Suppenspeisen.

Die gewöhnliche Rindsuppe oder Brühe.

Die besten Stücke, um zugleich gute Suppe und gutes Tafelfleisch zu haben, sind vom Hinterfuße und Schlußstücke des Ochsen, unter dem Namen Schweif-, Schal- und ausgestochenes Oertel. Zu 2 Pfund Fleisch, welches man nur wenig waschen darf, nebst Wadschinken, Beinen und Leber, 3 Maß Wasser gerechnet, wird die Brühe kräftig. Um gute Suppe zu bekommen, muß man das Fleisch mit kaltem Wasser zusetzen, um gutes Fleisch, mit heißem und schnell zum Kochen bringen, damit die guten Säfte nicht so ausgezogen werden. *) So ist auch als eigentliches Rindfleisch abgelegenes, gute Suppe zu erhalten frisch geschlachtetes vorzuziehen. Rindfleisch von gutem Viehe im rechten Alter ist dunkel und fett. Man darf höchstens bis zum Heißwerden einen Deckel darauf geben, dann nicht bis die Suppe ganz klar ist. Während des Schäumens gibt man ein paar Mal etwas kaltes Wasser dazu, wodurch es befördert und die Brühe klarer wird. Wenn der Schaum rein abgeschöpft ist, gibt man eine gelbe Rübe, eine Wurzel Petersilie, etwas Porre dazu (was man abgeschabt wäscht und mit einem Faden zusammenbindet), und kocht die Suppe langsam fort, bis das Fleisch weich ist, wozu es 2 bis 3 Stunden braucht. Abgelegenes Fleisch wird natürlich so wie junges schneller weich als frisch geschlachtetes und solches von alten Thieren. Leber, Beine und Wurzeln kann man mit etwas frischem Rinds- oder mit Suppen-Fett gebraten dazu geben, damit die Brühe eine dunklere Farbe bekommt. Wenn man Abfälle vom Kälbernen zur Suppe verwenden will, bratet man sie vorher mit Suppenfett ab. Ehe man einen Theil für die Suppenspeise herabschüttet, gibt man ein wenig kaltes Wasser dazu, zieht den Topf zurück und schöpft das Fett ab, dann seiht man die

*) Daher auch mit Eiweiß bestrichenes Fleisch in siedendes Wasser gegeben, am saftigsten bleibt.

Suppe durch ein feines Sieb oder durch Leinwand und stellt den Fleischtopf wieder zum Kochen. Zum Vergießen von Kräuter- und Wurzelsuppen oder Saucen kann man Wurzeln abbraten und mit Suppe auskochen.

Um schneller als auf die gewöhnliche Art gute Suppe bereiten zu können (z. B. für Kranke), schneidet man Fleisch zu Würfeln oder Scheiben, bedeckt es mit Wasser und kocht es bei ¾ Stunden lang.

Kraftsuppe für Kranke.

Eine alte Henne in mehrere Stücke zerlegt, mit gewöhnlicher Rindsuppe gekocht, bis sie ganz weich ist, macht diese sehr kräftig und schmackhaft.

Oder: Alle genannten Bestandtheile, die Beine des Fleisches klein zerhackt, die Knochen des Huhnes zerschlagen, gibt man in einen Topf mit 2 Maß Wasser, darauf einen gut passenden Deckel, verklebt diesen mit Teig und stellt denselben in einen Kessel mit siedendem Wasser, das man 5 Stunden kochen läßt und öfters Wasser nachfüllt, wenn es sich zu sehr eingesotten hat. Diese Kraftsuppe seiht man dann durch ein feines Sieb und läßt das Fleisch mit leichter Suppe noch einmal aufkochen, um die letzte Kraft auszuziehen.

Braune klare Suppe.

In ein weites Casseroll gibt man zuerst einige Stücke Kernfett oder Speck, dann gelbe Rüben, Zwiebel, ganz wenig Sellerie, Petersilienwurzel, etwas Kohl oder Kohlrabi, alles zu Scheiben geschnitten; darauf ungefähr 8 Loth Leber, 1 Pfund mageres Rindfleisch in dünnen Schnitzchen, Kalbfleischabfälle, etwa 16 Loth Knochen, am besten die bluthältigen und einige Eßlöffel voll Suppe. Dies läßt man dünsten, bis die Zwiebel braun wird und rührt es dabei nur so viel auf, daß es sich nicht anbrennt und macht die Hitze geringer, wenn der Saft sich färbt. Nun gibt man etwas kaltes Wasser dazu, damit es die Farbe auszieht, dann ungesalzene Fleischbrühe und läßt es nur von einer Seite sieden, damit man den Schaum abschöpfen kann. Dann klärt und seiht man sie wie die gewöhnliche Rindsuppe.

Olio-Suppe.

Auf Beinmark und Speckschnittchen gibt man nudelig geschnittene Wurzeln, Zwiebel, zu Stückchen geschnittenes Kalbfleisch, weniger als dieses Rindfleisch, eine alte Henne oder genügend Abfälle von anderem Geflügel, und dünstet dieses nicht zu dunkel, daher man öfters etwas Suppe dazu

gibt. Man kocht es dann mit Suppe aus und kann noch gebratene alte Tauben oder ein Rebhuhn mitsieden, worauf man sie wie die vorige klar macht und seiht. Diese Suppe muß sich durch Kraft, Klarheit und schöne Farbe auszeichnen.

Einmach = Suppe.

Von Kalbs- oder Geflügelfleisch. Das zu Stücken geschnittene Fleisch wird eingesalzen, dann mit Butter, Beinmark oder Schweinschmalz anfangs zugedeckt gedünstet, wobei man auch Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilienwurzel und etwas Kohl dazu geben kann. Wenn es mürbe ist und Farbe bekommt, nimmt man das Fleisch heraus, staubt Mehl in das Fett, so viel es befeuchtet, läßt es anlaufen, vergießt es dünn mit Suppe und seiht diese Einmach-Suppe nach dem Verkochen durch ein Sieb. Statt mit Wurzeln dünsten, kann man Fleisch in eine lichte Buttersauce mit fein geschnittener Petersilie geben, oder diese mit Muscatblüthe oder Safran würzen. Nebst dem würfelig geschnittenen Fleische gibt man geröstete Semmel oder Frittati-Nudel, oder gebackene Erbsen-Nockerl u. dgl. hinein, auch wenn man will, gedünstete Erbsen oder Schwämme, oder gekochten Karfiol oder würfelige Kohlrabi.

Von Kalbskopf oder Füßen. Man kocht Stücke von blanschirtem Kopf oder ein Paar Füße mit Suppe, bis man die Knochen auslösen kann, schneidet das Fleisch zu Stückchen und vergießt lichte Sauce mit der Brühe. Nebst dem Fleische kann man gesottene würfelige Kohlrabi oder Erdartischocken und Semmel hinein geben.

Vom Jungen einer Gans oder Ente. Das sogenannte Junge, nämlich Flügel, Füße, Hals, Kopf, dann Herz und Magen hackt man in kleine Stücke und siedet sie in Suppe weich. Mit dieser vergießt man eine lichte Einbrenn von Gansfett gibt das Fleisch dazu, läßt diese Suppe gut verkochen, und richtet sie über gebähte würfelige Semmel an, oder bereitet kleine Knödel mit der Gansleber und gibt auch Erbsen oder dgl. dazu.

Von Leber. Blätterig geschnittene Kalbsleber dünstet man mit Butter, Zwiebel und Petersilie ab, staubt sie, wenn der Saft eingegangen ist, vergießt es mit brauner Brühe und richtet diese Suppe verkocht und geseiht über eine gebackene Mehlspeise an.

Von Brieß. Man siedet das Kalbsbrieß mit Suppe, löst dann die Rose vom Schlunde, dünstet diesen mit Beinmark, Zwiebel, gelben Rüben und Kohl, staubt dieß und vergießt es mit der Suppe vom Brieß. Nebst dem

würfelig geschnittenen Brieß gibt man gebackene Semmel oder Bröselknödel oder gefüllten Salat, oder Reisknöderl in Kohlblättern, oder Spargelerbsen hinein.

Gestoßene Fleischsuppe.

Von gebratenem Geflügel. Man löst das Fleisch ab, schneidet und stoßt es recht fein, und kocht die ebenfalls gestoßenen Beine mit Brühe aus, die man dann durch ein recht feines Sieb seiht, und damit das mit dem Bratenfette gedünstete und gestaubte Fleisch vergießt. Man kann die Suppe beim Anrichten mit einem Dotter absprudeln und gebackene Geflügel-Leber länglich geschnitten, oder gedünstete Schwämme und geröstete Semmel oder etwas Gebackenes von Farce oder Ragoutwürstchen hinein oder Reismeridon mit Ragout unterlegt besonders dazu geben.

Oder: Man stoßt nebst dem Fleische einige Schnitten gebackene Semmel und Eingerührtes von 2 Eiern, dünstet es mit Bratenfett und Petersilie ab, staubt es ein wenig, vergießt es mit der Brühe, in welcher man das Gerippe ausgekocht hat, und passirt es vor dem Anrichten.

Von Kapaunerbrust-Fleisch. Das fein gestoßene Fleisch, sowie 1 Eßlöffel voll abgezogene gestoßene Mandeln und 4 Loth abgeriebene feine Semmel, blätterig geschnitten, siedet man ziemlich lange mit Suppe, in welcher man das Gerippe ausgekocht hat, streicht es durch ein Sieb und legirt es vor dem Anrichten mit einem Dotter.

Von Wildgeflügel oder Hasen. Stark zerschossene oder magere Stücke oder Bratenreste von Rebhuhn, Schnepfen oder anderen Thieren verwendet man auf diese Weise sehr gut. Das Fleisch wird nebst dem Speck vom Braten fein geschnitten und mit gebackener Semmel gestoßen. Die zerschlagenen Beine kocht man mit brauner Brühe aus und seiht sie durch ein feines Sieb. In das Bratenfett staubt man etwas Mehl, dünstet das Gestoßene damit ab, und kocht es mit der Brühe und 1 hartgesottenen zerdrückten Dotter auf und passirt es. Bei Schnepfen wird das Eingeweide abgedünstet (siehe Schnepfenkoth), auf gebackene Semmelschnitten gestrichen besonders dazu gegeben, von anderem Geflügel gibt man nudelig geschnittenes Brustfleisch, nebst gebackener Semmel oder Farcenocken von Wildgeflügel oder Semmelpastetchen in die Suppe.

Von Leber. 8 Loth Kalbsleber abgehäutet, in einige Stücke geschnitten, dreht man in Mehl, Wasser und Brösel und bäckt sie in Schweinschmalz, und wenn die Leber herausgenommen ist, auch eine kleine gelbe Rübe, etwas Zwiebel, einige Stücke Semmel und 1 Ei. Alles zusammen gestoßen dünstet

man etwas ab, staubt es, kocht es mit Suppe auf, passirt es, und legirt die Suppe beim Anrichten mit 1 Dotter.

Von Milz. Etwas Zwiebel, Porre, gelbe Rüben und zu kleinen Stückchen geschnittene Milz dünstet man mit Butter, bis es am Boden bräunlich wird; dann staubt man 1 Löffel Mehl daran, gibt einige Stücke gebackene Semmel dazu, stoßt alles, kocht es mit Suppe und passirt es.

Gehäck-Suppe.

Reste von gebratenem Geflügel oder Kalbfleische schneidet man fein zusammen, läßt in Bratenfett Petersilie anlaufen, gibt das Fleisch dazu; wenn es etwas gedünstet hat, staubt man 2 Kochlöffel Mehl daran, vergießt es mit Suppe und gibt Frittati-Nudel oder gebackene Erbsen-Nockerl hinein. Es ist auch gut, sie mit einem Dotter abzusprudeln oder von Hachisresten zu bereiten.

Fleck-Suppe.

Die sehr rein gewaschenen Kuttelflecke kocht man mit Suppe weich (Seite 15), schneidet sie fein oder nudelig und dünstet sie mit Butter, Petersilie und Zwiebel eine Weile ab, ehe man sie staubt. Man vergießt es mit der Suppe, in welcher man die Flecke gesotten hat, und richtet diese Suppe gut gekocht über gebackene Semmel an. Es ist auch gut, fein geschnittenes Selchfleisch eine Weile mitzukochen.

Jäger- oder Klachel-Suppe.

Man siedet Schweinsfüße oder ein Stück vom Hals oder Kopf sammt Schwarte mit Wasser, etwas Essig, Salz, Zwiebel, Thymian und Lorbeerlaub in einem gut glasirten oder irdenen Topfe, nimmt das Fleisch, sobald sich die Beine auslösen lassen heraus, und schneidet es zu länglichen Stücken. Nun sprudelt man ein paar Löffel Mehl mit kalter Suppe ab, dann dieses zur kochenden, würzt sie noch mit Pfeffer, und seiht sie. Dann kocht man das Fleisch damit auf und richtet es über Brotschnitten an. Zu solcher Suppe benützt man auch die Brühe, welche vom Kochen des Kopfes und der Lunge bleibt, wenn man Würste macht.

Saure Fleisch-Suppe.

Verschiedenes Fleisch, Eingeweide von Kalb u. s. w., besonders Gekröse, Lunge, Füße oder das Junge einer Gans, siedet man mit gesalzenem Wasser

und Wurzeln, Zwiebel, etwas Essig und Thymian, nimmt das Fleisch, wenn es weich ist heraus, seiht die Brühe, vergießt damit eine lichtgelbe Einbrenn und kocht das zu kleinen Bröckeln geschnittene Fleisch damit auf.

Wurst-Suppe.

Rohe Bratwürste und eine Messerspitze voll gestoßenen Koriander kocht man in Rindsuppe, seiht diese durch ein feines Sieb, läßt Mehl in Butter anlaufen und vergießt es mit dieser Suppe. Gut verkocht richtet man sie über Brot und die zu Stücken geschnittenen Würste an.

Oder: Rohe Bratwürste und eine ganze Zwiebel kocht man mit Krautsuppe (von den in ganzen Köpfen eingesalzenen) und gießt dann mit dieser Brühe eine gelbe Einbrenn auf, daß eine dickliche Sauce wird, in welche man die zu Stücken geschnittenen Würste und Brotschnitten gibt.

Hirn-Suppe.

Man läßt ein paar große Löffel voll Mehl in Fett anlaufen, gibt Petersilie und ein blanschirtes Kalbshirn dazu, dünstet es eine Weile ab, vergießt es mit Suppe und richtet sie gut verkocht und passirt über gebackene Semmel an. Man kann sie auch mit einem Dotter absprudeln oder Hirnschnitten statt Semmel dazu geben.

Oder: Man gibt in lichte Einmachsuppe mit Petersilie das blanschirte, würfelig geschnittene Hirn und kocht es eine Weile mit.

Oder: Man schneidet das blanschirte Hirn zu Stücken, dreht diese in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz, sowie einige Semmelschnitten, stoßt es fein, kocht es gut mit Suppe und streicht es durch ein Sieb.

Oder: Man kocht 2 Hände voll Reis weich und dick, stoßt 2 hartgesottene Dotter und dünstet ½ Hirn mit Fett ab. Alles zusammen durch ein Sieb getrieben, wird es mit Suppe verdünnt und bis zum Aufkochen mit einem Löffel immer aufgegossen, dann gleich angerichtet.

Spanische Suppe (Olla Potrida*).

In ein Casseroll gibt man Butter, wenn diese heiß ist, kleine Zwiebeln, gelbe Rüben, Kohlrabi, Kohl, alles übersotten und nudelig geschnitten, dann von Fleisch je mehr desto besser, als: Hühner, Tauben, Lämmernes, kleine

*) Bei dem eigentlichen Nationalgericht wird alles zusammen nebst Paradiesäpfeln, Paprika, Salbei, Knoblauch in einem Kessel gekocht und statt Butter Speck und Oel dazu genommen.

Vögel, Bratwürste, alles überbraten, und läßt es mit etwas Suppe dünsten. Mit diesem Safte vergießt man in Butter angelaufenes Mehl und mischt gedünstete Schwämme, gesottene Kalbsfüße oder Ohren, Selchfleisch und gebackene kleine Knödel dazu. Gehörig verkocht darf es nicht dick, aber auch nicht zu suppig sein. Beim Anrichten müssen die schönsten Stücke oben zierlich zu liegen kommen.

Russische Suppe.

1 Pfund Rindfleisch, ½ Henne, einen kleinen Krautkopf, ½ Kohlkopf und 1½ Maß Wasser kocht man 2 Stunden. Indessen dünstet man den anderen halben Kohlkopf, nudelartig geschnitten, mit Fett ab, staubt 1 Löffel Mehl daran, vergießt es mit der Suppe, mischt Kohl und Kraut darunter sowie das zu kleinen Stücken geschnittene Fleisch, die zerlegte Henne, ½ Pfund blätterig geschnittene Schinken, Salz, Pfeffer, und wenn es kurz eingekocht ist, 3 Löffel sauren Rahm.

Polnische Suppe.

Man kocht fette Knochen mit Borcz,*) und gibt wenn er zu sauer sein sollte, den dritten Theil Wasser dazu. Während dieß siedet, schneidet man 2 gelbe Rüben, 1 Sellerie, 1 Petersilienwurzel und 1 Zwiebel nudelig, kocht es auch mit, doch nicht zu weich. Dann nimmt man die Knochen heraus, sprudelt einige Löffel voll sauren Rahm mit 2 Löffel Mehl und 1 Löffel fein geschnittenem Dillkraut ab und zur Suppe. Nach einer halben Stunde sprudelt man wieder einige Löffel Rahm mit 2 Dottern dazu, richtet die Suppe an und gibt nebst Brot geräuchertes Fleisch oder Würste und mit Speck abgeschmalzene Erdäpfel dazu.

Ragout-Suppe.

In frischer oder Krebsbutter läßt man Mehl anlaufen, vergießt es mit Suppe wie Einmach-Suppe und gibt gekochtes Fleisch von Kalbskopf würfelig geschnitten, nebst gedünsteten Schwämmen und Erbsen oder Kohlrabi und Krebsfleisch hinein.

Oder man gibt Kalbsbrieß, Ohren, Euterl, Obergaumen, Geflügelfleisch u. dgl. nebst Karfiol oder Spargel und vorzüglich Champignons dazu, läßt es eine Weile kochen und richtet es über würfelige gebähte Semmel an.

---

*) Borcz ist der Saft der im Ganzen wie Kraut eingelegten rothen Rüben, wie sie in Galizien gebräuchlich sind.

Eben so bereitet man sie für Fasttage von Froschkeulen, Fisch- und Schildkröten, statt dem Fleische, vergießt sie mit Petersilienwasser und würzt sie mit Muscatblüthe. Wenn man nicht Krebsbutter nimmt, kann man ½ Seidel grüne Erbsen gekocht und passirt zur Suppe mischen.

Französische oder Wurzel-Suppe.

Mit Reis. Man schneidet Petersilie, Pastinak, gelbe Rüben, Kohl, Kraut, Salat, Porre und etwas Zwiebel nudelig, Kohlrabi, Sellerie, Erdäpfel jedoch gewürfelt, dünstet diese Wurzeln mit Butter, und gibt öfters etwas Suppe dazu, damit sie nicht braun werden. Wenn sie schon ziemlich weich sind, gibt man Reis für jede Person eine schwache Handvoll und Suppe oder Wasser dazu, und kocht es gäh fertig. Beim Anrichten kann man die Suppe mit 1 Dotter absprudeln.

Mit Semmel. Man staubt die gedünsteten Wurzeln, vergießt es mit Suppe, verkocht es gut, und gibt geröstete Semmelwürfeln dazu.

Mit Fleisch. In solche gestaubte Suppe gibt man gedünstetes Kalbfleisch würfelig geschnitten oder gesottenes Brieß und Euterl oder etwas von Farce, und kocht kleine Bröselknödel ein oder gibt sie gebacken in die Suppe.

Gesundheits- oder Kräuter-Suppe.

Die dazu üblichsten Frühjahrkräuter sind: Gundelreben, Lungenkraut, Veilchen- und Ruckerl- (Gänseblümchen) Blätter, Kerbelkraut, fette Henne, Erdbeerenkraut, Kresse. Wenn sie gewaschen und fein geschnitten sind, läßt man Mehl in Butter anlaufen, gibt die Kräuter dazu, läßt es mit Suppe gut kochen und sprudelt es vor dem Anrichten mit 2 Dottern ab, wozu man auch ein paar Löffel voll sauren Rahm nehmen kann. Man gibt gebackene Semmel oder Consommé oder etwas von Farce hinein.

An Fasttagen vergießt man sie mit Erbsenbrühe und sprudelt sie nebst den Dottern mit saurem Rahm ab.

Spargel-Suppe.

Dünnen grünen Spargel bricht man in Stücke, zieht die Haut ab, und kocht ihn mit Suppe oder Wasser weich. Die Köpfe kocht man abgesondert, das Uebrige passirt man, gibt es in lichte Buttersauce mit dem Sude und Suppe oder Wasser vergossen, kocht die Spargelköpfe damit auf, und gibt geröstete Semmel dazu. Nebst dieser kann man etwas von Farce in die

Suppe geben oder an Fasttagen mit Butter und Petersilie gedünstete Froschkeulen.

Karfiol-Suppe.

Die zertheilten Rosen werden mit Suppe oder Petersilienwasser gekocht, die geschälten Stängel nach dem Kochen passirt, beides gibt man in lichte Buttersauce mit dem Sude vergossen und gebackene Semmeln oder dgl. dazu.

Topinambur- (Erdartischocken-) Suppe.

Die Knollen werden geschält, würfelig geschnitten mit Petersilie und Butter 1/4 Stunde gedünstet, dann gestaubt mit Suppe oder Erbsenbrühe vergossen und mit Resten von gebratenem Fleisch oder mit gedünsteten oder gebackenen Froschkeulen und gebähter Semmel angerichtet.

Salat-Suppe.

Man dünstet Salat mit Butter, Zwiebel, gelben Rüben und Petersilie, wenn er weich ist streicht man ihn durch ein Sieb, die Wurzeln werden gestaubt, mit Suppe oder Erbsenbrühe vergossen. Dann seiht man die Suppe, kocht den passirten Salat damit auf, und gibt Semmelkrapfel mit Fleisch oder Fastenragout gefüllt, hinein.

Erbsen-Suppe.

2 Seidel grüne Erbsen werden mit Butter, Petersilie, weich gedünstet, dann passirt in ganz lichte Buttereinbrenn gegeben, mit Suppe vergossen und verkocht über gebackene Semmel angerichtet. Man kann sie auch mit Suppe oder gesalzenem Wasser weich kochen, dann zersprudeln, zum angelaufenen Mehle geben, gehörig verdünnen, verkochen und passiren.

1 Seidel getrocknete Erbsen kocht und passirt man, gibt sie in lichte Einbrenn mit Zwiebel, vergießt sie mit Suppe und richtet sie versotten über gebackene Semmel an. Man kann sie mit Pfeffer und Thymian würzen und nebst Semmel nudelig geschnittene gesottene Schweinsohren oder gepöckeltes oder geräuchertes Fleisch (vorzüglich Schweinszungen) hineingeben.

Oder: Man kocht mit den Erbsen eine Petersilienwurzel, bäckt 2 Eier und einige Semmelstücke in Schmalz, stoßt dieß, kocht es mit den Erbsen, streicht dann das ganze durch ein Sieb und verdünnt es.

Linsen = Suppe.

1 Seidel Linsen kocht man mit Suppe und Speck schön weich und treibt sie durch ein Sieb. Dann staubt man etwas Mehl in Bratenfett, dünstet das Passirte damit ab und kocht es mit Suppe auf. Man kann sie mit Pfeffer würzen und nebst geröstetem Brot, nudelig geschnittenes Fleisch von Wildgeflügel oder zu Scheiben geschnittene, gebratene oder geräucherte Würste hineingeben.

Oder: Man kocht die Linsen mit Wasser weich, passirt sie, gibt sie mit ihren Sud in gelbe Einbrenn mit angelaufener Zwiebel, säuert sie mit Essig und läßt sie gut verkochen.

Bohnen = Suppe.

Man kocht ½ Seidel Bohnen, (Fisolen) vorzüglich rothe, passirt sie, gibt sie in gelbe Einbrenn zu angelaufener Zwiebel, vergießt diese mit dem Sude und Wasser oder Suppe, würzt sie mit Essig, Salz und Pfeffer und richtet diese Suppe gut verkocht über gebackene Semmel an.

Erdäpfel = Suppe.

Einige geschält gekochte Erdäpfel werden zerdrückt und in Butter nebst Zwiebel und Petersilie abgedünstet. Man gibt Suppe oder Petersilienwasser und ein paar Stücke gebackene Semmel gestoßen dazu, läßt es gut verkochen, passirt es und gibt geröstete Semmel und Bratwürste hinein.

Oder: Man läßt Mehl, dann Petersilie in Butter anlaufen, gibt die gekochten und zerdrückten Erdäpfel und Suppe oder Petersilienwasser dazu, treibt es verkocht durch ein Sieb und richtet es über gebackene Semmeln an.

Oder: Erdäpfel gekocht, geschält, dann zerdrückt, gibt man in gelbbraune Einbrenn mit Zwiebel, gießt sie mit 3 Seidel Wasser auf und läßt sie gut versieden. Man kann sie etwas säuern, und dann Thymian, sonst aber Majoran mitkochen.

Oder: Man schneidet roh geschälte Erdäpfel blätterig, gelbe Rüben nudelig, dünstet sie mit Suppenfett und fein geschnittener Petersilie ab, und kocht sie dann mit Suppe weich. Gegen Ende gibt man noch würfelig geschnittene Semmel dazu und kocht auch diese aber ohne Rühren, wodurch es eine dickliche, theilweise bröckliche Suppe wird.

Kastanien = Suppe.

Die Kastanien werden geschält gedünstet, wie Seite 38 angegeben ist, und durch ein Sieb gestrichen, dann staubt man etwas Mehl in heißes Bratenfett, gibt fein geschnittene Zwiebel und Champignons dazu, darauf die passirten Kastanien, vergießt es ganz dünn mit brauner Suppe und streicht es vor dem Anrichten nochmals durch ein Sieb. Man gibt Farcewürstchen in Kohlblättern, oder gebackene Semmel und nudeliges Fleisch von zahmem oder Wildgeflügel hinein. Bei Letzterem kocht man das Gerippe mit Suppe vorher aus und nimmt diese zum Vergießen.

Schwamm = Suppe.

In lichter Einbrenn läßt man Petersilie anlaufen, dann feinblätterig geschnittene eingesalzene Pilze, Morcheln oder andere Schwämme, vergießt es mit Erbsenbrühe und gibt Pfeffer und sauren Rahm dazu.

Oder: Man kocht die grauen Schneeschwämme mit gesalzenem Wasser und vergießt damit lichte Einbrenn mit Petersilie.

Oder: 1 starke Hand voll getrocknete Schwämme siedet man in Wasser, gießt damit eine gelbe Einbrenn auf, in welcher Zwiebel angelaufen, läßt Thymian und Lorbeer mitkochen, und säuert es mit Essig.

Oder: Lichte Buttereinbrenn vergießt man mit Fastenbrühe und kocht damit die Schalen von Champignons. Zugleich dünstet man die blätterig geschnittenen Schwämme mit Butter, Petersilie und Limoniensaft, die man dann in die geseihte Suppe gibt. Beim Anrichten kann man sie mit Krebsbutter und 1 Dotter legiren und Reismeridon oder Krebswanneln u. dgl. dazu geben.

Petersilien = Suppe.

Eine ganz lichte Einbrenn von Butter oder Rindschmalz und ein paar Löffel voll Mehl vergießt man mit Petersilienwasser, läßt sie, gehörig gesalzen und mit Muscatblüthe gewürzt, gut versieden. Dann kocht man Erbsennockerl, Bröselknödel oder dgl. ein, oder gibt Frittatennudeln oder Semmelpfanzel dazu.

Kümmel = oder Einbrenn = Suppe.

Von 3 oder 4 Löffel voll Rindschmalz macht man eine fette, dunkle Einbrenn, vergießt sie mit siedendem gesalzenen Wasser ziemlich dünn, läßt sie eine halbe Stunde kochen und gibt dabei Kümmel hinein. Sie wird dann

geseiht mit gerösteten Semmelwürfeln oder Brotschnitteln angerichtet, und kann mit ein paar Dottern legirt werden.

Frosch = Suppe.

In heiße Butter gibt man fein geschnittene Petersilie und geputzte Froschkeulen; wenn sie abgedünstet sind, nimmt man sie heraus, staubt Mehl in das Fett, vergießt es mit Erbsenbrühe, läßt das indessen abgelöste würfelig geschnittene Fleisch noch damit kochen, und kann Muscatblüthe, Ingwer oder Pfeffer als Würze dazu geben.

Schildkröten = Suppe.

Gelbe Einbrenn vergießt man mit Erbsenbrühe, kocht darin die ausgelösten zergliederten Schildkröten (Seite 35), gibt Salz, Limonien-Saft und Schalen, kurz vor dem Anrichten die Eier, (wenn deren sind), und gebackene Brösel-Knöderl dazu.

Das in Blechbüchsen im Handel erscheinende Schildkrötenfleisch wird würfelig geschnitten in solcher Suppe aufgekocht.

Oder: Die nach dem Abschlagen in warmes Wasser gelegte Schildkröte wird nach dem Auslösen mit Butter, Wurzeln, Pfeffer, Muscatblüthe und klarer brauner Fischsuppe gedünstet. Dann gibt man noch mehr braune Suppe, sowie Wein nach Geschmack dazu, seiht es über das würfelig geschnittene Schildkröten-Fleisch, kocht es noch, gibt beim Anrichten Nocken von Fischfarce hinein oder legirt die Suppe mit Blut.

Falsche Schildkröten = Suppe (Mock turtle soup).

Roh abgelöste Stücke vom Kalbskopf kocht man mit Suppe, Wein, Zwiebel und Gewürzen, schwert das Fleisch während dem Auskühlen etwas ein, schneidet es dann zu kleinen Würfeln und gibt es in gelbe Einmachsuppe, mit der Suppe vom Kopf vergossen und mit Cayennepfeffer gewürzt. Das Hirn wird mit Suppe und Essig gekocht kalt zu kleinen Stücken geschnitten, in Ei und Brösel gedreht und gebacken in die Suppe gegeben. Oder man mischt ein wenig Kalbsfarce mit passirten, hartgesottenen Dottern, macht kleine Knöderl und kocht sie in der Suppe.

Muschel = Suppe.

Die gewaschenen Muscheln legt man in Wein, thut die leeren Schalen weg, dann macht man von Butter, Mehl und Brösel eine lichte Einbrenn, gießt sie mit Erbsenbrühe auf, gibt die Muscheln, Majoran, Salz, Limonienschalen und Wein dazu und richtet sie über gebähte Semmel an.

Krebsen = Suppe.

Ungefähr 10 Krebse werden gekocht und die Scheeren und Schweife ausgelöst. Das Uebrige außer der Galle stoßt man recht fein zusammen, dünstet es mit 4 Loth Butter, dann staubt man es mit 2 Löffel voll Mehl, dünstet es noch eine Weile, gießt es mit Erbsenbrühe oder Suppe auf, und gibt es gut verkocht durch ein Sieb über gebackene Semmel und die würfelig geschnittenen Scheeren und Schweife der Krebsen. Dann kann man auch mit Butter und Petersilie gedünstete Bohnenschotten (schiftelig geschnitten), Erbsen und Spargel oder Karfiolröschen hineingeben.

Oder: Man gibt die Krebsbutter durch ein Tuch in ein Casseroll, läßt das Uebrige mit Erbsenwasser aufkochen, staubt Mehl in die Butter und vergießt es mit der geseihten Brühe. Man kann auch einige Stücke gebackene Semmel und 1 Ei, als Eingerührtes gestoßen, mitkochen lassen. Zum Auskochen kann man auch Petersilienwasser, Fischsuppe und an Fleischtagen Rindsuppe nehmen.

In Krebsbutter kann man die Schweife und Scheeren, Hechtenleber und Fleisch, Spargel und Morcheln würfelig geschnitten, abdünsten, stauben, vergießen, und beim Anrichten in die Suppe geben.

Einmach = Suppe von Fisch.

Den Kopf und einige Stücke von Fisch, denen man die Haut abgezogen, dünstet man mit Butter, Zwiebel, gelben Rüben, Petersilie, Sellerie, Kohlrabi und etwas Muscatblüthe, legt die Fischstücke dann heraus, staubt Mehl auf die Wurzeln, vergießt es noch ganz licht mit Petersilienwasser und kocht das kleiner geschnittene Fischfleisch und gedünstete Schwämme mit der geseihten Suppe auf, oder man legirt sie vor dem Anrichten mit einem Dotter und Limoniensaft.

Gestoßene Fisch = Suppe.

Von einem Stück mit Butter gebratenen oder aus dem Schmalze gebackenen Fisch löst man die Gräten aus, stoßt das Fleisch, kocht 2 Loth des Gestoßenen mit 1 Handvoll Reis, 2 Loth Butter und Erbsenbrühe oder Petersilienwasser, (Seite 25) bis der Reis sehr weich ist, worauf man es nebst 2 hartgesottenen Dottern passirt, noch etwas warm stellt, aber nicht mehr sieden läßt, und über gebackene Semmel anrichtet.

Oder: Man dünstet Fischstücke mit Butter und Wurzeln und bäckt ein Ei und einige Semmel-Schnitten. Die Wurzeln kocht man mit Brühe

aus, und dünstet indessen das Uebrige ab, nachdem man es gestoßen, staubt etwas Mehl daran und vergießt es mit der Brühe. Beim Anrichten wird die Suppe passirt dann mit 1 Dotter abgesprudelt und gebackene Semmel oder Krebswürstchen oder etwas von Fischfarce hinein gegeben.

Fisch = Gehäck = Suppe.

Von gebratenem oder gebackenen Fisch schneidet man einige Stücke, nachdem man sie von den Gräten gereinigt hat, fein zusammen, dünstet das Geschnittene mit Petersilie in Butter ab, bei gebratenem Fisch auch etwas Brösel, staubt ein paar Löffel voll Mehl darauf, vergießt es mit Erbsenbrühe, läßt es aufsieden, dann sprudelt man etwas sauren Rahm oder Dotter dazu und richtet es über gebähte Semmel an. Es ist auch gut, fein geschnittene Champignons mit zu dünsten oder gebackene Fischleber und verlorne Eier darauf zu geben.

Milchner= (falsche Hirn=) Suppe.

Man theilt eine Karpfen-Milch in kleine Stücke, dreht sie in Mehl, Wasser und Brösel und bäckt sie in Schmalz, dann stoßt und passirt man sie nebst weich gekochten Erbsen, macht eine gelbbraune Einbrenn, läßt Zwiebel und Petersilie darin anlaufen, gibt das Passirte und Petersilienwasser dazu, und läßt es gut verkochen.

Oder: Man überkocht die Karpfen-Milch und treibt sie durch ein Sieb, dann läßt man Mehl in Butter anlaufen, sowie Petersilie und das Passirte, vergießt es mit Erbsenbrühe, sprudelt ein paar Löffel voll sauren Rahm dazu und richtet die Suppe gut verkocht, über Pafesen von Karpfen-Milch (wie von Hirn bereitet) an.

Rogen = Suppe.

Eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel, Pastinak und einen Karpfen-Rogen kocht man in brauner klarer Fischsuppe, bis die Wurzeln weich sind, dann nimmt man sie heraus, zerdrückt den Rogen, salzt die Suppe und richtet sie über gebackene Semmel an.

Oder: Man kocht den Rogen mit Erbsenbrühe, etwas Essig, Limonienschalen, einer mit Gewürznelken gespickten Zwiebel und Neugewürz, gießt damit durch ein Sieb eine Buttereinbrenn auf, gibt den Rogen, etwas Safran und ein paar Löffel sauren Rahm dazu und kocht es noch ein wenig.

Peuschel-Suppe.

Man siedet mit gesalzenem Wasser und Essig ein Karpfenpeuschel, von dem man die Galle vorsichtig weggelöst, nimmt es heraus, gibt zu dieser Brühe so viel Wasser, als man Suppe haben will, und eine Zwiebel mit Gewürznelken besteckt, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und Thymian, und läßt es eine Weile kochen. Indessen dünstet man Wurzeln mit Rindschmalz ab, wenn sie Farbe haben staubt man Mehl daran, und wenn auch dieses gelbbraun ist, gießt man die Brühe dazu. Gut verkocht, gibt man die Suppe durch ein Sieb über das Peuschel, und geröstete Semmel hinein. Man kann etwas sauren Rahm beimischen, oder wenn der Fisch ein Milchner ist, einen Theil der Milch zerdrücken und mit der Suppe passiren.

Oder: Man läßt Zwiebel in Butter anlaufen, rührt ein paar Löffel Mehl dazu, verrührt es mit Erbsenbrühe und dem Peuschelsude, und läßt das Peuschel und mit Petersilie und Butter gedünstete Froschkeulen damit kochen, würzt die Suppe mit Majoran oder Paprika und richtet sie über gebackene Semmel und Fischleber an.

Fisch in brauner Sauce als Suppe.

Ziemlich viele fein geschnittene Zwiebel und blätterig geschnittene andere Wurzeln gibt man in heißes Rindschmalz, dazu einige Stücke Fisch, und läßt diesen auf beiden Seiten etwas anlaufen, worauf man den Fisch herauslegt, Mehl in das Schmalz staubt, und wenn es schön braun ist, Erbsenbrühe, ein wenig Essig, sowie Thymian, Lorbeerblätter und Neugewürz dazu gibt. Gut versotten schüttet man es durch ein Sieb über die Fischstücke, läßt sie damit aufkochen, und legirt die Sauce mit dem in Essig aufgefangenen Blute.

Klare Fisch-Suppe.

Man bereitet die Suppe wie Seite 25 angegeben, klärt sie mit Eiklar, wenn sie nicht rein genug sein sollte, und kocht Nocken von Fischfarce, oder Schlickkrapfeln von Karpfenmilch, oder Erbsennockerl oder Bröselknöderl, Fisch, Knödel oder Strudel u. s. w. ein.

Mit Schwämme. Man dünstet Wurzeln und Champignons-Abfälle, Fischhaut und Kopf mit Butter ab, gibt ganz wenig Thymian, Majoran, Muscatblüthe, Pfeffer, etwas Limoniensaft, ½ Seidel Wein und klare Fischsuppe dazu und kocht es aus. Zugleich bereitet man Nocken von Fischfarce mit Krebsbutter und dünstet kleine Champignons, kocht die Nocken in

der geseihten Suppe und gibt auch die Champignons dazu, oder mit Wein gekochte nudelig geschnittene Trüffeln oder Austern mit ihren Saft.

Niederländer = Suppe.

3 Seidel Wasser läßt man mit Petersilienwurzel und etwas Essig sieden, gießt damit gelbe Einbrenn auf, sprudelt ½ Seidel sauren Rahm, 3 Sardellen, Petersilie, Limonienschalen, Knoblauch damit ab, salzt es und gibt es gut versotten über gebackene Semmel.

Rohrhühner = Suppe.

Ein abgehäutetes Rohrhuhn mit Wurzeln, Kohl u. dgl., und Wasser wie Fleisch gekocht, wird herausgenommen, wenn es weich ist, zu schönen Stückchen geschnitten, mit der Suppe eine gelbe Butter-Einbrenn aufgegossen, gut versotten, und mit dem Fleische und gebackenen Erdäpfelknödeln angerichtet.

Rahm = Suppe.

Ein Seidel guten sauren Rahm und fast ein halbes Seidel feines Mehl sprudelt man ab, verdünnt es etwas mit kaltem Wasser und kocht dieß in 3 Seidel siedendes gesalzenes Wasser ein, wobei man es tüchtig sprudelt. Wird die Suppe beim Kochen zu dick, so verdünnt man sie mit heißem Wasser. Kurz vor dem Anrichten läßt man Kümmel damit aufkochen und richtet sie über gebackene Semmelwürfel oder Brotschnittel an.

Saure Milch = Suppe.

Man bereitet sie von saurer Milch statt von Rahm ganz wie die Vorige.

Schott = Suppe.

Man schneidet so viel Roggenbrot zu feinen Schnitteln, als man für 4 Personen bedarf, schüttet 3 Seidel heißes gesalzenes Wasser darüber und läßt es einige Minuten stehen. Indessen rührt man zwei große Löffel voll Schotten *) frischen oder für den Winter eingesalzenen mit etwas kaltem Wasser fein ab, gibt 3 Löffel sauren Rahm dazu, mischt es zum Wasser und trägt diese Suppe gleich auf.

---

*) Eine Art Topfen, siehe Vorrathskammer.

Milch = Suppe.

Mit Vanille und Semmelschnitten. Drei Seidel leichtes Obers siedet man mit Zucker und einem Stücke Vanille, sprudelt 3 Dotter mit etwas kalter Milch, dann mit dem Gekochten und gibt es über gebähte Semmel oder Schnitten mit Zucker glasirt, dazu. (Seite 3.)

Mit Gries. In 3 Seidel siedende Milch kocht man 4 Eßlöffel voll Weizengries mit etwas kalter Milch abgesprudelt, gibt etwas Zucker dazu, legirt es beim Anrichten mit etwas Butter und 1 Dotter.

Mit Reis. Man kocht 3 Löffel voll Reis in 4 Seidel Milch mit Zucker und Zimmt und sprudelt es beim Anrichten mit ein Paar Dottern ab.

Mit Haidenbrein oder Grütze. 3 Löffel voll kocht man in 4 Seidel Milch ein, läßt sie ½ Stunde sieden und salzt sie.

Mit Polenta-Nocken. Von nicht zu fest bereiteter Polenta sticht man mit einem Blechlöffel Nocken in die Schüssel, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und schüttet gekochte Milch darüber.

Mit Mehl- oder Gries-Nocken. Man bereitet die Nockerl wie zur Suppe, legt sie in siedende Milch ein, zuckert sie und richtet sie gleich an, wenn sie ausgekocht sind.

Mit Nudeln. Nudeln nicht zu fein geschnitten, kocht man dünn in siedende, etwas gezuckerte Milch.

Mandel = Suppe.

Eine Handvoll abgezogene Mandeln, dabei auch einige bittere, stoßt man mit Obers sehr fein, kocht sie mit 3 Seidel frischer Milch oder Obers und Zucker, gibt Vanille-Geruch dazu und sprudelt es mit 2 Dottern ab. Die Hälfte kann man, auf dem Herde länger gesprudelt, als Schaum darauf und Schnitten mit Zucker glasirt (Seite 3) dazu geben.

Chocolade = Suppe.

Vier Loth Chocolade mit 3 Seidel Milch gut verkocht sprudelt man beim Anrichten mit 2 Dottern ab und gibt glasirte Semmelschnitten dazu.

Oder: Man kocht gut gezuckerten Schnee mit einem Löffel wie Nocken in siedende Milch, kehrt die ersten um, so bald alle eingelegt sind und faßt sie ausgekocht heraus in die bereits angerichtete Suppe.

Man kann auch 1 Eßlöffel Mehl mit kalter Milch gesprudelt mit der Chocolade kochen.

Wein = Suppe.

Man nimmt zu 2 Seidel Wein etwas Wasser, ein Stückchen Zimmt und Zucker nach Geschmack. Wenn es eine Weile gesotten hat, sprudelt man damit 4 Dotter ab und gibt glasirte Semmelschnitten oben darauf, wenn man die Suppe aufträgt.

Bier = Suppe.

2 Seidel Bier läßt man sieden und schäumt es fleißig ab, dann sprudelt man vor dem Anrichten ½ Seidel Obers mit 3 Dottern ab, das siedende Bier dazu und auf dem Herde fort bis es anfängt zu kochen, worauf man es gleich anrichtet. Man kann auch etwas Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Limonienschalen mitkochen und gibt gebähtes Milchbrot dazu.

Panadel (verkochte Weißbrot = Suppe).

Abgeriebene Semmeln (ungefähr 10 Loth) dünnblättrig geschnitten, setzt man mit 3 Seidel kalter Suppe zu, läßt sie eine halbe Stunde kochen, sprudelt sie dann erst fein ab, gibt noch Suppe dazu, wenn es zu dick wird und verrührt beim Anrichten zwei Dotter damit.

Oder: Man kocht die abgeriebenen Semmeln ebenso mit Suppe oder Petersilienwasser, sprudelt sie fein ab, läßt Butter oder Rindschmalz heiß werden, schüttet die Suppe dazu und kocht sie damit auf. Mit Fastenbrühe bereitet kann man Zwiebel im Fette anlaufen lassen, oder fein geschnittene Petersilie vor der Suppe hinein geben oder sie auch überdies mit Dottern absprudeln.

Semmel = Suppe.

Halbfingerdicke Semmelschnitten auf dem Roste oder Bleche gelb geröstet, legt man in eine Schüssel und gießt ein paar Schöpflöffel voll kräftige gewöhnliche oder braune Suppe darauf. Wenn diese sich eingezogen hat, schüttet man noch so viele nach als nothwendig ist, und gibt für jede Person ein Ei vorsichtig darauf, deckt die Schüssel zu und läßt sie so lange an einem warmen Orte stehen, bis das Klar gestockt ist. Man bestreut sie mit Schnittlauch oder garnirt sie mit zu Stücken geschnittenen Bratwürsten.

Fleisch = Suppe.

Braten- oder Rindfleischreste schneidet man fein und gibt dies zu angelaufener Petersilie und Zwiebel. Nachdem es etwas geröstet wurde, staubt

man es ein wenig, röstet es noch, gibt es nebst der nöthigen Suppe in einen Kochtopf und bröckelt gebähte Semmelschnitten dazu, womit man es eine halbe Stunde ruhig kochen läßt und anrichtet.

Brot-Suppe.

Dünne Schnitteln von altgebackenem Brote röstet man mit Butter, Abschöpf- oder Bratenfett, dann kann man sie mit guter Brühe bedeckt aufkochen oder gleich anrichten. Für jede Person gibt man ein verlornes Ei darauf, und wenn man sie schmackhafter machen will, Selch- oder Bratwürste zu Stücken geschnitten, oder fein geschnittenen Schinken, oder Bratenfleisch mit Saft abgedünstet, und streut Schnittlauch oder Pfeffer darüber.

Schwäbische Suppe.

Fein geschnittene Zwiebel läßt man in Butter, Abschöpf- oder Bratenfett anlaufen, gibt sie auf mit Suppe gekochtes Brot und sprudelt es glatt ab. Beim Anrichten legirt man die Suppe mit Dottern und kann sie mit Würsten oder dgl. verbessern.

Sago-Suppe.

Sago, 1 Eßlöffel voll für die Person gerechnet, wird gewaschen, mit kalter Suppe zugesetzt und langsam bis zum allmälligen Auflösen, aber recht dünn, gekocht. Man gibt gebähte Semmel dazu, und kann die Suppe mit Limoniensaft oder Essig säuern.

Gries-Suppe.

In 4 Seidel siedende Rindsuppe kocht man ½ Seidel Weizengries ein, verrührt oder sprudelt ihn gut und läßt ihn langsam kochen bis er weich ist.

Angelaufener Gries. In ungefähr 3 Löffel voll Rindschmalz, Abschöpf- oder Bratenfett röstet man ¾ Seidel Gries bis er gelblich ist, worauf man ihn mit Petersilienwasser oder Suppe ¼ Stunde siedet und ziemlich dick anrichtet.

Haidenbrein- oder Graupen.*)

Man kocht ½ Seidel gewaschene Haidengraupen in Rindsuppe ungefähr 1 Stunde. Dann kann man sie mit einem Dotter und einem Stücke Butter absprudeln.

---

*) Von der Hülse befreiter Haiden.

Hirsebrein oder Graupen.

Der Brein wird so oft gewaschen bis das Wasser rein bleibt, dann kocht man 1 Seidel davon mit ungefähr 5 Seidel Petersilienwasser eine Stunde lange, bis er weich ist, läßt dann geringelte Zwiebel in Butter oder Speck gelb werden und kocht damit den Brein auf. Oder man läßt auch etwas Mehl nach der Zwiebel anlaufen.

Gerste.

3 Hände voll durchsuchte gerollte Gerste (Gerstengraupen) setzt man mit kalter Suppe zu, läßt sie zugedeckt langsam sieden, damit sie am Boden nicht anbrennt, rührt sie fleißig auf und gibt Suppe nach, wenn sie zu dick wird. Die Zeit des Weichwerdens ist nicht gleich, da sie von der Gattung der Gerste abhängt, kann also von 1 bis 3 Stunden dauern. Man kann sie mit 1 Dotter verrühren und mit Schnittlauch bestreuen. Es ist sehr gut, fein geschnittenes Schinkenfleisch oder gebratenes Kalb- oder Geflügelfleisch, oder gebackene Hühnerleber, oder Würste darauf zu geben. Ohne Etwas davon, nehmen Viele Essig oder Limoniensaft dazu.

Mit Schwämme. Ein paar Hände voll getrocknete Schwämme wascht man mit warmem Wasser, seiht dieses ab, schneidet sie recht fein, gibt sie in lichte Einbrenn zu angelaufener Petersilie, dann 4 Hände voll Gerste und Petersilienwasser dazu und kocht damit die Gerste weich.

Oder man gibt frische Schwämme wie gewöhnlich gedünstet und ein paar Löffel voll sauren Rahm zu mit Wasser gekochter Gerste, und beim Anrichten etwas Limoniensaft und ein paar Dotter dazu.

Ritscher.

Gerollte Gerste und Bohnen kocht man weich, beide besonders, erstere mit Suppe. Dann läßt man Fett heiß werden, Zwiebel darin anlaufen, staubt 1 Löffel Mehl hinein, gibt, wenn dieses angelaufen ist, die Gerste und die abgeseihten Bohnen und so viel Suppe dazu, als es noch zum Verkochen braucht; doch muß es eine dicke, nicht flüssige Speise sein. Man belegt sie in der Schüssel mit Selchfleisch oder Würsten oder streut dies fein geschnitten darauf, auch ist es gut, würfelig geschnittenen Schinkenspeck oder frische oder luftgeselchte Schwarten mit der Gerste zu kochen. Man kann ihn auch mit Essig oder Limoniensaft etwas säuern.

Gerstenschleim.

Man kocht ½ Seidel Gerste mit 3 bis 4 Seidel Suppe recht weich und sprudelt sie öfters während des Siedens. Nachdem man sie durch ein feines Sieb geschüttet, sprudelt man 2 Dotter damit ab. Als Suppenspeise gibt man gebackene Semmel und etwas von Fleisch hinein. Bei Gabelfrühstück oder Abendessen gibt man diese Suppe in Theeschalen, und kann sie auch mit Limoniensaft etwas säuern.

Als Fastensuppe dünstet man Wurzeln mit Butter ab, gibt die Gerste und das Wasser dazu, und wenn der Schleim geseiht ist, sprudelt man ihn mit einem Stücke frischer oder Krebsbutter und ein paar Dottern ab und gibt gebackene Semmel- oder Krebsknöderl, oder Nocken von Fischfarce, oder Spargel, oder auch grüne Erbsen hinein.

Reisschleim.

Ungewaschenen Reis, bei 10 Loth, kocht man mit 4 Seidel Suppe ungefähr eine Stunde, seiht ihn dann durch ein Sieb, salzt den Schleim und kocht ihn noch mit Suppe auf, wenn er zu dick ist. Man kann ihn durch Mitkochen von Hühnerfleisch verbessern und als Mittags-Suppe mit etwas von Farce oder Gebratenem von Fleisch und gebähter Semmel geben, für Fasttage wie Gerstenschleim verbessern.

Gestoßene Reis-Suppe.

Man gibt in 2 Eßlöffel voll heißes Bratenfett 4 Loth Reis zu Mehl gestoßen, verrührt Suppe damit wie bei einer Einbrenn, aber sehr dünn, und läßt dies eine Stunde kochen. Beim Anrichten sprudelt man diese Suppe mit einem Dotter ab und richtet sie über etwas von Farce, oder gebackene Leber und gebackene Semmel an.

Reis-Suppe.

Für eine Person rechnet man 2 Loth oder eine Handvoll Reis zu 1 Seidel Suppe. Man gibt ihn ausgesucht und mit einem Tuche abgewischt, aber nicht gewaschen, in die Suppe wenn sie siedet, und kocht ihn gäh ungefähr ½ Stunde. Wenn er nach Geschmack zu dick werden sollte, gießt man noch Suppe dazu. Es ist gut, ihn wie die Gerste mit Dottern, Schnittlauch oder etwas von Fleisch zu geben.

Man kann auch Bratenfett oder Butter etwas stauben, Petersilie anlaufen lassen, mit Suppe vergießen und den Reis damit ¼ Stunde kochen.

Für Fasttage läßt man fein geschnittene Zwiebel in Butter gelb werden, dünstet damit den Reis ein paar Minuten, staubt ihn mit Mehl, vergießt ihn mit Petersilienwasser und kocht ihn weich, dann kann man gedünstete Erbsen oder dgl. hineingeben.

Reis mit Paradiesäpfel.

Einige große recht reife Paradiesäpfel bricht man auseinander und dünstet sie im eigenen Saft, wobei man eine Zwiebel dazu gibt. Wenn dieser eingegangen ist, werden sie passirt und nebst 4 Händevoll rohem Reis in heiße Butter gegeben. Nachdem der Reis schön roth geworden ist, kocht man ihn mit Suppe ungefähr ¼ Stunde, und servirt ihn ziemlich dünn und noch fest. In der halben Zeit mischt man ein paar Loth geriebenen Parmesan-Käse dazu.

Minestra (Italienische Reis-Suppe).

Reis wird in Suppe ziemlich dick nur ¼ Stunde lang gekocht, dann mischt man mit Speck oder Butter abgedünstete Gemüse, als: weiße und gelbe Rüben würfelig geschnitten, Salat, Rohnenblätter und Kraut nudelig, sowie Leber, Magen von Geflügel, Hahnenkämme oder dgl. bei.

Risi-pisi (Reis mit Erbsen).

Man dünstet 1½ Seidel frische Erbsen mit Butter und ein wenig Suppe, gibt 1 Seidel Reis und so viel Suppe dazu, wie für eine gewöhnliche Reissuppe, und kocht ihn ¼ Stunde.

Oder: Man schneidet Schinkenspeck, Petersilie und Zwiebel so fein, daß es wie ein Teig aussieht, läßt es gelb anlaufen, gibt Salz und die Erbsen dazu, dünstet sie etwas ab, und kocht damit den Reis wie früher angegeben.

Oder: Man dünstet die Erbsen mit Butter und Petersilie, und kocht Reis mit fetter Suppe ¼ Stunde lang, dann servirt man beides abgesondert, damit sich Jeder nach Geschmack mischen kann.

Kraut-Reis.

Einen kleinen Krautkopf schneidet man grobnudelig und dünstet dieses Kraut mit Butter oder sehr fein geschnittenem Speck schön braun. Dann gibt man ½ Seidel Reis und Suppe dazu und kocht ihn ¼ Stunde lang. Es ist gut, eine blätterig geschnittene Schweinsniere oder Schweinfleisch mit dem Kraut zu dünsten.

Risotto (Wälscher Reis).

Man zerdrückt 6 Loth Beinmark, läßt es mit Zwiebel heiß werden, seiht das Fett, wenn diese gelb ist, und gibt 24 Loth Reis, ausgesucht aber nicht gewaschen, dazu; nach ein paar Minuten schüttet man siedende Suppe darauf, daß der Reis bedeckt ist, und siedet diese gäh ein. Nun wird die noch nöthige Suppe schöpflöffelweise nach und nach dazu gerührt, bis er weich genug ist, wozu er ¼ Stunde braucht, da er fest und dick sein muß. Man darf ihn daher nicht zudecken und muß ihn auf starker Hitze bereiten. In der halben Zeit mischt man 4 Loth geriebenen Parmesan-Käse darunter. Man richtet ihn bergartig an und mischt gerne im letzten Augenblicke etwas von Fleisch dazu, besonders blätterig geschnittene, geröstete Leber von Geflügel, Wachteln u. s. w. (Sehr gut ist er auch mit Kalbsleber, gedünsteten Champignons und Sprossen.)

Anstatt Beinmark kann man Butter nehmen, sowie auch von jedem die Hälfte, und die Zwiebel im ganzen Stücke erst mit dem Reis in das Fett geben. Klare Rindsuppe gibt man besonders dazu.

Mailänder Reis.

Die Flügel von einem Indian, eine Taube und etwas Kalbsbrieß zu Stückchen geschnitten, dünstet man mit Butter oder Bratenfett, gehackter Zwiebel und nudelig geschnittenen Wurzeln ab. Dann mischt man wie Risotto gedünsteten Reis mit ziemlich viel Parmesan-Käse dazu und drückt es in eine Form. Der Reis wird gestürzt und Suppe besonders mit servirt.

Oder: Man läßt Zwiebel in Butter oder Beinmark anlaufen, nimmt sie wieder heraus, gibt den Reis und nach einer Weile gute Suppe dazu, läßt den Reis 10 Minuten dünsten, worauf man Leber und Herz von Geflügel, blätterig geschnitten, Safran und nach und nach die nöthige Suppe und nach 5 Minuten geriebenen Käse dazu gibt, noch 5 Minuten stehen läßt, dann anrichtet.

Pilaw (Reis mit Wasser bereitet).

Auf türkische Art. Man wäscht 1 Seidel Reis und gibt ihn in 2 Seidel gesalzenes siedendes Wasser, deckt den Topf gut zu, und läßt das Wasser ganz einkochen. Man zieht dann den Topf auf eine kühlere Stelle zurück und schüttet 4 Löffel voll Kapaunfett heiß auf den Reis, in welchem man es mit einer zweispitzigen Gabel verrührt. Nachdem man ihn ½ Stunde zugedeckt stehen ließ, gibt man ihn mit einer Gabel aus dem Topfe auf die

Schüssel. Dann wird gebratenes Geflügel-, Lamms- oder Hammelfleisch würfelig geschnitten, mit seinem Safte dazu gemischt.

Auf italienische Art. In Butter oder Geflügelfett läßt man Zwiebel anlaufen, nimmt sie wieder heraus, gibt es zu dem 10 Minuten lang gekochten Reis, dann 2 Loth geriebenen Parmesan-Käse und richtet ihn gleich an.

Ramel-Reis.

Man gibt 1 Seidel gewaschenen Reis in einem recht weiten flachen Casserolle in heißes Bratenfett oder sehr fein gehackten Schinkenspeck und nach und nach die nöthige Suppe dazu, rührt ihn nicht auf, bis sich am Boden eine gelbe Kruste angelegt hat, die man dann lossticht und auf den bergartig angerichteten Reis faßt. Es ist sehr gut, würfelig geschnittene Bratenreste (besonders von Schweinbraten mit Schwarten) mitzukochen. Suppe wird besonders beigesetzt.

Braun gedünsteter Reis.

In heißes Fett von brauner Suppe gibt man Reis, und nachdem er etwas angelaufen ist, braune Suppe. Er kann dünn als Suppe gekocht werden, oder so dick bleiben, daß man ihn in einem ausgeschmierten Model eindrücken, und gestürzt zu brauner Suppe geben kann. Man kann auch übersottenen Kohl nudelig und einige Champignons blätterig geschnitten, mitdünsten und Parmesan-Käse dazu mischen, auch von solchem braunen Reis mit Risotto wechselnd, schichtenweise in eine Form drücken.

Gestürzter Reis.

Mit Salami. Wie Risotto mit Käse bereiteter Reis wird in einen mit Speckplatten ausgelegten Model eingedrückt, und zweimal mit würfelig geschnittener Salami und gedünsteten Erbsen unterlegt, eine ¼ Stunde in das Rohr gestellt und gestürzt.

Mit Farce und Schinken. 8 Loth Reis wird weich aber dick gedünstet, und erkaltet mit Butter, 1 Ei und 1 Dotter abgetrieben. Fein geschnittene Bratenreste dünstet man mit Beinmark, Zwiebel und Petersilie ab, mischt etwas Semmel in Milch geweicht und 1 Dotter dazu, und schneidet Schinkenfleisch fein zusammen. Den Model legt man mit Schweinsnetz aus, macht eine Schichte von der Farce, eine von Reis, dann von Schinken, wieder Reis und Farce, schlägt das Netz darüber zusammen und bäckt es langsam. Man stürzt ihn und gibt Suppe besonders zu.

Mit Fastenragout (Meridon). Mit Butter und Wasser gedünsteter Reis wird mit ein Paar Löffel Krebsbutter und 2 Eiern abgetrieben und mit Fastenragout (Seite 33) unterlegt in Dunst gesotten. Man gibt ihn zu klarer Fisch- oder Petersilien-Suppe, Krebs-Suppe u. s. w.

Reis-Wanneln.

6 Loth Reis stoßt man und kocht ihn mit Suppe. Ausgekühlt wird er mit Butter und 2 Dottern abgetrieben, das Klar als Schnee dazu gemischt und mit Ragout oder Hachis unterlegt, in die Wanneln gefüllt, in Dunst gesotten.

Reis-Würstchen oder kleine Knödel.

Zu gedünstetem Reis mischt man, wenn er kühl geworden, fein geschnittenen Schinken oder Kalbfleisch und 1 Ei. Davon gibt man auf Oblaten, formirt Würstchen oder Knöderl, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Oder: Man dreht den Reis ohne Eier in gekochte Kohlblätter und dünstet diese Würstchen in einem Casserolle mit Fett und etwas Suppe.

Suppen-Consommé.

3/4 Seidel kalte, recht kräftige Suppe sprudelt man mit 6 Dottern ab, gibt es in einen Model, siedet es in Dunst und stürzt es. Man zersticht es dann zu kleinen Stücken wie Nockerl, und gibt es nebst Semmel in braune oder Kräuter-Suppe.

Hirn-Consommé.

1/2 Kalbshirn dünstet man mit Butter und Petersilie ab, staubt etwas Mehl daran, vergießt es mit 3/4 Seidel Suppe und läßt es aufgekocht auskühlen. Gesalzen und gepfeffert sprudelt man es mit 4 Eiern ab, siedet es, in einen Model gefüllt, in Dunst, und gibt es schön geschnitten oder ausgestochen in braune oder Kräuter-Suppe.

Leber-Consommé.

Kalbs- oder Geflügel-Leber wird ausgestreift, fein geschnitten, mit Zwiebel und Petersilie in Butter überdünstet, mit 3/4 Seidel Suppe aufgesotten und passirt. Erkaltet mit Salz, etwas Muscatblüthe und 4 Dottern abgesprudelt und in Dunst gesotten, wird es schiftelig geschnitten und in braune Suppe gegeben.

Fleisch = Consommé.

Fleisch von Kalb, zahmem oder Wild-Geflügel wird mit Kernfett, Zwiebel, gelben Rüben, Petersilie Champignons und etwas Suppe gedünstet. Wenn es weich ist, schneidet und stoßt man alles recht fein, passirt es, verrührt ½ Seidel Suppe und 4 Dotter damit und siedet es in einem Model gefüllt, in Dunst. Wenn es gestürzt ist, gibt man es zu brauner Suppe.

Oder: Das Fleisch von einem gebratenen Rebhuhn wird fein geschnitten, gestoßen, mit 4 Dottern und ½ Seidel brauner Suppe gemischt, durch ein Sieb gestrichen, in kleine Formen gefüllt und in Dunst gekocht. Auch kann man Trüffel-Abfälle gedünstet mit dem Fleische stoßen. Das Gerippe kocht man mit der braunen Brühe aus, zu der man die gestürzten Wanneln gibt.

Kaisergerstel.

1 Eßlöffel Mehl, 2 Eier, 5 Dotter und ½ Seidel kalte Suppe, etwas Butter, Salz und eine Prise Muscatblüthe sprudelt man tüchtig und siedet es in einem ausgeschmierten Model gefüllt, in Dunst. Wenn es gestockt ist, sticht man es mit einem Löffel wie Nocken heraus und gibt es in braune oder Kräuter-Suppe.

Eingetropftes.

In ein Seideltöpfchen mit Schnabel gibt man 2 Eier, Salz und so viel Mehl, daß der Teig, wenn man ihn mit einem Kochlöffel recht gut abgeschlagen hat, und diesen voll in die Höhe hebt, fließen kann, aber wenn man es in siedende Suppe laufen läßt, nicht zerrinnt, sondern nudelartig aussieht. Ist er zu dick, so wird es brockig in der Suppe, wogegen man durch Ei oder etwas Wasser abhilft. Ist die Dicke recht, so hält man das Töpfchen ziemlich hoch über der kochenden Suppe und läßt den Teig so hineinfließen, daß die Nudeln so lange und gleich als möglich werden. Wenn die Oberfläche der Suppe damit bedeckt ist, faßt man dieselben mit dem Backlöffel in den Suppentopf und kocht es fort so ein, bis aller Teig gar ist, worauf man die Nudeln noch einmal, alle zusammen, in der Suppe aufkochen läßt.

Wiener Mehlspeise.

Sternartig, fein nudelig, oder anders geformte Mehlspeise, ungefähr eine Handvoll für die Person, mit heißem Wasser überkocht und mit kaltem

überschüttet, kocht man in kräftiger Suppe, wenn sie recht siedet, ein und läßt sie nicht gar zu weich werden.

Farferl.

Mit Zwiebel. Man macht den Teig (wie Seite 52) von 2 kleinen Eiern, arbeitet ihn gut ab, daß er nicht zu mehlig bleibt, dann gibt man ziemlich viel geringelt geschnittene Zwiebel in 3 Löffel heißes Rindschmalz, und wenn die Zwiebel gelb geworden, die Farferl dazu, welche man eine Weile auf dem Feuer abrührt, doch nicht braun werden läßt. Man kocht sie nun in 4 Seidel siedendes geseihtes Petersilienwasser ein und läßt sie einige Minuten kochen.

In Suppe. Man läßt sie in Abschöpffett ohne Zwiebel anlaufen und kocht sie in Rindsuppe.

Von Gries. Man macht weiche Farferl von Eiern und Weizengries, statt Mehl, läßt sie in Butter anlaufen und kocht sie in Fleisch- oder Fisch-Suppe oder Erbsenbrühe ein.

Geriebenes Gerstel.

Von 1 Ei, Salz und so viel Mehl, als es braucht, Teig gemacht, gerieben, wird in ungefähr 3 Seidel siedende Suppe eingekocht.

Angelaufen. Man dünstet Petersilie, gelbe Rüben, Sellerie und Porre zu Stücken geschnitten mit etwas Butter ab, kocht es dann 1 Stunde mit gesalzenem Wasser, läßt dann in Butter fein geschnittene Zwiebel und geriebenes Gerstel von 1 Ei anlaufen, vergießt es mit der geseihten Wurzelbrühe und läßt es einige Minuten kochen.

Geschnittene Nudeln und Fleckeln.

Nudelteig von 1 Ei oder 2 Dottern treibt man so fein als möglich aus, legt die Flecken, wenn sie eine Weile gelegen sind, um abzutrocknen, zusammen, und schneidet sie zu feinen langen Nudeln oder kleinen viereckigen Fleckeln und kocht sie in gewöhnliche oder braune Rindsuppe ein.

Schlick-Krapfeln.

Butter, Beinmark oder Schweinschmalz läßt man heiß werden und geschnittene Zwiebel, Petersilie und etwas Brösel darin anlaufen, und gibt gebratenes Kalb- oder gesottenes Rindfleisch, Kalbs- oder Lammslunge oder Herz gesotten und sehr fein geschnitten dazu. Wenn es eine Weile abgedünstet wurde, läßt man es auskühlen und mischt 1 Ei darunter. Nun macht

man einen weichen Nudelteig von 1 Ei und etwas Wasser, treibt ihn nicht zu fein aus und legt eine Reihe nußgroße Kugeln von dem obigen Hachis oder von Geflügelfarce zweifingerbreit von einander entfernt auf den Teig, welchen man rund herum mit Ei bestreicht und so breit überschlägt, daß die Farce gut bedeckt ist. Man drückt den Teig um die Farce halbrund mit einem umgekehrten Krapfenstecher oder mit der Hand nieder, wo man ihn dann abradelt.

Für Fasttage dünstet man zerdrückte Karpfenmilch mit Butter und Petersilie, gibt in Butter angelaufene Brösel, Salz, Muscatblüthe, etwas sauren Rahm und wenn es ausgekühlt ist, ein Ei dazu. Man füllt es wie obige in Teig und kocht sie in Petersilien- oder klarer Fisch-Suppe ein.

Nudel-Wanneln und Scheiben.

Nudel von 2 Dottern und dem nöthigen Mehle gemacht, sehr fein geschnitten, werden in Suppe dick gekocht und ausgekühlt. Dann mischt man sie zu einem Abtriebe von 2 Loth Butter und 2 Eiern, unterlegt dieses in den kleinen Formen mit Hachis und siedet es in Dunst.

Oder: Man streicht diese Nudeln auf eine mit Butter bestrichene mit Mehl bestreute Serviette, darauf das Hachis, rollt es wie einen Strudel zusammen, dreht diese Wurst in die Serviette und bindet die Enden fest zusammen. Sie wird in Salzwasser gekocht, ausgedreht, zu Scheiben geschnitten und in braune, oder in Einmach-Suppen gegeben.

Lebergerstel-Wanneln.

Geriebenes Gerstel wird in fetter Rindsuppe dick gekocht. Ausgekühlt treibt man es mit 2 Eiern ab, mischt 4 bis 6 Loth Kalbsleber ausgestreift und passirt, sowie Salz dazu, füllt es in Wanneln und siedet es in Dunst.

Speck-Strudel.

6 Loth würfelig geschnittener geräucherter Speck wird zerlassen, bis er schön durchsichtig ist. Dann läßt man damit Petersilie anlaufen und gibt dies ausgekühlt auf den mit 2 Eiern bestrichenen, ausgezogenen Strudelteig und rollt ihn zusammen. Schneckenförmig gedreht, legt man ihn auf ein kleines Brett und läßt ihn zum Kochen in siedende Suppe oder gesalzenes Wasser in ein Casseroll gleiten. Gekocht schneidet man ihn zu dreifingerbreiten Stücken und gibt sie in Suppe. Sie werden auf diese Art besser, als wenn man den Strudel vor dem Kochen schneidet, wie es meistens geschieht.

Gebacken. Man nimmt zum Teig etwas Butter oder Schmalz, dann läßt man in 8 Loth würfelig geschnittenen Speck ziemlich viel Petersilie und Schnittlauch anlaufen und sprudelt dieses Fett ausgekühlt mit 2 Eiern ab, bestreicht damit den Teig, rollt ihn zusammen, legt den Strudel auf das mit Schmalz bestrichene Blech, bestreicht ihn oben mit Ei und bäckt ihn im Rohre. Dann wird er zu Stücken geschnitten in Suppe gegeben.

Gries-Strudel.

Abgetrieben. Zu einem Abtriebe von 3 Loth Butter und 3 Dottern gibt man die 3 Klar als Schnee und ½ Seidel Gries, salzt es und bestreicht damit den fein ausgezogenen Strudelteig, rollt ihn zusammen, kocht den Strudel wie den Vorigen und gibt ihn geschnitten in Suppe.

Geröstet. 4 Loth klein würfelig geschnittenen Speck läßt man anlaufen, gibt Petersilie und ½ Seidel Gries dazu, röstet ihn eine Weile und streut ihn ausgekühlt auf den mit zwei abgesprudelten Eiern bestrichenen Teig.

Fleisch- und Lungen-Strudel.

Gekochte, fein geschnittene Lunge, Rindfleisch oder Bratenreste gibt man zu in Schweinschmalz, Abschöpf- oder Bratenfett angelaufener Zwiebel und Petersilie und streut dies über den fein ausgezogenen, mit 2 abgesprudelten Eiern bestrichenen Teig, rollt ihn leicht zusammen und dreht ihn schneckenförmig, worauf man ihn kocht oder bäckt. Zu Letzterem ist es gut, den mit Milch gemachten Teig (Seite 52) zu nehmen und man braucht ihn nicht mit Ei zu bestreichen.

Pfannenkuchen- oder Frittaten-Nudeln.

Frittaten von 1 Seidel Milch, 2 Eiern, ½ Seidel Mehl und etwas Salz (wie Seite 50) gebacken, werden zusammengerollt zu messerrückenbreiten Nudeln geschnitten. Sie sind sowol in gewöhnliche als in braune und in alle Einmach-Suppen und zwar gerade vor dem Anrichten zu geben.

Frittaten-Strudel.

Mit Fleischfülle. Frittaten wie die obigen legt man auf einem Tuche etwas übereinander, streicht die Fülle auf, rollt es strudelartig zusammen, bindet diese Wurst in eine mit Butter bestrichene Serviette und siedet sie in gesalzenem Wasser oder schneckenförmig zusammengedreht und in einen

Model gelegt, in Dunst. Die Fülle dazu besteht aus einem Abtriebe von 2 Loth Butter, 2 Eiern, Petersilie, fein geschnittenem Schinken oder gebratenem Kalbfleische oder passirter Milz, Salz und 2 Löffel voll sauren Rahm. Man gibt ihn zu Stücken geschnitten zu brauner oder Einmach-Suppe.

Mit Fischfülle. Man schneidet eine abgeriebene Rundsemmel in 3 Stücke, befeuchtet sie mit Milch kocht sie dann weich, rührt ein Ei dazu und stellt sie weg. Nun gibt man ziemlich viel fein geschnittene Petersilie und in Butter angelaufene Zwiebel, etwas Salz, Muscatblüthe, 2 Dotter und entgrätetes Fleisch von gebratenem Fisch dazu, stoßt und passirt es und streicht es auf. Ebenso in Dunst gesotten gibt man den Strudel zu Stücken geschnitten in klare, gestoßene oder Einmach-Suppe von Fisch.

Mit Krebsfülle. Man macht ungefähr von 10 Krebsen Krebsbutter, treibt diese dann mit 3 Eiern ab, gibt 3 Löffel voll Brösel mit Obers befeuchtet, Salz und Muscatblüthe dazu, streicht es auf, streut das würfelig geschnittene Krebsfleisch darüber, rollt den Strudel zusammen, siedet ihn in Dunst und gibt ihn zu Krebs- oder Fischsuppen.

Frittaten-Würstchen.

Auf Frittaten streicht man abgedünstetes Hirn, oder Ragout mit Dottern legirt, oder eine Kalbs- oder Geflügelfarce von gekochtem Fleische mit Beinmark gemacht und mit Eiern gebunden (Seite 28), rollt sie zusammen als sehr kleine Würstchen, dreht sie in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und gibt sie zu Hirn- oder Einmach-Suppen.

Gebackene Hachis-Krapfeln.

Reste von Butterteig treibt man fein aus, bestreicht die Hälfte mit Hachis, dem man Ei beigemischt hat, schlägt den anderen Teig darüber und sticht sehr kleine Krapfeln davon ab, die man in Schmalz bäckt, und in braune Suppe gibt.

Semmel-Krapfeln.

Kleine runde Schnittchen von abgeriebenen Semmeln füllt man mit abgedünstetem Hirn oder mit legirtem Hachis, oder mit Fischfülle wie zu den Schlickkrapfeln, je zwei und zwei zusammen, taucht sie auf beiden Seiten nur leicht in Milch, dann in abgeschlagene Eier, dreht sie in Brösel, bäckt sie in Schmalz, und gibt sie in Hirn- oder braune Suppe, die mit Fischfülle in falsche Hirnsuppe

Semmel = Pastetchen.

Mit Fleischfülle. Von mürben Wecken reibt man die Rinde ab, sticht mit einem kleinen Krapfenstecher von oben gegen unten die Schmolle (Krume) aus und bäckt diese ohne Umdrehen in Schmalz. Dann macht man auf der weichen Seite ein Grübchen, so viel man davon wegnehmen kann und füllt Hachis oder Ragout, oder abgedünstetes Hirn ein, stellt sie eine Weile in das Rohr, und gibt sie in braune oder gestoßene Fleischsuppe oder mit Ragout von Rebhühnern gefüllt in Kastaniensuppe.

Mit Fastenragout. Man füllt die gebackenen Pastetchen mit Ragout von Erbsen, Schwämmen, Fisch- und Krebsfleisch (Seite 33), deckt einen ebenfalls gebackenen Deckel darauf, stellt sie bis zum Gebrauche warm, und gibt sie in gestoßene Fischsuppe.

Ragout = Würstchen und Knöderl.

Zu ausgekühltem Ragout mischt man 1 Ei, befeuchtet Fleckchen von Oblaten mit Klar, gibt 2 Eßlöffel voll Ragout auf jedes, und formirt Würstchen oder kleine Knödel, die man in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Farce=Krapfeln, Knöderl und Scheiben.

Zu einem Abtriebe von 2 bis 3 Loth Butter, 2 Eiern und 1 Dotter, mischt man 4 Loth abgeriebene, in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, Petersilie, Salz, fein geschnittenes und gestoßenes gebratenes Kalb- oder Hühnerfleisch und so viele Brösel, als man braucht, um Knöderl formiren zu können. Man siedet sie in Suppe oder bäckt sie in Schmalz. Ebenso von roher Farce.

Oder: Saftige, mit mehr Ei und Brösel gemachte Farce kann man auch dünn in einen glatten Model geben, in Dunst sieden, und kleine Krapfeln davon ausstechen oder es würfelig schneiden.

Oder: Man streicht gute Farce auf dem mit Mehl bestreuten Brette auseinander, darauf gleichmäßig sehr weiches Eingerührtes mit viel Schnittlauch gemacht, rollt es strudelartig, dreht und bindet diese Wurst in mit Fett bestrichene bemehlte Leinwand und kocht sie in gesalzenem Wasser. Dann schneidet man sie zu kleinfingerdicken Scheiben auf.

Ragout = Pfanzel und Wanneln.

1 Loth Butter treibt man mit 2 Eiern ab, gibt fein geschnittenes gebratenes Kalb- oder Hühnerfleisch, Petersilie, Limonienschalen, Salz, ein paar

Löffel mit Milch befeuchtete Brösel, klein geschnittenes Krebsfleisch, gedünstete Erbsen oder Spargelerbsen, 1 Löffel sauren Rahm, ein wenig Mehl und trockene Brösel dazu. Wenn es gemischt ist, füllt man es in einen Model und siedet es in Dunst.

Fleisch-Kuchen und Wanneln.

Das Fleisch vom Kalbsbraten, zahmem oder Wildgeflügel oder Hasenresten wird abgelöst und fein geschnitten. Die Beine zerschlägt man, siedet sie mit guter Suppe aus, seiht diese durch ein feines Sieb, und macht mit dieser, dann Bratenfett und Mehl eine kurze Sauce, kocht damit das Fleisch und treibt es durch ein Sieb. Erkaltet mischt man nach Verhältniß Dotter oder ganze Eier und etwas in Milch geweichte Semmel dazu, füllt es in eine größere oder mehrere kleine Formen und siedet es in Dunst, oder bäckt es.

Lungen- und Fleisch-Pfanzel.

Lunge oder Rindfleisch wird gesotten, fein geschnitten und mit Fett, Zwiebel und Petersilie abgedünstet. Während das Fleisch auskühlt, treibt man Butter, Beinmark oder Abschöpffett mit 2 Eiern ab, dann gibt man das Fleisch und mit Milch befeuchtete Brösel dazu, füllt es in die mit Fett ausgestrichene ausgebröselte Form und bäckt es.

Nieren-Knödel und Pfanzel.

Eine Kalbsniere wird fein geschnitten, ebenso ihr Fett, welches man zergehen läßt, seiht und mit 3 Eiern abtreibt. Dann gibt man die Niere, Salz, mit Milch befeuchtete Brösel und so viel Mehl dazu, daß man Knödel formiren kann, die man in Suppe kocht. Nebst Niere kann man auch Herz dazu verwenden. Ohne Mehl und weicher gehalten ist es als Pfanzel zu backen.

Milz-Scheiben.

Einen Abtrieb von Butter und 3 Eiern mit Brösel gemischt, theilt man in zwei Theile, formirt einen zu einer fingerdicken Wurst, mischt zum andern ein ausgestreiftes Kalbsmilz, sowie angelaufene Zwiebel und Petersilie. Dies streicht man, so lange die Wurst ist, auf das bemehlte Brett, legt die Wurst darauf und dreht sie in die Farce, daß sie davon rund herum gleich dick umgeben ist. Man wickelt sie nun in eine mit Butter bestrichene

Serviette, bindet diese fest und kocht die Wurst in Salzwasser. Aufgelöst wird sie zu Scheiben geschnitten, in braune Suppe gegeben.

Leber = Pfanzel.

Zu einem Abtrieb von 2 Loth Butter, Schweinschmalz oder zerlassenem geseihten Beinmark mit 2 oder 3 Eiern, mischt man 8 Loth ausgestreifte passirte Rinds- oder Kalbsleber, Majoran, Salz, zerdrückten Knoblauch und mit Milch befeuchtete Brösel, füllt es in einen ausgebröselten glatten Model und siedet es in Dunst oder bäckt es. Dann wird es geschnitten oder ausgestochen zur oder in die Suppe gegeben.

Leber = Knödel.

Man streift 8 Loth Kalbsleber aus und passirt sie, schneidet Beinmark oder Speck fein zusammen, läßt Zwiebel und Petersilie anlaufen, treibt das Fett mit 1 Ei ab, reibt von 2 Semmeln die Rinde weg und weicht die Schmolle in Milch. Gut ausgedrückt wird die Semmel fein geschnitten, nebst Leber, Salz, etwas Knoblauch, Majoran, Neugewürz und Brösel zum Abtrieb gegeben. Man formirt nußgroße Knödel, die man in gewöhnliche Suppe einkocht, oder in Schmalz bäckt und in Lebersuppe gibt.

Leber = Erbsennockerl und Reis.

Man bereitet das Ganze wie zu den Knödeln, nur anstatt Speck nimmt man Schweinschmalz oder ausgelassenes Beinmark und zuletzt Mehl statt Brösel. Man taucht dann den Erbsenlöffel *) in die siedende Rindsuppe, gibt vom Teige hinein und drückt diesen mit einem Kochlöffel durch die Löcher. Wenn die Oberfläche der Suppe mit den kleinen Nockerln bedeckt ist, läßt man sie aufkochen, faßt sie mit dem Backlöffel heraus und treibt wieder durch. So fort bis aller Teig eingekocht wurde, worauf man alle Nockerl auf einmal mit der Suppe etwas aufkocht und gleich anrichtet. Zu Leber-Reis drückt man es durch ein Reibeisen in die Suppe.

Farce = Nocken.

Von roher Geflügelfarce Nr. I. (Seite 28) formirt man mit zwei in siedendes Wasser getauchten Silberlöffeln schöne Nocken, legt sie, nachdem alle auf diese Weise mit heißem Wasser rund herum bestrichen sind (da sie sonst leicht zerfahren), in siedende Suppe ein, läßt sie aber nur langsam 6 bis 10 Minuten kochen.

---

*) Der mit erbsengroßen Löchern versehene Blechlöffel mit fingerhohem Rande.

Fleisch-Knödel.

Rindfleisch oder Braten-Reste schneidet man recht fein, läßt es mit Zwiebel und Petersilie in Fett anlaufen, gibt es ausgekühlt nebst mit Milch befeuchteten Bröseln zu einem Abtriebe von Eiern und Beinmark, Speck oder Butter und formirt eigroße Knödel davon, die man in Suppe kocht.

Fleisch-Nockerl.

3 Loth Butter treibt man mit 2 Eiern ab, gibt recht fein geschnittenes Rindfleisch, (oder Bratenreste) etwas Salz und so viel Mehl dazu, daß man Nockerl davon einlegen kann, und kocht sie in Rindsuppe.

Krebs-Pfanzel und Knöderl.

Man treibt 4 Loth Krebsbutter mit 2 Eiern ab, aber nicht lange, sonst verliert sie die Farbe, gibt in Milch geweichte Semmelschmolle fein zerdrückt, klein geschnittene Krebsscheeren und Schweife und Salz dazu, füllt es in einen Model und siedet es in Dunst, oder macht Knöderl, die man in klarer Fischsuppe kocht.

Fisch-Pfanzel.

Fischfarce (Seite 30) mischt man zu einem Abtrieb von Krebs-Butter und 2 Eiern, füllt es in einen bemehlten Model und bäckt es.

Fisch-Knödel.

Von einigen Stücken gebackenem Fische löst man die Gräten aus, schneidet das Fleisch klein zusammen, gibt es zu einem Abtriebe von 2 Loth Butter, 2 Dottern, 1 Löffel sauren Rahm, Petersilie, Salz, Semmelbrösel, den Schnee von 2 Klar und so viel Mehl, daß die Knödel halten, drückt sie schön rund und fest und kocht sie in klare Fischsuppe ein.

Von geräucherten Fischen. 16 Loth geräucherten Fisch in warmem Wasser aufgeweicht und ausgekühlt schneidet man würfelig. Dann läßt man in Butter Zwiebel, Petersilie und abgeriebene würfelig geschnittene Semmel anlaufen, eine zweite Semmel wird ebenso geschnitten mit Milch befeuchtet. Dies mischt man zu einem Abtriebe von Butter und 3 Dottern, 1 Klar als Schnee, und gibt einen Kochlöffel voll Mehl dazu. Davon formirt man Knödel, die man in Salzwasser kocht und in Fischsuppe gibt.

Fisch = Nocken.

Von Farce Nr. I (Seite 30) aber ohne Gewürz, kocht man Nocken in siedende klare Fischsuppe ein.

Mehl = Nockerl.

Man treibt 4 Loth Butter, Rindschmalz oder Abschöpffett mit 4 Dottern ab, dann gibt man den Schnee der 4 Klar, ungefähr ½ Seidel Mehl und das nöthige Salz dazu und kocht mit einem vorher in die siedende Suppe getauchten Eßlöffel längliche an den Enden gespitzte Stücke von diesem Teige ein, am besten in einem weiten Geschirre (Casserolle) bis aller Teig eingelegt ist, worauf man sie zugedeckt sieden läßt bis sie in der Höhe schwimmen, wozu es nur einiger Minuten bedarf, und richtet sie gleich an. Um die rechte Feste des Teiges zu treffen, kocht man eine Probe in den Fleischtopf ein, nimmt das Nockerl heraus, sobald es oben schwimmt und schneidet es mit dem Löffel auseinander. Es darf nicht fest sein, aber auch nicht so weich, daß es beim Kochen die Form verliert. Um Eier zu sparen kann man einige Eßlöffel voll Milch oder Wasser mit dem Mehle zugleich zum Abtriebe mischen, worauf man den Teig etwas abschlägt.

Erbsen = Nockerl.

Der Erbsenlöffel wird mit obigem Nockerlteige angefüllt und dieser auf die bei Leber-Erbsennockerl angegebene Weise in die Suppe gedrückt und gekocht.

Gebackene Erbsen = Nockerl.

Ein Brandteig (Seite 50) von ½ Seidel Milch, ½ Seidel Mehl, 1 Loth Schmalz mit 3 Eiern abgetrieben, wird durch den in heißes Schmalz getauchten Erbsenlöffel in dieses getrieben, und schön braun gebacken, dann faßt man die Nockerl mit dem Backlöffel heraus und drückt wieder vom Teige ein. In braune und Einmachsuppe zu geben.

Biskoten = Pfanzel oder Schöberl.

4 Loth Butter treibt man mit 4 Dottern ab, mischt den Schnee der 4 Klar und 4 Loth Mehl nur leicht dazu, salzt es etwas, füllt es in ein ausgemehltes Casseroll nur kleinfingerdick ein und bäckt es schön gelb. Der Teig muß weicher als zu Nockerln sein, auch kann man so viele Löffel voll

Obers als man Eier und Loth Schmalz nimmt mit abtreiben, und gibt dann eben so viele Löffel voll Mehl dazu.

Gries-Nockerl.

3 Loth Rindschmalz treibt man mit 2 Eiern flaumig ab, gibt ein paar Eßlöffel voll Wasser, Salz und $^2/_3$ Seidel Gries dazu und läßt es $^1/_4$ Stunde stehen. Dann legt man mit dem in die siedende Suppe getauchten Löffel Nocken in diese ein und läßt sie kochen, bis sie in die Höhe kommen.

Oder: Zu einem Abtriebe von 3 Loth Schmalz und 3 Eiern gibt man $^1/_2$ Seidel Gries und läßt es $^1/_4$ Stunde stehen.

Abgetriebene Gries-Knödel.

Zu einem Abtriebe von 4 Loth Schmalz und 4 Eiern gibt man $^3/_4$ Seidel Gries und etwas Salz, läßt es $^1/_4$ Stunde stehen, macht dann eigroße Knödel, kocht sie $^1/_4$ Stunde in Rindsuppe, und servirt Kaiserfleisch dazu.

Oder: Man macht sie wie die Abgeschmalzenen (siehe Mehlspeisen), kocht sie in Salzwasser und gibt sie in klare Suppe.

Gries-Polenta.

In 1 $^1/_2$ Seidel Wasser kocht man $^1/_2$ Seidel Gries ein und läßt ihn weich anschwellen, salzt ihn und gibt 2 Loth Butter darauf. Sobald er ausgekühlt ist, treibt man ihn mit 4 Dottern ab, gibt den Schnee der 4 Klar dazu, füllt es in einen gut ausgeschmierten Model, unterlegt es mit Hachis oder fein geschnittenem Schinken und siedet es $^3/_4$ Stunden in Dunst.

Oder: $^1/_2$ Seidel Gries mit siedender Milch dünn abgerührt und ausgekühlt, mischt man zu einem Abtriebe von 2 Loth Butter und 2 Dottern, dann 2 Klar als Schnee und gibt es gebacken und aufgeschnitten in die Suppe.

Abgebrannte Gries-Knödel.

Ungefähr 9 Loth Semmel, klein würfelig geschnitten, röstet man mit Schweinschmalz und Petersilie ein wenig ab, gibt 1 $^1/_2$ Seidel Gries dazu, röstet es noch eine Weile und schüttet es in eine Schüssel. Eine halbe Stunde vor dem Einkochen brüht man dieses mit 1 Seidel siedender Rindsuppe oder Wasser ab, salzt es und mischt, wenn man will, klein geschnittenes, gekochtes Selchfleisch dazu, und nachdem es kalt geworden, ein abge-

sprudeltes Ei. Man macht davon ziemlich größe Knödel und kocht sie in Suppe oder Wasser.

Oder: Man streut ziemlich viel fein geschnittene Petersilie auf 1 ½ Seidel gesalzenen Gries, brennt 4 Loth zerlassenen Speck, heißes Schmalz oder Abschöpffett darüber und erweicht den Gries mit siedendem Wasser oder Rindsuppe und formirt ziemlich große Knödel.

Erdäpfel = Knödel.

Gesotten. Zu einem Abtriebe von 3 Loth Butter und 3 Eiern gibt man fein geschnittene Petersilie, 12 Loth geriebene oder zerdrückte mehlige Erdäpfel, Salz, ein paar Löffel Mehl und so viel Brösel, daß der Teig sich zu kleinen Knödeln formiren läßt, die man in Suppe ganz kurz kocht oder in Salzwasser und zu Fisch mit brauner Sauce gibt.

Gebacken. Vier mittelgroße, gesottene Erdäpfel reibt man, läßt 1 Handvoll Brösel und Petersilie mit Butter anlaufen, sprudelt ¼ Seidel sauren Rahm, 1 Ei und 1 Dotter ab und schneidet gesottenes Selchfleisch klein zusammen. Dies untereinander gemischt wird zu kleinen Knöderln formirt, welche man in heißes Schmalz gibt und im Rohre bäckt.

Oder: Man treibt 4 Loth Butter mit 4 Dottern ab, mischt Petersilie, Salz und so viel als nöthig gekochte und geriebene oder zerdrückte Erdäpfel und 1 Löffel voll Mehl dazu, formirt kleine Knödel, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Erdäpfel = Pfanzel.

In 3 Loth Butter läßt man Zwiebel und Petersilie anlaufen, treibt sie mit 3 Eiern ab, gibt dann ¼ Seidel Mehl, Salz und einige Erdäpfel gesotten und zerdrückt dazu, füllt es in ein flaches Casseroll und bäckt es.

Semmel = Pfanzel.

Man reibt von 12 Loth Semmeln die Rinde ab und weicht die Schmolle mit ungefähr 1 Seidel Milch saftig an. Dann treibt man 4 Loth Butter mit 3 Dottern ab, mischt die zerdrückte Semmel, fein geschnittene Petersilie, Salz und den Schnee der 3 Klar, sowie die abgeriebenen Brösel dazu, füllt es in einen gut ausgeschmierten und ausgebröselten seichten Model fingerdick ein und bäckt es.

Semmelkoch oder Wanneln mit Hirn.

Abgeriebene Semmeln ungefähr 9 Loth weicht man in Milch oder Obers, drückt sie aus, schneidet sie fein und verrührt sie mit einem Abtriebe

von 3 Loth Butter und 3 Dottern, dann gibt man Salz, den Schnee von 3 Klar und mit Petersilie abgedünstetes Hirn dazu, füllt es in den ausgebröselten Model oder in Wanneln und siedet es in Dunst. Oder man füllt die Hälfte vom Abtriebe in den Model, gibt das abgedünstete Hirn darauf und deckt es mit dem Uebrigen zu.

Erbsen-Pfanzel.

Man macht einen Abtrieb mit fein zerdrückter Semmel wie beim Semmelkoch und mischt 1 Seidel grüne Erbsen gekocht und passirt dazu.

Brösel-Knöderl.

3 Loth Butter oder Rindschmalz treibt man mit 3 Eiern ab, mischt so viele Semmelbrösel dazu, als der Abtrieb befeuchtet, salzt es und läßt es eine Weile stehen, damit die Brösel sich erweichen. Man formirt davon mit bemehlten Händen oder Kochlöffeln nußgroße Knöderl und siedet sie in Suppe, oder dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Hirn-Knöderl.

Zu einem Abtriebe von 3 Loth Butter oder Schmalz und 3 Eiern gibt man ein passirtes mit angelaufener Petersilie und Fett abgedünstetes Kalbs-Hirn und so viel Brösel (ein wenig mit Milch befeuchtet), daß man kleine Knödel mit bemehlten Händen formiren kann und kocht sie in Suppe.

Mark-Knöderl.

3 Loth würfelig geschnittenes Beinmark läßt man zergehen, seiht es und treibt es mit 3 Eiern ab, gibt in Milch geweichte Brösel dazu, dann trockene, so viele es noch braucht, und Salz, formirt Knöderl und kocht sie in brauner Brühe.

Speck-Knödel.

Ungefähr 16 Loth Semmel schneidet man kleinwürfelig, 6 Loth Speck noch kleiner, läßt ihn heiß werden bis er durchsichtig und gelblich ist, und gibt fein geschnittene Zwiebel und Petersilie dazu, und wenn diese angelaufen ist, die Semmel, mischt sie gut und läßt sie in einer Schüssel kühl werden, dann sprudelt man 3 Eier und ½ Seidel Milch ab, schüttet es ½ Stunde vor dem Einkochen auf die Semmel und läßt es stehen. Man rührt ungefähr ½ Seidel Mehl leicht dazu, formirt davon große Knödel mit den bemehlten Händen oder mit Schöpf- und Kochlöffel, drückt sie schön

gleich rund und kocht sie in gut gesalzenem Wasser oder in Rindsuppe. Nach ¼ Stunde zerreißt man einen und sieht, ob sie ausgekocht sind, dann gibt man sie nebst Rindsuppe in den Suppentopf.

Tiroler-Knödel.

Man macht eben solche Knödel, gibt aber zur Semmel ungefähr zehn Loth ziemlich fein geschnittenes, saftiges Selchfleisch.

Haiden-Knödel.

Man röstet 6 Loth würfelig geschnittene Semmel mit Schmalz oder Speck, mischt 1 Seidel Haidenmehl dazu, brüht dieses mit gesalzenem, siedenden Wasser ab, formirt davon Knödel, kocht sie in Rindsuppe und richtet sie gleich an, wenn sie ausgekocht sind.

Haiden-Sterz.

Man schüttet 1½ Seidel Haidenmehl in schwach 4 Seidel siedendes Wasser und läßt es zugedeckt ungefähr 10 Minuten kochen, dann dreht man den ganzen Mehlkloß mit einem Kochlöffel um, das obere gegen unten, nachdem man das Mehl vom Rande des Kochtopfes gelöst. Man läßt es nun ebenso lange kochen, sticht aber während dieser Zeit einmal mit dem Kochlöffel durch den Mehlkloß hinab, damit das Mehl durch den Dunst besser auflaufen kann. (Macht man den Sterz von einer größeren Masse, so muß er auch im Ganzen ½ Stunde kochen.) Dann schüttet man etwas vom Wasser herab, läßt aber so viel daran, als man glaubt unter das Mehl verrühren zu können und thut dieß mit dem Kochlöffel zu großen Brocken. Nun schüttet man einige Loth heißes Schmalz oder von ausgelassenem Speck (an Fasttagen Rindschmalz) darüber und läßt den Topf zugedeckt seitwärts am Herde ¼ Stunde stehen. Nach dieser Zeit zerreißt und zerbröckelt man es mit einer großen zweispitzigen Gabel, gibt es auf die Schüssel bergartig gehäuft und brennt heißes Schmalz oder Speckgrammeln darüber. Man servirt Rindsuppe dazu oder an Fasttagen gesottene Milch oder Schwammsuppe.

Pfannsterz oder Brennkoch.

Zu 1½ Seidel Auszugmehl nimmt man ½ Seidel ordinäres, salzt und mischt es gut, rührt so viel siedendes Wasser dazu, daß ein lockerer brockiger Teig wird, den man gleich in heißes Schmalz gibt und zugedeckt nur wenig rameln läßt. Dann wird er gleich angerichtet und Milch dazu gegeben.