



Suppen.

A) Fleischsuppen.

Fleischbrühe nach Justus von Liebig.

Man läßt 25 Deka grob zerkleinerte Knochen oder 30 Deka Rindermark, 2 Liter Wasser, Sellerie, Lauch, 1 gelbe, 1 weiße Rübe, 1 Zwiebel, einige Weißkohlblätter u. etwa eine Stunde kochen. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, entfernt die Knochen, treibt die Pflanzenstoffe nach Belieben noch durch, setzt 2 Deka Liebig's Fleischextrakt, Salz nach Geschmack zu und läßt nochmals aufkochen. So erhält man eine für 7 Personen ausreichende Suppe, welche von mit frischem Fleische hergestellter nicht zu unterscheiden ist.

Brotsuppe.

Man lasse ein Stück Schinken, mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie fein geschnitten, in gutem, von der Fleischbrühe abgeschöpften Fett etwas rösten, dann gebe man in dünne Scheiben geschnittenes Brot darein, und lasse es mit guter Suppe aufsteden. 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, garniren.

Schnelle, gute Suppe nach sparsamer Hausfrauenart.

Man sucht von den Abfällen der Gemüse und Suppenkräuter die noch brauchbaren Theile aus: Sellerieblätter, Kohl-, Salatblätter, auch das innere noch saftige Mark der Strünke, Rüben, kurz, was noch etwa frisch und verwendbar ist. Bestens gesäubert und gewaschen wird es passend zerschnitten, etwas

Kartoffeln hinzu und fest zugedeckt und weich, auch wohl bräunlich geschmort. Statt Butter oder Fett kann man Reste von fettem Fleisch, auch etwas Mehl mit durchbröckeln lassen. Dann wird allmählich mit Wasser angefüllt, Salz und Pfeffer hinzu gegeben, durch einen Durchschlag getrieben, die Brühe mit Liebig's Fleischextrakt gekräftigt, und kann sie noch mit Weißbrotwürfeln, jeder beliebigen Einlage, auch geriebenem Käse versehen und mit Ei abgerührt werden.

Champignonsuppe.

Man dünste in einer Casserolle mit 7 Oek. Butter vier große, gereinigte, blattweis geschnittene Champignons, ein wenig klein geschnittene grüne Petersilie, eine Sellerie- und eine Petersilienwurzel, welche in dünne Streifen geschnitten werden, nicht gar zu weich, staube einen Kochlöffel voll Mehl daran und gieße, nachdem es wieder etwas gedünstet, $1\frac{1}{3}$ Liter gute Fleischbrühe dazu. Nachdem dieselbe gut aufgesotten, wird sie über geröstete Semmel- oder Brotschnitten gegeben. In Ermangelung dieser Gattung Schwämme kann man auch andere Schwämme nehmen.

Juliennesuppe.

Allerlei junge Gemüse: Bohnen, gelbe Rüben, Carfiol, Brockelerbsen zc. werden in einem kleinen Stück Butter mit Fleischbrühe abgelöscht, darin vollends weich gekocht und diese Brühe mit den Kräutern über beliebige Knödeln oder kleine Kuchen gegossen.

Einmachsuppe.

Eine ganz leichte Einbrenn von Rindschmalz oder Abschöpf-fett und ein paar Löffel voll Mehl übergießt man mit schwacher Fleischsuppe oder auch nur mit Petersilienwasser, und läßt sie, gehörig gesalzen, gut sieden. Dann kocht man einfache Mehlknöckel oder Semmelknödel ein, oder gibt geröstete Semmelschnitten hinein.

Abgebrannte Griesknödel in die Suppe.

Unter 1 Liter Gries werden drei würfelig geschnittene Semmeln gemischt, dann läßt man eine ziemlich große Zwiebel und eine Hand voll grüner Petersilie, beides fein geschnitten,

in 10 Deka Butter oder Schmalz anlaufen, gibt sie darüber und mischt es wieder gut ab. Nun gießt man $\frac{2}{3}$ Liter kochendes Wasser darüber, und läßt sie eine halbe Stunde stehen. Man kann, um zu sehen, ob sie die gehörige Festigkeit haben, eines 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.

Leberknödel.

Auf $\frac{1}{2}$ Kilo fein geschabte und gut gehäutete Kalbs-, oder im Ermanglungsfalle Rindsleber, werden fünf Semmeln, von welchen die Rinde zu Bröseln gerieben worden, in Wasser geweicht, und nachdem sie gut ausgedrückt worden, mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie fein geschnitten. Dann wird $\frac{1}{8}$ 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 darunter gerührt, in kochende Rindsuppe mit zwei Kochlöffeln eingelegt.

Griesknödelsuppe.

3 Deka Butter werden leicht gerührt, 15 Deka Griesmehl, 3 Eier und etwas Salz gut darunter gemengt. Nach einer halben Stunde, wenn das Griesmehl gut aufgequollen ist, legt man ganz kleine Knödeln davon in siedende Fleischbrühe. Wenn die Masse zu fest ist, hilft man mit einem Ei oder süßer Milch nach. Im umgekehrten Fall nimmt man etwas geriebene Kartoffeln oder weißes Mehl dazu. Nachdem die Knödeln etne starke Viertelstunde gesotten, werden sie angerichtet.

Suppe von Kalbsmilch. (Gut und schnell.)

Man läßt die sauber gewaschene Kalbsmilch, mit kaltem Wasser zu Feuer gebracht, bis dicht vor's Kochen kommen, gießt das Wasser dann ab, ersetzt es durch kaltes und wiederholt dies 2—3mal, wonach die Kalbsmilch weiß wird. Hierauf läßt man sie, am besten in einem Siebe, einige Augenblicke in kaltem Wasser, dann abtropfen, befreit sie nun von Haut und allem Anhang, schneidet sie in kleine Würfel, hierzu etwa zwei Tassen, und läßt diese nebst knapp etwas Butter und

ein Eßlöffel Mehl, eventuell etwas feinerkleinerten Zwiebel, gelblich rösten. Dann gebe man allmählich 7—8 Tassen Wasser, auf jede Tasse etwa erbsengroß Liebig's Fleischextrakt und Salz hinzu, läßt dies fest zugedeckt 20 bis 30 Minuten kochen, fügt nach Belieben etwas geriebenen Käse und auch Pfeffer bei und rührt mit Ei ab.

Hirnsuppe.

Man läßt ein paar Löffel voll Mehl mit Fett anlaufen, gibt Petersilie und ein abgebrühtes Kalbshirn dazu, dünstet es eine Weile ab, übergießt es mit Suppe und richtet sie, gut verkocht und passirt, über geröstete Semmelschnitten an. An Orten, wo Hirn billig zu haben, ist die Suppe sehr zu empfehlen.

Hühnersuppe.

Man bratet ein altes, fettes Huhn, das, wenn es halb gut ist, in kleine Stückchen zerstoßen wird, dann gießt man $1\frac{1}{3}$ Liter kräftige Fleischbrühe, nebst $\frac{1}{8}$ Kilo klein gestoßener Mandeln dazu, läßt es gut durchkochen und ringt hernach alles durch eine grobe Serviette. Auch kann man ein Stückchen Zitronenschale und ein Stückchen Zimmt mitkochen lassen.

Blumenkohluppe.

Man benötigt hierzu zweckmäßig den weniger ansehnlichen Blumenkohl und das zerschnittene Mark seiner Strünke. Gut gesäubert, wird dies in wallend kochendes Salzwasser gethan, weich gekocht (in etwa 15 Minuten) und auf nicht abfärbendem Siebe abgeseigt. Die ansehnlichsten Köschchen legt man in die gut verdeckte Terrine, das Uebrige wird zu der Brühe durchgetrieben, diese dann mit Liebig's Fleischextrakt abgeschmeckt und gebunden, indem man einfach mit Butter verknetetetes oder durchgeschwitztes Mehl mit verkocht. Nach Belieben setzt man etwas Zucker und Muskat zu und rührt mit Ei ab. Schließlich wird die kochende Suppe über die Blumenkohlröschen angerichtet. Biweilen werden noch Schwamm-, Fleisch- oder Eierknödeln, oder gekochter Reis oder Nudeln (auch Reste davon) zugelegt. Vortheilhaft sind auch abgekochte Reste von Blumenkohl, die hierzu wieder in Brühe heiß gemacht werden, nebst Blumenkohlwasser ebenso zu verwenden.

Lebersuppe.

Auf $\frac{1}{2}$ 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 stößt man Alles im Mörser recht klein, gießt 3—4 Liter gute Fleischbrühe darauf, läßt sie eine Stunde gut kochen, schlägt sie durch ein Haarsieb über geröstete und 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.

Wurzeluppe.

Es werden $\frac{1}{6}$ 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 $2\frac{2}{3}$ Liter Suppe verdünnt, durch ein grobes Haarsieb passirt, noch einmal langsam eine Stunde gekocht, wobei der Schaum und das Fett sauber abgenommen wird, dann gibt man etwas Pfeffer, Salz, Sauc, Muskatnuß und ein wenig Zucker hinein, läßt es damit aufkochen und richtet es über einen weichgekochten Reis an.

Suppe mit Kräutern nach französischer Art.

Man gibt in eine Casserolle ein Stückchen Butter oder Kernfett, Petersilie, Sellerie, Zwiebel und ein Stück Saftfleisch, läßt es auf mäßiger Gluth dünsten, und gibt, damit man das Braunwerden verhindert, von Zeit zu Zeit ein wenig Rindsuppe dazu. Ist selbes bereits weich gedünstet, so gibt man Rindsuppe daran, läßt es kochen und nimmt es alsdann vom Feuer weg; damit die Suppe recht klar wird, setzt man selbe durch ein Sieb in einen Topf. Ist dieses geschehen, so schneidet man Petersilie, gelbe Rüben, eine Stange Kohl, ein wenig süßes Kraut, alles klein, dieses siedet man im Salzwasser zuvor gehörig ab, gibt es sodann in die Suppe und richtet es in eine Schüssel über Gebähtes Brot an.

Suppe nach böhmischer Art.

Man nimmt gelbe und weiße Rüben, Sellerie, Petersilienwurzel, Kohlrüben und etwas weißen Kohl, zerschneidet Alles

in dünne Streifen, gibt dieses Gemisch in eine Casserolle mit etwas Butter, deckt es gut zu und läßt es weich dünsten; dabei gebe man wohl acht, daß die Masse nicht braun wird. Ist es weich gedünstet, so gießt man es mit guter Fleischbrühe auf, versiedet es gut und richtet es über gebackene Semmelschnitten an.

Suppe mit Speckknödeln.

Man feuchtet 2 oder 3 in kleine Würfel geschnittene Semmeln mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch an, gibt dazu 10 Deka ebenfalls klein würfelig geschnittenen Speck, gelb geröstet, und etwas fein geschnittene grüne Petersilie darüber, endlich noch 4 abgesprudelte Eier. Nun macht man diesen Teig mit mehreren Eßlöffeln voll Mehl fest, läßt ihn eine Weile ruhen, und legt ihn sodann mit 2 Kochlöffeln stückweise, am besten in kochende Suppe, in deren Abgange aber in Salzwasser ein, und kocht diese Knödeln darin weich. Beim Anrichten gibt man diese Speckknödeln in die Suppe.

Suppe mit Kartoffelknödeln.

Man rührt 14 Deka Butter recht schaumig ab, schlägt nach und nach 4 Eier daran, gibt auch etwa 25 Deka geriebene Kartoffeln, eine Hand voll geriebene Semmeln, 2 Eßlöffel feines Mehl und etwas Salz dazu, rührt nun diese Masse tüchtig durcheinander, formt kleine Knödeln daraus und kocht sie in guter Fleischbrühe.

Bouillon für Kranke.

25 Deka bestes mageres Rindfleisch, fein gehackt, gibt man in eine Porzellan- oder Glasküffel, übergießt es mit einer Tasse voll abgekochtem, aber völlig wieder erkaltetem Wasser, überstreut es mit einer Messerspitze voll fein gepulvertem Kochsalz, und tröpfelt nun vier bis sechs Tropfen reine Salzsäure dazu. Mit einem gläsernen oder porzellanenen Löffel rührt man die Mischung gehörig durcheinander und läßt sie eine Stunde lang an einem nicht warmen Orte stehen. Dann gießt man die Flüssigkeit ab, preßt das Fleisch sanft mit dem Löffel aus, spült mit einem kleinen Tassenkopf voll kaltem, abgekochtem Wasser nach, seigt die ganze Flüssigkeit durch ein Haarsieb, und hat nun eine klare, schwach röthlich gefärbte Bouillon, die sämtliche Nährstoffe des Fleisches, ohne die Leim- und

Gallertstoffe in gelöstem Zustande enthält, und nicht nur vollständig in's Blut übergeht, sondern auch den geschwächtesten Menschen keine Beschwerden verursacht. Bevor man dem Kranken die Bouillon zum Trinken reicht, erwärmt man sie in einem warmen Wasserbad.

Lungenstrudel.

Auf ungefähr $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, ein Ei und ein kleines Stückchen Butter nehme man so viel lauwarmes Wasser, als erforderlich ist, um es zu einem Teig 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 Bäuschel, welche weich gekocht und abgekühlt wurden, mit dem Messer fein geschnitten. In einer Casserolle wird $\frac{1}{8}$ Kilo Butter oder Mark heiß gemacht, etwas fein geschnittene 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 Gehäcke recht gleich darauf, doch so, daß ungefähr 20 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 gefotten werden. Sobald dieselben genug gekocht, müssen sie gleich zur Tafel kommen, weil sie sonst zu weich werden und am schönen Ansehen viel verlieren.

Schnelle, gute Suppe für Gesunde und Kranke.

In ein Suppenteller verrührt man 1 oder $\frac{1}{2}$ Eigelb nebst 1—2 Theelöffel Rahm, Milch oder Wasser, gibt Weißbrot, beliebig geschnitten oder geröstet, etwas Butter hinzu, nach Auswahl auch: geriebenen Käse, fein zerkleinerte Petersilie,

Fleischstückchen, je zarter desto besser, wer es liebt etwas Muskat. Dann, unter Umrühren kochendes Wasser, worin Liebig's Fleischextrat aufgelöst wird. Auch kann man 1 Ei in der klaren Brühe nur erstarren lassen oder nur Rahm (auch sauren), auch wohl $\frac{1}{8}$ Liter kräftigen Wein und Geschmack von Suppenkräutern anwenden.

Die Suppe ist auf dem kleinsten Kochapparat herzustellen, wie ersichtlich vieler Abwechslung fähig, ebenso in Tassen zu geben, und auch ohne Ei, Rahm, Wein und besondere Zuthaten sehr wohlschmeckend und empfehlenswerth; für Kranke jedoch nur mit den erlaubten Würzen.

Kräutersuppe.

Die dazu üblichen Frühjahrskräuter, als: Gunderkräbe, Sauerampfer, Kerbelkraut, Petersilie zc., werden gut gewaschen und fein gehackt, dann läßt man Mehl mit Fett anlaufen, gibt die Kräuter dazu, läßt es mit Fleischsuppe (dazu genügt ganz schwache) oder Erbsenbrühe gut kochen. Man kann vor dem Anrichten ein paar Pöffel Rahm oder 2 Dotter in die Suppe rühren, doch ist es nicht nothwendig. Ebenso bereitet man die Suppe von Sauerampfer.

Braune Suppe.

Auf 4 Liter Suppe wird eine Casserolle, nachdem sie vorher mit Fett gut bestrichen oder mit Speckschnitten belegt worden, mit $\frac{1}{4}$ Kilo Rindfleisch, einigen Schnitten Leber, einer in Streifen geschnittenen Zwiebel, gelben Rüben, Petersilien- und Selleriewurzeln belegt, und dieses Alles auf der Gluth schön gelb gedünstet; dann gießt man weiße Fleischbrühe darauf, gibt etwas Ingwer, einige Pfefferkörner, vier Gewürznelken und etwas Muskatblüthe daran, läßt es gut aufsieden und seigt es durch ein Haarsieb. Man kocht Beliebiges ein, oder richtet sie über geröstete Semmelschnitten an.

Erbsensuppe auf französische Art.

Die Erbsen werden mit gutem Speck zusammen gut gekocht, dann erstere durch einen Durchschlag geschlagen, Sellerie, Porre, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Alles in feine Streifen geschnitten und im Wasser einmal aufgekocht, dann nebst etwas gehacktem Kerbel und ein wenig Sauerampfer in die durchge-

geschlagenen Erbsen gethan und damit gut kochen gelassen, dann geröstete Semmelscheiben mit ein wenig klarer Fleischsuppe erweicht, die Erbsensuppe darüber gegeben und mit Speck garnirt.

B) Fastensuppen.

Einbrennsuppe.

In $\frac{1}{8}$ Kilo Butter, welches in einer Casserolle heiß gemacht wird, werden drei Kochlöffel voll Mehl schön braun geröstet, mit $1\frac{1}{3}$ 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 würfelig geschnittene Semmeln, welche auch früher in Schmalz gebacken werden können.

Weckensuppe.

Ein oder zwei Wecken werden eingeschnitten, mit Salz bestreut, mit siedendem Wasser angebrüht und zugedeckt. Nachdem das Brot gut aufgequollen, wird die Suppe noch ein paar Mal aufgekocht und mit einem Stück Butter, in welchem feingeschnittene Zwiebel schön gelb gemacht wurden, abgeschmalzt. Statt Butter und Zwiebeln kann man auch sauren oder süßen Rahm an die Suppe rühren.

Gebackene Weckensuppe.

Weißer Wecken werden in ein stark mit Butter bestrichenes Potagenblech gelegt, fein gewiegte Petersilie, Schnittlauch, Muskatnuß und Salz darüber gestreut, dann wieder eine Lage Weckenschnitte eingelegt, und so fortgemacht, bis das Blech voll ist. Oben darauf wird ein wenig Butter geschmirt, 5—6 Eier werden mit ungefähr einem $\frac{1}{2}$ Liter Milch verührt, darüber gegossen und im Backofen gebacken. Wenn es gebacken ist, schneidet man es zu Schnitten nach Belieben und gießt siedende Fleischbrühe darüber. Die Fleischbrühe wird vorher mit Eigelb abgezogen.

Krebsensuppe.

Für 6 Personen braucht man ungefähr 18 bis 20 Krebse; diese werden im Salzwasser mit Petersilie, Zwiebeln und Lauch

gekocht, dann wird der Magen und die Galle sauber weggenommen, die Schwänze werden weggeschnitten, geschält und bis zum Gebrauch zurückgestellt, der Krebs sammt der Schale mit 60 Gramm Butter in einem Mörser gestoßen und in einem Stückchen Butter mit fein gewiegter Petersilie und einer Hand voll Mutschelmehl gedämpft, mit Fleischbrühe abgebrüht, eine Zeit lang gekocht und dann durch ein Haarsieb getrieben. Der Krebsbutter wird abgeschöpft und bei Seite zur Wärme gestellt, die Brühe wieder siedend gemacht und über geröstetes Weißbrot angerichtet, der Krebsbutter mit einigem Eigelb abgezogen und dazu gethan, oben darauf werden dann die geschälten Krebschwänze gelegt und mit Muskatnuß gewürzt.

Erdäpfel- (Kartoffel-) Suppe.

Fünf oder sechs große Erdäpfel gekocht, geschält und dann zerdrückt, in $\frac{1}{3}$ Liter Wasser mit etwas schöner brauner Einbrenn und einer mit einem Paar Gewürznelken besteckten Zwiebel wohl verkocht, geben diese einfache und doch wohl-schmeckende Suppe, welche über geröstete Semmeln gegeben wird. Selbe kann auch mit ein Paar Löffel voll Essig säuerlich gemacht werden.

Rümmel- oder Einbrennsuppe.

Von drei oder vier Löffel Fett macht man eine fette Einbrenn, rührt sie, bis sie dunkelbraun ist, gibt Rümmel dazu, begießt sie mit siedendem gesalznen Wasser und läßt sie eine halbe Stunde kochen.

Man kann auch Schwarzbrotstücke mit der Suppe kochen oder geröstete Brotschnitten hineingeben.

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 $1\frac{1}{3}$ Liter wird, dann eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel, etwas Thymian (Kuttelkraut), ein Vorbeerblatt, ein Paar Körner Pfeffer und gieße, wenn es kocht, schön braun geröstete Einbrenn damit auf, lasse sie eine Stunde sieden und seihe sie über geröstete Semmelschnitten und das Beuschel. Etwas guter Milchrahm verbessert ihren Geschmack um noch Vieles.

Suppe mit Fröschen.

Man dünste zwanzig Froschleulen in Butter schön weich, mache dann 7 Oeka Butter heiß, lasse drei Löffel voll feines Mehl darin anlaufen, gieße sie mit klarer Erbsenbrühe auf, salze sie, gebe die Frösche darein und lasse sie wohl damit kochen. Die Suppe kann über gebackene oder geröstete Semmelschnitten gegeben werden.

Graupensuppe mit Erdäpfel.

Die Graupen werden 2¹/₂ Stunden vor Mittag zugekocht und langsam mit wenig Wasser weich gekocht; das noch fehlende Wasser kommt hinzu mit den Kartoffeln, welche man mit Salz und Suppengrün eine Stunde vor Mittag hineinthat und dann Alles recht gut kochen läßt. Die Graupen werden recht weiß, wenn man sie mit Speck kocht, doch muß man ihn herausnehmen, sobald man ihn mit der Gabel leicht durchstechen kann.

Die Erdäpfel werden in der Graupensuppe nicht recht weich, man thut daher besser, sie allein zu kochen, etwas klein zu drücken und dann durchzurühren.

Fischsuppe, weiße.

Nimm Karpfenbeuschel, löse die Galle ab, damit sie nicht zerreiße, so auch den dicken bitteren Darm, gib das Beuschel in einen Topf, dazu eine auf kleine Nudeln geschnittene Sellerie, zwei Petersilienwurzeln, klein gehackte Sellerie- und Petersilienblätter, einen halben Zwiebel, und lasse alles eine halbe Stunde kochen. Hernach nimm die Zwiebel und die ganzen Petersilienwurzeln heraus, brenne die Suppe mit weißer Einbrenn ein, würze sie mit Muskatblüthe und ein bisschen Ingwer, und gieße sie über würfelig geschnittene, eventuell in Schmalz gebackene Semmeln.

Böhmische Suppe.

Man treibe recht weich gekochte Erbsen durch ein Sieb, dann siede man feine Ulmergerste in Wasser. Nun wird ein Stück Butter heiß gemacht, worin man etwas Mehl mit fein geschnittener Zwiebel und Peterfilie bräunlich anlaufen läßt, die Erbsen nebst der Gerste, Salz und etwas Pfeffer dazu gegeben, und nachdem Alles gut mitsammen aufgesotten, über geröstete Semmeln angerichtet.

Puréesuppe von grünen Erbsen.

Man kocht eine, der zu bereitlebenden Suppe gehörige Menge grüner Erbsen mit Wasser und ein wenig Butter weich, streicht sie mit einer Hand voll Kerbel und Petersilie, welche in Wasser recht grün abgewellt sind, durch ein feines Sieb, gießt Fleischbrühe darauf, gibt ein wenig Weismehl, Salz und Zucker dazu, und kocht eine Suppe davon. Dieselbe wird über würfelig geschnittene und in Butter geröstete Semmeln angerichtet.

Milchsuppe.

Auf $\frac{1}{4}$ Liter Suppe zerrührt man ein Ei, gibt einen Löffel voll Mehl dazu, quirlt es durch, läßt es in die kochende Milch tröpfeln, und gibt zuletzt etwas Salz, Zucker und Zimmt daran.

Spargelsuppe.

Man gibt in eine Casserolle ein Stückchen Butter, und dünstet darin Spargel und Frösche, staubt ein wenig Mehl dazu, gießt Erbsenbrühe daran, läßt es gut mitsammen sieden, würzt und salzt es gehörig, fügt noch zwei Löffel Obers hinzu und richtet diese Suppe über gebähte Semmeln an.

Biersuppe mit Milch.

Man nimmt dazu nach Belieben $\frac{1}{3}$ Milch, $\frac{1}{3}$ Bier und $\frac{1}{3}$ Wasser oder halb Bier und halb Milch. Das Bier läßt man aufkochen und schäumt es ab, schüttet die mit Mehl angerührte Milch dazu, unter stetem Schlagen mit einer Schlagruthe, welches man fortsetzt, bis das Mehl durchgekocht hat und die Suppe abgesetzt ist. Beim Aufgeben fügt man den Zucker hinzu, und will man sie recht gut machen, einen Eidotter.

Weinsuppe.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Liter Wein, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, ein Stückchen Zimmt und Zucker. Wenn es eine Weile gekocht, sprudelt man zwei Eidotter darin ab und gibt Semmelschnitten dazu. Diese Suppe ist bei gewissen Erkrankungen verwendbar.

