

## Suppen.

### 1. Suppe mit Reis.

50 dkg Rindsknochen	K	0.25
12 dkg Reis . . . . .	"	0.06
Zubehör . . . . .	"	0.01
	K	0.32

Der gewaschene Reis wird in 2 l siedender Fleischsuppe 2 Minuten vorgekocht und in die Kiste gestellt. Will man die Suppe schmackhafter machen, so empfiehlt

es sich, den Reis nicht einzukochen, sondern ihn gedünstet, mit Käse überstreut, auf einer Schüssel zur klaren Suppe zu reichen.

Vorkochzeit 2 Minuten. — Kochdauer 1 bis 5 Stunden

### 2. Suppe mit Grieß.

50 dkg Rindsknochen	K	0.25
10 dkg Grieß . . . . .	"	0.04
Zubehör . . . . .	"	0.01
	K	0.30

Man streut den Grieß in 2 l siedende Fleischsuppe langsam ein und stellt diese, nachdem sie 1 Minute gesotten hat, in die Kiste. Mit Vorteil lassen sich hiezu weniger

klare Fleischsuppen, die aus Kalbsknochen oder dergleichen hergestellt sind, verwenden.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 5 Stunden.

### 3. Suppe mit Kollgerste (Graupensuppe).

50 dkg Rindsknochen	K	0.25
20 dkg Kollgerste . . .	"	0.12
Zubehör . . . . .	"	0.01
	K	0.38

Man gibt die Kollgerste in 2 l kalte Fleischsuppe, läßt diese etwa 5 Minuten kochen und stellt sie in die Kiste. Eine

nährhafte Suppe ergibt auch die Mischung von 10 dkg Kollgerste mit 15 dkg weißen Bohnen. Zu diesem Gerichte eignet sich vorzüglich Suppe, die aus Schweine- oder Sechfleisch bereitet ist.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 4 bis 5 Stunden.

### 4. Suppe mit Teigwaren.

50 dkg Rindsknochen	K	0.25
12 dkg Nudeln . . . . .	"	0.12
Zubehör . . . . .	"	0.01
	K	0.38

Man brüht die gekauften Teigwaren zuerst mit siedendem Wasser ab, um den ihnen anhaftenden Geschmack zu nehmen, läßt sie darauf in 2 l siedender Fleischsuppe

einmal aufkochen und stellt diese in die Kiste.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 5 Stunden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
 1 Krone (K) = 0.85 Mark.          1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 5. Suppe mit Nudeln.

50 dkg Rindsknochen	K 0,25
6 dkg Mehl . . . . .	„ 0,02
2 Eidotter . . . . .	„ 0,06
Zubehör . . . . .	„ 0,03
	<hr/> K 0,36

In der Mitte des kranzförmig auf das Nudelbrett gegebenen Mehles rührt man die Eidotter und etwas Salz mit zwei Fingern gut durch, gibt langsam das Mehl dazu und verarbeitet es zu einem feinen Teige, der solange abgeknetet wird, bis er Blasen wirft. Aus dem Teige formt man zwei Laibchen, die man zugedeckt etwas rasten läßt und dann so fein als möglich auswalkt. Diese Teigblätter sollen auf einem Tuche ein wenig trocknen, damit sie beim Schneiden nicht zusammenkleben; darauf werden sie in vierfingerbreite Streifen geteilt, aufeinandergelegt und mit einem sehr scharfen Messer zu feinen Fäden geschnitten. Die Nudeln müssen in 2 l Rindsuppe 1 Minute sieden und kommen dann mit dieser in die Kiste.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 5 Stunden.

### 6. Suppe mit Reibgerstel.

50 dkg Rindsknochen	K 0,25
10 dkg Mehl . . . . .	„ 0,04
1 Ei . . . . .	„ 0,06
Zubehör . . . . .	„ 0,01
	<hr/> K 0,36

Aus Mehl, Ei und etwas Salz wird ein sehr fester Nudelteig bereitet und gut abgeknetet. Auf einem Reibeisen wird der Teig zu kleinem Gerstel gerieben, diese dann auseinandergestreut und auf dem Nudelbrett etwas getrocknet, ehe man es in 2 l siedender Rindsuppe einkocht. Schmachhafter wird das Gerstel, wenn man es vor dem Einkochen in 1 dkg Fett lichtbraun röstet. Es eignet sich auch als Einlage für Suppe aus Schweinefleisch und Sechsfleisch.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 5 Stunden.

### 7. Eintropfsuppe.

50 dkg Rindsknochen	K 0,25
10 dkg Mehl . . . . .	„ 0,04
2 Eidotter . . . . .	„ 0,06
1 dl Magermilch . . . . .	„ 0,01
Zubehör . . . . .	„ 0,01
	<hr/> K 0,37

Mehl, Milch, 2 Eidotter oder 1 ganzes Ei und Salz werden zu einem glatten Teig angerührt, den man in 2 l siedende Suppe eintropft und 1 Minute sieden läßt. Die Suppe wird dann in die Kiste gestellt. Sie wird über feingehacktem Grün angerichtet.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 5 Stunden.

1 Krone (K) = 1,05 Franken.    1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
 1 Krone (K) = 0,85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 8. Suppe mit Mehlnockerln.

50 dkg Rinds Knochen	K	0.25
13 dkg Mehl . . . . .	"	0.05
3 dkg Pflanzenfett . . .	"	0.04
2 Eier . . . . .	"	0.12
Zubehör . . . . .	"	0.02
	<u>K</u>	<u>0.48</u>

Aus dem angewärmten Fett und den Eiern wird ein Abtrieb gemacht, der mit 3 Eßlöffel Magermilch, Mehl und Salz zu einem feinen Teig gerührt wird. Dann legt man mit dem Eßlöffel kleine Nockerln in die siedende Fleischsuppe (2 l), bringt das

Gericht wieder zum Kochen und stellt es in die Kiste.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 5 Stunden.

### 9. Suppe mit Grießknödeln.

50 dkg Rinds Knochen	K	0.25
25 dkg Grieß . . . . .	"	0.10
5 dkg Pflanzenfett . . .	"	0.07
Zubehör . . . . .	"	0.01
	<u>K</u>	<u>0.43</u>

Fett und  $\frac{1}{4}$  l Wasser werden zum Sieden gebracht, der Grieß unter fortwährendem Rühren hineingestreut und solange gekocht, bis sich die Masse von der Pfanne löst. Vom Feuer genommen, würzt

man sie mit etwas Salz und formt 6 Knödel daraus, die in 2 l Fleischsuppe vorgekocht werden. Die Suppe mit den Knödeln wird dann in die Kiste gestellt.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 5 Stunden.

### 10. Suppe mit Grießnockerln.

50 dkg Rinds Knochen	K	0.25
12 dkg Grieß . . . . .	"	0.05
3 dkg Pflanzenfett . . .	"	0.04
1 Ei . . . . .	"	0.06
$\frac{1}{4}$ l Magermilch . . . . .	"	0.02
Zubehör . . . . .	"	0.01
	<u>K</u>	<u>0.43</u>

Die Milch wird mit dem Fett siedend gemacht, der Grieß langsam in die Pfanne gegeben und unter fortwährendem Rühren solange gekocht, bis sich die Masse von der Pfanne löst. Darauf wird die Pfanne vom Feuer genommen. Ist die Masse ausgekühlt, werden Ei und etwas Salz bei-

gefügt und fein damit vermengt. Dann formt man mit dem Eßlöffel 12 Nockerln, kocht sie in 2 l siedender Rindsuppe vor und stellt das Gericht in die Kiste.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 5 Stunden.

### 11. Suppe mit abgetriebenen Grießnockerln.

50 dkg Rinds Knochen	K	0.25
12 dkg Grieß . . . . .	"	0.05
6 dkg Pflanzenfett . . .	"	0.08
1 Ei . . . . .	"	0.06
Zubehör . . . . .	"	0.01
	<u>K</u>	<u>0.45</u>

Nachdem das etwas erwärmte Fett gut abgetrieben und mit dem Ei ver-rührt worden ist, gibt man Grieß und Salz dazu und formt aus der Masse 12 Nockerln, die in 2 l Fleischsuppe vorgekocht werden. Die Suppe wird dann in die Kiste gestellt.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 5 Stunden.

1 Krone (K) = 1'05 Franken.

1 Krone (K) = 0'85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfuud.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 12. Suppe mit Reisknödeln.

50 dkg Rindsknochen	K	0.25
15 dkg Reis . . . . .	"	0.08
3 dkg Mehl . . . . .	"	0.01
2 dkg Pflanzenfett . . .	"	0.03
2 Eier . . . . .	"	0.12
Zubehör . . . . .	"	0.01
	K	0.50

Der Reis wird mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser oder Fleischsuppe und etwas Salz im Rohr 20 Minuten gedünstet. Das abgetriebene Fett vermischt man mit Ei, Reis und Mehl, formt aus dieser Masse 6 Knödel, kocht sie in 2 l siedender Fleischsuppe vor und stellt das Gericht in die Kiste.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 5 Stunden.

### 13. Suppe mit Semmelknödeln.

50 dkg Rindsknochen	K	0.25
33 dkg Knödelbrot		
(Nr. 370) . . . . .	"	0.11
5 dkg Pflanzenfett . . .	"	0.07
5 dkg Mehl . . . . .	"	0.02
1 Ei . . . . .	"	0.06
$\frac{1}{4}$ l Magermilch . . . . .	"	0.02
Zubehör . . . . .	"	0.02
	K	0.55

Würflig geschnittenes Knödelbrot oder altbackene Semmeln werden mit etwas feinhackter Zwiebel und Grünem im Fett hellbraun geröstet, dann mit Milch und Ei angeweicht und kaltgestellt. Nun gibt man Mehl und Salz bei, vermischt alles gut und formt 6 Knödel daraus. Diese werden in 2 l siedender Rindsuppe vorgekocht und mit dieser in die Kiste gestellt.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 5 Stunden.

### 14. Suppe mit Tirolerknödeln.

50 dkg Rindsknochen	K	0.25
33 dkg Knödelbrot		
(Nr. 370) . . . . .	"	0.11
20 dkg Sechsfleisch . . .	"	0.44
5 dkg Mehl . . . . .	"	0.02
5 dkg Pflanzenfett . . .	"	0.07
1 Ei . . . . .	"	0.06
$\frac{1}{4}$ l Magermilch . . . . .	"	0.02
Zubehör . . . . .	"	0.03
	K	1.00

Das in kleine Würfel geschnittene Knödelbrot oder altbackene Semmeln werden mit einer kleinen, fein gehackten Zwiebel und etwas Grünem im Fett geröstet. Darauf versprudelt man Ei und Milch, gibt es zum Brot und läßt die Masse stehen, bis die Flüssigkeit eingezogen ist. Zuletzt fügt man das gesottene, in kleine Würfel geschnittene Sechsfleisch, Mehl und Salz bei. Aus der

Masse werden 6 Knödel geformt, in 2 l siedender Fleischsuppe einmal aufgesotten und mit dieser in die Kiste gestellt.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 5 Stunden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.  
1 Pfund (P) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 15. Suppe mit Marckknödeln.

50 dkg Rindsknochen	K 0,25
8 dkg Brösel . . . . .	„ 0,05
4 dkg Mark . . . . .	„ 0,16
1 Ei . . . . .	„ 0,06
Zubehör . . . . .	„ 0,01
	<hr/> K 0,53

Das Mark wird erwärmt und mit dem Dotter abgetrieben. Nun schüttet man die mit 2 Eßlöffel Milch befeuchteten Brösel darüber, auf diese sogleich den Schnee von dem Eiklar, würzt mit Salz und mengt alles rasch und leicht durch-

einander. Aus dieser Masse werden 12 kleine Knödel geformt, die man in 2 l Suppe aufkocht und mit dieser in die Kiste stellt.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 5 Stunden.

### 16. Hirnsuppe.

50 dkg Rindsknochen	K 0,25
12 dkg Hirn . . . . .	„ 0,40
10 dkg Knödelbrot	
(Nr. 370) . . . . .	„ 0,03
8 dkg Mehl . . . . .	„ 0,03
4 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0,06
Zubehör . . . . .	„ 0,05
	<hr/> K 0,82

Im heißen Fett läßt man etwas Zwiebel anlaufen, überdünstet darin das abgehäutete Hirn, staubt es, fügt eine kleine Peterfilienwurzel mit dem Grünen, ein Stückchen Möhre und etwas Zitronenschale dazu, dünstet alles nochmals durch, vergießt mit 2 l Fleischsuppe, salzt, läßt

alles 2 Minuten vorkochen und stellt die Suppe in die Kiste. Vor dem Anrichten entfernt man die Wurzeln und rührt die Suppe durch das Sieb. Bei Tisch wird das in Würfel geschnittene, geröstete Knödelbrot dazu gereicht.

Vorkochzeit 2 Minuten. — Kochdauer 2 bis 5 Stunden.

### 17. Lebersuppe.

50 dkg Rindsknochen	K 0,25
16 dkg Leber . . . . .	„ 0,32
10 dkg Knödelbrot	
(Nr. 370) . . . . .	„ 0,03
8 dkg Mehl . . . . .	„ 0,03
4 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0,06
Zubehör . . . . .	„ 0,05
	<hr/> K 0,74

Die Leber wird gemiegt, mit fein geschnittener Zwiebel, Majoran, Zitronenschale und Grünem im heißen Fett gedämpft; dann streut man das Mehl darüber und verrührt es gut, vergießt nach und nach mit 2 l Fleischsuppe, gibt Salz dazu, läßt die Suppe 2 Minuten

vorkochen und stellt sie in die Kiste. Man richtet die Suppe mit geröstetem Knödelbrot an.

Vorkochzeit 2 Minuten. — Kochdauer 2 bis 5 Stunden.

1 Krone (K) = 1,05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0,85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 18. Suppe mit Leberreis.

50 dkg Rindsknochen	K	0.25
30 dkg Leber . . . . .	"	0.60
3 dkg Brösel . . . . .	"	0.02
2 dkg Pflanzenfett . . .	"	0.03
1 Ei . . . . .	"	0.06
Zubehör . . . . .	"	0.04
	K	1.—

Das Fett wird mit dem Ei flaumig abgetrieben, dann mit der feingewiegten Leber, den Bröseln, mit Salz, etwas Majoran und Zitronenschale gut vermischt. Nun rührt man die Masse mit einem Holzlöffel schnell durch das Reibeisen in 2 l siedende Suppe und stellt diese in die Kiste. Um das

Zusammenkleben des Leberreises beim Einkochen zu vermeiden, muß die Suppe stark kochen und der Reis öfter gerührt werden.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 5 Stunden.

### 19. Suppe mit Leberknödeln.

50 dkg Rindsknochen	K	0.25
35 dkg Knödelbrot		
(Nr. 370) . . . . .	"	0.12
20 dkg Leber . . . . .	"	0.40
3 dkg Pflanzenfett . . .	"	0.04
1 Ei . . . . .	"	0.06
1/8 l Magermilch . . . . .	"	0.01
Zubehör . . . . .	"	0.04
	K	0.92

Das in Würfel geschnittene Brot wird mit der Milch und dem Ei angeweicht. Nun dämpft man eine kleingeschnittene Zwiebel und etwas Majoran im Fett, gibt die sehr fein gewiegte Leber und das eingeweichte Brot dazu, salzt und formt aus der Masse 6 Knödel, die man in 2 l siedender Fleischsuppe 1 Minute vorkocht

und dann mit dieser in die Kiste stellt.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 5 Stunden.

### 20. Suppe mit gebackenen Leberknödeln.\*

50 dkg Rindsknochen	K	0.25
10 dkg Leber . . . . .	"	0.20
10 dkg Brösel . . . . .	"	0.06
8 dkg Pflanzenfett . . .	"	0.11
1 Ei . . . . .	"	0.06
1 dl Magermilch . . . . .	"	0.01
Zubehör . . . . .	"	0.05
	K	0.74

Eine kleine Zwiebel, etwas Majoran, Grünes und Zitronenschale werden fein gehackt und in 2 dkg Fett gedünstet. Aus der feingewiegten Leber, den in Milch geweichten Bröseln, Ei, Salz und den im Fett gedünsteten Gewürzen wird eine Masse bereitet, aus der man 12 Knödel formt,

die im tiefen Fett ausgebacken und in 2 l siedender Fleischsuppe aufgefotten und angerichtet werden. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

1 Krone (K) = 1.05 Franken  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 21. Milzsuppe.

50 dkg Rindsknochen	K 0.25
16 dkg Milz . . . . .	" 0.22
10 dkg Knödelbrot	
(Nr. 370) . . . . .	" 0.03
8 dkg Mehl . . . . .	" 0.03
4 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.06
Zubehör . . . . .	" 0.03
	<hr/> K 0.62

Die geschabte Milz wird mit kleingeschnittener Zwiebel in Fett gedämpft; dann gibt man das Mehl bei, verrührt alles gut, dämpft nochmals, salzt, würzt mit ein wenig Majoran und vergießt mit 2 l Wasser oder Suppe. Hierauf läßt man die Suppe 2 Minuten vorkochen und gibt sie

dann in die Riste. Vor dem Anrichten wird sie durch das Sieb gestrichen und mit gerösteten Brotwürfeln zu Tisch gegeben.

Vorkochzeit 2 Minuten. — Kochdauer 2 bis 5 Stunden.

### 22. Suppe mit Milzchnitten.\*

50 dkg Rindsknochen	K 0.25
14 dkg Knödelbrot	
(Nr. 370) . . . . .	" 0.05
11 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.15
7 dkg Milz . . . . .	" 0.10
1 Ei . . . . .	" 0.06
Zubehör . . . . .	" 0.03
	<hr/> K 0.64

2 dkg Fett werden flaumig abgetrieben, mit dem Eidotter verrührt, die fein geschabte Milz, etwas Salz und Majoran dem Abtrieb beigegeben, alles gut durchgerührt und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemischt. Die Masse wird auf 12 Brotscheiben gestrichen, im heißen, tiefen Fett ausgebacken (die mit der Fülle

bestrichene Seite muß beim Ausbacken ins Fett kommen) und mit 2 l siedender Fleischsuppe übergossen. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

### 23. Suppe mit Milzrollen.

50 dkg Rindsknoche	K 0.25
14 dkg Milz . . . . .	" 0.20
8 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.11
8 dkg Mehl . . . . .	" 0.03
2 Eier . . . . .	" 0.12
1/8 l Magermilch . . . .	" 0.01
Zubehör . . . . .	" 0.03
	<hr/> K 0.75

Aus Milch, Mehl, einem Ei und Salz macht man 4 dünne Pfannkuchen. 4 dkg Fett werden mit 1 Eidotter flaumig abgetrieben, dann die fein geschabte Milz und etwas Salz dazu gerührt und zuletzt der Schnee von 1 Ei leicht mit der Masse vermischt. Ein längliches, feuchtes Tuch wird mit den Pfannkuchen belegt, die

Pfannkuchen werden mit Milzfülle bestrichen und zu einer Wurst zusammengerollt. Das Ganze wird mit dem Tuch umwickelt und mit einer Schnur gebunden, in siedendes Wasser eingelegt, 5 Minuten vorgekocht

1 Krone (K) = 1.05 Franken.    1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
 1 Krone (K) = 0.85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

und dann in die Kiste gestellt. Vor dem Anrichten wird die Speise aus dem Tuch gelöst, in Scheiben geschnitten und mit 2 l siedender Fleischsuppe zu Tisch gebracht.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

### 24. Suppe mit Milzwurst.

50 dkg Rindsknochen K	0.25
20 dkg Milch . . . . . "	0.28
10 dkg Knödelbrot (Nr. 370) . . . . . "	0.03
10 dkg Brösel . . . . . "	0.06
5 dkg Pflanzenfett . . . . . "	0.07
2 Eier . . . . . "	0.12
1/8 l Magermilch . . . . . "	0.01
Zubehör . . . . . "	0.04
	<hr/> K 0.86

Eine kleine, feingehackte Zwiebel, etwas Petersilie und Majoran dämpft man in Fett, schüttet es in eine Schüssel und treibt es mit 2 Dottern flaumig ab. Das in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Knödelbrot wird durch das Sieb gestrichen und mit den Bröseln und dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß dem Abtrieb gut beigemischt. Die Masse wird in 2 Teile

geteilt; den einen formt man zu einer Wurst und dem anderen mischt man die feingeschabte Milch bei. Nun wird die Milchmasse auf einem mit Mehl bestäubten Brett fingerdick aufgestrichen, die Leigwurst in die Mitte gelegt und von allen Seiten mit der Milchmasse umgeben. Das Ganze wird vorsichtig auf ein befeuchtetes Tuch gegeben und weiter behandelt wie die Milchrollen.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

### 25. Suppe mit Biskuitschöberln.\*

50 dkg Rindsknochen K	0.25
4 dkg Pflanzenfett . . . . . "	0.06
3 dkg Mehl . . . . . "	0.01
2 Eier . . . . . "	0.12
Zubehör . . . . . "	0.01
	<hr/> K 0.45

3 dkg Fett werden mit den Dottern flaumig abgetrieben und das Mehl, das Salz und der steife Schnee leicht mit dem Abtrieb vermengt. Die Masse wird in einer mit Fett bestrichenen Form bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken. Das ausgekühlte

Schöberl wird zierlich in kleine, verschobene Vierecke geschnitten und mit 2 l heißer Fleischsuppe angerichtet.

### 26. Suppe mit Erdäpfelschöberln.\*

Die Kartoffeln werden geschält, gekocht und durch das Sieb gerührt. 4 dkg Fett werden mit den Eiern abgetrieben, mit Mehl

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

50 dkg Rindsknochen	K 0.25
1 kg Kartoffeln . . . . .	0.10
7 dkg Pflanzenfett . . . . .	0.10
1 dkg Mehl . . . . .	0.01
1 dkg Brösel . . . . .	0.01
2 Eier . . . . .	0.12
Zubehör . . . . .	0.02
	<hr/> K 0.61

Bröseln, Kartoffeln und Salz gut vermischt. Dann gibt man die Masse in eine mit 3 dkg Fett bestrichene, flache Form und bäckt sie während 25 Minuten im Rohr. Das Schöberl wird kalt in verschobene Vierecke geschnitten und mit 2 l heißer Fleischsuppe angerichtet.

**27. Suppe mit Leberschöberln.\***

50 dkg Rindsknochen	K 0.25
10 dkg Leber . . . . .	0.20
4 dkg Pflanzenfett . . . . .	0.06
4 dkg Brösel . . . . .	0.02
2 Eier . . . . .	0.12
Zubehör . . . . .	0.02
	<hr/> K 0.67

Zum Abtrieb aus 3 dkg Fett und den Dottern gibt man erst die feingewiegte Leber, dann die in 2 Eßlöffel Milch geweichten Brösel nebst dem Schnee, etwas Zitronenschale und Salz, vermischt alles vorsichtig und behandelt es weiter wie Nr. 25.

**28. Suppe mit Leberdunstschöberln.**

50 dkg Rindsknochen	K 0.25
20 dkg Leber . . . . .	0.40
8 dkg Knödelbrot (Nr. 370) . . . . .	0.03
6 dkg Pflanzenfett . . . . .	0.08
6 dkg Brösel . . . . .	0.04
3 Eier . . . . .	0.18
1/8 l Magermilch . . . . .	0.01
Zubehör . . . . .	0.05
	<hr/> K 1.04

Eine Schalotte wird mit Petersilienkraut, etwas Majoran und Zitronenschale sehr fein gewiegt, in 5 dkg Fett gedämpft und, sobald es abgekühlt ist, mit 3 Eidottern fein abgetrieben. In Milch geweichtes Knödelbrot wird ausgedrückt, mit der inzwischen fein gewiegten Leber durch das Sieb gestrichen, etwas Salz als Würze beigegeben und zuletzt der feste Eierschnee leicht unter die

Masse gerührt. Diese kommt dann in eine mit Fett ausgestrichene, ausgebröselte Dunstform, die in einem gut verschlossenen Topf 15 Minuten im siedenden Wasser vorkochen muß und dann in die Riste gestellt wird.

Vorkochzeit 15 Minuten. — Kochdauer 3 bis 5 Stunden.

50 dkg Rindsknochen	K 0.25
5 dkg Mehl . . . . .	0.02
2 dkg Pflanzenfett . . . . .	0.03
1 Ei . . . . .	0.06
1/8 l Magermilch . . . . .	0.01
Zubehör . . . . .	0.01
	<hr/> K 0.38

**29. Suppe mit Frittaten.\***

Aus Milch und Mehl, zuletzt dem ganzen Ei und etwas Salz macht man einen Teig, der gut versprudelt werden muß. Aus dieser Masse werden 4 dünne Frittaten auf beiden Seiten lichtbraun ge-

1 Krone (K) = 1.05 Franken.    1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramme.

backen, die man fein nudlig schneidet und mit 2 l heißer Fleischsuppe anrichtet.

### 30. Suppe mit Frittatenwurst.

50 dkg Rindsknochen	K 0.25
8 dkg Mehl . . . . .	„ 0.03
6 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0.08
1 dkg Brösel . . . . .	„ 0.01
3 Eier . . . . .	„ 0.18
1/2 l Magermilch . . . . .	„ 0.01
Zubehör . . . . .	„ 0.02
	<hr/> K 0.58

Aus Mehl, Milch, Salz, 1 Ei und 2 dkg Fett werden, wie in Nr. 29, 4 dünne Frittaten gebacken. 4 dkg Fett und 2 Eidotter treibt man flaumig ab, gibt 1 dkg Brösel, die nudlig geschnittenen Frittaten, das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß sowie etwas Salz dazu und mischt alles gut durch. Die Masse

wird zu einer kurzen, dicken Wurst geformt, die in ein längliches, feuchtes Tuch geschlagen, vorsichtig gebunden, in siedendem Salzwasser 5 Minuten vorgekocht und dann in die Kiste gestellt wird. Vor dem Anrichten wird die Speise aus dem Tuch gelöst, in 12 Scheiben geschnitten und mit 2 l heißer Fleischsuppe zu Tisch gebracht.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

### 31. Suppe mit gebackenen Erbsen.\*

50 dkg Rindsknochen	K 0.25
10 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0.14
8 dkg Mehl . . . . .	„ 0.03
1 Ei . . . . .	„ 0.06
Zubehör . . . . .	„ 0.01
	<hr/> K 0.49

Magermilch (4 Eßlöffel) und Mehl quirlt man gut ab und mischt Ei und Salz leicht darunter. Ein Teil der Masse wird mit einem Holzlöffel durch das Reibeisen in tiefes, heißes Fett gestrichen, schnell lichtbraun gebacken, dann herausgegeben

und es wird so fortgefahren, bis der ganze Teig verbraucht ist. Die Speise wird mit 2 l siedender Fleischsuppe angerichtet. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

### 32. Suppe mit Strudel.

50 dkg Rindsknochen	K 0.25
13 dkg Mehl . . . . .	„ 0.05
1 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0.01
1 Eßlöffel Öl . . . . .	„ 0.03
1 Ei . . . . .	„ 0.06
Zubehör . . . . .	„ 0.01
	<hr/> K 0.41

Das Mehl wird kranzförmig auf ein Nudelbrett gegeben und gesalzen. In der Mitte macht man eine Vertiefung, in die man 1 kleines Ei, 1 Eßlöffel Öl und 3 kleine Eßlöffel lauwarmes Wasser schüttet. Dann rührt man Ei, Öl und Wasser mit 2 Fingern durch, gibt das Mehl nach und nach

dazu und knetet den Teig 15 Minuten gut ab. Man kann das Ei

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.      1 Decagramm (dkg) = 10 Grammt.

auch weglassen und statt dessen 2 Eßlöffel Öl dazugeben. Der Strudelteig muß zugedeckt  $\frac{1}{2}$  Stunde rasten. Der Teig wird ein wenig ausgewalkt, auf einem mit Mehl bestreuten Tuch dünn ausgezogen, gefüllt, zusammengerollt und im Ofenrohr lichtbraun gebacken oder 2 Minuten im Salzwasser vorgekocht und in die Kiste gestellt. Man kann den Strudel mit Fleischresten (20 *dkg*), die in Fett mit Zwiebel gut abgeröstet sind, oder mit Grammeln (Grieben) oder mit in Fett geröstetem Grieß füllen. Der fertige Strudel wird in Stücke geschnitten und mit 2 *l* heißer Fleischsuppe übergossen. Soll die Suppe mit Strudel die ganze Mahlzeit bilden, so muß man die Zutaten doppelt nehmen.

Vorkochzeit 2 Minuten. — Kochdauer 2 bis 5 Stunden.

### 33. Suppe mit Schlickkrapferln.\*

50 <i>dkg</i> Rindsknochen	K	0.25
15 <i>dkg</i> Fleischreste . . .	"	—
10 <i>dkg</i> Mehl . . . . .	"	0.04
2 <i>dkg</i> Pflanzenfett . . .	"	0.03
1 Ei . . . . .	"	0.06
Zubehör . . . . .	"	0.03
	K	0.41

Aus Mehl, 1 Eidotter, 2 Eßlöffel Wasser und etwas Salz wird ein Strudelteig nach Nr. 32 bereitet. In heißem Fett läßt man eine feingehackte Zwiebel und etwas Grünes anlaufen, gibt die gewiegten Fleischreste hinein und dämpft alles durch. Der dünn ausgewalkte Teig wird mit

kleinen Fleischhäuschen (in dreifingerbreitem Abstand) belegt, mit Eiweiß bestrichen und so weit übergeschlagen, daß das Fleisch gut bedeckt ist. Nun drückt man den Teig nieder, radelt ihn halbrund ab und siedet die Krapferln während 5 Minuten in 2 *l* Rindsuppe. Die Masse muß 30 Krapferln ergeben. Bestreicht man die Krapferln mit Ei, so können sie auch auf einem besetzten Blech im Ofenrohr gebacken und dann zur Suppe gereicht werden.

### 34. Suppe mit Heidensturz.\*

50 <i>dkg</i> Rindsknochen	K	0.25
35 <i>dkg</i> Heidenmehl . . .	"	0.20
6 <i>dkg</i> Speck . . . . .	"	0.12
Zubehör . . . . .	"	0.01
	K	0.58

In 3 *l* siedendes Salzwasser wird das Heidenmehl langsam hineingeschüttet (ohne zu rühren, immer auf die gleiche Stelle, damit das Ganze einen Knödel bildet) und 8 Minuten gesotten. Dann

wendet man den Knödel, siedet ihn nochmals 8 Minuten, schüttet das Wasser bis auf einen kleinen Rest ab und zerteilt die Masse fein mit einer Gabel. Nun gibt man das Fett des inzwischen feinkwürflig geschnittenen, ausgebratenen Speckes hinein und verrührt nochmals

1 Stone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
 1 Ponce (K) = 0.85 Mark.          1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

gut mit der Gabel. Der Sterz wird appetitlich auf einer Platte angerichtet, mit den Grammeln (Grieben) bestreut und zu 2 l Fleischsuppe gereicht.

### 35. Gedämpfte Bohnensuppe.

30 dkg Bohnen . . . .	K 0.09
4 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0.06
3 dkg Mehl . . . . .	„ 0.01
Zubehör . . . . .	„ 0.05
	<hr/> K 0.21

Die Bohnen werden gewaschen, für einige Stunden in 2 l lauwarmes Wasser gelegt, in dem Einweichwasser 15 Minuten vorgekocht und über Nacht in die Riste gestellt. Im heißen Fett werden eine kleine,

feingeschnittene Zwiebel, etwas Majoran, Thymian, Grünes und ein Lorbeerblatt gedämpft. Dann gibt man die Bohnen und das Mehl hinein, läßt alles zusammen gut durchdämpfen, salzt und vergießt mit dem Wasser, in dem die Bohnen gekocht wurden. Die Suppe wird 5 Minuten vorgekocht und nochmals in die Riste gestellt. Beim Anrichten kann etwas Milch und Grünes beigegeben werden.

Vorkochzeit 15 Minuten. — Kochdauer 4 bis 6 Stunden.

### 36. Erbsensuppe mit Selschfleisch.

1 kg Selschfleisch . . . .	K 2.20
30 dkg Erbsen . . . . .	„ 0.18
10 dkg Knödelbrot	
(Nr. 370) . . . . .	„ 0.03
Zubehör . . . . .	„ 0.07
	<hr/> K 2.48

Die Erbsen werden gewaschen und über Nacht in 2 l warmes Wasser gelegt. Am anderen Morgen stellt man sie mit dem Einweichwasser auf, fügt Suppenwurzeln und das Fleisch bei, kocht 20 Minuten vor, salzt und stellt das Gericht in

die Riste. Kurz vor dem Mittagessen rührt man die Suppe durch ein Sieb und richtet sie über gehacktem Grün und gerösteten Brotwürfeln an.

Die Suppe kostet K 0.28,

das Selschfleisch kostet K 2.20 und bildet mit Sauerkraut und Kartoffeln ein gutes, nahrhaftes Mittagessen.

Vorkochzeit 20 Minuten. — Kochdauer 4 bis 6 Stunden.

### 37. Erbsmehlsuppe.

18 dkg Erbsmehl . . . .	K 0.15
-------------------------	--------

Man zerbröckelt das Suppenmehl mit der Hand und verrührt es mit  $\frac{1}{2}$  l kaltem Wasser zu einem Brei. Dieser wird in  $1\frac{1}{2}$  l siedendes Wasser hinein-

1 Krone (K) = 1.05 Franken.    1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm

gesprudelt, vorgekocht und in die Riste gestellt. Die Suppe wird über gehacktem Grün oder Schnittlauch angerichtet.

Vorkochzeit 2 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

### 38. Weiße Grießsuppe.

8 dkg Grieß . . . . .	K 0.03
2 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.03
$\frac{1}{4}$ l Magermilch . . . . .	„ 0.02
Zubehör . . . . .	„ 0.08
	<hr/> K 0.16

$1\frac{3}{4}$  l Wasser, Milch und Fett werden zum Sieden gebracht, gesalzen und der Grieß langsam hineingegeben. Das Ganze wird 2 Minuten vorgekocht und in die Riste gestellt. Die Suppe wird mit 2 Eßlöffel saurem Rahm verrührt und über gehacktem Grün angerichtet.

Vorkochzeit 2 Minuten. — Kochdauer 1 bis 6 Stunden.

### 39. Geröstete Grießsuppe.

8 dkg Grieß . . . . .	K 0.03
2 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.03
3 dkg Mehl . . . . .	„ 0.01
Zubehör . . . . .	„ 0.02
	<hr/> K 0.09

Das Fett wird heiß gemacht und der Grieß darin leicht geröstet. Nun gibt man etwas feingehackte Zwiebel und das Mehl bei, röstet alles nochmals, salzt und vergießt mit 2 l Fleischsuppe oder Wasser. Die

Suppe wird 2 Minuten vorgekocht, in die Riste gestellt und kurz vor dem Essen über etwas Milch und Grünem angerichtet.

Vorkochzeit 2 Minuten. — Kochdauer 1 bis 6 Stunden.

### 40. Gedämpfte Reissuppe.

10 dkg Reis . . . . .	K 0.05
3 dkg Mehl . . . . .	„ 0.01
2 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.03
Zubehör . . . . .	„ 0.03
	<hr/> K 0.12

Das Fett wird heiß gemacht und der Reis darin gedämpft. Darauf bestreut man den Reis mit Mehl und feingehackten Zwiebeln, röstet alles nochmals, salzt, vergießt langsam mit 2 l Wasser, kocht 5 Mi-

nuten vor und stellt die Suppe in die Riste. Eine Beigabe von saurem Rahm verbessert die Suppe. Sie kann auch mit Grünem allein angerichtet werden.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 1 bis 6 Stunden.

### 41. Brotwürfelsuppe.

Die Brotwürfel werden mit wenig feingeschnittener Zwiebel hellbraun geröstet, dann wird das Mehl über das Brot gestreut, noch ein-

1 Stone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Stone (K) = 0.85 Mark.          1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

12 dkg Knödelbrot (Nr. 370) . . . . .	K 0,04
4 dkg Mehl . . . . .	" 0,02
3 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0,04
Zubehör . . . . .	" 0,03
	<hr/> K 0,13

mal durchgeröstet, gesalzen und mit  $\frac{1}{2}$  Wasser oder Fleischsuppe vergossen. Nachdem die Suppe 2 Minuten vorgekocht hat, kommt sie in die Kiste. Beim Anrichten wird etwas feingehacktes Grün beigegeben.

Vorkochzeit 2 Minuten. — Kochdauer 1 bis 6 Stunden.

### 42. Durchgetriebene Brotsuppe.

10 dkg Schwarzbrotreste . . . . .	K 0,03
4 dkg Mehl . . . . .	" 0,02
4 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0,06
Zubehör . . . . .	" 0,02
	<hr/> K 0,13

Das Brot wird in kleine Stücke geschnitten, im Ofen getrocknet, ohne es zu bräunen, und dann in heißem Fett mit Zwiebel leicht geröstet. Nun streut man das Mehl darüber, dünstet alles noch einmal durch, salzt und vergießt mit 2 l

Wasser oder Fleischsuppe, kocht 2 Minuten vor und stellt die Suppe in die Kiste. Vor dem Anrichten wird sie durch das Sieb gerührt und mit Grünem zu Tisch gegeben.

Vorkochzeit 2 Minuten. — Kochdauer 1 bis 6 Stunden.

### 43. Schwäbische Brotsuppe.

50 dkg Kartoffeln . . . . .	K 0,05
18 dkg Schwarzbrot (Nr. 368) . . . . .	" 0,05
4 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0,06
Zubehör . . . . .	" 0,03
	<hr/> K 0,19

Die feingehackte Zwiebel und die kleingeschnittenen Schwarzbrotreste werden in heißem Fett geröstet, mit 2 l Wasser oder Fleischsuppe aufgesotten und durch ein Sieb gerührt. Dann fügt man die in Würfel geschnittenen Kartoffeln nebst Salz bei,

läßt alles nochmals aufsieden und stellt die Suppe in die Kiste. Man richtet sie mit etwas Milch und Grünem an. Nahrhafter und feiner ist die Suppe, wenn sie mit feinblättrig geschnittenen Würstchen zu Tisch gebracht wird.

Vorkochzeit 2 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

### 44. Weißbrotsuppe.

Man gibt Weißbrot oder kleingeschnittene Semmeln mit etwas Salz in 2 l kochendes Wasser, läßt alles aufsieden und stellt es in

1 Krone (K) = 1,05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0,85 Mark          1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm

15 dkg Weißbrot	
(Nr. 369) . . . . .	K 0.06
1 Ei . . . . .	" 0.06
1/8 l saurer Rahm . . . . .	" 0.15
Zubehör . . . . .	" 0.02
	<hr/> K 0.29

die Rüste. Rahm und Ei werden in der Suppenschüssel gut versprudelt, mit etwas Grünem vermengt, mit der fertigen Suppe übergossen und noch einmal gut durchgequirlt.

Vorkochzeit 1 Min. — Kochdauer 1 bis 6 Stunden.

#### 45. Weiße Kartoffelsuppe.

1 kg Kartoffeln . . . . .	K 0.10
4 dkg Speck . . . . .	" 0.08
3 dkg Mehl . . . . .	" 0.01
Zubehör . . . . .	" 0.20
	<hr/> K 0.39

Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in kleine Stücke geschnitten und in 2 l Salzwasser angesotten. Unterdessen wird der würfelig geschnittene Speck (oder anderes Fett) heiß gemacht, etwas feingehackte

Zwiebel, Grünes, Möhren, Porree und Sellerie darin gedünstet. Nachdem die Kartoffeln, Mehl und Salz beigefügt worden sind, wird alles noch einmal gedünstet, mit dem Kartoffelwasser vergossen, 2 Minuten vorgekocht und in die Rüste gestellt. Vor dem Anrichten kann man die Suppe durch ein Sieb rühren, bevor Grünes und 2 Löffel Rahm dazugegeben werden.

Vorkochzeit 2 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

#### 46. Braune Kartoffelsuppe.

1 kg Kartoffeln . . . . .	K 0.10
4 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.06
3 dkg Mehl . . . . .	" 0.01
Zubehör . . . . .	" 0.03
	<hr/> K 0.20

Das Mehl wird im Fett hellbraun geröstet; dann gibt man etwas fein geschnittene Zwiebel, Majoran, Thymian und Lorbeerblatt hinein, vergießt zuerst mit kaltem und dann mit heißem Wasser

(2 l), bringt die Suppe zum Sieden und fügt die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln bei. Nachdem die Suppe vorgekocht hat, stellt man sie in die Rüste.

Vorkochzeit 2 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

#### 47. Kartoffelsuppe mit Porree.

1 kg Kartoffeln . . . . .	K 0.10
5 dkg Knödelbrot	
(Nr. 370) . . . . .	" 0.02
4 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.06
2 dkg Mehl . . . . .	" 0.01
Zubehör . . . . .	" 0.05
	<hr/> K 0.24

Das Fett wird heiß gemacht und ein fein geschnittener Porreestengel darin gedämpft; darauf gibt man die in kleine Stücke geschnittenen Kartoffeln, Mehl und Salz dazu, dünstet alles nochmals und vergießt mit 2 l Wasser oder Fleischsuppe. Die vorge-

1 Krone (K) = 1.05 Franken.    1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
 1 Krone (K) = 0.85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

kochte Suppe wird darauf in die Kiste gestellt. Beim Anrichten rührt man sie durch ein Sieb und gibt getrocknete Brotwürfel hinein.

Vorkochzeit 2 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

#### 48. Einbrennsuppe.

15 dkg Schwarzbrot (Nr. 368) . . . . .	K 0.04
4 dkg Pflanzenfett . . . . .	0.06
8 dkg Mehl . . . . .	0.03
Zubehör . . . . .	0.08
	<hr/> K 0.21

Aus Fett und Mehl wird eine braune Einbrenne gemacht, die mit 2 l Wasser vergossen wird. Als Gewürz fügt man ein wenig Lorbeerblatt, Kümmel und Salz bei, rührt die Suppe bis zum Aufsieden und stellt sie dann in die Kiste. Schwarzbrot wird feinblättrig geschnitten, 2 Eßlöffel saurer Rahm dazu gegeben (wenn man es liebt auch 1 Eßlöffel Essig) und die Suppe darüber angerichtet.

Vorkochzeit 2 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

#### 49. Zwiebelsuppe.

15 dkg Schwarzbrot (Nr. 368) . . . . .	K 0.04
8 dkg Mehl . . . . .	0.03
6 dkg Pflanzenfett . . . . .	0.08
Zubehör . . . . .	0.06
	<hr/> K 0.21

Man röstet die Hälfte des Mehles im Fett hellbraun, gibt eine in Streifen geschnittene große Zwiebel dazu und röstet nochmals alles. Nun wird der Rest des Mehles dazugeschüttet, wiederum durchgeröstet, etwas Lorbeerblatt und

Kümmel dazugegeben und mit 2 l Wasser vergossen. Die Suppe wird 2 Minuten vorgekocht und in die Kiste gestellt. Vor dem Essen wird sie durch ein Sieb gerührt und über etwas Schwarzbrot und Grünem angerichtet.

Vorkochzeit 2 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

#### 50. Möhrensuppe mit Reis.

20 dkg Möhren . . . . .	K 0.06
6 dkg Reis . . . . .	0.03
2 dkg Speck . . . . .	0.04
2 dkg Pflanzenfett . . . . .	0.03
3 dkg Mehl . . . . .	0.01
Zubehör . . . . .	0.03
	<hr/> K 0.20

Die gepuzten, in Streifen geschnittenen Möhren werden mit etwas feingehackter Zwiebel und Grünem in Fett und Speck gedämpft, mit Mehl überstreut und nochmals durchgedünstet. Diesen Zutaten fügt man langsam 2 l Wasser oder Fleischsuppe und den Reis bei, kocht die Suppe 10

Minuten vor und stellt sie in die Kiste.

Vorkochzeit 10 Minuten. — Kochdauer 4 bis 6 Stunden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.    1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 51. Selleriesuppe.

15 dkg Sellerie . . . . .	K 0.08
10 dkg Knödelbrot (Nr. 370) . . . . .	„ 0.03
9 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.13
5 dkg Mehl . . . . .	„ 0.02
Zubehör . . . . .	„ 0.08
	<hr/> K 0.34

Man läßt die feinblättrig geschnittene Sellerie in 5 dkg Fett anlaufen, stäubt das Mehl darüber und überdünstet auch dieses ein wenig. Die Masse wird nun mit 2 l Wasser oder Fleischsuppe vergossen, 5 Minuten vorgekocht und in die Riste gestellt. Man richtet die durch ein

Sieb gerührte Suppe über einigen Löffeln Rahm mit ein wenig Grün an. Gibt man der Suppe zum Schluß 1 Ei und 3 dkg frische Butter unter fleißigem Schlagen bei, so gewinnt sie nicht nur an Geschmack, sondern auch an Farbe. Das in kleine Würfel geschnittene Knödelbrot bäckt man im tiefen Fett lichtbraun und reicht es zur Suppe. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

### 52. Spinatsuppe mit Reis.

25 dkg Spinat . . . . .	K 0.13
5 dkg Reis . . . . .	„ 0.02
3 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.04
3 dkg Mehl . . . . .	„ 0.01
Zubehör . . . . .	„ 0.02
	<hr/> K 0.22

Das Fett wird heiß gemacht und das Mehl mit einer kleinen, feingehackten Zwiebel darin gedämpft. Hierauf wird der nudlig geschnittene Spinat beigefügt, erst mit kaltem und dann mit heißem Wasser (2 l) vergossen, der Reis dazugegeben, das

Ganze gesalzen, vorgekocht und in die Riste gestellt. Die Suppe wird über gehacktem Grün angerichtet. Zur Verbesserung kann man einige Löffel sauren Rahm begeben.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

### 53. Gemüsesuppe.

10 dkg Möhren . . . . .	K 0.03
10 dkg Blumenkohl . . . . .	„ 0.07
10 dkg Kohl . . . . .	„ 0.03
10 dkg Tomaten . . . . .	„ 0.04
5 dkg Sellerie . . . . .	„ 0.03
5 dkg Kohlrüben . . . . .	„ 0.02
5 dkg Erbsen (grün) . . . . .	„ 0.03
5 dkg Bohnen (grün) . . . . .	„ 0.03
6 dkg Speck . . . . .	„ 0.12
Zubehör . . . . .	„ 0.02
	<hr/> K 0.42

Die kleingehackte Zwiebel wird mit den in feine Streifen geschnittenen, rohen Gemüsen (außer Blumenkohl, Tomaten [Paradiesäpfeln] und Erbsen) im Speck gedämpft, gesalzen und mit 2 l Fleischsuppe oder Wasser langsam vergossen. Die Suppe muß 15 Minuten sieden, ehe man Blumenkohl, Tomaten und Erbsen hineingibt. Dann wird alles nochmals aufgesotten und die Suppe in die Riste gestellt.

Vorkochzeit 15 Minuten. — Kochdauer 4 bis 6 Stunden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 54. Gemüsesuppe mit Reis.

15 dkg Kohl . . . . .	K 0.04
10 dkg Möhren . . . . .	„ 0.03
15 dkg Kartoffeln . . . . .	„ 0.02
5 dkg Sellerie . . . . .	„ 0.03
6 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.08
3 dkg Reis . . . . .	„ 0.02
3 dkg Mehl . . . . .	„ 0.01
Zubehör . . . . .	„ 0.02
	<u>K 0.25</u>

Die Gemüse werden gewaschen, feinstwürflig geschnitten, mit Zwiebel und Mehl im Fett gedünstet, gesalzen, mit 2 l Wasser oder Fleischsuppe vergossen, zuletzt der Reis und die Kartoffeln hineingegeben. Die Suppe wird 15 Minuten vorgekocht und in die Riste gestellt.

Vorkochzeit 15 Min. — Kochdauer 4 bis 6 Stunden.

### 55. Durchgetriebene Gemüsesuppe.

Gemüsereste . . . . .	K —
Zubehör . . . . .	„ 0.10
	<u>K 0.10</u>

Gemüsereste, z. B. gedünstete Kohlrüben, Möhren usw., auch geröstete Kartoffeln werden in 2 l Wasser vorgekocht

und in die Riste gestellt. Vor dem Anrichten rührt man die Suppe durch ein Sieb und fügt 3 Eßlöffel sauren Rahm und Grünes bei.

Vorkochzeit 2 Minuten. — Kochdauer 4 bis 6 Stunden.

### 56. Kohlsuppe.

30 dkg Kohl . . . . .	K 0.08
5 dkg Reis . . . . .	„ 0.03
4 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.05
2 dkg Mehl . . . . .	„ 0.01
Zubehör . . . . .	„ 0.02
	<u>K 0.19</u>

Der Kohl wird geschnitten, mit der feingehackten Zwiebel und Petersilienkraut im Fett gedünstet, das Mehl über den Kohl gestaubt, dann der Reis dazugegeben, alles nochmals durchgedünstet und mit 2 l Wasser oder Fleischsuppe vergossen.

Die Suppe wird 10 Minuten vorgekocht und in die Riste gestellt.

Vorkochzeit 10 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

### 57. Blumenkohl- suppe.

1/2 kg Blumenkohl . . . . .	K 0.35
4 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.06
3 dkg Mehl . . . . .	„ 0.01
Zubehör . . . . .	„ 0.04
	<u>K 0.46</u>

Die Blumenkohlstrünke werden feinschnitten, mit Zwiebel und einer kleinen Petersilienwurzel (mit Kraut) im Fett gedämpft, gesalzen, das Mehl darüber gestaubt und mit 2 l Wasser oder Fleischsuppe ver-

gossen. Dann treibt man die Suppe durch ein Sieb, fügt die rohen Blumenkohlröschen bei, siedet die Suppe auf und stellt sie in die Riste.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 5 Stunden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 58. Paradiesäpfel- oder Tomatensuppe.

60 dkg Tomaten . . .	K 0.24
10 dkg Knödelbrot (Nr. 370) . . . . .	„ 0.03
9 dkg Pflanzenfett . .	„ 0.13
6 dkg Mehl . . . . .	„ 0.02
Zubehör . . . . .	„ 0.02
	<hr/> K 0.44

Ein wenig feingehackte Zwiebel läßt man in 4 dkg Fett anlaufen, fügt das Mehl bei, überdünstet es gut und gibt die Tomaten hinzu. Nun wird alles mit 2 l Wasser oder Fleischsuppe vergossen, gefalzen, die Suppe 1 Minute vorgekocht und in die Kiste gestellt. Beim Anrichten wird sie

durchs Sieb gerührt und mit dem zu Würfeln geschnittenen Knödelbrot, das man inzwischen im tiefen Fett ausgebacken hat, zu Tisch gegeben. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

### 59. Paradiesäpfel- oder Tomatensuppe mit Selschfleisch.

75 dkg Tomaten . . .	K 0.30
6 dkg Selschfleisch . .	„ 0.13
6 dkg Mehl . . . . .	„ 0.02
3 dkg Pflanzenfett . .	„ 0.04
Zubehör . . . . .	„ 0.02
	<hr/> K 0.51

Im heißen Fett überdünstet man etwas feingehackte Zwiebel, hernach auch das Mehl, gibt dann die Tomaten und das Selschfleisch hinzu, salzt, vergießt mit 2 l Wasser oder Fleischsuppe und läßt das Ganze 5 Minuten sieden, worauf es in die Kiste kommt. Zum Schlusse wird

die Suppe durch ein Sieb getrieben und mit nachstehend angegebenen Klößchen zu Tisch gegeben. Bevor die Suppe durchgetrieben wird, entfernt man das Fleisch, das dann anderweitig Verwendung finden kann.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

#### 59 a. Brühteigklößchen zur Tomatensuppe.

9 dkg Pflanzenfett . .	K 0.13
5 dkg Mehl . . . . .	„ 0.02
1 Ei . . . . .	„ 0.06
Zubehör . . . . .	„ 0.01
	<hr/> K 0.22

4 Eßlöffel Magermilch werden mit einer Zugabe von 1 dkg Fett zum Kochen gebracht, das Mehl hineingeschüttet und die Masse ununterbrochen gerührt, bis sie sich von der Pfanne löst. Der erkalteten Masse gibt man ein Ei bei, salzt und knetet den Teig tüchtig ab. Mit dem Teelöffel

werden ganz kleine Klößchen abgestochen und im tiefen Fett goldgelb gebacken.

### 60. Kalbseinmachsuppe.

Die gehackten Knochen werden im heißen Fett hellgelb geröstet. Nun gibt man geschnittene Suppenwurzeln, eine kleine Zwiebel und

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

50 dkg Kalbsknochen . . . . .	K 0.25
10 dkg Knödelbrot (Nr. 370) . . . . .	„ 0.03
5 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.07
5 dkg Mehl . . . . .	„ 0.02
Zubehör . . . . .	„ 0.22
	<hr/> K 0.59

etwas feingehackte Zitronenschale hinzu, überdünstet alles, schüttet das Mehl darüber und läßt es Farbe annehmen. Darauf wird alles mit 2 l Wasser vergossen, 5 Minuten vorgekocht und in die Riste gestellt. Beim Anrichten entfernt man die Knochen, löst das Fleisch ab, streicht die Suppe durch

das Sieb und gibt sie mit gerösteten Brotwürfeln und dem feingeschnittenen Fleisch zu Tisch.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 4 bis 6 Stunden.

### 61. Saure Milchsuppe.

15 dkg Schwarzbrot (Nr. 368) . . . . .	K 0.04
3 dkg Mehl . . . . .	„ 0.01
1/2 l Buttermilch . . . . .	„ 0.04
Zubehör . . . . .	„ 0.01
	<hr/> K 0.10

In Buttermilch, saurer Milch oder, wenn solche nicht vorhanden, in Magermilch mit etwas Essig wird das Mehl fein versprudelt, alles in 1 1/2 l siedendem Wasser, das gesalzen und mit einem Löffel Kümmel gewürzt ist, vorgekocht und

in die Riste gestellt. Die Suppe wird über dünnblättrig geschnittenem Schwarzbrot angerichtet.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 6 Stunden.

### 62. Steirische Schottensuppe.\*

15 dkg Schwarzbrot (Nr. 368) . . . . .	K 0.04
10 dkg Schotten . . . . .	„ 0.05
Zubehör . . . . .	„ 0.07
	<hr/> K 0.16

Schotten bereitet man aus saurer Milch oder aus Buttermilch, welche in einem Kupferkessel auf den Herd gestellt und unter fortwährendem Schlagen einmal aufgeschotten wird. Dann zieht man den Kessel vom

Feuer, gießt ein wenig kaltes Wasser dazu und läßt die Masse stehen, bis sich der Schotten am Boden des Kessels gesetzt hat. Die Flüssigkeit (Molke) wird abgesehen und der Schotten auf ein durchlässiges Tuch zum Abtropfen geschüttet.

Zu Schottensuppe werden das dünnblättrig geschnittene Schwarzbrot mit dem Schotten und 2 Eßlöffel saurer Rahm in die Suppen- schüssel gegeben und mit 2 l gesalzenem, siedendem Wasser versprudelt.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 63. Rahmsuppe.\*

15 dkg Schwarzbrot (Nr. 368) . . . . .	K 0,04
$\frac{1}{8}$ l saurer Rahm . . . . .	„ 0,15
Zubehör . . . . .	„ 0,02
	<hr/> K 0,21

Der Rahm wird auf das feingeschnittene Schwarzbrot in die Schüssel gegossen, mit 2 l gesalzenem, mit Kümmel gewürztem, siedendem Wasser überschüttet und tüchtig versprudelt.

### 64. Cremesuppe.

10 dkg Knödelbrot (Nr. 370) . . . . .	K 0,03
10 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0,14
8 dkg Mehl . . . . .	„ 0,03
2 dkg Butter . . . . .	„ 0,06
1 Ei . . . . .	„ 0,06
1 l Magermilch . . . . .	„ 0,08
Zubehör . . . . .	„ 0,10
	<hr/> K 0,50

Aus Mehl und 4 dkg zerlassenem Pflanzenfett wird eine lichte Einbrenne gemacht, die mit Milch und 1 l Fleischsuppe oder Wasser unter fleißigem Rühren vergossen, dann gesalzen, vorgekocht und in die Kiste gestellt wird. Beim Anrichten werden Butter, 1 Ei, 3 Eßlöffel saurer Rahm und Grünes in die Suppenschüssel

gegeben und die Suppe langsam unter tüchtigem Schlagen dazugerührt. Das nudlig geschnittene Knödelbrot bäckt man im tiefen Fett aus und reicht es zur Suppe. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 6 Stunden.

### 65. Magermilchsuppe.\*

15 dkg Schwarzbrot (Nr. 368) . . . . .	K 0,04
2 l Magermilch . . . . .	„ 0,16
Zubehör . . . . .	„ 0,01
	<hr/> K 0,21

Die aufgesottene Milch wird gesalzen, über das feingeschnittene Schwarzbrot gegeben und so zu Tisch gebracht.

1 Krone (K) = 1,05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0,85 Mar.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.