

1. Gestoßene Lebersuppe.

Ein halbes Pfund Kalbsleber wird blattweise zerschnitten, gesalzen, mit Mehl gestaubt, und sodann aus dem Schmalze gebacken, eben so backe man einige Semmelschnitten. Ist alles ausgekühlt, so wird es im Mörser klein gestossen, mit zwey Maß guter Fleischsuppe übergossen, Muscatblütthe, Neugewürz, 4 Loth Butter und Salz daran gegeben, und an das Feuer gestellt. Wenn es eine Stunde gut gesotten, wird die Brühe (Suppe) durch ein Haarsieb durchpassirt, und über gebackene oder geröstete Semmelschnittchen in den Suppentopf angerichtet.

Man kann auch 4 Eyerdotter mit einem Löffel voll kaltem Wasser recht absprudeln, die siedende Brühe (Suppe) nach und nach hineinrühren, und sodann erst über die gerösteten Semmelschnitten anrichten.

2. Eine andere Art Lebersuppe.

Die Kalbsleber wird in kleine Stücke geschnitten, mit Mehl gestaubt, und sodann in einem Geschirre mit Wurzelwerk, Muscatblütthe, Neugewürz, und etwas Schmalz gedünstet. Ist es ausgekühlt, so rühre man 2 Eyer darunter, stosse alles ganz klein, lasse es mit 2 Maß Fleischbrühe (Suppe) aufsieden, drücke alles durch ein Haarsieb, und gebe beym Anrichten entweder eine Mehlspeise oder gebackene Semmelschnittchen hinein.

3. Lebersuppe mit Leberfanzel.

Einige Hühnerlebern werden klein gehackt, mit einem Stückchen frischer Butter in einem Weidling gut abgetrieben, und nach und nach etwas Muscatblüthe, Salz, Semmelbrösel, und feingehackte grüne Petersilie darunter gerührt. Nun wird ein Casserol, oder blecherne Form, gut mit Butter geschmiert, mit Semmelbröseln ausgestreut, die Fasz hineingegeben, und sodann langsam in der Röhre gebacken.

Indessen nehme man einige halbgekochte Hühnerlebern, zerreiße selbe mit einem Stückchen Butter, und etlichen Eyerdottern, verdünne es langsam mit lauer Suppe, schütte sodann die siedende Fleischbrühe (Suppe) dazu, und richte es nun über das gebackene und zerschnittene Leberfanzel an.

4. Suppe mit Leber-Pudding.

Dieser wird auf dieselbe Art bereitet, wie das Leberfanzel, nur wird die Fasz nicht gebacken, sondern in ein Tuch ganz locker gebunden, so in die siedende Rindsuppe gehängt, und durch eine Stunde gekocht. Sodann wird der Pudding zerschnitten, und entweder mit einer Lebersuppe, oder auch nur mit klarer Rindsuppe zur Tafel serviret.

5. Leberknödel.

Ein halbes Pfund Kalbsleber wird auf dem Schneidbrette mit dem Messer geschabt, bis alles Häutige rein ausgelöst ist. Nun nehme man 8 Loth frisches Rindsmark, etwas Zwiebel, grüne Petersilie, Majoran, Muscatblüthe, Pfeffer und Salz, menge darunter eine in Milch gut geweichte und ausgedruckte Kaisersemmel, schneide das alles sammt der Leber ganz fein, gebe dieses Gehäck sodann in einen

Weibling, schlage zwey Eyer darein, rühre es recht fein ab, und gebe nach und nach so viele Semmelbrösel dazu, bis es zu einem leichten Teige wird. Nun werden die Knödel gemacht, und in der siedenden Rindsuppe eingekocht.

6. Milz=Knöderl.

Der Fasch wird eben so gemacht, wie zu Leberknödeln (Nr. 5), nur nehme man anstatt der Kalbsleber ein halbes Pfund Milz.

7. Leber=Schöberl.

Der Fasch dazu wird ganz so zubereitet, wie zu den Leberknödeln; nur wird dann eine Form mit Schmalz geschmiert, der Fasch hineingegeben, und sodann langsam auf Kohlen schön gelblich gebacken, dann geschnitten, und darüber die siedende Suppe angerichtet.

8. Milz=Schöberl.

Wird ebenfalls wie das Leber=Schöberl (Nr. 7) zubereitet; anstatt der Leber nehme man aber Milz.

9. Hirn=Suppe.

Nimm ein ganzes Kalbshirn, häutle es rein ab, wenn es übersotten ist, hacke es sodann mit grüner Petersilie zusammen, und lasse es in Butter aufdünsten. Nimm nun 4 Loth gut ausgewaschenen Reis, schütte Rindsuppe darauf, lasse es sammt dem Hirn dick einsieden, drücke alles durch ein Sieb, gebe sodann zwey Maß Suppe dazu, 1 Loth Butter, etwas Muscatblütthe und Safran, lasse es noch ein Mahl aufsieden, und richte sodann diese Hirnsuppe über gebackene Semmeln an. — Man kann vor dem

Anrichten die Suppe auch mit 2 Eyerdottern abgießen.

10. Mark = Suppe.

Frisches Rindsmark, gelbe Rüben, Zwiebel und Petersiliawurzeln werden würflich geschnitten, eine Casserole damit belegt, und einige mit Mehl gestäubte Kalbsknochen dazu gethan.

Nun lasse man es zugedeckt schön langsam weich dünsten, gebe aber wohl Acht, daß es nicht braun werde, gieße sodann nach Bedarf gute Rindsuppe darauf, lasse es gut verkochen, passire es zuletzt durch ein Sieb, und richte die Suppe über geröstete Semmelschnitten zur Tafel.

11. Mark = Knödel.

8 Loth frisches Rindsmark wird gut ausgewässert, fein gehackt, und im Weidling recht flaumig abgetrieben, wozu man nach und nach drey ganze Eyer und zwey Dotter hinein schläget. Nun rühre man in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel darunter, gebe so viel Semmelbröseln hinzu, bis es die Festigkeit eines leichten Teiges bekommt, gebe zuletzt dann 3 Loth in recht kleine Würfel geschnittenes Rindsmark daran, vermische alles gut, und salze es.

Nun mache man daraus ganz kleine Knöderl, und koche sie in siedender Rindsuppe ein.

12. Fleisch = Knödel.

Gebratenes Hühner- oder Kalbfleisch wird fein gehackt, mit in Milch geweichten und ausgedrückten Semmeln gut abgetrieben, und darunter nach und nach feing geschnittene Zwiebel, Limonieschalen, grüne Petersilie, zwey ganze Eyer, zwey Eyerdotter und zerlassene Butter gerührt. Nun thut man so viel

Semmelbrösel hinzu, bis der Teig hinlänglich fest geworden, macht kleine Knöderl daraus, und kocht sie in siedender Suppe ein.

13. Braune Fleischsuppe.

Schneide ein Viertelfund Speck, dann Leber, Kalbfleisch, Rindfleisch, von jedem 4 Loth; sodann gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie, Zwiebel, und grünen Kohl, von jedem 1 Stück — recht fein zusammen, bestreiche ein Casserol mit Fett, gebe alles hinein, gieße etwas Suppe hinzu, und dünste es schön gelb.

Man darf nicht vergessen es fleißig umzurühren, damit es weder zu braun werde, noch sich anbrenne.

Nun gebe man etwas Muscatblütthe, Ingwer, einige Gewürznelken, einige Pfefferkörner und Salz hinzu, mische es mit drey Maß Rindsuppe, lasse es durch eine Stunde gut sieden, seihe alles durch ein feines Sieb, und koche nun in dieser braunen Suppe nach Belieben ein.

14. Braune Suppe mit Hirn-Pudding.

Nachdem man ein Kalbshirn abgesotten, wird es rein gehäutet, mit zwey in Milch geweichten und ausgedrückten Semmeln gut verrieben, grüne Petersilie dazu gemischt.

Indessen lasse man 6 Loth Butter mit zwey Eyerdottern und 3 ganzen Eiern recht flaumig abtreiben, rühre das Gehäck darunter, bestreiche ein Tuch etwas mit Fett, binde die ganze Fäsch locker darein, hänge es in die Fleischsuppe, wo es anderthalb Stunden kochen muß.

Der Hirn-Pudding wird sodann auf einer Schüssel behutsam aus dem Tuche genommen, in schmale

Streifen geschnitten, und mit der braunen Suppe (Nr. 13) serviret.

15. Braune Suppe mit Reiß.

Wenn der Reiß rein ausgeklaubt, und gut ausgewaschen worden, wird er mit gewöhnlicher Rindsuppe weichgekocht; die weiße Brühe dann auf einem Durchschlage abgeseihen, der Reiß aber nun in die braune Suppe (Nr. 13) gegeben, und sogleich aufgetragen. — Auf eine Maß Suppe rechnet man ein Viertelpfund rohen Reiß. —

16. Olio-Suppe.

Vier Loth Speck, zwey Loth Mark, 2 Wurzeln Petersilie, 2 Stück gelbe Rüben, eine Zwiebel, dann ein halb Pfund Saftfleisch, ein halb Pfund Kalbschnitzel und eine halbe Henne werden in eine Reingethan, nachdem alles dieses zuvor recht klein geschnitten worden. Nun dünste man es schön braun, gieße aber öfters Suppe nach, und rühre fleißig um, damit es sich nicht anbrenne. Hat sich alles weich gedünstet, so gebe man Salz, Muscatblüthe und 3 Maß Rindsuppe hinzu, lasse es eine halbe Stunde kochen, seihe es durch ein Sieb, und servire sie. — Will man den pikanten kräftigen Geschmack dieser Olio-Suppe etwas mildern, so lasse man 4 Loth weichgesottenen Reiß mitdünsten; — soll aber der Geschmack noch pikanter gemacht werden, so dünste man mit dem anderen Gehäcke noch einen halben frisch gebratenen Kapaun, ein Stück Schöpsenschulter, ein Stück Schinken und zwey Lorbeerblätter.

17. Abgegossene Reißsuppe.

Ein halbes Pfund Reiß wird rein ausgeklaubt, einmahl in kaltem und zweymahl in kochendem Was-

ser ausgewaschen, und in guter Fleischbrühe (Suppe) weich gesotten.

Nun treibe man den Reis in einem Weidling mit einem Stück frischer Butter und einigen Eyerdottern ab, gebe etwas Muscatblütthe hinzu, und während die Rindsuppe in vollem Sud darüber gegossen wird, muß fleißig gesprudelt, und die Suppe sogleich servirt werden, denn am Feuer würde sie gerinnen. Klein gewürfelt geschnittene Geflügelleberln und Magen kommen zuletzt in den Suppentopf.

18. Reissuppe mit Parmesan = Käse

oder

Italienische Reissuppe.

Nehme ein halbes Pfund reinen Reis, weiche ihn etwas in lauem Wasser, wasche ihn rein aus, und stelle es in einer halben Maß guter Rindsuppe an ein sehr schwaches Gluthfeuer. Sind die Reiskörner recht aufgeschwollen, dabey ziemlich trocken, so werden sie in den Suppentopf gegeben, und anderthalb Maß siedende Suppe darüber gegossen, etwas Salz und 8 Loth feingeriebener Parmesan - Käse hineingegeben und die Suppe aufgetragen.

Da Viele den Parmesan = Käse nicht gern essen, so kann man denselben nicht gleich in der Suppe, sondern extra auf einem Teller feingerieben serviren, wo Jeder nach Belieben davon nehmen kann.

19. Ragout = Suppe.

Vier Loth Butter würge mit zwey Kochlöffeln von Mundmehl recht ab, gebe es in eine Rein, schütte 2 Maß Rindsuppe hinzu, rühre es ab, und lasse dieß gut versieden. Sodann seihe es durch ein Sieb, gib Salz, Muscatblütthe und Safran hinzu, schneide ein weichgesottenes Kalbsohr, ein Kalbsbrieff und

6 Champignons in länglichte Würfel, gebe dieses ebenfalls in die Suppe, lasse es noch einmahl aufkochen, und richte die Suppe nun über gebackene Semmelschnitten zur Tafel.

20. Ganselsuppe.

Das Junge von einer Gans, als: Kragen, Kopf, Magen, Füße u. s. w. wird in kleine Stücke geschnitten, und in der Rindsuppe weich gekocht. Nun lasse man etwas Mehl, feingehackte Petersilie und Champignons in Butter anpaffiren, gebe die Suppe und das darin gekochte Junge dazu, decke die Rein mit einem Sturze zu, und lasse es über Gluthfeuer recht gut versieden.

Gewöhnlich wird die Ganselsuppe über gebackene Semmelschnitten angerichtet; öfters gibt man aber auch

21. Ganselsuppe mit gebackenen Semmelknödeln.

Ein Zeller voll Semmelbröseln wird in eine Casserole über schwachem Kohlenfeuer mit einem Seitel Milch, 5 ganzen Eiern und 3 Loth Butter mit dem Kochlöffel recht gut abgerührt, bis der Teig ziemlich steif geworden. Nun lasse man ihn auskühlen, schlage einen Eyerdotter hinzu, gebe etwas Muscatnuß und fein gehackte grüne Petersilie daran, mische alles gut durcheinander, mache kleine Knödel daraus, lege sie mit einem Löffel in das Backschmalz, wo sie unter beständigem Schütteln der Backpfanne ausgebacken werden.

Sodann werden sie mit der Ganselsuppe (Nr. 20) zur Tafel angerichtet.

22. Falsche Ganselsuppe.

Wird ganz so, wie die Suppe (Nr. 20.) bereitet, nur daß man anstatt dem Jungen von einer

Gans, von anderem Geflügel die Hälse, Flügeln, Magen u. s. w. nimmt.

23. Brotsuppe mit Bratwürsteln.

Weißes Hausbrot wird in recht dünne Schnittchen geschnitten, und in einer Casserole mit 8 Loth Butter schön gelb geröstet. Nun wird gute Rindsuppe daran gegossen, und wenn sie gut aufgesotten hat, so gebe man Salz und etwas Pfeffer hinzu, richte die Suppe an, und belege sie mit kleinen abgebratenen Bratwürsteln.

Die Eyer werden in die siedendheiße Suppe im Suppentopfe hineingeschlagen, und der Topf, ehe er aufgetragen wird, auf einige Augenblicke mit dem Sturz zugedeckt.

24. Carviol-Suppe.

Eine schöne Rose Carviol wird gepuht, und in der Rindsuppe gesotten. Nun nehme man 8 Loth Butter, würge damit 4 Kochlöffel voll Mundmehl gut ab, gieße zwey Maß Rindsuppe dazu, gebe Saffran, Muscatblüthe und Salz hinein, und wenn es gut versotten hat, so richte man die Suppe über gebackene Semmelschnitten an, und belege sie mit dem in kleine Stücke zerschnittenen Carviol.

25. Eine andere Art Carviol-Suppe.

Nachdem der Carviol weich gekocht worden, läßt man drey Kochlöffel voll Mundmehl in Butter anlaufen, gibt fein geschnittene grüne Petersilie dazu, und verfährt dann ganz wie bey (Nr. 24.) gelehrt worden.

26. Spargel-Suppe.

Der Spargel wird gepuht, das holzige Bittere weggeschnitten, und das übrige davon in daumbreite

Stücke zerschnitten, und in gesalzenem Wasser weich gekocht. Nun wird das Salzwasser davon weggeschüttet; mit dem Spargel aber so verfahren, als wie bey (Nr. 24. oder 25.) gezeigt worden.

27. Kräuter-Suppe.

Nimm eine Handvoll Kerbelkraut, und Gunderüben, dann etwas grüne Petersilie, wasche alles sauber aus, und schneide es mit dem Schneidemesser recht fein zusammen. Ist dieses geschehen, so dünste das Gehäck langsam mit 8 Loth Butter, gib Muscatblütthe und Salz hinzu, schütte 2 Maß Rindsuppe darauf, und lasse es eine Viertelstunde gut aufsieden.

Indessen werden fünf Eyerdotter mit einem Löffel voll kaltem Wasser gut abgesprudelt, die Suppe nach und nach hineingerührt, und über gebackene Semmelschnitten angerichtet.

Will man in der Suppe mehrere Kräuter haben, oder ihr einen säuerlichen Geschmack geben, so nehme man noch Pimpinelle, Gartenkresse, Spinat und Kochsalat, oder auch Sauerampfer.

28. Suppe à la reine.

Siede eine Henne in recht guter Rindsuppe weich, nehme sie dann heraus, löse alles Fleisch von den Knochen ab; lege die Brust davon bey Seite, das übrige aber stoße gut im Mörser. Ist dieses geschehen, so schneide eine Kaisersemmel kleinwürflig, backe sie aus dem Schmalz, gieße sodann 2 Maß von der Rindsuppe, worein die Henne gekocht, in ein Geschirr, gebe das gestoßene Fleisch und die Semmelschnitten dazu, und lasse es eine Viertelstunde gut aufsieden. Nun wird diese Suppe durch ein Sieb geseiht, 4 Loth Butter, etwas Muscatblütthe und Salz kommt

dazu, und dieses wird zuletzt eine gute Stunde in siedendem Wasser, zugedeckt, im Dunst gekocht.

Setzt sprudle man 4 Eyerdotter ab, rühre die Suppe darein, richte sie an, und gebe noch die bey Seite gelegte Hühnerbrast recht fein gehackt hinein. —

Man kann auch noch etwas gebackene Semmel-schnitten zuletzt beym Anrichten dazuthun.

29. Gelbe Suppe mit Sulz.

8 ganze Eyer werden mit ungefähr einem halben Seitel lauwärmer Rindsuppe tüchtig abgesprudelt, mit etwas Muscatnuß gewürzt, und in einem kleinen Heferl, (es muß fest mit Papier oben zugebunden seyn) in's siedende Wasser gehängt, wo es so eine gute Stunde kochen muß. Indessen rühre in einem Topfe 6 Eyerdotter mit einem Stückchen Butter und einem Löffel kalten Wasser gut ab, und menge eine Maß kochende Rindsuppe darunter.

Setzt wird das Heferl aus dem Dunst genommen, die darin befindliche Sulz mit einem Kaffeelöffel nockerlförmig herausgestochen, in den Suppentopf gegeben, und die abgesprudelte heiße Suppe darüber angerichtet.

Man kann wie bey der Reissuppe auch klein geschnittene Hühnerleberl und Mägen beym Anrichten hineingeben.

30. Französische Suppe.

Allerley Grünzeug, als: Petersilie, Sellerie, Kohlrüben, Kohlhäuptel, Kochsalat, weiße und gelbe Rüben u. s. w., alles dieses wird in recht dünne längliche Streifchen geschnitten, und in einer zugedeckten Casserole mit Butter schön weich, aber ja nicht braun gedünstet. Nun gießt man nach Bedarf gute

Rindsuppe dazu, läßt alles recht gut sieden, und richtet selbe über gebackene Semmelschnitten an.

Wenn es gerade in der Jahreszeit ist, so kann man auch Sauerampfer, länglicht geschnittenen Zwiebel und Spargel, auch grüne Erbsen mitdünsten.

31. Schwäbische Suppe.

Man siede in der Suppe zugleich mit dem Rindfleisch auch ein Stück Kalbfleisch, nebst ganzen Kohlhaupteln, ein paar gelben Rüben, Bury, ein Stück Petersilienwurzel und Zeller; nun schneide man das Kalbfleisch und alles Grünzeug in feine dünne Nudeln, röste indessen weißes Brot in schmalen Streifen geschnitten in frischer Butter mit etwas Zwiebel, mische dieses mit dem vorigen, gebe nun alles in den Suppentopf, und gieße nur so viel siedende Suppe darüber, als zur Tafel nöthig ist. Zuletzt schlägt man noch ganze Eyer hinein, deckt den Topf auf einige Augenblicke zu, und serviret.

32. Sago-Suppe.

Der Sago wird auf einem Siebe vom Staube wohl gereinigt, dann wird derselbe in kaltem Wasser an's Feuer gesetzt. Ist das Wasser lauwarm, so seihet man es durch ein Sieb ab, gibt frisches auf den Sago, und verfährt auf diese Art zwey bis drey Mahl. Nun gibt man ihn in die Rindsuppe, läßt ihn schleimig sieden, und würzet diese Suppe beym Anrichten mit etwas Muscatblüthe. Anstatt der gewöhnlichen Suppe kann man ihn auch in der braunen Suppe (Nr. 13.) einkochen; übrigens rechnet man auf eine Maß Suppe 5 Loth Sago.

33. Verschiedene Haschee = Suppen.

Nimm einige Stücke vom vorigen Mittage übriggebliebenes Rindfleisch, reinige es von allen Flachsen, und schneide es dann recht fein zusammen. Nun lasse 2 Kochlöffel voll Mehl in Butter etwas anlaufen, gib das Fleischgehäck und etwas Petersilie hinzu, dünste es mit einem Löffel voll Suppe, rühre dann 2 Maß Rindsuppe hinein, lasse es 1 Stunde gut verkochen, und richte sie über gebähte Semmelschnitten an.

Auf dieselbe Art macht man die Haschee = Suppen von Kalbsleber, Kalbfleisch, gebratenen Hühnern und Repphühnern.

34.

Das Fleisch von einem gebratenen Huhn wird rein von den Knochen abgelöst, und mit 4 Loth Rindsmark, dann einer in Milch geweichten und ausgedrückten Kaisersessel mit dem Schneidmesser sehr fein gehackt. Dieses Gehäck gibt man in einen Weidling, würzt es mit Muscatblüthe und Salz, und treibt es recht gut ab, indem man nach und nach 3 Eyerdotter hineinschlägt. Jetzt nehme man kleine gelbe Rüben, puzze sie rein, übersiede selbe ein wenig, schneide sie in der Mitte von einander, und höhle sie mit dem Messer aus. Wenn dieses gethan, so werden die ausgehöhlten Rüben mit der obigen Fische gefüllt, eine Rein mit Butter geschmiert, die Rüben schön hineingelegt, darunter einige Löffel Suppe und etwas gestoßener Zucker gegeben, und so weich gedünstet. Zuletzt legt man sie in den Suppentopf und richtet darüber die braune Suppe (Nr. 13.) an.

Anstatt der gelben Rüben kann man auch frische Gurken nehmen, und damit eben so verfahren.

35. Braune Suppe mit gebackenen Erbsen.

Nehme 2 ganze Eyer, 4 Eyerdotter und 4 Eßlöffel voll Mundmehl, mache daraus einen flüssigen Tropfteig, indem man nach Bedarf einige Löffel voll Milch darunter gibt, und ihn salzet.

Nun lasse Schmalz in der Pfanne recht heiß werden, und während eine Person die Pfanne beständig rüttelt, lasse den Teig entweder durch ein Nudelsieb, oder im Nothfalle durch ein Reibeisen in das Schmalz hineintropfen, und backe die entstehenden kleinen Erbsen schön gelb. Sodann richte die braune Suppe (Nr. 13.) darüber an.

36. Braune Suppe mit grünen Nudeln.

Wasche einen Teller voll Spinat recht rein aus, stoße ihn im Mörser, und drücke den Saft davon in eine Casserole aus, welche auf heißer Asche steht. Ist der Saft geronnen, so lasse ihn durch ein Sieberl ablaufen, den grünen Spinattopfen aber knete mit Mehl und ganzen Eiern zu einem festen Nudelsteige, walke Flecken aus, schneide Nudeln, und koche selbe in braune Suppe ein.

37. Fein abgetriebenes Mehlschöberl.

Treibe 8 Loth Butter flaumig ab, rühre 6 Eyerdotter darein, das Eyerklar davon schlage zu Schnee, und rühre es ebenfalls darein; nun mische so viel Mehl hinzu, bis daraus ein leichter Teig wird, gebe etwas Muscatblüthe und Salz noch dazu, schmiere ein Backblech mit Butter, streiche den Teig fingerdick darauf; und laß es schön gelb im Backofen backen.

Dann wird es entweder geschnitten, oder mit einer blechenen Form frapselartig ausgestochen, einmal in der Suppe aufgesotten, und angerichtet.

Soll das Mehlschöberl schön flaumig und nicht speckig ausfallen, so muß das Mehl zu dem Teige nur etwas hineingemischt, aber ja nicht stark abgerührt werden.

38. Gebackene Erdäpfel = Knödel.

12 weichgesottene Erdäpfel müssen rein geschält, auf dem Reibeisen gerieben, und durch ein Sieb passiert werden. Nun treibe man 4 Loth Butter recht flaumig ab, rühre 4 Eyerdotter und die Erdäpfel hinein, treibe dieses alles wieder eine Viertelstunde ab, und mische einen Löffel voll Mehl dazu. Ist der Teig fertig, so salze man ihn, mache kleine Knödeln daraus, backe selbe schön gelb aus dem Schmalz, und richte zur Tafel die heiße Suppe darüber an.

Damit die Knödeln nicht speckig ausfallen, muß das Mehl nur zuletzt hineingemischt, ja nicht damit abgetrieben werden.

39. Gebackene Semmel = Knödel.

Treibe einen halben Viertling Rindschmalz flaumig ab, rühre 4 Eyerdotter und die Eyerklar davon zu Schnee geschlagen auch hinein, nimm dann eine in Milch geweichte und ausgedrückte Kaisersemmel noch dazu, etwas Salz und Muscatblüthe, treibe alles nochmahls gut ab, gib so viel feine Semmelbröseln darunter, bis ein leichter Teig wird, mache daraus Knödeln, backe sie schön gelb aus dem Schmalz und richte die Suppe darüber an.

40. Semmel = Knödel.

4 Loth Butter werden mit eben so viel Eyern und etwas Wasser recht gut abgerührt, gesalzen, und nach und nach so viele Semmelbrösel darunter ge-

geben, bis der Teig fest genug ist, um kleine Knödel daraus zu machen, welche in der Suppe eingekocht werden.

41. Ordinäre Semmel-Knödel.

Schneide 2 Semmeln kleinwürflig, und beneze selbe mit einem Gemisch von 3 Eiern und etwas Milch. Nehme dann feingehackte Petersilie und Zwiebel, lasse es in 4 Loth Rindschmalz etwas angehen, schütte das heiße Schmalz in den Weidling über die Semmelwürfel, mache mit zwey Kochlöffel voll Mehl einen Teig daraus, forme die Knödel und koch sie dann ein.

42. Reiter- oder Bauern-Knödel.

6 Loth frisches Rindsmark wird klein geschnitten, in der Pfanne aufs Feuer gegeben, und darin zwey Teller voll kleingewürfelt geschnittene Semmel gelb geröstet. Ist die Semmel sodann ausgekühlt, so gibt man selbe in einen Weidling, und macht mit etwas Mehl und Milch einen Teig damit, der gesalzen wird, und woraus man mittelst zweyer Löffel Knödel von der Größe einer Faust machet.

43. Semmel-Schöberl.

Mache den Teig wie zu den gebackenen Semmelknödeln (Nr. 39), schmiere die Form mit Schmalz, gebe den Teig hinein und backe es schön gelb.

Vor dem Anrichten läßt man das Schöberl zerschnitten einmahl in der Suppe aufkochen.

44. Abgetriebene Mehlnockerl.

Treibe einen Viertel Butter flaumig ab, rühre 5 Eyerdotter — und die Eyerklar davon zu Schnee geschlagen auch hinein, nun mische so viel Mehl da-

runter, bis ein leichter Teig daraus wird, salze und würze ihn mit etwas Muscatblütthe, und lege nun mit einem Löffel schön längliche Nockerl in die siedende Suppe zum Einkochen ein. — Das Mehl zu dem Teige darf nur durcheinander gemischt, ja nicht stark verrührt werden, sonst würden die Nockerl speckig ausfallen.

45. Ordinäres Mehlschöberl.

Mache einen Teig wie zu den abgetriebenen Mehlsnockerln (Nr. 44); schmiere die Form mit Schmalz, backe den Teig darin gelblicht, lasse das Schöberl auskühlen, zerschneide und lasse es zuletzt einmahl in der Suppe aufsieden.

46. Abgetriebene Griesknödeln.

Treibe einen Viertling Rindschmalz flaumig ab, schlage 2 ganze Eier und 4 Dotter darein, rühre alles gut durcheinander, und mische dazu nach und nach so viel Gries, bis ein dicklicher Teig daraus geworden ist. — Salze ihn nun, mache ungefähr nach Verlauf einer Stunde Knödeln daraus, lege sie in siedende Suppe ein, decke den Topf zu, und laß es eine halbe Viertelstunde sieden. Jetzt wird der Topf vom Feuer genommen, durch das Hinzuschütten von kalter Rindsuppe das Sieden plötzlich gehemmt; der Topf ein wenig stehen gelassen, und sodann angerichtet.

47. Abgetriebene Griesnockerl.

Mache den Teig wie zu den abgetriebenen Griesknödeln (Nr. 46), steche mit dem Gßlöffel längliche Nockerl heraus, und lege sie zum Einkochen in die siedende Suppe ein.

48. Abgetriebene Speckknödel.

Einen Vierting ausgelassenen Speck treibe gut ab, schlage ein ganzes Ey, und 3 Dotter hinein, nimm dann 2 in Milch geweichte und ausgedrückte Kaisersemmeln, etwas Muscatblüthe, feingeschnittene Petersilie und Salz hinzu, rühre alles fein ab, gib nach und nach so viel Mehl hinzu, bis ein dicker Teig daraus geworden, mache kleine Knödeln, und koche selbe in der Rindsuppe ein.

49. Abgebrennte Griesknödeln.

Schneide grünen Petersilie und eine Zwiebel fein zusammen, und lasse es in einem Vierting Butter angehen. Während dieses geschieht, mische in einen Weidling eine Maß Gries und 4 kleinwürflig geschnittene Semmeln durcheinander, begieße es mit der heißen Butter, rühre alles gut um, schütte beynahe 3 Seiteln kochendes Wasser darüber, und lasse es ungefähr 2 Viertelstunden lang ruhig stehen. — Jetzt werden Knödeln daraus gemacht, und eingekocht. — Um zu erfahren, ob der Teig nicht zu weich oder zu fest sey, kocht man zur Probe ein Knödel, und im ersteren Falle läßt man den Teig noch ein wenig länger stehen, im zweyten Falle mache man ihn durch kochendes Wasser etwas lockerer.

50. Lungen-Strudel.

Nehme kälberne oder lämmerne Beischel, lasse sie weich sieden, auskühlen, und schneide selbe dann ganz fein mit dem Schneidemesser. Nun lasse einen Vierting Butter in der Rein zergehen, gib das Gehack mit etwas Salz, Muscatblüthe, Pfeffer, Majoran und grüner Petersilie hinein, menge darunter feine Semmelbrösel, und laß es rösten.

Indessen gib auf das Nudelbrett ein Pfund Mehl, schlage zwey Eyer hinein, salze es, und mache mit Wasser einen leichten Teig, der so lange mit der Hand gearbeitet werden muß, bis er anfängt Blattern zu werfen. Jetzt läßt man ihn eine Viertelstunde ruhig rasten, walket ihn ein klein wenig mit dem Nudelwalker aus, breitet ein Tuch auf den Tisch, bestaubt es mit Mehl, legt den Teig darauf, und zieht ihn mit den flachen Händen schön aus. Nun nimmt man die ausgekühlte Fülle, streut sie auf den ausgezogenen Strudelteig, hebt dann auf einer Seite das Tuch in die Höhe, und rollt so die Strudel zusammen. Zuletzt taucht man den Kochlöffelstiel in's Mehl, drückt damit länglich viereckigte Stücke ab, durchschneidet sie dann völlig mit dem Messer, drückt sie mit den Fingern am Rande zusammen, und kocht sie ein.

Wenn sie fertig sind, müssen sie gleich angerichtet werden, denn durch längeres Stehen in der Suppe weichen sie sich auf. —

51. Abgetriebene Griesstrudeln.

Mache einen Teig wie zu den abgetriebenen Griesknödeln (Nr. 46) und fülle damit die Strudel. Wie der Strudelteig bereitet wird, ist in (Nr. 50) deutlich gelehrt worden.

52. Feiner und ordinärer Nudelteig, dann verschiedene Mehlspeisen in die Suppe, welche daraus gemacht werden können.

Gib eine Maß feines Mehl auf das Nudelbrett, mache ein Grübchen darein, salze das Mehl, und schlage nun so viele Eyer hinein, bis das Mehl hinlänglich benezt ist, um daraus einen Teig zu kneten.

Ist der Teig recht fein durchgeknetet, so schneide ihn in Stücke, und walke selbe mit dem Nudelwalcker gut aus. Das Nudelbrett muß öfters mit Mehl eingestaubt, und die Flecken von Zeit zu Zeit umgewendet werden, damit sie nicht aufkleben. Sind die Flecken endlich recht fein ausgewalkt, so läßt man selbe auf einem Tuch austrocknen, rollt sie dann zusammen, und schneidet mit einem sehr scharfen Messer recht feine Nudeln.

Diesen Teig kann man auch anstatt zu Nudeln zu Fleckeln schneiden, oder auch daraus mittelst eines Krapfenraders allerley Mehlspeisen, als: Hahnenkämme, Herzeln, Bandeln u. s. w. formen.

Will man einen ordinären Nudelteig bereiten, so verfährt man ganz auf dieselbe Art, nur schlage man 1 oder 2 Eyer hinein, und nehme so viel Wasser hinzu als erforderlich ist.

53. Schlickkrapfeln.

Nimm entweder die vom vorigen Tage übrig gebliebenen Stücke Rindfleisch, oder auch Stücke von kalten Kalbsbraten, Poulard u. s. w., hacke sie ganz fein, gib in eine Reine ein Stückchen Butter, Muscatblüthe, klein geschnittenen Petersilie, etwas Semmelbrösel und das Gehäck dazu, feuchte alles mit ein Paar Löffeln voll guter Rindsuppe an, rühre 1 oder 2 Eyerdotter darunter und lasse es schön aufdünsten. Indessen mache einen Nudelteig an (Nr. 52), walke ihn fein aus, lege die Fleischfülle, sobald sie ausgekühlt ist, in kleinen Häufchen darauf, bedecke diese mit demselben Nudelteige, steche nun entweder kleine Krapferln mit dem Model aus, oder radle sie mit dem Krapfenrader heraus, drücke sie am

Rand mit den Fingern zusammen, und koche sie in die Suppe ein. Anstatt dieser Fleischfasche kann man auch die Fülle wie zu den Lungenstrudeln (Nr. 50) nehmen.

54. Erdäpfelockerl.

Treibe einen Viertling Butter mit vier Eyerdottern recht fein ab, rühre einige Löffel voll weichgekochte, und geriebene Erdäpfel, wie auch den Schnee von 4 Eyerklar hinein; mische nun noch so viel Mehl hinzu, bis ein leichter Teig geworden, und lege mit einem Löffel schön längliche Nockerl in die siedende Suppe, und laß sie auskochen.

Damit die Nockerl nicht speckig werden, muß das Mehl nur ganz leicht hineingemischt, ja nicht stark verrührt werden.

55. Eingetropstes.

Nehme nach Bedarf gleichviel ganze Eyer und gehäufte Eßlöffeln voll Mehl, sprudle sie gut durcheinander, bis ein dünnflüssiger Teig daraus geworden. Jetzt nehme einen Löffel voll davon, und lasse es in die siedende Suppe hineinträueln. Ist der Suppentopf an der Oberfläche mit dem Eingetropften ganz bedeckt, so wird es mit einem durchlöchernden blechernen Löffel herausgenommen, indessen in die Suppenschüssel gethan, und ein frischer Teig eingetropft; und zuletzt die Suppe darüber angerichtet.

56. Gerollte Gerste oder Ulmergerstel.

Lasse eine Zeit die gerollte Gerste in Wasser kochen; seihe dann das Wasser ab, gieße siedende Rindsuppe darauf, und lasse sie weich sieden. Wenn die Gerste die Brühe eingesaugt hat, so gieße wie-

der Suppe nach, würze sie mit etwas Salz, grüner Petersilie und Muscatnuß, und sprudle sie öfters ab, damit sie recht schleimig werde.

Man kann diese Suppe entweder mit etwas Essig oder Citronensaft säuerlich machen.

57. Eyer- Gerstel.

Schlage drey ganze Eyer in einen Topf, rühre 3 Hände voll fein geriebene Semmelbröseln gut darunter, gib etwas Salz und Muscatblüthe dazu, und gieße nun siedende Rindsuppe darüber, lasse es einmahl aufsieden, und richte an.

58. Gebackenes Eyergerstel.

Schlage 4 ganze Eyer in einen Topf, gib feingeschnittene Petersilie, Muscatnuß und Salz dazu, rühre alles gut ab, gib einen tiefen Teller voll Semmelbröseln hinein, gieße nach und nach ein Seitel kalte Milch und 6 Loth zerlassene Butter dazu. Ist alles gut abgerührt, so lasse es in einem Casserole im Backofen hübsch backen, zerstücke es mit einem Löffel, gib es in den Suppentopf und richte die Suppe an.

59. Geriebenes Gerstel.

Mache einen gewöhnlichen Nudelteig (Nr. 52), nur etwas fester, reibe ihn auf dem Reibeisen, fähe das Gerstel dann durch ein Nudelsieb und koche es in die siedende Suppe ein.

60. Gebackenes Gerstel.

Wird ganz wie das vorhergehende (Nr. 59) gemacht, dann in der Butter gelbroth geröstet, und zuletzt in der Rindsuppe eine Viertelstunde lang gekocht.

61. Feinschattirtes Suppen. Schöberl.

Treibe 8 Loth Butter flaumig ab, rühre 4 Eyerdotter, davon die Klar zu Schnee, darein, salze es, gib so viel Mehl dazu, daß es ein leichter Teig wird, schmiere ein Backblech mit Schmalz, streiche die Massa fingerdick darauf, und lasse es gelblich backen, nimm dann verschiedene blechene Formen, und steche dir es nach Gusto aus, gib es in den Suppentopf, schütte die Suppe darüber, dann gib es zu Tische.

62. Semmel- Gerstel.

Nachdem du von einigen Semmeln die harte Rinde abgerieben, lasse die Semmeln in kaltem Wasser weichen, drücke dann das Wasser aus, und zerreiße sie nun recht gut mit einem Stückchen Butter, gieße kochende Suppe darauf, seihe alles durch ein Nudelsieb, und laß es nochmalts aufsieden.

Indessen sprudle einige Dotter mit kalter Suppe ab, würze sie mit Muscatnuß und Salz, und rühre zuletzt die siedende Suppe darein,

63. Gries- Gerstel.

Nimm ein Seitel Gries, schlage 2 ganze Eyer hinein, und mische und zerreiße ihn mit den Händen so lange unter einander, bis er trocken geworden, und keine großen Klümpchen vorhanden sind. Unter immerwährendem Umrühren wird der Gries in die siedende Suppe hineingestreut, und gekocht.

64. Griesuppe.

Zwei Hände voll Gries sind hinlänglich auf eine Maß Suppe. Unter beständigem Rühren streut man

den Gries in die Suppe, und läßt ihn eine Viertelstunde sieden.

65. Kaiser-Perstel.

Gib in einen Topf $\frac{1}{2}$ Seitel kalte Rindsuppe, schlage fünf Eyer hinein, gib etwas Saffran, Muscatblüthe und Salz dazu, sprudle alles gut ab, gib es in einen kleinen Topf, stelle diesen in eine Casserole mit siedendem Wasser, und lasse es so in Dunst eine halbe Stunde kochen. Sodann wird es stückweis mit dem Löffel herausgestochen, und die Suppe darüber angerichtet.

66. Fridatten-Nudeln.

Rühre acht Kochlöffel voll feines Mehl mit fünf ganzen Eiern, $\frac{1}{2}$ Seitel Milch, und etwas Salz recht fein ab, so daß der Teig recht dünn und flüssig wird. Jetzt gib ein Stückchen Schmalz auf die Fridandenpfanne, laß es heiß werden, schütte nun etwas von dem Teig darauf, schwenke die Pfanne, damit er sich darauf ganz ausbreite, und backe es hübsch gelblicht; kehre darauf den Fleck um, gib darunter wieder etwas Schmalz, wenn die Pfanne zu trocken seyn sollte, und wenn er von dieser Seite auch gebacken, so lege ihn bey Seite, und schütte von Neuem auf.

Zuletzt werden die gebackenen Flecken einzeln zusammengerollt, zu feinen Nudeln geschnitten, und in siedender Suppe aufgekocht.

67. Krebsen-Suppe.

Nimm 15 Stück übersottene Krebsen, löse die Scheren und Schweifeln aus, gib sie in einen Mörser, dann eine in Milch geweichte und ausgedrückte

Semmel, und 4 Loth Krebsbutter dazu, stoße alles gut, rühre etwas Rindsuppe darein, passire alles durch ein Sieb, schütte 2 Maß Rindsuppe, gib Muscatblüthe, Salz und wieder 4 Loth Krebsbutter darein, und laß es in Dunst sieden, und dann richte sie über Semmelschnitten an.

68. Eine andere Art Krebsen = Suppe.

Lasse ein Paar Kochlöffel voll Mehl in der Butter gelb anlaufen, rühre es sodann gut mit siedender Rindsuppe ab, mische zugleich Krebsbutter hinein; nun wird alles durch ein Sieb passirt, mit Salz und Muscate gewürzt, mit der übrigen Rindsuppe gut vermischt, und angerichtet.

69. Pilsling-, Champignon- oder auch andere Schwammorl = Suppe.

Wenn drey bis vier Pilslinge gut gepuht worden, so schneide sie in dünne Blättchen, nimm eine Petersilie- und Selleriewurzel, zerschneide sie ebenfalls, aber nudelartig, nimm dann feingehackte grüne Petersilie, mische alles gut durcheinander, dünste es langsam in einem halben Viertel Butter, stäube es mit einem Löffel voll Mehl, und lasse es völlig weich dünsten. Jetzt schütte die Suppe dazu, lasse alles nochmahls auffieden, und richte die Pilsling-Suppe über geröstete Semmelschnittchen an.

Will man anstatt der Pilsling- eine Champignon-, Maurachen-, oder eine andere Schwammerlsuppe machen, so bleibt das Verfahren eben dasselbe.

70. Weiche Suppensulze zur Erzeugung von Kraftbrühen.

Schneide 4 Pfund Rindfleisch, und einige Kalbsfüße auf Stücke, gib 4 Maß Wasser darauf, und

lasse alles gut sieden, wie eine gewöhnliche Rindsuppe, bis sich ungefähr 1 Maß eingekocht hat. Nun schneide ein Paar Zeller, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, $1\frac{1}{2}$ Pfund Kalb- und eben so viel Rindfleisch, dann 1 Stück weiße Zwiebel klein, schmiere eine Casserole mit Butter, gib alles dieß darein, schütte einige Löffel voll Suppe und einen halben Viertel Sago dazu und lasse es bis zum Weichwerden dünsten.

Damit das Fleischwerk sich nicht anbrenne, muß man fleißig nachsehen, und immer einige Löffel Suppe nachgießen. Ist alles endlich langsam weich gedünstet, so streue eine Handvoll Mehl daran, damit sich am Boden der Casserole eine Kruste ansetzt, gieße alsbald die 3 Maß zuerst bereitete Suppe daran, koche es ungefähr eine Stunde, seihe es durch, lasse es nochmahls sieden, und seihe es endlich durch ein feines Haarsieb in eine Schüssel, wo die Suppe im Keller sich dann sulzet.

Diese Fleischsulze läßt sich im Keller sehr lange aufbewahren, und ein Löffel voll davon macht nicht nur jede Suppe zur Kraftbrühe, sondern man kann durch das Auflösen dieser Sulze im Wasser augenblicklich sehr gute Suppe haben.

71. Bereitung der trockenen Suppentafeln, (Bouillons).

Die trockene Suppensulze ist weit kostspieliger als die vorige, allein dafür läßt sie sich viel länger aufbewahren, und kann überall auf Reisen mitgenommen werden.

Deren Bereitung ist folgende:

Gib in einen Topf 10 Pfund Rind- und eben so viel Kalbfleisch, dann 3 alte Hühner, einige gelbe

Rüben, Zeller, Sellerie- und Petersilienwurzel an's Feuer, fülle das Gefäß voll Wasser an, werfe einige Stücklein Ingwer, Muscatblüthe, Neugewürz und Gewürznelken hinein, decke es wohl zu, und lasse es langsam bis auf die Hälfte einkochen. Setzt seihe die Kraftbrühe in eine Casserole, schöpfe alles Fett ab, lasse es sehr langsam auf Gluthfeuer dicklich einsieden, und schütte sie zuletzt 4 Finger hoch in flache Porcellanschüsseln, wo die Sulze dann fest, in Stücke geschnitten, getrocknet, und zum weiteren Gebrauche aufbewahrt wird.

Fasten-Suppen.

72. Grüne Pistazien-Suppe.

Stoße 4 Loth abgezogene Pistazien mit einer in Milch geweichten und ausgedrückten Semmel im Mörser ganz fein, rühre Milch und 4 Loth Butter hinein, und passire alles durch ein Sieb. Gib jetzt so viel siedende Milch darein, als du zur Tafel bedarfst, mache es mit Zucker süß, und richte an.

73. Mandel-Suppe.

Wird ganz so wie die Pistazien-Suppe (Nr. 72) gemacht, nur nehme anstatt der Pistazien 3 Loth geschwellte süße, und einige bittere Mandeln.

74. Milch-Suppe.

Lasse 2 Maß Milch mit Zucker und Zimmt gut aufsieden, sprudle sie mit 8 Eyerdottern gut ab, und richte die Suppe über geröstete Semmelspalteln an.