Die Suppen.

A. Klare Suppen.

1. Weiße Rindsuppe.

In den meisten Haushaltungen verfolgt man bei Herstellung derselben einen doppelten Zweck; es soll nicht allein die Suppe gewonnen, sondern auch das fast täglich auf dem Tisch erscheinende Rindfleisch gar gekocht werden. Um aber eine gute kräftige Suppe zu erhalten und dem Fleisch nicht seine nährenden Bestandtheile und seinen Wohlgeschmack zu entziehen, bedarf es besonderer Vorsicht, so daß man die Möglichkeit, Beides zugleich zu erreichen, wohl den ersten Prüfstein einer tüchtigen, wirklich praktischen Köchin nennen kann.

Am besten eignet sich als Suppenfleisch das sogenannte „hintere Fleisch" (Beiried, Spitz u. s. w.). Gutes Rindfleisch soll eine schöne dunkelrothe Farbe und festes weißes Fett haben, blaßrothes Fleisch ist von jungen Thieren und gibt weder gute Suppe, noch ein wohlschmeckendes Tafelstück. Wenn nothwendig, wäscht man das Fleisch kalt und klopft es mäßig, die Knochen sollen ausgelöst und zerkleinert werden. Wird — wie dies wohl nur in sehr großen Haushaltungen geschieht — besonderes Fleisch nur um der Suppe halber gesotten, so stellt man dasselbe in kaltem Wasser zu, wodurch es vollkommen ausgelaugt und aller löslichen Eiweißstoffe und Salze beraubt wird. Dadurch erhält man zwar eine gute, kräftige Suppe, aber das Fleisch verliert allen Wohlgeschmack. Leider geht man in den meisten Haushaltungen in dieser Weise vor, obwohl es weder schwer noch kostspielig ist, beide Zwecke zugleich zu erreichen. Ich rathe unbedingt dazu, das Fleisch erst in das siedende Wasser zu geben, wodurch die äußeren Eiweißtheile sofort zum Gerinnen gebracht und das Fleisch vor dem Verlust aller seiner kräftigen

Bestandtheile geschützt wird. Durch Beigabe der zerkleinerten Knochen, Geflügel-Abfälle oder anderen rohen Fleischresten wird man trotzdem der Suppe Wohlgeschmack und Kraft verleihen können. Zudem wird man bei diesem Verfahren, weil weniger Schaum entwickelt wird, leichter eine klare appetitlich aussehende Suppe erhalten, ohne zu besonderen Klärmitteln greifen zu müssen.

Auf ein Kilo Fleisch rechnet man ungefähr 2 bis $2^1/_2$ Liter Wasser, mehr sollte nie genommen werden. Wenn kein Schaum mehr aufsteigt, so gibt man das Grünzeug (Sellerie, gelbe Rübe, Petersilie, ein Stück Zwiebel mit rother Schale) hinzu. Andere Zuthaten, wie Kartoffel, Kohlblätter u. s. w. entsprechen individuellem Geschmack, beeinträchtigen aber die Feinheit der Suppe; höchstens kann ein Stückchen Carviol oder ein Paradiesapfel beigegeben werden. Das Salz soll erst zugesetzt werden, wenn das Fleisch schon mindestens 1 Stunde kocht, anderes Gewürz ist nicht nöthig. Die Kochzeit beträgt je nach der Größe und Qualität des Fleisches $1^1/_2$ bis 3 und 4 Stunden; ein Stück von 1 Kilo bedarf längstens 2 Stunden, um gar zu werden.

Hat man das Fleisch in das siedende Wasser gegeben, oder — um eine kräftige Suppe zu erhalten — den Schaum versieden lassen, so empfiehlt es sich, etwa 5 bis 8 Dekagramm rohes Fleisch zu zerquetschen oder zu stoßen und mit dem Weißen von einem Ei und etwas kaltem Wasser vermischt in der halben Sudzeit der Suppe zuzusetzen; dieselbe wird dadurch kräftiger und klar. Vor dem Gebrauch schöpft man je nach Geschmack und Verwendung das Fett ab und seiht die Suppe durch ein feines Sieb.

2. Braune Suppe (Bouillon).

Ungefähr 10 bis 15 Dekagramm Rindsleber wird fein geschnitten oder zerquetscht mit $^1/_4$ Kilogramm minderwerthigem verkleinertem Rindfleisch und Kalbs- oder Rindsknochen, dann sehr dünn geschnittenem Wurzelwerk (gelbe Rübe, Sellerie, Petersilie, Zwiebel) in einer Casserole langsam gedünstet, bis es eine schöne dunkelbraune Farbe erhält. Man kann hiezu geringeres Fett, Speck oder auch Kern- und Abschöpffett verwenden. Ein wenig gestoßener Pfeffer erhöht den Geschmack und ein kleines

Stückchen Zucker befördert das Bräunen. Ist das Letztere vollendet, so läßt man nach Zugabe eines starken Löffels voll Rindssuppe etwas aufdünsten, gibt dann die Masse in die klare Suppe und läßt sie so lange (ungefähr 1 Stunde) darin kochen, bis die Suppe eine schöne tiefbraune Farbe angenommen hat. Abgefettet und durchgeseiht, wird die braune Suppe entweder klar — in Schalen — servirt oder mit einer Einlage zu Tisch gegeben.

3. Kraftsuppen (Jus).

1 Kilo mageres Rindfleisch und die Hälfte geringeres Kalbfleisch und allfällige andere Fleischabfälle lößt man mit 3 Litern Wasser langsam verkochen. Nach einer Stunde setzt man das übliche Wurzelwerk zu und läßt noch zwei Stunden kochen, worauf die Suppe entfettet und durchgeseiht wird. Besonders kräftig wird diese Suppe, wenn ein altes Huhn oder Ueberbleibsel von anderem Geflügel mitgekocht werden.

Wünscht man braune Jus, so werden die eben genannten Fleischsorten, allenfalls auch ein Stückchen fein geschnittener Schinken mit Zwiebel in einer Casserole braun gedünstet und dann mit Wasser oder noch besser mit klarer Rindssuppe abgekocht und durchgeseiht. Die Kraftsuppe wird sowohl klar gereicht als auch nach und nach zur Verbesserung der Rindsuppe und der Bratensaucen verwendet.

4. Oglio suppe.

Zu dieser besonders kräftigen Suppe können alle Ueberreste von gebratenem Fleisch, auch von Wildpret verwendet werden. In der Regel verwendet man circa ein Kilo Kalbsbraten vom Schlögel, eben so viel gleiches Schöpsenfleisch, 1 Brathuhn, dann irgend einen Wildbraten, am besten Rebhühner oder vom Hasen. Mit 4 Liter kaltem Wasser zugesetzt, läßt man dieses Fleisch mindestens 3 Stunden langsam kochen, wobei stets das Fett von der Oberfläche abzuschöpfen ist. Soll die Oglio klar bleiben, so muß sie sorgfältig, am besten zuerst durch ein gröberes, dann durch ein sehr feines Sieb abgeseiht werden. Verzichtet man auf die Klarheit, um die Suppe angenehmer (mollig) zu machen, so kocht man 20 Dekagramm

Reis mit und es genügt dann ein einmaliges Durchseihen. Oglio wird nur bei einem Souper oder Gabelfrühstück und stets in Bechern oder Schalen gereicht. Das verkochte Fleisch kann noch zu allen faschirten Speisen verwendet werden.

5. Krebssuppe.

Zwanzig kleinere Krebse werden mit Petersilie und Salz gekocht; dann löse man Scheeren und Schweife sorgfältig aus, stoße das Uebrige mit den Schalen in einem Mörser und lasse diese Masse mit Butter auflaufen, bis die letztere gleichmäßig hellroth gefärbt ist. Dann staubt man zwei Kochlöffel Mehl hinzu und gießt mit klarer Rindssuppe auf. Die Suppe wird mit den ausgelösten Scheeren und Schweifen über geröstete Semmelschnitten, Einbund oder eine andere passende Einlage gegeben.

6. Kräutersuppe.

Die im Frühjahr käuflichen Suppenkräuter (Sauerampfer, Gundelreben, Kerbelkraut, Löwenzahn, Lungenkraut, Erdbeeren, Veilchen u. s. w.) werden ausgewaschen, die größeren Stengel und schlechten Blätter entfernt, dann mit dem Wiegemesser nicht allzufein geschnitten und in etwa 6 Dekagramm Butter auflaufen gelassen und 2 Löffel Mehl daran gestaubt. Die Kräuter dürfen nicht rösten, weil sie sonst die Farbe verlieren und die Suppe des charakteristischen Aussehens entbehrt. Dann wird die Rindsuppe zugegeben und auf je einen Liter derselben ein gequirlter Eierdotter, auch wohl etwas Rahm zugesetzt. Die Kräutersuppe kann über gerösteten Semmeln oder einer anderen passenden Einlage servirt werden. Verwendet man statt der Rindssuppe Erbsenbrühe, wo aber dann der Zusatz von Rahm unerläßlich ist, so erhält man eine treffliche Fastensuppe.

7. Frühlingssuppe (Soupe à la printanière).

Zarte junge Wurzeln (gelbe und weiße Rüben, Spargelstückchen, grüne Fisolen, Erbsen und Blumenkohl) werden in 2 Liter Suppe weichgekocht. Die Wurzeln werden dazu scheibenförmig dünn geschnitten oder ausgestochen und ist darauf zu achten, daß die Zuthaten nicht gleich lange sieden, sondern erst

nach und nach zugegeben werden, um weich zu werden, aber die Form zu behalten. Man servirt diese Suppe auch mit gebähter Semmel oder kleinen feinen Knödeln. Je nach den der Jahreszeit entsprechenden Wurzeln und Zuthaten führt diese treffliche Suppe auch die Bezeichnung: Sommersuppe.

8. Französische Kräutersuppe (Julienne).

Je 1 gelbe und 1 weiße Rübe, 1 Kopf Sellerie, 1 Kohlrübe, 1 Kohlkopf und 2 weiße Zwiebeln werden fein fadenförmig geschnitten und in Butter oder gutem Fett 1/2 Stunde gedünstet und dann mit Rindsuppe aufgegossen. Man gibt gedünsteten Reis, besser aber gebähte Semmel oder eine feinere Einlage hinzu.

9. Barszcz.

Diese treffliche polnische Suppe bereitet man, indem je 1/2 Kilo Rindfleisch und minderwerthiges Schweinefleisch in 1/2 Liter des Saftes von eingelegten rothen Rüben so gesotten werden, daß stets so viel Saft nachgegossen wird, um die gleiche Menge zu erhalten. Nach einer halben Stunde Siedens gibt man Wurzelwerk hinzu und setzt das Kochen fort, bis Alles weich ist. Die Brühe wird abgesiehen mit 2 Deciliter saurem Rahm abgesprudelt und dann entweder in Tassen servirt oder mit dem fadenförmig geschnittenen Fleisch und Wurzelwerk, gebähter Semmel und Wurstscheiben gegeben.

B. Ragouts und Purée.

10. Einmachsuppe.

In 12 Dekagramm Butter macht man mit ebensoviel Mehl eine lichte Einbrenn und gießt dann langsam unter beständigem Rühren klare Rindssuppe zu, gibt Salz und einige Tropfen Citronensaft oder Wein und läßt es langsam aufkochen. Diese Suppe ist der eigentliche Grundbestandtheil aller übrigen Ragoutsuppen und kann in Ermanglung von Rindssuppe auch mittelst des Absudes von Knochen, jungem Geflügel, Kalbskopf und Kalbsfüßen hergestellt werden, wobei

jedoch stets des Geschmackes wegen das gewöhnliche Grünzeug beizugeben ist. Man gibt die Einmachsuppe mit gebähter Semmel, Bröselknödeln, länglich geschnittenem Kalbfleisch vom Kopf oder dem verwendeten jungen Geflügel (Ganselsuppe).

11. Feine Ragoutsuppe.

In die wie oben angegeben bereitete Einbrenn gibt man fein geschnittene grüne Petersilie und Champignons, läßt kurze Zeit rösten und gießt dann mit der zur Verfügung stehenden Suppe unter stetem Rühren auf. Nach mindestens viertelstündigem Kochen passirt man durch ein nicht zu feines Sieb, gibt in Salzwasser gesottene Carviolstücke, Spargel, grüne Erbsen, kleine Carotten, fein geschnittenen Kalbskopf, Bries u. s. w. dazu und servirt mit gebähter Semmel oder feinen Knödeln.

12. Hühner-Purée (Soupe à la Reine).

Ein ganzes gebratenes Huhn oder auch die entsprechende Quantität einzelner Stücke feinen Geflügels wird von Haut und Knochen befreit. Das Fleisch wird fein geschnitten und dann im Mörser verrieben, im Bratensaft (Jus) gedünstet, etwas gestaubt und mit der aus den gestoßenen Knochen gewonnenen und der erforderlichen Rindssuppe aufgegossen und nun erst entsprechend gesalzen. Die Suppe soll gleichmäßig dicklich sein, was eventuell durch Passiren und Zusatz von einem oder zwei geschlagenen Eidottern erzielt werden muß. Man servirt mit gerösteter Semmel, besser aber mit gebackener Leber vom Geflügel und einer gebackenen Suppeneinlage.

13. Kalbs-Purée.

Ungefähr 1/2 Kilo Ueberreste vom Kalbsbraten werden sehr fein geschnitten und mit etwas Petersilie, Champignons und Citronenschale gedünstet. Dann wird mit der aus den gestoßenen Kalbsknochen, etwas Wurzelwerk und circa 6 Dekagramm Reis gewonnenen Suppe aufgegossen und so lange gesotten, bis das Fleisch vollends zerkocht und der Reis weich ist. Nach Geschmack gesalzen und gewürzt, wird die Suppe passirt, wenn nöthig mit einem Eidotter verdickt und mit gerösteter Semmel zur Tafel gegeben.

14. Leber-Purée.

1/4 Kilo abgehäutete Kalsleber wird in dünne Streifen geschnitten, mit Mehl panirt, in heißem Schmalz goldbraun gebacken. In demselben Fett röstet man dann geschnittene Zwiebel, welche mit der gebackenen Leber vermischt und in einem Mörser fein gestoßen wird. Diese Masse staubt man dann in einer Casserole mit etwas Mehl, gießt mit 2 Liter Rindssuppe auf und läßt unter Zugabe von Salz und Gewürz (Pfeffer, Muscatnuß) durch eine halbe Stunde kochen. Dann passirt man durch ein Haarsieb, setzt ein oder zwei mit Obers abgequirlte Eidotter zu und richtet über geröstete Semmel an.

15. Milzsuppe.

Die in kleine Stückchen zerschnittene Milz wird mit Zwiebel und etwas Wurzelwerk braun gedünstet, leicht gestaubt und unter Zugabe von braun gebähter Semmel gestoßen. Das weitere Verfahren ist wie bei der vorstehenden Suppe.

16. Linsen-Purée.

Das gewöhnliche Wurzelwerk wird nebst einer Zwiebel fein geschnitten und in Butter geröstet, dann mit 1 1/2 Liter Rindssuppe aufgegossen und nach halbstündigem Kochen entfettet und abgeseiht. Unterdessen läßt man 1/4 Liter ausgelesener Linsen weich kochen und passirt sie zu einem dicken Purée, das, mit der obigen Suppe verdünnt, nochmals kurze Zeit verkocht und dann über gebähter Semmel servirt wird. Nach Geschmack kann etwas weißer Pfeffer oder auch ein wenig Citronensaft zugesetzt werden.

17. Erbsen-Purée.

Dasselbe kann von grünen oder getrockneten Erbsen bereitet werden, nur ist von letzteren etwa die Hälfte der ersteren zu verwenden und es bleibt der Zucker weg. Für sechs Personen werden 3/8 Liter ausgesuchte grüne Erbsen mit einigen Stückchen Schinken, klein geschnittener Petersilie, Zwiebel und etwas Zucker in einem Viertelliter Rindssuppe weich gedünstet. Dann werden die Erbsen zu einem Purée passirt und mit Rindssuppe zur gewünschten Consistenz verdünnt und nochmals aufkochen gelassen.

18. Jägersuppe.

Von Rebhühnern oder anderem Wildgeflügel schneide man nach Entfernung der Bruststücke das übrige Fleisch klein zusammen und lasse es dann mit Petersilie und klein geschnittener Zwiebel lichtbraun dünsten. Diese Masse wird dann mit Rindssuppe und mit der aus den zerstoßenen Beinen und Geflügelabfällen gekochten Brühe abgegossen und passirt. Diese Suppe wird über braun geröstete Scheiben von Semmeln oder auch Schwarzbrod gegossen und das in Streifen geschnittene Brustfleisch zugesetzt.

19. Ritscher.

3 Deciliter gerollte Gerste (Graupen), ebensoviel Erbsen, die Hälfte Bohnen und ein großer Löffel Reis werden in Salzwasser weich gekocht; dann röstet man etwas Zwiebel und Petersilie in heißem Fett, läßt Mehl darin lichtbraun anlaufen und gibt die gekochten Körner hinzu, wobei soviel Wasser oder noch besser Suppe beizugießen ist, um Alles noch mehr aufkochen zu lassen. Mit Wurstscheiben oder Rauchfleisch gemengt, kommt diese Suppe dann auf den Tisch. Sie wird noch schmackhafter, wenn man mit den Erbsen 2c. würfelförmig geschnittene Stücken Schinkenspeck oder die Schwarte davon kocht.

20. Rumfordsuppe.

Diese ihrer nährenden Eigenschaften wegen bekannte und billig herzustellende Suppe wird aus 3 Decilitern gerollter Gerste und derselben Quantität getrockneter Erbsen, die, wie im vorhergehenden Falle, jedoch früher eingeweicht werden müssen, hergestellt. Sind diese Bestandtheile in etwa 2 Stunden weich gekocht, so setzt man würfelig geschnittene rohe Erdäpfel und Wurzelwerk hinzu und richtet nach weiterem einstündigen Kochen über geröstetem Schwarzbrod an. Schmackhafter wird diese Speise, wenn Fleisch und Brühe von zerschnittenem und gekochtem Schweinskopf hinzugefügt werden.

21. Krautsuppe.

Zu einem Liter dünner Einmachsuppe, die mit etwas braun gerösteter Zwiebel bereitet wurde, gibt man zwei starke Hände

abgekochten Sauerkrauts, salzt und würzt, setzt allenfalls noch einige Tropfen Weinessig zu und läßt nochmals aufkochen. Dazu gibt man klein geschnittene Brat- oder andere Würste, auch Stückchen Jungschweinefleisch. Wenn das Kraut nicht genug mit der Suppe verbunden ist, so setzt man ein gequirltes Ei zu.

22. Olla potrida.

Mehrere Gattungen Fleisch (unter welchen Lamms- oder Schöpsenfleisch nicht fehlen darf und auch einige Stückchen Wildpret erwünscht sind) werden klein geschnitten, mit Petersilie, kleinen Zwiebeln und entkernten Paradiesäpfeln in Speck gedünstet und mit Salz und rothem Pfeffer (Paprika) gewürzt. Zum Aufguß benützt man den Absud von Lamms- oder Schöpsenfleisch, wozu der Kopf und andere geringere Stücke verwendet werden können.

23. Schildkrötensuppe (Mok turtle).

Obwohl derzeit in den meisten Fällen das in Büchsen conservirte Schildkrötenfleisch zur Verwendung kommen dürfte, soll doch eine Anweisung über die Behandlung dieser Thiere für die Küche vorausgeschickt werden.

Die Schildkröten werden mit der Schale nach oben auf den Tisch oder Hackstock gelegt und ein glühend gemachtes Eisen über den Rückenschild gehalten. Dadurch zwingt man sie, den bisher verborgenen Kopf und die Füße vorzustrecken, die schnell mit einer Hacke oder einem großen Messer abgeschlagen werden. Das Blut hiebei, wie beim Oeffnen, fängt man auf, da es seine Verwendung findet. Dann wird die Schildkröte mit lauem Wasser ausgewaschen und mit kaltem auf das Feuer gesetzt und so lange kochen gelassen, bis die grüne Farbe des Schildes vergeht, worauf dieser letztere sich leicht lösen läßt.

Zur Verwendung für die Suppe schneidet man das Fleisch in etwa handgroße Stücke, welche mit feingeschnittenen Wurzeln und aromatischen Kräutern (Majoran, Basilikum, Petersilie) und mit weißem Pfeffer und etwas Muscatblüthe in Butter langsam gedünstet werden. Nach und nach gießt man braune Suppe und ein Glas Madeira oder statt dessen einen Löffel Rum und nach

Geschmack Cayennepfeffer zu. Vor dem Anrichten seiht man die Suppe durch, dickt sie mit dem Blut etwas ein und gibt sie mit feiner Einlage (Farschknödeln 2c.) zu Tisch.

24. Falsche Schildkrötensuppe.

Ein sorgfältig geputzter Kalbskopf wird in Salzwasser gekocht und dann in zierliche Stücke geschnitten. Diese werden nochmals in Rindssuppe, zu welcher man ein Glas Madeira oder entsprechend Rum zugesetzt hat, aufgekocht, und mit dieser und der zuerst erhaltenen Brühe gießt man eine dicke Einbrenn auf, die von 10 Deka Butter, ebensoviel Mehl, etwas feingeschnittener Petersilie und Champignons bereitet wurde. Auch dazu gibt man nebst dem Fleisch meist noch eine Einlage.

C. Eingekochte Suppen.

25. Reissuppe.

Der sorgfältig ausgewaschene Reis (für 6 Personen 10 bis 12 Dekagramm) wird mit $^1/_2$ Liter weißer Suppe langsam gekocht, bis die Suppe nahezu aufgetragen ist und die Körner weich sind, obwohl sie ihre volle Gestalt behalten. Dann wird der Reis in die Terrine gegeben und die erforderliche braune oder weiße Suppe zugegossen. Im letzteren Falle setzt man wohl auch einen gequirlten Eidotter zu oder man gibt den Reis in sehr dünne Einmachsuppe.

26. Minestra.

Dem durch eine Viertelstunde in weißer Suppe dick eingekochten Reis setzt man fein geschnittene gelbe Rüben, Kohlblätter, Schwämme, Spargelerbsen u. s. w. zu, die mit Butter leicht gedünstet wurden. Wenn vorhanden, gibt man weich gesottenes Junges vom Geflügel (Leber, Magen, Hahnenkämme) bei. Vor dem Anrichten streut man geriebenen Parmesankäse auf die Suppe oder servirt diesen besonders.

27. Risotto.

In 10 Dekagramm Butter läßt man fein geschnittene Zwiebel hellgelb rösten und schüttet dann 30 Dekagramm gereinigten Reis dazu. Hat dieser unter fortwährendem Rühren das Fett eingesogen, so gießt man einen Drittel-Liter weiße Rindssuppe nach, deckt zu und läßt es so lange dünsten, bis die Suppe verkocht ist. Dann kommt nochmals die gleiche Quantität Suppe und das erforderliche Salz dazu, und ist auch diese Suppe verkocht, so rührt man 5 Dekagramm geriebenen Parmesankäse unter den Reis. Dieser wird dann auf eine Schüssel gestürzt, in Kugelform gebracht und mit Hahnenkämmen, Bratenresten, Geflügelstücken oder auch Bratwürsten garnirt und mit Parmesankäse bestreut. Der Risotto wird zugleich mit weißer oder brauner Suppe servirt.

28. Gerollte Gerstensuppe (Ulmer Gerste).

10 Deka gereinigter Gerste werden in 1 Liter Suppe, welche sieden soll, eingekocht und durch 1½ Stunden in Sud erhalten, wobei nach Erforderniß klare Suppe nachgegeben werden muß. Man kann des Wohlgeschmackes willen vor dem Anrichten ein Eidotter oder etwas sauren Rahm einrühren; auch setzt man wohl einige Tropfen Essig, Citronensäure oder einige Löffel Wein bei.

29. Reis- oder Gerstenschleimsuppe.

Um dieselbe herzustellen, kocht man die gleiche Quantität Reis oder Gerste, wie oben angegeben, bis zur völligen Weiche, wobei zu bemerken ist, daß die Gerste um mindestens 1 Stunde länger kochen muß als der Reis. Die ziemlich eingekochte Masse wird dann durch ein feineres Sieb passirt und nach Bedarf mit Rindssuppe verdünnt. Die Schleimsuppen werden meist nur für Kranke verwendet, doch werden sie mit Citronensaft angesäuert, hie und da auch Abends in Schalen servirt oder Mittags mit Erbsen, Spargel oder einer Farsch-Einlage gegeben.

30. Sago- (Tapioka-) Suppe.

Auf jeden Teller Suppe rechnet man 1 Eßlöffel voll Sago, der so lange in Wasser gekocht wird (etwa ½ Stunde), bis die

Körner durchscheinend werden. Er wird dann abgeseiht, mit kaltem Wasser ausgewaschen und in der entsprechenden Menge weißer oder brauner Suppe neuerdings durch eine Stunde gekocht. Vor dem Serviren sprudelt man ein Eidotter hinein. Die im Handel vorkommende Tabioka Julienne ist mit getrockneten Gemüsen gemischt und soll, bevor man sie kocht, etwa eine Viertelstunde in kalter Suppe aufquellen.

31. Griessuppe.

In 1/2 Liter Suppe werden 12 Dekagramm Gries eingekocht und eine halbe Stunde aufgekocht. Viel schmackhafter wird diese Suppe, wenn man den Gries in etwas Butter oder reinem Fett röstet und dann erst siedet.

32. Griesfarferl.

10 Deka Gries werden mit 2 Eiern angemacht und dann zwischen den Händen in kleine Klümpchen zerrieben. Sind diese vollkommen getrocknet, so kocht man sie in siedende Suppe ein.

33. Semmel-Panade.

Zu dieser Suppe, welche für leichtere Kranke beliebt ist, schneidet man 4 Semmeln in Stücke und läßt sie in 1 Liter Suppe ganz versieden, wobei durch öfteres Sprudeln nachzuhelfen ist. Man verdünnt sie dann nach Bedarf mit klarer Suppe oder sehr dünner Einmachsuppe und kann auch einen oder zwei Eidotter daransprudeln.

34. Bratsuppe.

I. Schwarzbrod schneidet man in dünne Scheiben, die mit Fett geröstet und dann kurz vor dem Anrichten mit weißer Suppe anfgegossen werden. Für jede Person wird ein Ei in die Suppe geschlagen, was so geschehen muß, daß das Eiweiß gerinnt und einen Kranz um den Dotter bildet. Auch geschnittene Selch- oder Bratwürste werden zu dieser Suppe gegeben.

II. In anderer Weise bereitet man diese Suppe, indem man das zerschnittene Brod ganz fein in klarer Suppe verkochen

läßt und dann 2 Eier darin verquirlt und kurz vor dem Anrichten $^1/_4$ Kilo Lunge oder Rindfleisch-Abfälle mit Semmelbröseln röstet und in die Suppe mengt.

35. Eingetropftes.

In einem Porzellantopf mit Schnabel werden 2 Eier mit 3 Löffeln Mehl und etwas Salz sehr gut abgerührt, bis der Teig glatt ist und ohne Klümpchen vom Löffel fließt. Man läßt ihn dann mittelst des Schnabels oder auch vom Löffel fadenförmig in die siedende Suppe tropfen, wo er glatte Nudeln bilden soll. Je nachdem der Teig in der Suppe entweder gerinnt oder Klumpen bildet, ist er zu dünn oder zu dick, wogegen durch Zugabe von Mehl oder Wasser abgeholfen wird. Bedeckt sich die Oberfläche der kochenden Suppe mit Eingetropftem, so faßt man dasselbe mit einem Schaumlöffel in den Suppentopf und fährt dann mit dem Eintropfen fort, bis der Teig verwendet ist.

D. Fastensuppen.

36. Falsche Rindssuppe.

Diese Suppe, welche ähnlich der weißen Rindssuppe zum Aufguß vieler Fastensuppen und Saucen verwendet werden kann, bereitet man, indem man 2 große gelbe Rüben, 1 Stück Sellerie, Petersilienwurzel und 2 oder 3 weiße Zwiebeln dünn geschnitten, in einer Casserole mit 20 Dekagramm Butter braungelb röstet. Wenn diese Farbe erzielt ist, gießt man 2 Liter Wasser oder, wenn sie vorhanden ist, Erbsenbrühe auf, fügt Petersilienblätter, Körbelkraut, Salz und nach Geschmack etwas Gewürznelken bei und läßt $1^1/_2$ bis 2 Stunden kochen. Die Suppe wird eine schöne klare Farbe bekommen, wenn man sie ruhig stehen läßt und dann erst durch ein feines Sieb seiht. Sie wird mit Brandkrapfeln oder einer anderen feinen Einlage gegeben, ist aber auch, wie erwähnt, als Aufguß vielfach verwendbar.

37. Klare Fischsuppe.

Das gleiche Wurzelwerk, wie oben angegeben, wird mit ungefähr 1 Kilo minderwerthiger Fische oder Fisch-Abfälle (Köpfe 2c.) gedünstet, bis das Wurzelwerk braun ist, worauf man mit Wasser-, Erbsen- oder Fischbrühe aufgießt, Champignons, Salz und einige Lorbeerblätter beigefügt und nahezu 2 Stunden sieden läßt. Dann wird die Suppe entfettet und durchgeseiht. Im Falle sie trotzdem trübe bleiben sollte, klärt man sie mit zu Schnee geschlagenem Eiweiß. Die Farbe kann man durch Fleischextract oder Safran beliebig herstellen.

38. Fasten-Kraftsuppe.

Etwas Zwiebel, Sellerie, Petersilie wird in Fett leicht gebräunt und mit $^1/_4$ Kilo Abfällen von Bratfischen und einigen Stückchen hartem Schwarzbrod fein im Mörser zerstoßen. Diese Masse gießt man mit Wasser oder Erbsenbrühe auf, läßt langsam verkochen und verrührt dann eine lichte Einbrenn damit. Schließlich durch ein nicht zu feines Sieb passirt, wird die Suppe mit gerösteter Semmel servirt.

39. Fasten-Kräutersuppe.

Dieselben Kräuter, welche zur mit Fleischbrühe aufgegossenen Kräutersuppe verwendet werden, sind unter Zufügung von 1 Kopf zartem Häuptelsalat klein zu schneiden und mit etwas Salz und Muskatnuß leicht in Butter zu dünsten und ein wenig Mehl daran zu stäuben. Aufgegossen wird mit $1^1/_2$ Liter Wasser, das man dann $^1/_2$ Stunde langsam kochen läßt. Um die Suppe dicklich zu machen, quirlt man in einem Schöpflöffel 2 Eierdotter und etwas Rahm gut durch und setzt dies dann der ganzen Suppe zu, die über gebähter Semmel servirt wird.

40. Paradiesäpfelsuppe.

6 Stück mittlere Paradiesäpfel werden zertheilt und mit etwas fein geschnittener Zwiebel und grüner Petersilie in 1 Liter Wasser oder Erbsenbrühe ungefähr $^1/_2$ Stunde gekocht. Diese Suppe wird dann einer lichten Einbrenn von 5 Dekagramm

Butter und eben so viel Mehl zugerührt, worauf Salz, etwas weißer Pfeffer beigefügt und passirt wird. Nach Geschmack kann Zucker und ein kleines Glas Madeira oder ein Löffel Rum darangegeben werden. Diese Suppe kann auch aus Paradiesapfel-Marmelade bereitet werden und ist mit Reis oder einer beliebigen passenden Einlage zu serviren.

41. Beuschelsuppe.

Das gewöhnliche Wurzelwerk nebst Zwiebel, Thymian (Suttelkraut), Lorbeerblättern, etwas Citronenschale und etwa vorhandenen Fischabfällen wird in $1^1/_2$ Litern mit Essig angesuertem Wasser gesotten. Nach etwa 1stündigem Sieden kommt das Karpfenbeuschel, bei dem der Rogen nicht fehlen darf, dazu, und siedet noch eine gute Viertelstunde mit, worauf es herausgenommen und in nußgroßen Stücken in die Terrine gelegt wird. Mit der Suppe wird dann eine von 12 Dekagramm Butt und eben so viel Mehl angefertigte dunkelbraune Einbrenn unter beständigem Rühren aufgegossen, nach Bedarf gesalzen und nachgesäuert, nochmals aufgekocht und dann über das Beuschel passirt und mit gerösteter Semmel auf den Tisch gegeben.

42. Aalsuppe.

Ein mittelgroßer abgehäuteter Aal wird abgebraten, dann das Fleisch vorsichtig vom Gerippe gelöst, in Scheiben von einem Centimeter Dicke geschnitten und dann in $1^1/_2$ Liter falscher Rinds- oder Kraft-Fastensuppe nochmals aufgekocht, doch wird die Letztere zu diesem Zwecke etwas schärfer gewürzt sein müssen.

43. Krebssuppe.

12 bis 15 kleine Krebse werden gekocht, Scheeren und Schweife ausgelöst, die Schalen und das Uebrige nach Entfernung der Galle gestoßen, in Butter gedünstet, bis diese schön roth ist, und dann etwa 2 Löffel Mehl darangestaubt. Aufgegossen wird mit $1^1/_2$ Liter Erbsenbrühe und nach abermaligem Aufkochen kommt die Suppe mit dem Krebsfleisch und gebackenen Semmelwürfeln zu Tisch.

44. Froschsuppe.

15 bis 20 Froschschenkel werden in Butter mit feingeschnittenen Champignons und grüner Petersilie weich gedünstet, dann herausgenommen und das Fleisch von den Knochen gelöst. Die letzteren werden dann gestoßen, in Erbsenbrühe oder Wasser ausgekocht. Mit dieser durchgeseihten Suppe gießt man dann die obige Butter, welche mit etwas Mehl zu einer lichten dünnen Einbrenn angerührt wurde, auf, gibt etwas Pfeffer, Salz und Muskatnuß daran und läßt über dem würflich geschnittenen Froschfleisch nochmals aufkochen. Diese Suppe ist für Brustkranke heilwirkend.

45. Schneckensuppe.

Ungefähr 20 Schnecken werden gewaschen, in Salzwasser gekocht, aus den Gehäusen genommen, geputzt, mit grüner Petersilie mittelfein zusammengeschnitten und dann in 10 Dekagramm Butter leicht überdünstet, mit 5 Dekagramm Mehl gestaubt, wozu dann $1^1/_2$ Liter Erbsenbrühe oder eine klare Fastenwurzelsuppe aufgegossen und aufgekocht wird. Um die Suppe zu binden, setzt man 1 oder 2 gequirlte Eidotter zu und servirt über gebähter Semmel.

46. Einbrennsuppe.

Von 10 Dekagramm Schweinschmalz (oder 12 Dekagramm Butter) und 5 gehäuften Kochlöffeln Mehl wird unter stetem Rühren eine braune Einbrenn gemacht, wozu ein Kaffeelöffel voll Kümmel kommt. Aufgegossen wird mit $1^1/_2$ Liter heißem Salzwasser und nach kurzem Aufkochen, wenn nöthig, durchpassirt. In der Regel gibt man geröstete Semmelwürfel dazu, ist die Suppe jedoch glatt und dünn, so kann man auch Nudeln einkochen. Dieselbe gibt ein sehr gesundes Frühstück ab.

47. Zwiebelsuppe.

In 10 Dekagramm Butter oder 7 Dekagramm Schweinschmalz werden drei blättrig geschnittene Zwiebel goldgelb geröstet, etwas Mehl dazu gestaubt, mit $1^1/_2$ 2iter Wasser aufgegossen, Salz und etwas Neugewürz zugesetzt und eine halbe Stunde aufgekocht. Man gibt geröstete Semmelschnitten dazu.

48. Fasten-Panade.

I. 4 abgeriebene Semmeln werden in kleine Stücke geschnitten, mit etwas grüner Petersilie und Safran in Wasser oder klarer Fastensuppe gut durchgekocht, mit Salz und Muscatnuß gewürzt, abgesprudelt und mit gequirlten Eidottern gebunden.

II. $^3/_4$ Liter feine Semmelbröseln werden in 15 Dekagramm Butter leicht geröstet, mit 2 Litern Erbsenbrühe aufgegossen, unter stetem Rühren aufgekocht und mit 2 Dottern oder auch ein paar Löffeln Rahm legirt.

49. Erbsensuppe.

Man weicht $^1/_3$ Liter getrocknete Erbsen am Vortage ein und kocht sie dann in neuem Wasser so lange, bis sie sich leicht zerdrücken lassen, worauf sie durch ein Sieb geschlagen werden, daß nur die Schalen zurückbleiben. Von 10 Dekagramm Butter (7 Dekagramm Schweinschmalz) und 2 bis 3 Kochlöffel Mehl macht man dann eine lichte dünne Einbrenn, in der man kleingeschnittene Zwiebel hellgelb röstet. Mit ungefähr $1^1/_2$ Litern Wasser aufgegossen, setzt man die passirten Erbsen zu, salzt, läßt verkochen und servirt mit gerösteten Semmelwürfeln oder — wenn die Suppe dünn ist — mit gebackenen Erbsen.

Ganz so wird auch bei Linsen- oder Fisolensuppe vorgegangen, nur pflegt man erstere etwas anzusäuern.

Das Erbsenwasser kann, wie mehrfach erwähnt, mit mehr Vortheil zum Aufguß von Fastensuppen oder Saucen verwendet werden, statt daß man reines Wasser gebraucht. Man stellt dasselbe auch her, indem man $^1/_2$ Liter Erbsen in $2^1/_2$ Litern Wasser durch mindestens zwei Stunden kochen läßt. Das Wasser soll ziemlich klar bleiben, aber den Geschmack angenommen haben. Die Erbsen können dann als Gemüse, Purée u. s. w. anderweitige Verwendung finden.

50. Erdäpfelsuppe.

I. 4 große Erdäpfel werden gewaschen, geschält, in Würfel geschnitten und mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie in Butter oder Schweinschmalz überdünstet. Nachdem ein gehäufter Kochlöffel Mehl darangestaubt wurde, gießt man mit $1^1/_2$ Liter

Wasser oder Erbsenwasser auf, salzt und würzt nach Geschmack und läßt durch eine Viertelstunde gut aufkochen.

II. Ebensoviele Erdäpfel wie oben werden gekocht, geschält und ganz zerdrückt. Sie werden dann einer lichten Einbrenn von zehn Dekagramm Butter und 3 Kochlöffeln Mehl, in der etwas Zwiebel gebräunt wurde, zugesetzt, mit 1 1/2 Liter Wasser aufgegossen, gesalzen und passirt. Der Wohlgeschmack gewinnt durch Zusatz von etwas Rahm, auch kann beim Aufkochen Kümmel daran gegeben werden.

51. Milchsuppe.

Man sprudelt etwas kalte Milch mit 3 Eidotter, Zucker und ein wenig Salz gut ab und vermengt dies mit einem Liter gekochter Milch, die man nochmals aufkochen läßt. Nach Wunsch kann beim ersten Aufkochen ein Stückchen Vanille oder ein Dekagramm Orangenblüthen in die Milch gegeben werden. Man servirt über gebähten Semmelschnitten, doch kann auch Reis, Gries oder Sago eingekocht werden, wobei man ebenso verfährt wie bei den Fleischsuppen.

52. Rahmsuppe.

1/3 Liter saurer Rahm wird mit zwei Eßlöffeln Mehl gut abgerührt und dann in kochendes Salzwasser unter fortwährendem Sprudeln eingekocht, wobei man etwas Kümmel zusetzt. Der Topf soll entsprechend groß sein, da die Suppe anfangs stark schäumt und leicht überläuft. Man gibt geröstete Schnitten oder Würfel von Schwarzbrot hinzu.

53. Chokoladesuppe.

Man gibt 15 Deka Chokolade in so viel erwärmte Milch, daß sie weich wird und leicht zerdrückt werden kann. Dies setzt man unter tüchtigem Quirlen zu 1 1/2 Liter Milch zu und läßt es 1/4 Stunde gut aufkochen. Vor dem Serviren sprudelt man 2 Eierdotter hinein und gibt nach Wunsch noch etwas Zucker oder Zimmt hinzu. Als Einlage verwendet man gebähte Semmelschnitten, Zwieback oder sehr feine, in Milch besonders abgekochte Schneenockerln. Zu denselben wird sehr steifer Schnee mit Zucker

vermengt mit einem Löffel in Nockerlform einen Moment in siedende Milch gehalten, umgekehrt und dann in die zum Anrichten bereite Suppe gegeben.

54. Mandelsuppe.

Man stößt 12 Dekagramm süßer Mandeln, nachdem sie geschält wurden, mit etwas Milch zu einem dicken Brei, dem man noch einen kleinen Löffel Mehl zusetzt und dann in 1½ Liter Milch gut verkocht, wobei fleißig gerührt werden muß. Bezüglich des Topfes gilt das bei der Rahmsuppe Gesagte. In einem zweiten Topf werden 3 Eierdotter, 6 Dekagramm Zucker, nach Wunsch Zimmt und Vanille vermengt; die kochende Suppe wird dazu geseiht und so lange auf dem Feuer gesprudelt, bis ein starker Schaum entsteht.

55. Weinsuppe.

Zu 1 Liter gewöhnlichem Weißwein setzt man ein Drittheil Wasser, etwas Zucker und ein Stückchen ganzen Zimmt. Nachdem es zum Sieden begonnen, sprudelt man 5 Eierdotter hinzu und falls man die Suppe dicker wünscht, setzt man während des Sprudelns ein nußgroßes, mit Mehl abgeknetetes Stück Butter hinzu.

56. Biersuppe.

Ein Liter nicht zu schweres Bier wird mit etwas Zucker, einem Stückchen Zimmt, einigen Gewürznelken, eventuell etwas Citronenschale zum Sieden gebracht und fortwährend abgeschäumt. Wenn das Schäumen nachläßt, rührt man 5 Eierdotter mit 3 Deciliter Obers gut ab und gibt es zu dem Bier, das unter fortwährendem Sprudeln im Kochen zu erhalten ist, bis es dicklich wird.

E. Suppen-Einlagen.

Die Mehrzahl dieser Einlagen wird nur in klarer weißer oder brauner Suppe gegeben, wo es anders zulässig ist, wurde es im Vorhergehenden angedeutet. Uebrigens dürfte es nicht schwer

sein, bei einiger Uebung, die passenden Suppen-Einlagen zu wählen, wobei allerdings die Zusammensetzung des übrigen Speisezettels und auch die zu Gebote stehenden Fleischreste, die sich hier trefflich verwenden lassen, berücksichtigt werden müssen.

57. Suppen-Mehlspeise.

Aus 4 Decilitern Mehl formt man einen Hügel, in dessen Mitte eine Vertiefung gemacht wird, in welche man 2 Eier schlägt und etwas Salz gibt. Mit einem Messer mengt man nun dies untereinander, bis die Eier so weit aufgesogen sind, daß man den Teig mit den Händen bearbeiten kann, was mit beiden Ballen geschieht. Während dieses Knetens arbeitet man noch so viel Mehl in den Teig, damit derselbe nicht mehr klebt, und setzt diese Arbeit fort, bis der Teig eine gleichförmige Masse, ohne Klümpchen und Körner ist. Die daraus geformten, nicht ganz semmelgroßen Laibchen läßt man kurze Zeit zugedeckt liegen — „rasten" — und walkt sie dann möglichst dünn aus, wobei sowohl das Brett, als der Nudelwalker fleißig mit Mehl bestaubt werden müssen, um das Ankleben zu verhindern. Die solcherart entstandenen Blätter läßt man etwas austrocknen und verarbeitet sie dann in jene Form, welche gewünscht wird.

Zu Nudeln schneidet man jedes Blatt in 2 Theile, rollt jeden derselben mehrmals zu 2 Finger breiten Streifen und schneidet mit einem scharfen Messer möglichst dünne Fäden.

Um Fleckerln zu erhalten, schneidet man das ganze Blatt in 2 Finger breite Streifen, die in kleine Vierecke zerschnitten werden.

Lasany erhält man, wenn das zuerst in 2 Theile zerschnittene Blatt der Quere nach mit dem Teigrädchen in etwa 2 Centimeter breite Bänder zertheilt wird.

Diese Mehlspeisen werden in siedende Suppe eingekocht und ungefähr 10 Minuten im Sude gehalten. Auf jeden Teller Suppe rechnet man eine schwache Handvoll Mehlspeise.

58. Geriebenes Gerstel.

I. Der Teig hiezu wird so wie der vorige angemacht, jedoch genügt ein Ei und kann nach Erforderniß Wasser ver-

wendet werden. Gerstelteig soll trockener sein, daher man möglichst viel Mehl hineinarbeitet und nachdem die wie oben hergestellten Laibchen auf dem Reibeisen zu kleinen Klümpchen gerieben sind, diese sehr gut austrocknen läßt, bevor sie eingekocht werden.

II. Viel schmackhafter ist die Suppe von geröstetem Gerstel, zu welchem man dasselbe in etwas Butter goldgelb röstet und dann erst einkocht.

59. Fridatten- (Pfannkuchen-) Suppe.

Für je einen Flecken von Tellergröße, davon jeder für 2 Teller Suppe ausreicht, rechnet man 1 Deciliter Mehl, ebensoviel Milch und 2 ganze Eier. Daraus wird unter Zugabe von ein wenig Salz bei fleißigem Rühren ein glatter, noch gut flüssiger Teig gemacht. In einer flachen Pfanne wird so viel Schmalz heiß gemacht, daß der Boden eben nur überall davon genäßt ist, und darein gießt man nun den Teig, daß die sich formenden Flecken stark messerrückendick werden. Ueber mäßiger Hitze goldgelb gebacken, wird das Blatt mit einem Löffel gewendet, wozu neues Schmalz nachgegeben wird, bis auch die zweite Seite gut ist. Diese Blätter werden nun in beliebige Formen, meist in Nudeln von $^1/_2$ Centimeter Breite, geschnitten und die heiße Suppe darüber geschüttet.

60. Brandteig-Krapferln.

In einer Casserole werden 2 Deciliter Milch, in welcher man 4 Dekagramm Butter auflösen läßt, zum Sieden gebracht und dann 20 Dekagramm Mehl langsam daran gerührt und so lange verkocht, bis die Milch aufgesogen ist und sich der Teig trocken vom Löffel löst. In eine zweite Casserole gebracht, wird ohne Feuer das Rühren fortgesetzt und nach und nach 4 ganze Eier und einige Tropfen Rum dazugemengt, daß letztere, weil der Teig dadurch beim nachfolgenden Backen weniger Fett annimmt. Man formt aus diesem Teig nußgroße Kugeln oder Kräpfchen, die in heißem Schmalz lichtbraun gebacken werden. Hat man Haché vorräthig, so können dieselben auch nach dem Backen damit gefüllt werden, indem man die Kugeln oder Krapfen zerschneidet und das Haché dazwischen füllt.

61. Schlickkräpfchen.

In der oben angegebenen Weise macht man einen weichen Nudelteig von nur einem Ei und etwas Wasser, der etwas dicker ausgewalkt wird als zu Nudeln. Während die Blätter übertrocknen, röstet man in 5 Dekagramm Butter etwas Semmelbrösel, klein gehackte Zwiebel und Petersilie, wozu man ungefähr 15 Dekagramm fein geschnittenes Fleisch von Sudfleisch, Bratenresten, Kalbslunge oder Herz gibt, salzt, ein wenig Pfeffer und Majoran daran gibt. Wenn genügend geröstet und ausgekühlt, schlägt man einen Eidotter dazu und bindet die Masse zu einem lockeren Haché. Nun radelt man aus dem Teig viereckige Fleckchen, legt auf jedes derselben mit einem Löffel Haché in Nußgröße, bestreicht die Ränder mit Eierklar unn schlägt den Teig zur Hälfte zusammen, daß dreieckige Kräpfchen (Polsterzipf) entstehen. Die Ränder müssen fest aneinandergedrückt werden, damit sie im Sieden, das 6 bis 8 Minuten erfordert, nicht aufgehen. Um die Suppe klar zu erhalten, wenn Vorstehendes trotzdem geschieht, empfiehlt es sich, die Kräpfchen in Salzwasser zu sieden und dann erst vor dem Anrichten mit Suppe zu übergießen.

Statt dem oben beschriebenen Haché können die Schlickkrapfen auch mit beliebiger Farsch, mit feingeschnittenem Schinken oder mit einer Fülle von Kraut, Kohl u. s. w. gefüllt werden, die wir bei den Suppenstrudeln kennen lernen werden.

62. Suppen-Einbund.

10 Dekagramm Butter werden mit 5 ganzen Eiern gut abgetrieben, dann circa 20 Dekagramm feingeschnittenes Fleisch (Ueberreste von Sudfleisch oder Braten), 12 Dekagramm Semmelbrösel, Salz, etwas weißer Pfeffer, grüne Petersilie und nach Geschmack etwas Citronenschale daruntergemengt und, wenn erforderlich, mit etwas Milch genetzt, gut durcheinandergearbeitet. Dann bestaubt man die Mitte eines reinen Tuches mit Mehl, gibt den Teig darauf und formt denselben, indem man das Tuch zusammenschlägt und mit Spagat fest verbindet, zu einer Kugel, die man eine Stunde im Salzwasser kochen läßt. Aus dem Tuche genommen und ausgekühlt, wird der Einbund in Scheiben geschnitten und meist mit brauner Suppe servirt.

63. Hühner-Consommé.

Ein halbes Brathuhn oder die entsprechenden Ueberreste werden sammt den Knochen in einem Mörser gestoßen und dann mit 1/4 Liter weißer Rindssuppe aufgekocht und abgesiehen. Diese Masse rührt man mit 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern, etwas Petersilie und Salz ab, staubt etwas Mehl dazu und gießt nach Erforderniß von der obigen Suppe zu. Man streicht die Masse dann in eine Casserole, welche so in eine zweite, größere mit kochendem Wasser gestellt wird, daß die erstere vom Wasser umgeben ist, aber auch bei starkem Wallen keines in das Consommé spritzen kann. Dieses wird zugedeckt, ebenso die größere Casserole, und dann das Wasser 1/2 bis 1 Stunde im Kochen gehalten, worauf noch öfters Bezug genommen wird. Das Consommé wird in Stücke geschnitten und zu klarer Suppe gereicht.

64. Haché-Consommé.

20 Deka Bratenreste — am besten vom Kalbsbraten — werden fein zerschnitten, mit etwas grüner Petersilie, gehackten Champignons und einer in Milch geweichten Semmel vermengt, mit Salz und etwas weißem Pfeffer gewürzt und mit 2 ganzen Eiern und zwei Eidottern abgerührt. Weiter verfährt man wie vorstehend angegeben.

65. Hirn-Consommé.

Dasselbe wird im Wesentlichen bereitet wie das Vorstehende, nur nimmt man statt des Fleisches ein rein geputztes Kalbshirn, das in Salzwasser gekocht und dann mit etwas Butter und Petersilie leicht gedünstet wurde.

66. Kaiser-Consommé.

Aus 20 Dekagramm gebratenem Kalbfleisch, das im Mörser fein zerstoßen wird, einer in Milch geweichten Semmel, 2 Eidottern und 1 ganzen Ei, wozu Salz und Gewürz nach Geschmack kommt, wird ein feines Farsch abgearbeitet, das, mit etwas Obers verdünnt, daumenhoch in eine gut eingeschmierte, mit Semmelbröseln bestreute Form gestrichen und langsam gebacken

wird, ohne merklich gefärbt zu werden. Aus der Form gestürzt, schneidet oder sticht man beliebige Formen daraus und gibt es nebst Hühnerleber, Hahnenkämmen, Carfiol, grünen Erbsen, Carotten 2c., die besonders in Salzwasser gesotten wurden, zu Bouillon oder auch einer feinen Puréesuppe.

67. Suppen-Posesen.

Man schneidet 3 abgeriebene Semmeln in Scheiben von einem Centimeter Dicke, die etwas in Milch geweicht und dann mit einer Fülle aus gesottenem Kalbshirn, grüner Petersilie und fein geschnittener Sardelle bestrichen werden. Je 2 und 2 Stücke werden zusammengefügt, in geschlagenem Ei und dann in Semmelbrösel panirt und in heißem Schmalz goldgelb gebacken. Diese Posesen werden nicht nur zu klarer Suppe gegeben, sondern eignen sich auch trefflich als Auflage zu Spinat, Blaukohl, gelben Rüben 2c.

68. Gebackene Erbsen.

Der unter Nr. 60 beschriebene Brandteig wird durch einen Schaumlöffel oder ein Reibeisen in erbsengroßen Kügelchen in heißes Schmalz gedrückt, schön goldgelb gebacken, auf Fließpapier trocknen gelassen und dann mit klarer Suppe oder dünnen Purées servirt. Auch einer Butterspritze mit enger Oeffnung kann man sich zum Formen bedienen, wobei der unter dem Druck hervorquellende Teig mit einem fetten Messer in Erbsengröße abzutheilen ist. Die Backpfanne muß öfters geschüttelt werden, damit die Erbsen gleichmäßig gefärbt sind.

69. Bisquit-Schöberl (Pfanzel).

2 Eidotter werden mit 5 Dekagramm feinem Mehl abgetrieben, gesalzen und nachdem der feste Schnee von dem abgesonderten Eiweiß darunter gemengt wurde, in eine gut ausgestrichene und mit Bröseln bestreute Form gestrichen und nicht zu rasch hellgelb gebacken. Man schneidet es in beliebige Stücke und gibt die Suppe erst unmittelbar vor dem Serviren darüber.

70. Kaiserschöberl.

Man treibt mit 8 Dekagramm Butter 4 Eierdotter gut ab, salzt mäßig und gibt 1 oder 2 Löffel Obers hinzu. Dann werden 10 Dekagramm Mehl und der Schnee von 4 Eierklar langsam hineingerührt, damit der Schnee nicht zu sehr zerdrückt wird. Die weitere Behandlung ist oben angegeben.

71. Semmelschöberl.

Unter die mit 4 Eierdottern abgetriebenen 8 Dekagramm Butter mischt man 3 in Milch geweichte abgeriebene Semmeln, entsprechend Salz, etwas gehackte Petersilie und zuletzt den Schnee von der gebliebenen Eierklar und so viel von den Bröseln, als nöthig erscheint. Das weitere Verfahren ist gleich wie bei 69.

72. Griesschöberl.

12 Dekagramm Gries läßt man in $^1/_2$ Liter Milch auflaufen und dann auskühlen. Ist das geschehen, so wird er wie oben zu der mit 4 Dottern abgetriebenen Butter zugesetzt, dann der Schnee eingerührt und in bekannter Weise weiter verfahren.

73. Leberschöberl.

Zum Abtrieb von 3 Eierdottern mit 8 Dekagramm Butter werden nach und nach zwei abgeriebene in Milch geweichte Semmeln, Salz, Majoran und 25 Dekagramm fein geschabte Kalbs- oder Rindsleber gerührt und schließlich der Schnee von den 3 Eierklar und nach Bedarf Semmelbröseln darangegeben. Die fernere Behandlung siehe bei 69.

74. Hirnschöberl.

Wird ganz gleich dem vorigen hergestellt, nur kommt statt der Leber eben so viel abgehäutetes, gesottenes und leicht mit grüner Petersilie und etwas weißem Pfeffer gedünstetes Hirn hinzu.

75. Krebsschöberl.

Nachdem die Scheeren und Schweife von 6 gekochten Krebsen ausgelöst sind, stößt man die Schalen und das Uebrige

fein zusammen und läßt es in 8 Dekagramm Butter auflaufen, bis diese gleichmäßig und schön roth gefärbt ist. Zu dieser Krebsbutter rührt man, wenn sie ausgekühlt ist, nach und nach 4 Eidotter, drei in Milch geweichte Semmeln, Salz und die klein geschnittenen Scheeren und Schweife, sowie den steifen Schnee von 4 Eierklar hinzu. Der Teig kann sowohl als Schöberl gebacken, wie auch als Krebs-Consommé in Dunst gekocht werden, wie bei 61 angegeben ist.

76. Erdäpfelschöberl.

Zu dem gewöhnlichen Abtrieb von 8 Dekagramm Butter und 4 Eidottern rührt man einen Löffel voll in Milch aufgequollenen Gries, eben so viel feines Mehl, gehackte, grüne Petersilie und Salz, dann drei mittelgroße gekochte und vollkommen zerdrückte Erdäpfel. Ist Alles gut vermengt, so setzt man den Schnee von der gebliebenen Eierklar zu und verfährt wie bei jedem anderen Schöberl.

77. Butternockerln.

Mit 8 Deka Butter treibt man 3 ganze Eier recht flaumig ab und rührt dann etwas Salz und 3 Deciliter Mehl ein. Mit einem nassen Löffel werden die Nockerln, die an beiden Enden spitz sein sollen, in die siedende Suppe eingelegt. Es empfiehlt sich, mit einem Stück die Probe zu machen, ob der Teig nicht zu fest oder zu weich ist, in welchem Falle man mit etwas Milch oder Mehl nachhilft. Noch leichter werden die Nockerln, wenn man die Dotter allein verrührt und das Eiweiß als Schnee dazu gibt.

78. Griesnockerln.

Zum Abtriebe von 8 Deka Butter und drei ganzen Eiern fügt man nach und nach 15 Dekagramm Gries und etwas Salz und läßt den gut verrührten Teig 1 Stunde stehen, damit der Gries anlaufen kann. Das Einlegen geschieht wie vorstehend angegeben.

79. Hirnnockerln.

8 Dekagramm Butter werden mit einem ganzen Ei und 2 Dottern abgetrieben, dann fügt man 3 abgeriebene, gut in Milch geweichte Semmeln, ein halbes geputztes und gekochtes Kalbshirn, etwas Salz und grüne Petersilie bei, mengt sorgfältig durcheinander und verfährt weiter wie oben. Durch Zustauben von etwas Mehl gibt man dem Teig die nöthige Festigkeit.

80. Lebernockerln.

Mit 15 Deka Butter oder Schweineschmalz treibt man 1 ganzes Ei und 2 Dotter ab, mengt dann drei in Milch geweichte Semmeln, 30 Deka geschabte Kalbsleber, etwas grüne Petersilie, Majoran, Salz und weißen Pfeffer darunter und siedet die Nockerln in bekannter Weise. Zum Herstellen der erforderlichen Dicke des Teiges werden Semmelbröseln zugesetzt.

81. Leberknödeln.

In derselben Weise wie vorstehend wird der Teig bereitet, nur daß die Semmeln in Wasser geweicht werden und man die Petersilie mit etwas fein geschnittener Zwiebel in gutem Fett leicht röstet. Die Knödel formt man zwischen 2 bestaubten Kochlöffeln, besser aber zwischen den nassen Handflächen in mäßiger Größe (Durchmesser von 3 bis 4 Centimetern) und läßt sie 10 Minuten in Suppe sieden.

82. Leberreis.

Hiezu wird der Teig gleichfalls wie zu den Lebernockerln bereitet, nur nimmt man statt der Brösel Mehl dazu. Um den Reis zu formen, drückt man den Teig mit dem Kochlöffel durch ein Reibeisen, wobei die nach unten gekehrte bauchige Fläche häufig mit einem Messer abzustreifen ist, damit nicht lange Fäden, sondern reisartige Körner sich bilden. Der Leberreis kocht nur 10 Minuten bis eine Viertelstunde.

83. Bröselknödel.

6 Dekagramm Butter werden mit 1 ganzen Ei und 1 Eidotter abgetrieben, man gibt etwas Salz und gehackte grüne

Petersilie und 15 Dekagramm feine Semmelbrösel daran und mengt Alles unter Beigabe von 1 oder 2 Löffeln Milch gut durcheinander. Nachdem der Teig etwas gerastet hat, formt man Knödel wie große Nüsse daraus, siedet sie entweder zehn Minuten in Suppe oder panirt sie in Ei und Bröseln und backt sie golgelb in heißem Schmalz. Namentlich in letzter Form gibt man sie gerne zu Ragout- und Puréesuppe.

84. Markknödel.

10 Dekagramm gereinigtes und fein geschnittenes Mark wird im Weidling so weit erwärmt, daß es sich leicht verrühren läßt, worauf man 1 ganzes Ei und 1 Dotter, 1 in Milch geweichte Semmel, Salz und so viel Mehl einrührt, als erforderlich ist; besonders schmackhaft werden diese Knödel, wenn man etwa 2 Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäse zufügt. Sie werden in derselben Größe geformt, wie die Bröselknödel.

85. Hirnknödel.

Zu demselben Abtrieb, wie bei den Bröselknödeln kommt 1/2 sorgfältig gereinigtes und zerdrücktes Kalbshirn und nur 4 bis 5 Dekagramm Semmelbröseln.

86. Reisknödel.

8 Dekagramm Butter werden mit 1 ganzen Ei und 2 Dottern abgetrieben, gesalzen und 1 in Milch geweichte Semmel daran gerührt. Unterdessen läßt man 10 Dekagramm Reis in Milch aufquellen und auskühlen, gibt ihn in den Teig, verrührt und formt mittelgroße Knödel daraus. Auch diese können sowohl gesotten als panirt und gebacken werden.

87. Erdäpfelknödel.

I. Man treibt 12 Dekagramm Butter mit 2 ganzen Eiern und 2 Dottern recht flaumig ab und rührt dann 1/4 Kilo gekochte und sorgfältig zerdrückte Erdäpfel, 2 Löffel Semmelbrösel, etwas Salz und grüne Petersilie darunter. Um den Teig fester zu machen, staubt man etwas Mehl daran. Nach

79. Hirnnockerln.

8 Dekagr. Butter werden mit einem ganzen Ei und 2 Dottern abgetrieben, dann fügt man 3 abgeriebene, gut in Milch geweichte Semmeln, ein halbes geputztes und gekochtes Kalbshirn, etwas Salz und grüne Petersilie bei, mengt sorgfältig durcheinander und verfährt weiter wie oben. Durch Zustauben von etwas Mehl gibt man dem Teig die nöthige Festigkeit.

80. Lebernockerln.

Mit 15 Dekagr. Butter oder Schweineschmalz treibt man 1 ganzes Ei und 2 Dotter ab, mengt dann 3 in Milch geweichte Semmeln, 30 Dekagr. geschabte Kalbsleber, etwas grüne Petersilie, Majoran, Salz und weißen Pfeffer darunter und siedet die Nockerln in bekannter Weise. Zum Herstellen der erforderlichen Dicke des Teiges werden Semmelbrösel zugesetzt.

81. Leberknödel.

In derselben Weise wie vorstehend wird der Teig bereitet, nur daß die Semmeln in Wasser geweicht werden und man die Petersilie mit etwas fein geschnittener Zwiebel in gutem Fett leicht röstet. Die Knödel formt man zwischen zwei bestaubten Kochlöffeln, besser aber zwischen den nassen Handflächen in mäßiger Größe (Durchmesser von 3 bis 4 Centimeter) und läßt sie 10 Minuten in der Suppe sieden.

82. Leberreis.

Hiezu wird der Teig gleichfalls wie zu den Lebernockerln bereitet, nur nimmt man statt der Brösel Mehl dazu. Um den Reis zu formen, drückt man den Teig mit dem Kochlöffel durch ein Reibeisen, wobei die nach unten gekehrte bauchige Fläche häufig mit einem Messer abzustreifen ist, damit nicht lange Fäden, sondern reisartige Körner sich bilden. Der Leberreis kocht nur 10 Minuten bis eine Viertelstunde.

83. Bröselknödel.

6 Dekagr. Butter werden mit 1 ganzen Ei und 1 Eidotter abgetrieben, man gibt etwas Salz und gehackte grüne Petersilie

und 15 Dekagr. feine Semmelbrösel daran und mengt Alles unter Beigabe von 1 oder 2 Löffel Milch gut durcheinander. Nachdem der Teig etwas gerastet hat, formt man Knödel wie große Nüsse daraus, siedet sie entweder 10 Minuten in Suppe oder garnirt sie in Ei und Brösel und backt sie goldgelb in heißem Schmalz. Namentlich in letzter Form gibt man sie gerne zu Ragout- und Puréesuppe.

84. Markknödel.

10 Dekagr. gereinigtes und fein geschnittenes Mark wird im Weidling so weit erwärmt, daß es sich leicht verrühren läßt, worauf man 1 ganzes Ei und 1 Dotter, eine in Milch geweichte Semmel, Salz und so viel Mehl einrührt, als erforderlich ist; besonders schmackhaft werden diese Knödel, wenn man etwa 2 Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäse zufügt. Sie werden in derselben Größe geformt, wie die Bröselknödel.

85. Hirnknödel.

Zu demselben Abtrieb wie bei den Bröselknödeln kommt ein halbes, sorgfältig gereinigtes und zerdrücktes Kalbshirn und nur 4 bis 5 Dekagr. Semmelbrösel.

86. Reisknödel.

8 Dekagr. Butter werden mit 1 ganzen Ei und 2 Dottern abgetrieben, gesalzen und eine in Milch geweichte Semmel daran gerührt. Unterdessen läßt man 10 Dekagr. Reis in Milch aufquellen und auskühlen, gibt ihn in den Teig, verrührt und formt mittelgroße Knödel daraus. Auch diese können sowohl gesotten als panirt und gebacken werden.

87. Erdäpfelknödel.

I. Man treibt 12 Dekagr. Butter mit 2 ganzen Eiern und 2 Dottern recht flaumig ab und rührt dann $^1/_4$ Kilo gekochte und sorgfältig zerdrückte Erdäpfel, 2 Löffel Semmelbrösel, etwas Salz und grüne Petersilie darunter. Um den Teig fester zu machen, staubt man etwas Mehl daran. Nach halbstündiger

Rast formt man mittelgroße Knödel aus diesem Teig und kocht sie in Salzwasser — nicht in der Suppe — durch eine starke Viertelstunde.

II. Will man diese Knödel backen, so kommen zum Abtrieb von 6 Dekagr. Butter, 1 ganzes Ei und 2 Dotter, 6 kinderfaustgroße gekochte und zerquetschte Erdäpfel, Salz und etwas Mehl. Man formt die Knödel dann wie die Bröselknödel, panirt und backt sie in heißem Schmalz.

88. Hachéknödel.

Man röstet 10 Dekagr. fein geschnittener Bratenreste (vom Kalbs- und Schweinsbraten) mit zerhackter Petersilie, Champignons und ein wenig Citronenschale leicht und läßt es verkühlen. Unterdessen treibt man 5 Dekagr. Butter mit 2 ganzen Eiern ab, gibt 2 abgeriebene und in Milch durchnäßte Semmeln, etwas Salz und das geröstete Fleisch dazu, staubt etwas Mehl und 2 Löffel Semmelbrösel daran und formt mittelgroße Knödel, die in Salzwasser gekocht werden.

89. Semmelknödel.

Man schneidet 4 Semmeln in kleine Würfeln, überbrüht sie mit klein geschnittener Zwiebel, die nebst etwas grüner Petersilie in Schmalz goldgelb geröstet wurde, sprudelt dann 3 Eier in $^1/_8$ Liter Milch ab und gießt dies gleichfalls über die Semmeln, die dann gesalzen und gehörig durchgerührt werden, damit sie gleichförmig naß sind. Nach Zugabe von 3 bis 4 Kochlöffeln Mehl wird der Teig die rechte Steife haben, doch empfiehlt es sich stets, einen Knödel als Probe zu sieden, um mit Mehl oder etwas Milch und Wasser nachhelfen zu können. Diese Knödel werden mittelgroß geformt, in Salzwasser gesotten, und sowohl als Suppen-Einlage wie zu Selchfleisch, Wild, Gollasch oder als Beilage zu Beuschel und Fastengemüsen (Linsen 2c.), auch zu Salat gegeben.

Je nach der Zusammensetzung, der Menge der verwendeten Eier, und wenn man statt des Schmalzes Butter nimmt, werden diese Knödel in zahllosen Variationen und Feinheitsgraden bereitet. Ich habe absichtlich jene Bereitungsart gewählt, wie

sie in bürgerlichen Kreisen allgemein üblich ist und der mehrfachen Verwendung dieser Knödel am besten entspricht. Werden sie zu Gemüse oder Salat gegeben, so pflegt man sie mit Semmelbrösel und zerlassener Butter zu serviren.

90. Speckknödel.

Man schneidet 20 Dekagr. weißen Speck in kleine Würfel und läßt ihn so weit heiß werden, bis er lichtgelb und durchscheinend wird, worauf man 4 bis 5 würfelig geschnittene Semmeln, fein geschnittene Zwiebel und Petersilie daran gibt und so lange rührt, bis Alles von der Semmel aufgesogen ist. Ueber diese vollkommen ausgekühlte Masse schüttet man 3 Deciliter Milch, in welcher 2 ganze Eier und etwas Salz abgesprudelt wurden, verrührt gut und gibt das erforderliche Mehl daran. Im Uebrigen verfährt man wie bei vorstehenden Knödeln. Die Kochdauer hängt von der Größe ab und beträgt mindestens $^1/_4$ Stunde. Steigen die Knödel im Sud in die Höhe, so macht man an einem die Probe, ob er durchgekocht ist.

91. Schinkenknödel.

Zum Abtrieb von 8 Dekagr. Butter, 1 ganzen Ei und 2 Dottern kommen 2 in Milch geweichte Semmeln, etwas Salz und Muskatnuß und 20 Dekagr. fein gewiegter, magerer Schinken. Man formt die Knödel in der Größe der Leberknödel und gibt dem Teig durch Zugabe von Semmelbröseln die erforderliche Festigkeit.

92. Tirolerknödel.

Man läßt 15 Dekagr. Würfelspeck mit gehackter Zwiebel und Petersilie anlaufen, wie bei den Speckknödeln, gibt dann 6 kleingeschnittene Semmeln dazu, läßt das Fett aufsaugen und auskühlen. Dann sprudelt man 3 ganze Eier mit $^1/_4$ Liter sehr wenig gesalzener Milch ab, näßt damit die Semmeln und rührt etwa 20 Dekagr. gekochtes, nicht zu mageres Selchfleisch fein zerschnitten in den Teig, dem man durch Zustauben gröberen Mehles die erforderliche Festigkeit gibt. Man formt diese Knödel meist in Faustgröße, wo sie dann $^1/_2$ Stunde kochen müssen, um gar zu werden.

93. Bauernknödel.

Man schneidet 6 Semmeln in Würfeln von 1 Quadrat-Centimeter Größe und röstet sie mit gehackter Petersilie in heißem Schmalz so lange, bis sie resch werden. Dann rührt man 1/2 Liter Mehl mit Salz und 1/4 Liter kaltem Wasser zu einem Teig, gibt die Semmeln hinein, vermengt und läßt die Masse dann etwas stehen. Diese Knödel werden gleichfalls ziemlich groß geformt und in kochendes Salzwasser eingelegt. Man gibt sie, mit Butter und Bröseln abgebrannt, gleichfalls zu Gollasch, Beuschel und Gemüse.

94. Riesenknödel.

6 Semmeln werden in kleine Würfeln geschnitten und mit 1/4 Liter Milch übergossen. Dann treibt man 12 Dekagr. Butter mit 4 ganzen Eiern und 2 Dottern recht gut ab, gibt die Semmeln und 15 Dekagr. gerösteten Würfelspeck (ohne das demselben entquollene Fett) hinzu, salzt und formt die Masse auf einem nassen Tuch, das wie beim Einbund fest mit Spagat verschnürt wird. Dieser Knödel bedarf mindestens 1 Stunde zum Kochen, wird ganz servirt und, im Falle er nicht zur Suppe bestimmt ist, mit Butter und Bröseln begossen. Der Speck kann auch durch Selchfleisch oder gekochtes und in Würfeln geschnittenes Schweinfleisch ersetzt werden; im letzteren Fall muß etwas mehr Salz und ein wenig Gewürz beigegeben werden.

95. Griesknödel.

I. Man mischt 3/4 Liter Gries mit 2 würfelig geschnittenen Semmeln und fein geschnittener Zwiebel und grüner Petersilie, die man in 8 Dekagr. heißem Schmalz leicht röstet. Dann gießt man 1/2 Liter heißes Wasser darüber, mischt und läßt den Teig so lange stehen, bis der Gries das Wasser aufgesogen hat. Je nach Bedarf muß dann mit etwas Semmelbröseln oder Wasser dem Teig die nöthige Festigkeit gegeben werden.

II. In feinerer Weise werden die Griesknödel auf folgende Art bereitet: 8 Dekagr. Butter, 1 ganzes Ei und 1 Dotter werden abgetrieben, gesalzen, dann 15 Dekagr. Gries eingerührt

und 1 oder 2 Löffel warmes Wasser darangegeben und der Teig durch eine gute Stunde rasten gelassen. Diese Knödel formt man klein, und sie bedürfen auch nur 1/4 Stunde zum Sieden.

96. Topfenknödel.

I. Zu 8 Dekagr. Butter, die mit 2 ganzen Eiern und 2 Dottern abgetrieben wurden, rührt man 3 abgeriebene und in Milch erweichte Semmeln, 40 Dekagr. feinen Topfen, der vorher gut abgearbeitet und ohne Klümpchen sein muß, sowie 15 Dekagr. Gries. Ist die Masse ordentlich gemischt, so läßt man sie 1/2 Stunde ruhig stehen, formt dann mittelgroße Knödel daraus, die man eine gute Viertelstunde in Salzwasser kocht. Werden sie nicht zur Suppe gegeben, so kommen Brösel und zerlassene Butter oder auch geriebener Lebkuchen und Butter darauf.

II. Etwas derber werden die Topfenknödel, wenn sie mit Mehl bereitet werden. Man nimmt dazu 8 Dekagr. Butter, die mit 3 ganzen Eiern, 40 Dekagr. Topfen, 20 Dekagr. Mehl und etwas Semmelbröseln gut verrührt werden. Die weitere Behandlung ist die gleiche.

97. Teig zu Suppenstrudeln.

Dieser Teig erfordert besondere Aufmerksamkeit, da nicht allein die Güte, sondern auch der äußere Anschein, ja das ganze Gelingen davon abhängt, daß der Teig auch im Sud noch die Form behält. Allerdings ist es auch mit der genauesten Anweisung nicht abgethan, sondern es gehört dazu wie zu vielen anderen Küchenarbeiten eine gewisse Handfertigkeit und Erfahrung, wie sie nur die Uebung verleihen kann.

Um den Teig zu Suppenstrudeln zu machen, häuft man 30 Dekagr. Mehl auf ein Brett und macht in der Mitte eine Grube, in welcher ein schwacher Kaffeelöffel voll Salz und das in 1/8 Liter lauwarmen Wasser abgesprudelte ganze Ei gegeben wird. Mit der Hand und einem breiten Messer mengt man langsam das Mehl unter die Flüssigkeit, wobei man erforderlichen Falls noch einige Löffel Wasser nachgeben kann,

da das Mehl je nach der Witterung und dem Aufbewahrungsort eine verschiedene Quantität Wasser verlangt. Der Teig wird zuerst so lange bearbeitet, bis er sich vom Brett und der Hand löst. Dann setzt man auf einer mit Mehl bestreuten Stelle das Kneten mit beiden Handballen so lange fort, bis der Teig Blasen zeigt; namentlich diese Manipulation ist für die Güte und Dehnbarkeit des Teiges wichtig und kann nicht zu lange und sorgfältig genug vorgenommen werden.

Zeigen die sich stets erneuernden Blasen, daß der Teig gut abgearbeitet ist, so stürzt man eine gewärmte Schüssel darüber und läßt ihn eine gute halbe Stunde rasten. Dann bringt man ihn auf einen Tisch, der mit einem wohlbestaubten Tuch bedeckt ist und walkt ihn zuerst zu einem runden Blatt aus. Zum weiteren Ausziehen bringt man beide Hände mit einwärts stehenden Daumen (also den Handrücken unten) und leicht gespreizten Fingern unter den Teig und zieht denselben, immer vom Mittelpunkt gegen den Umfang fahrend, jedoch ohne Gewaltanwendung, auseinander, wobei natürlich jene Partie des Teiges, an welcher man eben gearbeitet, so weit vom Tuch gehoben werden muß, daß Arm und Hand sich frei bewegen können. Am besten und raschesten wird diese Arbeit besorgt werden, wenn zwei Personen — und zwar immer in der entgegengesetzten Richtung — thätig sind, weil sich der Teig durch die entstehende Spannung am gleichmäßigsten dehnt.

Guter Strudelteig soll sich so weit ausdehnen lassen, daß er durchscheinend wird, wobei allerdings auf die Fülle Rücksicht zu nehmen ist, da eine nasse Fülle einen etwas stärkeren Teig verlangt als trockene. Der Rand, welcher nur ganz fein auszuziehen ist, wird dann abgetrennt, die Fülle ausgestreut oder in Messerrückendicke aufgestrichen, auf der einen Seite der Teig vorsichtig nach und nach gehoben, daß sich der Strudel von selbst zusammenrollt. Suppenstrudel werden stets in einzelne Stücke getheilt, zu welchem Zwecke man einen in Mehl getauchten Kochlöffelstiel in entsprechender Entfernung fest auf den Strudel drückt, wodurch die Fülle entfernt und der Teig zusammengepreßt wird. Man schneidet dann die einzelnen Stücke mit einem stumpfen Messer auseinander und drückt nochmals die Ränder fest aneinander.

Sollte der Teig beim Ausziehen Löcher bekommen haben, so legt man darüber dünne, ausgewalkte Flecke von jenem Teig, der vom Rande entfernt wurde, da sich sonst leicht die Fülle beim Sieden ergießt, wodurch Wohlgeschmack und Aussehen leiden. Suppenstrudel bedürfen nach der Größe der Stücke 10 bis längstens 15 Minuten zum Sieden, wozu man sie unmittelbar vor dem Serviren in kochendes Salzwasser gibt.

98. Fleisch- oder Lungenstrudel.

Ungefähr 30 Dekagr. Ueberreste von gesottenem Rindfleisch oder magere Bratwürste werden fein geschnitten und mit der halben Quantität Semmelbrösel, gehackter Zwiebel, grüner Petersilie leicht geröstet, mit Salz und Majoran gewürzt und auskühlen gelassen. Sind keine Fleischüberreste vorhanden, so schneidet man ein halbes gesottenes Kalbsbeuschel fein und vermengt es mit den besonders gerösteten und wie oben gewürzten Bröseln. Ist die Fülle ausgekühlt, so wird sie gleichmäßig über den wie oben angegeben bereiteten Strudelteig ausgestreut und weiter damit verfahren, wie schon mitgetheilt. Besonders wohlschmeckend sind diese Strudel, wenn man sie nach geschehener Abtheilung auf ein flaches Blech gibt, mit etwas Fett bestreicht und in der Röhre auf beiden Seiten lichtgelb backen läßt. Sie brauchen dann mit 3 bis 5 Minuten vor dem Anrichten unter der darüber gegossenen heißen Suppe stehen zu bleiben, ohne zu kochen.

99. Griesstrudel.

I. Zu dieser Fülle werden 10 Dekagr. Butter mit 3 ganzen Eiern und $^1/_8$ Liter Rahm abgetrieben, worauf man 20 Dekagr. Gries einrührt, eine gute halbe Stunde rasten läßt und dann die Fülle gleichmäßig auf den ausgezogenen Teig verstreicht.

II. 12 Dekagr. fein geschnittenen Speck läßt man bis zum Durchscheinendwerden erhitzen und gibt dann etwas gehackte grüne Petersilie dazu. Ist dies ausgekühlt, so verrührt man es mit 2 ganzen Eiern, streicht es auf den Teig und streut darüber 25 Dekagr. Gries, den man in ein wenig Schweinschmalz lichtgelb geröstet hat.

100. Krebsstrudel.

8 Dekagr. Krebsbutter, deren Herstellung schon bei dem Krebsschöberl Nr. 75 angegeben ist, wird mit 2 ganzen Eiern und einem Eidotter, dann mit einer abgeriebenen, in Milch geweichten Semmel, etwas grüner Petersilie und einem Löffel Rahm gut abgerührt, dann der Schnee von 2 Eierklar dareingemengt und der Teig mit dieser Fülle bestrichen. Darüber streut man die fein geschnittenen und mit gerösteten Bröseln vermengten Krebsscheeren und Schweifchen.

101. Speckstrudel.

Zu 8 Dekagr. würfelig geschnittenem Speck, den man röstet, bis er glasig aussieht, gibt man etwas grüne Petersilie und eine gute Handvoll Semmelbrösel und läßt es zusammen etwas rösten. Dann bestreicht man den vorbereiteten Strudelteig mit 2 gequirlten und leicht gesalzenen Eiern, streicht die ausgekühlte Fülle darüber und verfährt weiter, wie bekannt. Auch dieser Strudel kann gebacken werden, wie es bei dem Fleischstrudel angegeben wurde.

102. Erdäpfelstrudel.

Zum Abtrieb von 8 Dekagr. Butter, einem ganzen Ei und einem Dotter rührt man $^1/_4$ Kilo gesottene und sorgfältig zerquetschte Erdäpfel, etwas grüne Petersilie, Salz und 2 Löffel Rahm, schließlich aber den Schnee von 2 Eierklar. Man kann auch über diese Fülle, wenn sie aufgestrichen ist, etwas licht gerösteten Gries streuen.

103. Krautstrudel.

Man dünstet 40 Dekagr. Sauerkraut mit etwas grüner Petersilie, Kümmel und Pfeffer langsam in Schweinfett. Ist das Kraut ausgekühlt, so mengt man $^1/_8$ Liter Milchrahm, in dem 2 ganze Eier versprudelt sind, darunter, streicht die Fülle auf und überstreut sie mit gerösteten Semmelbröseln.

104. Kohlstrudel.

2 mittelgroße, geputzte Kohlköpfe werden in Salzwasser gekocht und, nachdem sie ganz abgetropft sind, fein geschnitten.

In 8 Dekagr. Butter wird der Kohl dann unter Zugabe von Salz, etwas Pfeffer und Majoran leicht gedünstet und, wenn er ausgekühlt ist, mit 2 Eßlöffel voll Rahm, in dem ein Ei gesprudelt wurde, vermengt. Auch diese Fülle wird nach dem Aufstreichen mit Semmelbröseln bestreut.

F. Krankensuppen und Suppenzelten.

Bei den meisten Krankheiten wird dem Patienten jene Suppe nicht munden oder nicht zuträglich sein, die für den allgemeinen Bedarf hergestellt wird. Es dürfte daher nicht ohne Nutzen sein, die Bereitungsart einiger Suppen mitzutheilen, die auch von Schwerkranken ertragen werden und doch zu deren Kräftigung beitragen.

105. Kranken-Kraftsuppe.

Man schneidet $^1/_2$ Kilo sehr mageres, von Knochen und Sehnen befreites Ochsenfleisch in nußgroße Stücke, die dann in einem Mörser fein zerstoßen und zerrieben werden. Diese Masse bringt man dann in einer Casserolle mit etwa $^1/_2$ Liter kaltem Wasser zum Kochen, was man durch $^1/_4$ Stunde fortsetzt. Durch ein sehr feines Sieb oder auch besser durch ein Tuch preßt man den Saft in einen großen Topf, salzt ein wenig und färbt durch etwas gebrannten Zucker. Diese Suppe ist sehr kräftig und kann auch zur Verbesserung von schwachen Fleischsuppen oder Saucen gleich dem Fleischextract dienen.

106. Fleisch-Essenz für Kranke.

$^1/_2$ Kilo mageres Ochsenfleisch, von dem alles Fett entfernt ist, wird mit dem Wiegemesser fein zusammengeschnitten und in einen ungestärkten, reinen Füllsack fest eingebunden. So vorbereitet kommt das Fleisch in einen verschließbaren Porzellantopf, dessen Deckel man mit einem Teig aus Brotkrume und Eierklar luftdicht verstreicht. Dann stellt man diesen Topf in eine Casserolle mit Wasser, das mindestens 2 bis $2^1/_2$ Stunden im Kochen erhalten wird und stets so hoch sein muß, daß es bis

zur Hälfte des Topfes reicht. Wenn man das Fleisch herausnimmt, wird der Saft ausgepreßt, etwas gesalzen und in kleinen Dosen dem Kranken gegeben. Man erhält bei jedem solchen Verfahren allerdings nur eine kleine Quantität solchen Saftes, der aber höchst concentrirt ist und bei solchen Kranken gute Dienste thut, die nur sehr kleine Quantitäten aufzunehmen und zu verdauen vermögen.

107. Hühner-Essenz.

2 alte, in Stücke geschnittene Hühner werden mit einer ganzen, leicht gebratenen Zwiebel in einen Topf gegeben, dessen Deckel man luftdicht verschließt und den man in eine Casserolle mit Wasser stellt, daß er bis über die Hälfte darin steht. Dieses Wasser wird durch mindestens 4 Stunden kochend erhalten und stets so viel nachgegeben, als verdampft. Nachdem der Topf geöffnet wurde, seiht man den Saft durch ein Tuch, preßt auch das Hühnerfleisch leicht aus, entfernt jedes Fett und setzt ein kleines Gläschen Madeira oder einen anderen alten, starken Wein und etwas Salz zu. Auch dieser Extract wird nur löffelweise den sehr herabgekommenen Kranken gereicht.

108. Reconvalescenten-Suppe.

Handelt es sich darum, die Kraft des Genesenden rasch zu heben, obwohl derselbe noch keine feste Nahrung nehmen darf, so empfiehlt sich folgende Suppe: In 1/2 Liter Rindsuppe verkocht man eine Handvoll Bratenreste vom Geflügel, Rinds- oder Kalbsbraten, die vorher fein gestoßen wurden, entfettet diese Suppe und sprudelt einen Eidotter dazu. Sind keine Bratenreste da, so muß man sich mit Fleisch-Extract behelfen, von dem man ein bohnengroßes Stück für je einen Teller Rindsuppe zugibt und gleichfalls einen Eidotter einsprudelt.

109. Suppen-Zelten (Bouillon-Extract).

Wer sich aus irgend einem Grunde des allgemeinen Fleisch-Extractes nicht bedienen mag und doch in die Lage kommt, namentlich auf Reisen, rasch eines Extractes zur Herstellung oder Verbesserung von Suppe zu bedürfen, wird mit Vortheil sich der in nachfolgender Weise herzustellenden Suppen-Zeltchen bedienen.

4 Kilo mageres Rindfleisch (am besten sogenannter Wadschinken), 4 Kilo Kalbfleisch, 2 alte Hühner, und wenn möglich auch 2 Rebhühner werden mit 4 Liter Wasser unter möglichst dichtem Verschluß durch 5 bis 6 Stunden gesotten. Dann nimmt man das Fleisch heraus, seiht die Suppe durch ein feines Haarsieb, nimmt das Fett ab und kocht in offener Casserolle bis auf die Hälfte ein. Diese Flüssigkeit läßt man in einem Porzellantopf erkalten, entfernt sorgfältig alles oben stehende Fett und kocht abermals in offener Casserolle weiter, wobei jedoch sorgsam gerührt werden muß, da die Masse mehr und mehr Neigung zum Anbrennen hat. Ist dieselbe bis auf Syrupdicke eingekocht, so gießt man sie in flache Formen aus, die man zum Erstarren an einen kühlen Ort stellt. Ist diese Suppenglace vollkommen fest, so schneidet man sie in Stücke, wie sie dem Bedarf entsprechen, und bewahrt sie in einem festschließenden Glasgefäße an einem kühlen, luftigen Ort auf. Sollte sie trotzdem weiß anlaufen, so wird dieser Anflug mit kaltem Wasser abgewaschen, worauf aber sorgfältig getrocknet werden muß. 1 Dekagr. Glace, in $^1/_8$ Liter Wasser aufgelöst, gibt mit etwas Salz und Eidotter eine treffliche Suppe. Es ist nicht zu übersehen, daß alle anderen Zuthaten beim Bereiten der Glace, wie Gemüse, Wurzelwerk, zwar den Geschmack etwas verbessern mögen, aber die Haltbarkeit sehr ungünstig beeinflußen.

G. Verwendung der Knorr'schen Suppen-Einlagen.

Im Nachstehenden werden Anweisungen über die Zubereitung der wichtigsten Knorr'schen Suppen-Einlagen gegeben, wobei zu bemerken ist, daß wir auch bei den Gemüsen noch auf diese vorzüglichen und vielfach verwendbaren Präparate zurückkommen werden. Zur Zubereitung aller Knorr'schen Suppen-Einlagen kann man Rindsuppe oder auch bloß Wasser nehmen, in dem eine entsprechende Menge von Kemmerich's Fleisch-Extract gelöst ist, auf den wir ebenfalls noch später zu sprechen kommen werden.

110. Knorr's Juliennesuppe.

Dieselbe ist aus getrockneten Kräutern und Wurzelwerk hergestellt, welcher durch ein besonderes Verfahren, sowohl Aroma als Geschmack so erhalten ist, daß die daraus bereitete Suppe an Güte der aus frischen Kräutern hergestellten nicht nachsteht. Für je eine Person rechnet man etwa 12 bis 15 Gramm des Julienne-Präparates; man setzt mit kaltem Wasser zu, salzt und läßt gut zugedeckt $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden kochen. Steht keine Fleischbrühe zur Verfügung, so siedet man bloß mit Wasser, setzt dann etwas Kemmerich'schen Fleisch-Extract oder auch nur Salz und Fett zu. Man gibt zu dieser Julienne gebähte Semmeln oder Brotschnitten.

111. Tapioca-Julienne.

Man vermengt die getrocknete Julienne mit Tapioca (für je eine Person einen schwachen Eßlöffel voll) und kocht durch 1 Stunde langsam. Sehr wohlschmeckend und kräftig ist auch die Tapioca Crécy, welche aus Tapioca-Gries und getrockneten Carotten besteht.

112. Grünkernsuppe.

Man rechnet von diesem Extract auf jede Person einen Kochlöffel voll. Die entsprechende Menge des Extractmehles wird zuerst mit kaltem Wasser glatt abgerührt, bis keine Klümpchen darin sind, und dann $^1/_2$ Stunde mit Suppe oder Fleisch-Extractlösung gekocht. Man kann eine beliebige gebackene Beilage (Schöberl, Fridatten 2c.) dazu geben. Besonders wohlschmeckend wird die aus dem Grünkernmehl zubereitete Suppe, wenn man früher in der Suppe oder dem Wasser Knorr'sche Julienne abgekocht hat.

Auch als Fastensuppe ist das Grünkernmehl sehr gut zu verwenden, indem man es gleichfalls früher mit Wasser abrührt, dann mit Fischbrühe oder mit Wasser, in dem Knorr'sche Julienne gekocht wurde, durch $^1/_2$ Stunde sieden läßt und dann etwas Butter zusetzt.

113. Gerstenschleimsuppe.

Das Knorr'sche Gerstenmehl wird wie der Grünkern-Extract zuerst mit etwas Wasser abgerührt, bis sich keine Klümpchen

mehr zeigen, dann mit Suppe aufgekocht, wobei man entweder etwas Knorr'sche Julienne oder klein geschnittene Sellerie und Petersilienwurzel zugeben kann. Nach $^3/_4$ Stunden passirt man die Suppe und sprudelt entsprechend Eidotter hinein. Für jede Person rechnet man einen schwachen Eßlöffel voll Mehl und für je zwei oder drei einen Dotter.

114. Hafermehlsuppe

wird wie die vorige zubereitet, jedoch mit Weglassung aller übrigen Zuthaten. Diese Suppe ist besonders nahrhaft und daher bei Schwächezuständen und in der Reconvalescenz zu empfehlen. Auch in Milch eingekocht, ist das Hafermehl ein ausgezeichnetes Kindernährmittel.

115. Hafergrützesuppe.

Für 6 Personen nimmt man 12 bis 15 Dekagr. Grütze, die mit siedendem Wasser abgebrüht, dann mit etwas Citronenschale, 4 gestoßenen bitteren Mandeln, Salz und etwas Butter in 3 Liter Wasser gekocht, passirt, mit 3 Dottern abgesprudelt und mit gebähter Semmel oder einer gebackenen Beilage servirt wird.

116. Haferschleimsuppe.

Für jede Person ein schwacher Eßlöffel voll Knorr'schem Hafermehl wird mit Butter überröstet, dann mit Suppe durch eine gute halbe Stunde gekocht und schließlich mit Wasser abgesprudelt.

117. Leguminosensuppe.

Das Knorr'sche Leguminosenmehl enthält die nährenden Bestandtheile der verschiedenen Hülsenfrüchte, und man erhält daher daraus eine ebenso wohlschmeckende, als kraftvolle und leicht verdauliche Suppe. Die entsprechende Quantität des Mehles (ein gehäufter Kaffeelöffel für jede Person) wird mit Wasser gut verrührt und dann mit Suppe gekocht. Besonders wohlschmeckend wird die Suppe, wenn man zum Aufkochen einen Absud von Knorr's Julienne verwendet.

118. Erbsensuppe.

Hiezu röstet man Knorr's Erbsenmehl etwas mit Butter, gießt dann mit Suppe auf und verkocht 1/2 Stunde. Man kann die Erbsensuppe dann so mit Semmelschnitten serviren, oder man gibt geschnittenes Selchfleisch und würfelig geschnittene Kartoffel dazu und läßt noch 1/4 Stunde kochen, wodurch man ein ebenso wohlschmeckendes als kräftiges Gericht erhält.

119. Linsensuppe.

Man röstet Zwiebelringeln in Butter goldgelb, gibt dann die der Personenzahl entsprechende Menge von Knorr's Linsenmehl dazu, röstet auch dieses ein wenig und gießt dann mit Suppe auf. Man kann auch ein Glas Rothwein zugeben.

120. Bohnensuppe.

Hiezu röstet man Zwiebeln und klein geschnittenes Wurzelwerk in Butter, gibt dann für jede Person 1/2 Kaffeelöffel von Knorr's Bohnenmehl daran, gießt die Suppe auf, läßt 3/4 Stunde kochen und passirt die Suppe, zu der eine beliebige gebackene Einlage oder auch nur gebähte Semmelschnitten gegeben werden. Statt des Wurzelwerkes kann man auch Knorr's Julienne verwenden, die 1/2 Stunde gekocht, abgesiehen und mit der Zwiebel geröstet wird.

121. Knorr's Suppen-Mehlspeisen.

Diese sind mit Eiern angefertigt, werden nicht schleimig und haben auch nicht jenen dumpfigen Mehlgeruch, durch welchen die sonstigen künstlichen Suppen-Mehlspeisen unangenehm werden. Es genügt, sie in beliebiger Rindsuppe oder im Absud von Knorr's Julienne, dem man etwas Kemmerich'sches Fleisch-Extract zusetzt, durch eine schwache Viertelstunde zu kochen.

122. Erdäpfelgriessuppe.

Für jede Person je einen Löffel von Knorr's Kartoffelgries läßt man in Butter rösten, gießt dann mit Suppe auf und verkocht 1/4 Stunde.