. Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Kilogr. Zwiebel.

Zubereitung: Die Erbsen werden in 50 Liter Wasser weich gekocht. Von dem Mehle wird eine lichte Einbrenn bereitet, wenn selbe bald gar ist der feinge-

schnittene Zwiebel beigegeben und etwas geröstet. Sodann wird die Einbrenn durchpassirt, den Erbsen beigegeben, das noch fehlende Wasser hinzugefügt und das Ganze mit dem Salze und Pfeffer gut aufgekocht. Um das Anbrennen zu verhüten, muss fleissig gerührt werden.

#### Recept 5.

#### Kartoffel-Suppe.

(Die Portion 50 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 25 Kilogr. Kartoffel, 5 Kilogr. Mehl, 3 Kilogr. Schmalz, 2 Dekagr. Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Kilogr. Zwiebel, einige Bündel Petersilie,  $\frac{3}{4}$  Kilogr. Salz, 2 Dekagr. Majoran.

Zubereitung: Die Kartoffel werden roh geschält, in Würfel geschnitten, gewaschen und in Salzwasser weich gekocht. Von dem Mehle, dem Schmalze und dem feingeschnittenen Zwiebel, wird eine lichte Einbrenn bereitet. Sodann wird dieselbe unter Beifügung des Kartoffelwassers durch ein Sieb geschlagen, den gekochten Kartoffeln beigemengt, das Ganze sammt dem Pfeffer und feingehackter Petersilie gut vermischt und unter fortwährenden Rühren aufgekocht.

## Rind-Suppen.

#### Recept 6.

Für 100 Liter **Rindsuppe**, und 200 Portionen **Rindfleisch** à 8 Dekagr. resp. 400 Portionen à 4 Dekagr.

Zuthat: 32 Kilogr. Fleisch I. Qualität, 10 Stück Petersilie, 5 Stück Sellerie, 10 Stück gelbe Rüben, 8 Stück Porée, 8 Stück grosse geschälte Kartoffel,  $\frac{1}{2}$  Kilogr. Zwiebel, 3 Dekagr. Gewürz, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Stück Muscatnüsse, 1 Kilogr. Salz,  $\frac{1}{4}$  Kilogr. Leber.

Zubereitung: Das Fleisch wird sorgfältig gereinigt, das Grünzeug gehörig geputzt, in mehrere Stücke geschnitten, gewaschen und nebst dem Fleisch mit 130 Liter Wasser, unter Zufügung des Gewürzes und des Salzes im Kessel zugesetzt und mindestens 3 Stunden gekocht. Mit dem Rindfleische werden auch die Knochen, nachdem sie sorgfältig gereinigt, und in mehrere Stücke gehackt wurden, jedoch ohne Splitter oder zu kleinen Knochenstücken, zum Kochen zugesetzt. Während des Siedens darf der Suppenschäum nicht abgeschöpft, sondern muss bei zunehmenden Schaume etwas kaltes Wasser zugegeben, oder das Feuer verkleinert werden. Wenn das Fleisch gesotten ist, wird es aus dem Kessel genommen und die Suppe, durch ein Sieb aus dem Kessel geschöpft; vor dem Herausnehmen der Suppe wird das Fett abgeschöpft, welches am nächsten Tage zur Zubereitung des Gemüses verwendet wird.

Zur Herstellung der Fleischportion ist das Fleisch im erkalteten Zustande in Stücke zu 8 resp. 4 Dekagr. zu schneiden.

#### Recept 7.

#### Panadel-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 100 Liter Rindsuppe, 180 Stück alte Semmel, 100 Stück Eidotter.

Zubereitung: 100 Liter Rindsuppe werden heiss gemacht, währenddem giebt man 180 Semmel, die vorerst im Wasser aufgeweicht, dann ausgedrückt und fein ver-