Fleisch-Suppen.

Weißgestoßene Suppe.

Ein Stück gebratenes Kalbfleisch oder ein Huhn wird mit einem halben Viertel Pfund Mandeln, und einer in Milch geweichten Semmel klein gestoßen, gute Fleischbrühe darauf gegossen, gut versotten, und durch ein Sieb über geröstete Semmelschnitten angerichtet.

Leber-Suppe.

Auf ein Pfund Leber, welche blattweis geschnitten, mit Mehl gut eingestäubt, und aus dem Schmalz gebacken wird, nimmt man eine ziemlich große, in Streifen geschnittene Zwiebel, einige Semmelschnitten und ein Ey, und backt es ebenfalls schön braun. Dann stoßt man alles im Mörser recht klein, gießt zwei bis drei Maß gute Fleischbrühe darauf, läßt sie eine Stunde gut sieden, schlägt sie durch ein Haarsieb über geröstete oder gebackene Semmelschnitten, und gibt sie zur Tafel. Man kann auch etwas Gänse- oder Kalbleber in kleine Stücke

schneiden, mit Mehl stäuben, aus dem Schmalz backen, und oben daraufgeben.

Leber = Suppe auf andere Art.

Man schneidet ein Pfund Leber in kleine Stücke, und gibt es mit einigen in Streifen geschnittenen Zwiebeln und etwas Abschöpf fett in eine Kasserolle, wo man es zugedeckt schön braun dünsten läßt. Nun gibt man zwei bis drei Kochlöffel voll Mehl darein, läßt es ebenfalls braun werden, gießt zwei und eine halbe Maß Fleischbrühe darauf, und schlägt sie, nachdem sie gut versotten, durch ein Haarsieb über gebackene oder geröstete Semmel.

Jus = Suppe.

Man belegt den Boden einer Kasserolle mit Speck, und einer in Streifen geschnittenen Zwiebel, gibt ein Pfund in Stücken geschnittenes Rindfleisch, auch (wenn man sie hat) einige Kalbsbeine, Sellerie und Petersilienwurzeln, gelbe und weiße Rüben, etwas braunen und weißen Kohl, alles in Stücken geschnitten und eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel dazu, und läßt es gut zugedeckt schwarzbraun dünsten. Nun gießt man gute Fleischbrühe darauf, seht sie, wenn sie gut aufgesotten, durch ein Haarsieb, und hebt sie zu beliebigem Gebrauche auf. Diese Suppe wird mit weißer Fleischbrühe gemischt, zu Eingemachtem verwendet, oder auch einige Schöpf-

löffel voll davon in diese selbst gegeben, wodurch ihr Geschmack und Ansehen um Vieles verbessert wird.

Braune Suppe.

Auf drei Maß Suppe wird eine Kasserolle, nachdem sie vorher mit Fett gut bestrichen worden, mit einem halben Pfund Rindfleisch, einigen Schnitten Leber, einer in Streifen geschnittenen Zwiebel, gelben Rüben, Petersilien und Selleriewurzeln belegt, und dieses alles auf der Glut schön gelb gebünstet, dann gießt man weiße Fleischbrühe darauf, gibt etwas Ingwer, einige Pfefferkörner, vier Gewürznelken, und etwas Muskatblüthe daran, läßt es gut aufsieden, und seihet es durch ein Haarsieb. Man kocht Beliebiges ein, oder richtet sie über geröstete Semmelschnitten an.

Reis in brauner Suppe.

Man setzt den drei bis vier Mahl mit heißem Wasser übergossenen und gut abgespülten Reis mit kräftiger weißer Fleischbrühe zum Feuer, und läßt ihn bis zum Weichwerden sieden, dann seihet man auf einem Durchschlage die weiße Brühe herab, gibt ihn in den Suppentopf, und gießt die oben beschriebene braune Suppe darüber. Will man den Reis in weißer Brühe geben, so wird er rein ausgewaschen, in selber weich gesotten und dann mit einigen Eyerdottern abgegossen, angerichtet.

Böhmische Suppe.

Gelbe und weiße Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, Kohlrüben, etwas weißer Kohl, alles in dünne Streifen geschnitten, wird mit Butter in einer Kasserolle, gut zugedeckt, weich gedünstet, jedoch darf es nicht im geringsten braun werden; dann mit guter Fleischbrühe aufgegossen, gut versotten, und über gebackene Semmelschnitten angerichtet. Man kann auch einige Löffel Jus-Suppe daran geben.

Französische Suppe.

Wird wie die Obige gemacht, nur wird an die Wurzeln, wenn sie weich gedünstet, ein wenig weißes Mehl gestäubt, und nachdem es etwas angelauten, die Suppe darauf gegossen.

Kräuter-Suppe.

Man wäscht Sauerampfer, Körbelkraut, Gartenkresse, Gundelrüben, Spinat, grüne Petersilie und etwas grüne Zwiebeln, recht rein aus, und schneidet sie mit dem Wiegemesser fein zusammen. Nun wird eine Kasserolle mit Butter, oder von Rindsuppe abgeschöpftem Fett, heiß gemacht, die Kräuter darein gegeben, etwas gedünstet, mit ein Paar Kochlöffeln voll Mehl gestäubt, und nachdem es etwas angelauten, mit guter Fleischbrühe aufgegossen, und nicht zu lange gesotten. Zuletzt

quirkt man auf die Maß Suppe vier Eyerdötter mit etwas kalter Brühe ab, gießt es unter beständigem Rühren in die Suppe, und seihet diese durch ein grobes Sieb über geröstete Semmelschnitten.

Geröstete Mehlspeise.

Man mache von zwei Handvoll Mehl und zwei Eiern einen festen Teig an, reibe diesen auf dem Reibeisen recht fein, und röste ihn in einem Stückchen Butter schön gelb, dann gebe man es in kochende Fleischbrühe und lasse es zehn bis fünfzehn Minuten sieden.

Kaisergerste.

Man verrühre in einem Hasen zwei Händevoll fein geriebene Semmelbröseln gut mit zwei ganzen Eiern, dann gieße man kochende Fleischbrühe darauf, gebe etwas Muskatblüthe darein, und lasse sie nur ein wenig aufsieden.

Brot-Suppe.

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

Bögeln, welche mit Zwiebel und Semmelbröseln schön braun gebraten wurden, garniren.

Suppe mit gebackener Semmel.

Man nehme französisches Brot, schneide es in zwei Finger breite Stücke, von welchen dann wieder ein ungefähr drei Messerrücken breiter Streifen herab geschnitten wird. Dann werden die größeren Theile ausgehöhlt, und sammt den Deckeln mit Milch genäßt; doch dürfen sie nicht zu sehr erweicht werden, weil sie sonst zerbrechen würden. Nun schneide man ein Kalbsohr und eine Brieße in ganz kleine Würfel, lasse in einer Kasserolle ein wenig Butter heiß werden, gebe es mit feinen Zuckereybsen und einigen fein geschnittenen Champignons darein, lasse es etwas dünsten, fülle es dann in das Brot, decke es zu, tauche es in Eyer, bestreue es mit feinen Semmelbröseln, backe es schön gelb aus dem Schmalz, und gebe es in braune oder weiße Jus = Suppe.

Panade.

Diese einfache und doch so beliebte Suppe wird aus Semmeln bereitet, welche in dünne Scheiben geschnitten, mit kalter weißer Fleischbrühe zum Feuer gesetzt, und nach gutem Versieden gesprudelt werden. Man kann sie nachher mit einigen Eyerdottern abgießen; oder etwas Butter mit einem Kaffeelöffel voll Mehl anlaufen lassen, dasselbe darein, und unten und oben Blut geben, damit es sich etwas gelb anlege.

Ragout = Suppe.

Wird wie die Suppe mit jungem Geflügel gemacht; nur nehme man statt des Geflügels Kalbsohren oder Briefe, welche, nachdem sie nicht gar zu weich gesotten, in kleine Würfel geschnitten werden.

Jäger = Suppe.

Man hacke von einem Kapaun, wälschen Huhn oder Kepphühnern, das Fleisch mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie fein, und lasse es in Butter oder guter Abschöpfsette etwas anlaufen. Nun nehme man schwarzes Brot und weiße Semmel, schneide beides in dünne Schnittchen, und röste sie schön in Schmalz, dann lege man auf eine Schüssel eine Lage Brot, gebe von dem Gehäcke darauf, dann eine Lage Semmeln und so fort bis zu Ende; gieße sie dann mit guter Rindsuppe auf. Oben gebe man kleine Bögel und geröstete Brotkrumen, und lasse sie gut aufsieden.

Hirn = Suppe.

Ein kälbernes Hirn wird übersotten, abgehäutet, mit grüner Petersilie fein zusammengehackt, und in Butter gedünstet. Dann gebe man es mit einem halben Viertelpfund abgezogener, und fein gestosener Mandeln und einigen gebackenen Semmelschnitten in anderthalb Maß gute Fleischbrühe, lasse sie gut aufsieden, und schlage sie durch ein Sieb über geröstete, oder gebackene Semmel.

Gehäck-Suppe.

Ein halbes Pfund gebratenes Kalbfleisch wird mit etwas grüner Petersilie fein gehackt und mit Butter gedünstet. Nun werden zwei Kochlöffel voll Mehl daran gestäubt, und, nachdem es etwas damit gedünstet, gute Fleischsuppe dazu gegossen und wohl damit verkocht. Beim Anrichten sprudle man sie mit ein Paar Eyerdottern ab, und richte sie über gebackene oder geröstete Semmel an.

Milz-Suppe.

Eine Milz wird sammt grüner Petersilie, etwas Schalotten und einem Stücke Mark fein gehackt, dann in einer Kasserolle mit Butter und einigen Semmelscheiben, zugedeckt gedünstet. Wenn es auf den Boden anfängt braun zu werden, stäubt man ein Paar Kochlöffel voll Mehl daran, gibt es nebst einigen in Schmalz gebackenen Semmelschnitten in einem Mörser und stoßt es fein. Diese Masse wird nun mit guter Fleischbrühe aufgegossen, gut verkocht, und durch ein Sieb über geröstete oder gebackene Semmel gegeben.

Suppe mit Himmelthau.

In ein halbes Viertelpfund zerlassener Butter werden fünf bis sechs gute Löffelvoll Himmelthau gegeben, und lichtgelb geröstet. Nun gebe man gute Fleischbrühe, etwas Safran und Muskatblüthe

dazu, lasse sie verkochen, und gebe sie dann zur Tafel.

Grüne Nudeln in die Suppe.

Zwei Hände voll Spinat werden, nachdem sie rein ausgewaschen, im Mörser klein gestoßen, durch ein Tuch gedrückt, und der Saft in einer Kasserolle auf heiße Asche gestellt, bis er zum Topfen zusammengeht. Mit einem halben Pfund Mehl werden nun vier ganze Eyer, und der über einem feinen Haarsieb rein abgelaufene Topfen gut geknetet, in kleinen Flecken recht dünn ausgewalzen, und in feine Nudeln geschnitten, welche in brauner Suppe gut aufgekocht, gleich zur Tafel gegeben werden.

Scherrüben = Suppe.

Kleine Scherrüben, rein gepuzt und gewaschen, werden weich gesotten, und dann in einer Kasserolle mit Butter und einem Stücke Schinken so lange gedünstet, bis man selbe mit dem Löffel zerdrücken kann. Nun stäubt man sie mit ein wenig Mehl, läßt sie anlaufen, gießt gute Fleischbrühe darauf, und gibt sie dann durch ein Haarsieb über geröstete Semmelschnitten. Ein Paar Löffel Jus = Suppe verbessern ihren Geschmack bei weitem.

Champignons = Suppe.

Man dünste in einer Kasserolle vier Loth 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; stäube einen Kochlöffel voll Mehl daran, gieße, nachdem es wieder etwas gedünstet, eine Maß gute Fleischbrühe dazu. Nachdem dieselbe gut aufgesotten, wird sie über geröstete Semmel- oder Brodschnitten gegeben. In Ermanglung dieser Gattung Schwämme kann man auch Maurachen (Morcheln) oder Pilze nehmen.

Karviol = Suppe.

Zwei schöne Stücke Karviol siedet man in guter Fleischbrühe weich, und läßt zwey Löffel voll Mehl in Butter anlaufen, dann wird etwas grüne, fein geschnittene Petersilie dazu gegeben, mit der Karviol = Suppe aufgegossen, gut versotten, und über denselben und geröstete Semmelschnitten angerichtet.

Spargel = Suppe.

Eben so; nur wird der Spargel, bevor er gekocht wird, so weit er sich sehr leicht brechen läßt, in Stückchen gebrochen und in Salzwasser abgekocht, welches jedoch nicht gebraucht werden kann, sondern gute Fleischbrühe dafür genommen wird.

Weißer Rüben = Suppe mit Lenten.

Eine rein ausgewaschene und zugerichtete Lente wird mit Butter in einer Kasserolle bräunlich über-

braten, dann kochende Fleischbrühe darauf gegeben und gut damit aufgefotten. Nun nimmt man kleine weiße Rüben, schält und schneidet sie in dünne Blättchen, kocht sie in Wasser, seiht dasselbe ab, läßt in einer Kasserolle Butter schmelzen, gibt die Rüben hinein, und läßt sie braun werden. Nun werden sie in die Suppe zu der Kente gegeben und nochmal aufgefotten, worauf diese mit gerösteten Semmelschnitten angerichtet wird. Man kann diese Suppe auch mit einer Schöpfenkeule machen.

Mehlpfanzel (Schöberl).

Ein Viertelpfund Butter, oder auch gutes Rindschmalz wird mit sechs Eiern recht flaumig abgerührt (um es noch geringer zu machen, kann man auch das Weiße zum Schnee schlagen), dann werden fünf gute Eßlöffel voll Mehl verrührt, gehörig gesalzen, eine Kasserolle mit Butter bestrichen, darenin gefüllt, und schön gelb gebacken. Nachdem es etwas ausgekühlt, wird es herausgestürzt, und entweder mit einer Form ausgestochen, oder auch bloß in längliche Vierecke geschnitten, mit starker Fleischbrühe begossen und so zur Tafel gegeben.

Griespfanzel.

Wird auf die nämliche Art verfertiget, nur wird beim Gries ein Löffelvoll weniger genommen,

und das Pfanzel zuletzt mit der Brühē etwas aufgefocht.

Semmelpfanzel.

Nachdem man die obige Quantität Butter und Eyer gut verrührt hat, gibt man etwas fein gehackte grüne Petersilie und vier abgeriebene, in kleine Würfel geschnittene und in Milch geweichte Semmeln, (welche jedoch wieder gut ausgedrückt seyn müssen) darein, und verfährt auf die nämliche Weise damit.

Lungenstrudel.

Auf ungefähr ein halbes Pfund Mehl, ein Ey und ein kleines Stückchen Butter nehme man so viel lauwarmes Wasser als erforderlich ist, um es zu einem Teige zu machen, welcher so weich seyn 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 Beuschel, welche weich gekocht und abgekühlt wurden, mit dem Wiegemesser fein geschnitten. In einer Kasserolle wird ein Viertelpfund Butter oder Mark heiß gemacht, etwas fein geschnittene Zwiebel und Petersilie, so wie auch eine zu feinen Bröseln geriebene Semmel darin geröstet, das Gehäcke dazu gegeben, und noch ein wenig über dem Feuer gelassen. Man kann auch fein geschnittene Limonien-schalen, gestoßene Muskatblütze und ein klein wenig

Pfeffer dazugeben. Nachdem es gänzlich ausgekühlt, werden drei Eyer darein verrührt. Nun breite man ein Tuch über eine Tafel, bestäube es mit Mehl, und ziehe den Teig darüber aus, streue dieß Gehäcke recht gleich darauf, doch so, daß ungefähr ein Viertel-Ellen langer Streifen auf einer Seite leer bleibt, welcher mit einem geklopften Ey bestrichen wird. Nun rolle man den Teig so auf, daß der mit dem Ey 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 gesotten werden. Sobald dieselben genug gekocht, müssen sie gleich zur Tafel kommen, weil sie sonst weich werden, und an schönem Ansehen viel verlieren.

Leberknödel (Klöße).

Auf ein Pfund fein geschabte und gut gehäutete Kalbs- oder im Ermangelungsfalle Rindsleber, werden fünf Semmeln, von welchen die Rinde zu Bröseln gerieben worden, in Milch geweicht, und nachdem sie gut ausgedrückt worden, mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie, fein geschnitten. Dann wird ein Viertel-Pfund Butter oder Schmalz gut mit vier Ethern 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.

Leberpfanzenl.

Wird gleich den Knödeln gemacht; nur wird der Teig in eine gut mit Butter bestrichene Kasserolle gegeben, schön gelb gebacken, und dann in brauner oder weißer Suppe aufgesotten.

Speckknödel.

Es werden vier Semmeln in kleine Würfel geschnitten, und mit einem Seitel Milch, in welches vier ganze Eyer gesprubelt, angefeuchtet. Nun wird anderthalb Viertel-Pfund Speck ebenfalls kleinwürflig geschnitten, gelb geröstet, etwas fein geschnittene Zwiebel, und grüne Petersilie darein gegeben, und über die Semmel gegossen. Nachdem man nun noch den Teig mit ungefähr drei Kochlöffel Mehl fest gemacht, bleibt er eine Weile stehen, dann wird er mit zwei Kochlöffeln in kochende Suppe, im Nothfalle auch in gesalzenes Wasser eingelegt, und darinnen gargekocht. Man kann auch die Schüssel, wenn man sie zur Tafel gibt, mit geräuchertem Fleische oder solcher Rindzunge garniren.

Dieselben auf eine andere Art.

Auf die nämliche Quantität Semmeln, welche mit Milch angefeuchtet werden, röstet man ein halb Pfund würflich geschnittenen Speck schön gelb, seihet ihn dann in einen Weidling, und verrührt ihn gut mit vier ganzen Eiern und zwei Dottern. Nun wird etwas fein geschnittene Zwiebel und Petersilie, der geröstete Speck nebst vier Kochlöffeln Mehl darein gegeben, und damit eben so wie mit dem Obigen verfahren.

Griesknödel.

Ein Viertel-Pfund Butter oder Rindschmalz wird recht flaumig verrührt, dann nach und nach vier ganze Eier und zwei Eßlöffel voll kaltes Wasser darein gegeben, der Teig mit einem Seitel Gries fest gemacht, gesalzen, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten, in der Größe einer Kinderfaust schön rund geformt, in kochende Suppe oder Wasser eingelegt.

Semmelknödel.

Ein halbes Viertel-Pfund Butter wird mit drei Eiern und einem Eßlöffel voll Wasser recht flaumig verrührt, dann zwei Semmeln zu feinen Bröseln verrieben, dazu gegeben, gesalzen, und in der Größe eines Eydotters in kochende Fleischbrühe gelegt. Man kann sie auch aus gutem Schmalz backen und in Eingemachtes geben.

Auf andere Art.

Es werden vier Semmeln würflich geschnitten und mit einem Seitel Milch und sechs Eyern befeuchtet. Dann ein Viertel-Pfund Butter, oder sechs Loth gutes Rindschmalz heiß gemacht, worin man etwas fein geschnittene Zwiebel und grüne Petersilie anlaufen läßt, über die Semmel gebrannt, und mit vier Kochlöffeln voll Mehl zu einem Teige gemacht. Man kann selbe in der Größe eines Eyerdotters in braune oder weiße Brühe, oder größer mit Semmelbröseln bestreut und heißer Butter begossen, an Fasttagen zu gekochten Linsen oder Bohnen geben.

Abgebrannte Griesknödel.

Unter drei Seitel Gries werden drei würflich geschnittene Semmeln gemischt, dann läßt man eine ziemlich große Zwiebel und eine Hand voll grüner Petersilie, beides fein geschnitten, in sechs Loth Butter oder Schmalz anlaufen, gibt sie darüber und mischt es wieder gut ab. Nun gießt man eine halbe Maß 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 zu fest seyn, so gibt man noch etwas kochendes Wasser in den Teig.

Schlickkrapsen.

Nachdem die Fülle eben wie zu den Lungenstrudeln bereitet worden, mache man mit Mehl, Eyern und etwas lauem Wasser einen Teig an, welcher sich leicht auswalken läßt. Wenn dieser in kleine Laibchen geformt, etwas gerastet hat, und ausgewalken worden, macht man Eydottergroße Häufchen, in gleich weiter Entfernung darauf, bestreicht den leeren Platz zwischen denselben mittelst einer Feder mit abgeschlagenen Eyern, schlägt den Rand darüber, sticht sie mit einem runden Model aus, oder radelt sie mit dem Krapsenradel ab, und gibt sie in kochende Fleischbrühe.

Mark = Suppe.

Man belege eine Kasserolle mit in kleine Würfeln geschnittenem Mark, eben solchen gelben Rüben, Petersilienwurzeln und Zwiebeln, lehre einen Kalbsknochen in Mehl um, und dünste alles schön weich, jedoch darf es nicht braun werden, dann wird gute Fleischbrühe darauf gegossen, gut verkocht, und durch ein Sieb über geröstete Semmel gegeben.

Mark = Knödel.

Man hackt ein Viertelpfund Mark fein zusammen, treibt es flaumig ab, schlägt nach und nach vier ganze Eyer und einen Dotter darein, gibt drei in Milch geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmeln,

nebst so vielen Semmelbröseln, daß der Teig die gehörige Feste bekommt, dazu, salzt ihn und gibt zuletzt noch etwas ganz klein würfflich geschnittenes Mark darunter. Diese Klöschen werden nußgroß in kochende Fleischbrühe gegeben und darin gar gekocht.

Hirn = Einbund.

Man siede ein kälbernes Hirn, häute es rein ab, schneide es mit drei, in Milch geweichten und wieder ausgedrückten abgeriebenen Semmeln und etwas grüner Petersilie fein zusammen. Nun verrühre man ein Viertel = Pfund Butter mit vier ganzen Eiern und drei Dottern recht flaumig, gebe das Geschnittene darein, salze es, binde es in ein, mit etwas Butter bestrichenen, Tuch nicht gar zu fest, und lasse es in guter Fleischbrühe anderthalb Stunden kochen. Dann legt man es auf eine Schüssel, löset das Tuch behutsam ab, und gibt es in fingerlangen, und zwei Mal so dicken Streifen geschnitten in braune oder weiße Brühe. Man kann auch den Teig in einer mit Butter bestrichenen Kasserolle backen und dann stückweise schneiden, oder ihn in Wandeln gefüllt im Dunste sieden, und in die Suppe geben.

Semmel = Einbund.

Wird mit Hinweglassung des Hirnes auf die nämliche Weise gemacht.

Fleisch = Einbund.

Eben so, nur kömmt statt des Hirnes gebratenes und kleingehacktes Kalb- oder Hühnerfleisch dazu. Man kann auch ein wenig feingeschnittene Zwiebel und Citronenschalen darein geben. Dieser Teig läßt sich auch, mit etwas feinen Semmelbröseln fester gemacht, gut zu kleinen Knödeln verwenden.

Mehl = Nocken.

Man verrühre ein Viertel Pfund Butter mit drei ganzen Eiern und drei Döttern recht gut, gebe dann fünf gute Eßlöffel voll Mehl und etwas Salz darein, streiche sie mit einem Messer oder einem Eßlöffel in die kochende Suppe, und lasse sie langsam darin aufsieden.

Gries = Nocken.

Werden eben so gemacht, nur wird statt des Mehles Gries genommen.

Erdäpfel = Nocken.

Auf dieselbe Art; nur vermischt man drei Löffel voll gesottene und geriebene Erdäpfel mit drei Löffel Mehl.

Suppe mit Jungem vom Geflügel.

Man hacke von einer Gans oder Ente das sogenannte Junge, nämlich: Flügel, Füße, Hals, Kopf

und den Magen in kleine Stücken und siede es in guter Fleischbrühe weich. Nun lasse man etwas Mehl in Butter anlaufen, gebe einige klein gehackte Champignons und etwas grüne Petersilie darein, gieße sie mit der Suppe von dem Junge. 1 auf, lasse sie gut versieden und richte sie über dasselbe und geröstete Semmelschnitten an. Man kann auch gebackene Semmelknödeln darein geben, oder sie mit Leber, welche mit Mehl bestäubt und aus dem Schmalz gebacken wird, garniren.

Gedünsteter Reis mit Lämmernen Schlegerl.

Ein Schlegerl von einem jungen Lamm wird in einer Kasserolle mit Butter, wohl zugedeckt weich gedünstet; dann herausgenommen und in den Saft, welcher in der Kasserolle bleibt, ein halbes Pfund Reis gegeben, und ebenfalls, aber nicht gar zu weich gedünstet. Nun wird dieser sammt dem Lämmernen in einer Maß Fleischbrühe gut aufgekocht und dann zur Tafel gegeben.

Fleck = Suppe.

Man siede rein ausgewaschene und gereinigte Kuttelflecke in Salzwasser weich und schneide sie in nudelförmige Streifen. Dann röste man Mehl in Butter gelb, gebe etwas klein geschnittene Zwiebel und grüne Petersilie, nebst den Flecken darein, lasse e etwas anziehen, gieße gute Fleischbrühe darauf,

gebe etwas Muskatblüthe und Pfeffer daran, und lasse es wohl aufkochen. Nun gebe man in Butter geröstete Semmelbröseln dazu und lasse sie nochmals aufkochen.

Krebs-Suppe.

Man siede dreißig Krebse, nachdem selbe rein ausgewaschen, in Petersilienwasser mit Salz, löse die Scheren und Schweife aus, und stoße das Uebrige sammt den Schalen in einem Mörser mit einem Viertelsfund Butter recht klein, dann gebe man es in einer Kasserolle auf die Glut, und lasse es langsam eine Weile dünsten. Nun drücke man es durch ein reines Tuch, wodurch die sogenannte Krebsbutter entsteht. Das Ausgedrückte wird in guter Fleischbrühe aufgesotten, dann läßt man in der Butter zwei Löffel Mehl anlaufen, doch darf dasselbe nicht braun werden, gibt es in die Brühe, gießt es durch ein Sieb über geröstete Semmelschnitten, und gibt die ausgelöseten Scheren und Schweife daren.

Bouillon auf Reisen (Suppen-Zelten).

Man nehme zwei alte Hühner, acht Pfund Rindfleisch, acht Pfund Kalbfleisch, wasche alles recht rein aus, gebe es mit einigen Gewürznelken, Muskatblüthe, etwas Ingwer, ein Paar gelben Rüben, Petersilienwurzeln und einem Stück Sellerie mit so vielem Wasser, daß das Fleisch gut bedeckt ist, zum

Feuer und lasse es wohl zugedeckt langsam kochen, bis die Brühe auf die Hälfte eingesotten hat, dann seihe man sie in eine wohlverzinnte Kasserolle, nehme das Fett rein ab, und lasse dieselbe auf gelindem Kohlenfeuer wieder recht langsam kochen, bis sie dicklich wird. Nun wird sie auf porzellanene Schüsseln gegossen, abgekühlt, und dann in viereckige Stücken geschnitten, zum Gebrauche aufbewahret.

Fleisch-Sulze (Aspic).

Um das so beliebte Aspic zu bereiten, welches zur Verzierung so mancher Speisen dient, gebe man in eine Kasserolle ein Paar Schöpflöffel voll von Fleischbrühe abgeschöpftem Fett, einige in Streifen geschnittene Zwiebeln, zwei Pfund Rindfleisch, einige Kalbsknochen, ein altes Huhn, ein Stück Schinken, auch (wenn man es hat), Hasen-, Reh-, oder Nepphühnerfleisch, einige gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, alles in schmale Streifen geschnitten, und lasse es auf gelindem Kohlfeuer dünsten, bis es anfängt gelb zu werden. Nun werden drey Kalbsfüße, einige Gewürznelken, Ingwer, und etwas ganze Muskatblütthe darein gegeben, zwei Maß Wasser darüber gegossen und durch vier Stunden wohl gekocht. Dann gebe man ein Seitel Wein und zwei ganze Eyer darein, lasse es nochmal aufkochen, und seihe es dann durch ein reines Tuch. Nachdem alles Fett rein abgenommen, soll die Brühe noch ungefähr drei halbe Maß betragen; sollte es mehr seyn, so lasse man sie auf Koh-

lenfeuer in einer Kasserolle auf diesen Betrag ein-
kochen. Nun wird über die Füße eines umgestürzten
Stuhles eine reine Serviette gebunden, ein großes
Gefäß untergestellt, die Brühe aufgegossen, und
nachdem sie durchgeseiht, welches aber nicht durch
Umrühren befördert werden darf, in eine porzellanene
Form gefüllt und an einem kalten Orte gesulzt.

F a s t e n = S u p p e n .

Einbrenn = Suppe.

In einem Viertelfund Butter, welches in einer
Kasserolle heiß gemacht, werden drei Kochlöffel voll
Mehl schön braun geröstet, mit einer Maß 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 würflich geschnittene Sem-
mel, welche auch früher in Schmalz gebacken wer-
den kann.

Hader = Suppe.

In die obige Suppe werden vor dem Anrichten
drei ganze Eyer gesprudelt.

Milch = Suppe.

In einer Maß Milch, welche mit Zimmt und
etwas Zucker gut aufgesotten, werden fünf Eyer-