

1. Abschnitt.

S u p p e n.

Gute Bouillon.

In eine Casserolle wird etwas Kernfett oder reines Schmalz gegeben, dann Zwiebel, sowie alle Gattungen Wurzelwerk blättrig geschnitten, der Boden damit belegt, ferner frische, klein gehackte Beine, ein Stück Rindsfleisch und Rindsleber, auch eine alte Henne hineingegeben und dies Alles zugedeckt etwas gedünstet, bis sich die Säfte verdampft haben; dann gießt man mit ein wenig kaltem Wasser auf und läßt auch dieses wieder eingehen, wobei aber darauf zu sehen ist, daß der Saft nicht zu braun wird. Wenn derselbe ganz verdunstet ist, gießt man entweder mit Suppe, oder bei deren Ermanglung mit Wasser auf, läßt sehr langsam fortkochen und schäumt und fettet gut ab. Wenn Alles lange genug gekocht hat, wird es auf solche Art geklärt, daß man Rindsfleisch, von dem man vorher alle Fetttheile entfernt, fein hackt, etwas frisches Wasser zugibt, mit der abgeseihten Suppe langsam aufgießt und zum Sieden kommen läßt, jedoch nicht zu stark. Nachdem die Suppe wieder einige Minuten gekocht hat, wird selbe weggezogen, eine Weile an der Seite stehen gelassen und schließlich durch ein Suppentuch abgeseiht.

Essenz von Hühnern.

Vier alte, recht fette Hühner werden, nachdem selbe gereinigt, aufgemacht, in Stücke geschnitten und innen rein abgewischt wurden, nebst Abfällen von Geflügel, wenn solche vorhanden, in einen

irdenen, gut glazirten Topf gegeben, zugedeckt, überdies mit Mehlpappe und Papier verpicht und so bis zur Hälfte in einen anderen, tieferen Topf mit kochendem Wasser gestellt, welch' letzteres man ebenfalls zudeckt 6 Stunden lang kochen läßt, wobei man, wenn es sich einkocht, stets wieder kochendes Wasser zugibt. Nach dieser Zeit nimmt man den Topf mit den Hühnern heraus, macht den Deckel behutsam auf, seihet die Flüssigkeit durch ein dünnes Tuch und entfernt das Fett. Das Ergebnis dürften, wenn die Hühner gut genährt waren, $\frac{1}{4}$ bis $\frac{3}{8}$ Liter Essenz sein. Dieselbe wird, da sie ihrer ungemeynen Kräftigkeit und Stärke wegen unvermischt nicht zu genießen und auch zu kostspielig wäre, nur bei größeren Dinern zum Verbessern der Suppen und Säften verwendet.

Suppe à la printanier.

Man sticht alle Gattungen junges Wurzelwerk in Kipffelform aus und kocht es mit Suppe weich, dann blanchirt man im Salzwasser Fischen in Würffelform, auch Spargelspitzen, grüne Erbsen, Carfiol können dazu genommen werden. Beim Anrichten werden kleine gebackene Knödel oder gebackene Crotons, sowie auch Geflügel- oder Farcenockerl zugegeben.

Suppe à la julienne.

Wird ebenso wie die Suppe à la printanier bereitet, nur werden die Wurzeln in Würffelform geschnitten.

Suppe à la santé.

Allerlei Wurzelwerk, sowie auch Kohl, feiner Kopfsalat und Porre werden fein nadelig geschnitten, mit einem Stück Butter und etwas Zwiebel weich gedünstet, dann immer ein wenig Suppe nachgegeben und das Ganze schließlich mit starker Bouillon und etwas gedünstetem Reis oder Crotons angerichtet.

Suppe à la chasseur.

Man richtet eine sehr gute Suppe ein, dann brät man vom Reh, Hasen, Wildgeflügel, oder was eben vorhanden ist, ab, gibt

es auch in die Suppe hinein, läßt selbe kochen, bis Alles weich genug ist, dann legt man es heraus, das Geflügel wird gehackt, die Wurzeln werden in Würfel geschnitten und blanchirt. Schließlich seigt man die Bouillon ab, läßt selbe aufkochen, nimmt alles Fett nochmals ab und kocht Tapioka ein. Beim Anrichten kommt das Wild, die Wurzeln und Farcenockerl hinein.

Menestralsuppe.

Man schneidet Kohl fein nudelig, wäscht ihn rein, läßt dann etwas Zwiebel in Butter anlaufen und gibt nun den Kohl hinein. Unter Zusatz von Pfeffer und Salz, sowie etwas Suppe läßt man ihn weich dünsten, dann gebe man ebensoviele gedünsteten Reis und auch Geflügel zu. Beim Anrichten gibt man einen Löffel des Ganzen in eine Schale Bouillon und oben darauf Parmesankäse.

Kohlgelee-Suppe.

Der Kohl ist sehr fein nudelig zu schneiden, rein zu waschen und mit etwas Zwiebel in Butter anlaufen zu lassen; unter Zusatz von Salz und Pfeffer wird er nun in etwas Suppe weich gedünstet, worauf man ihn in eine Casserolle gibt, auf ungefähr 10 Stück Kohl eine Handvoll geriebenen Parmesankäse und 6 ganze Eier zugibt und mit einer Gabel gut verrührt. Eine Form wird nun mit Schmalz ausgestrichen, mit Mehl ausgestäubt und die Masse 2 Stunden in Dunst gekocht, dann gestürzt, in Stücke geschnitten und mit guter Bouillon angerichtet.

Russische Krautsuppe.

Rein ausgewaschenes Sauer- oder auch süßes Kraut, oder von jedem die Hälfte, wird, nachdem man Zwiebel in Butter anlaufen ließ, unter Zusatz von Paprika in letzteren hineingegeben und weich gedünstet, dann kocht man in der Suppe Seltz- und Krenfleisch, welches dann würfelig geschnitten und nebst Bratwürsten oder auch Frankfurtern beim Anrichten zugegeben wird.

Ox-tail-Suppe.

Frischer, guter Ochsenschlepp wird in Räder gehackt, in frischem Wasser aufgestellt und weich gekocht; hierauf werden Wurzeln schön gleich länglich-viereckig geschnitten, goldgelb gebacken und Tapioka in Bouillon eingekocht. Beim Anrichten wird je ein Stück Schlepp, einiges Wurzelwerk und ein Stück Kaiserschöberl in die Schale und die Tapiokasuppe daraufgegeben.

Ox-tail-Suppe anderer Art.

Bei derselben ist etwas Stärkemehl mit Wasser abzurühren, in Kraftbouillon einzukochen und mit Royal anzurichten.

Garbür von Kohl.

Kohl wird sehr fein undelig geschnitten und unter Zusatz von Salz und Pfeffer blanchirt; dann werden würfelig geschnittene Semmeln goldgelb gebacken, auch gutes Selschfleisch in Würfel geschnitten und Alles mit einigen Löffeln Buttersauce verrührt, mit Parmesankäse vermischt, hierauf in einem Plafond gelb gebacken und mit sehr guter Bouillon angerichtet.

Tapiokasuppe à la Royal.

In sehr starker Bouillon kocht man Tapioka, ungefähr 1 Loth (2 Deka) auf 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Suppe kurz vor dem Anrichten ein, dann gibt man Farcenockel und ein Royal, bestehend aus 6 Dottern und 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Obers oder auch guter Suppe, dazu; dasselbe ist gut abzusprudeln, worauf man es in Dampf kocht, stürzt und in jede Schale ein Stück hineingibt.

Malagasuppe.

In sehr kräftige Bouillon wird eine Messerspitze Currypulver und ein wenig Malaga hineingegeben und mit Farcenockel und Geflügel angerichtet.

Polnische Barszesz-Suppe.

Sehr viele rothe Rüben werden rein gepuzt, am Krenreißer gerieben und unter Zusatz von Essig in einem irdenen Geschirre 4 bis 5 Tage stehen gelassen. Sodann wird eine braune Suppe eingerichtet und darin etwas Wild oder auch geräuchertes Kaiser- und Krenfleisch und Geflügel ziemlich weich gekocht. Ferner schneidet man rothe Rüben und alle Gattungen Wurzeln, auch Erdäpfeln sehr fein nudelig und dünstet selbe weich, während das Selch- und Krenfleisch in Würfeln geschnitten wird, und gibt Alles nebst dem gestandenen Saft der rothen Rüben, welcher mit gehacktem Fleisch und Suppe rein geklärt wurde, dazu. Zum Schlusse wird diese Suppe mit von Rodelteig gekochten Bischofsauben, blätterig geschnittenen Frankfurtern, Bratwürsten, Champignons, auch schön gespritzten, im Rohr gebackenen Brandteigkräpferln angerichtet. Besonders soll darauf gesehen werden, daß selbe sehr kräftig, rein und schön roth ist.

Suppe à la Célestin.

Sehr gute französische Farce wird nebst einigen Dottern, Salz und Pfeffer, etwas Schlagobers, einigen Eßlöffeln Butter- sauce und in Würfeln geschnittenen Trüffeln und Champignons in einen Weidling gegeben und Alles gut verrührt, hierauf eine Form mit Schmalz ausgestrichen und mit Mehl ausgestaubt, etwas beschwert und in Dunst 1 Stunde gekocht, dann mit sehr guter Suppe angerichtet.

Suppe à la Colbert.

Es werden Kaiserlaiberl in Scheiben geschnitten und goldgelb gebacken, dann alle Gattungen in gleiche Würfel geschnittenes Wurzelwerk, auch Champignons, etwas blanchirt; ferner wird ein Plafond je mit einer Lage Semmel und einer Lage Wurzelwerk angefüllt, einige Dotter, welche mit geriebenem Käse und Butter- sauce abgesprudelt wurden, darübergegeben und das Ganze gebacken. Ist mit sehr guter Suppe anzurichten.

Eier-Consommé.

Zu $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Butter, welchen man zergehen läßt, gibt man ebensoviele feines Mehl und läßt es etwas verrösten, sodann rührt man 2 Schalen lauer Milch dazu, worauf es ausgedünstet, in einen Weidling gegeben und gesalzen wird. Hierauf werden die Dotter von 16 Eiern und der Schnee von dem Klar derselben hineingemischt und das Ganze in Dunst gekocht, gestürzt und in starker Bouillon servirt.

Risottosuppe.

Fein geschnittenen Zwiebel läßt man in Butter gut anlaufen, sodann wird gut ausgesuchter (steinfreier), aber nicht gewaschener Reis zugegeben und etwas geröstet, wobei man immer gute Suppe, aber nicht zu viel, damit der Reis nicht zu weich wird, zusetzt. Wenn dieser die entsprechende Weiche hat, gibt man in Würfel geschnittenes Mark, Champignons, Gansleber, oder in deren Ermanglung Kalbsleber zu und läßt Alles einige Minuten verdünsten, reibt dann einige Handvoll Parmesankäse hinein und läßt es noch 10 Minuten auf dem Dunst stehen, daß der Reis recht auflaut, auch Pfeffer und Salz ist nicht zu vergessen. Soll dann sogleich servirt werden.

Suppe à la dominicaine.

Man schneidet jungen Hauptelsalat und Porre fein nudelig, blanchirt selbe sehr wenig und gibt sie in sehr kräftige Suppe, macht hierauf eine feine Farce von Wild, rührt diese mit Dottern und Schlagobers ab, bestreicht mit dieser Farce schön eckig geformte Crotons, welche früher goldgelb gebacken wurden und vor dem Anrichten noch einmal in der Suppe aufgekocht werden, auch brochirte Ribißeier gibt man zu, und wird nunmehr Alles in der Suppe servirt.

Suppe à la tortue.

Nachdem man vor Allem getrachtet, eine kräftige Bouillon zu bekommen, wird ein weißer Kalbskopf gekocht, den man von

den Weinen ablöst und dann in Ripfelform austicht. Will man jedoch Schildkröte nehmen, dann bleibt der Kalbstopf zurück. Ferner koche man alle Gattungen in kleine Würfel geschnittenes Wurzelwerk und gebe ebenso geschnittene Champignons, Trüffel, Oliven, auch Farcenockerl und Hahnenkämme, welche jedoch sehr weiß sein müssen, zu. Von allem diesem gibt man aber nur die Trüffel, die Champignons und den Kalbstopf in die Suppe, da alles Andere zu weich wird und das Ansehen verliert. Kurz vor dem Anrichten rührt man auf je 3 Seitel (1 Liter) Bouillon einen Kaffeelöffel feinstes Stärkemehl oder auch Tapioka mit $\frac{1}{8}$ Liter guten Weines ab und läßt dieses unter fortgesetztem Rühren in die kochende Bouillon einlaufen. Auch Schildkröteneier kommen in die Suppe, welche auf die folgende Weise hergerichtet werden: Man kocht 4 Eier hart, passirt die Dotter, rührt selbe dann mit 2 rohen Dottern und ein wenig Salz ab, macht ferner erbsengroße Knödelchen und gibt sie in einen mit Butter bestrichenen Plafond, worin man sie mit heißer Suppe aufgießt und schließlich aufkochen läßt. Alles Uebrige gibt man erst beim Anrichten in die Schale und kommt die heiße Suppe darauf.

Suppe Crème d'orge.

Ulmergerste wird in sehr kräftiger Bouillon einige Stunden sehr weich gekocht, worauf man ein wenig Buttersauce zugibt und sie noch eine Weile kochen läßt; dann wird sie passirt und mit Eidottern und Obers legirt. Letzteres darf jedoch erst kurz vor dem Anrichten geschehen und dann nicht mehr kochen.

Suppe à la soubise.

Man lasse in einem Stück Butter Zwiebel und Chalotten anlaufen, bis selbe schön gelb werden, dann gibt man Mehl zu, was das Fett verlangt, läßt dieses wieder gelb rösten, gießt sehr kräftige Bouillon, der man etwas Essig oder auch Wein zugegeben, auf, läßt Alles sehr gut kochen, passirt es und kocht es nochmals gut auf; auch das nöthige Gewürz und Salz möge nicht vergessen werden. Hierauf schneidet man Porre in kurze

Stücke, taucht selben in Mehl ein, läßt ihn in heißem Schmalz backen und gibt ihn in die Suppe. Diese soll dann schnell servirt werden, damit der Porre nicht zu weich wird.

Suppe à la Napolitaine.

Vor Allem muß sehr gute Bouillon beschafft werden. Auf 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) nimmt man 4 Dotter, welche mit 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) guten Obers abgesprudelt und vor dem Anrichten unter beständigem Rühren in die Suppe hineingegeben werden, die aber dann nicht mehr kochen darf. Kurz vor dem Serviren werden weichgekochte Piccoli und Geflügel in gleiche Stücke geschnitten und in die Suppe gegeben.

Suppe à la Milanaise.

Macaroni werden weichgekocht, gut abgeschwemmt, in einen Weidling gegeben und soviel Butterfaucé zugefügt, daß sie sich binden; sodann werden einige ganze Eier, einige Dotter und eine Handvoll geriebener Parmesan zugegeben, ein Pfand ausgestrichen, mit Mehl ausgestäubt, die Masse darin gebacken und mit Bouillon angerichtet.

Suppe à la Saint-Germain.

Man blanchirt grüne Erbsen sehr weich, passirt sie und gibt das Purée in dünne Sennachsuppe. Sollte die schöne grüne Farbe nicht erhalten werden, so gibt man etwas grünen Breton zu. Wird mit kleingebakenen Erbsen servirt. Auch Fridatto kann man statt der Erbsen nehmen.

Gebakene Erbsen.

Man rührt Mehl mit Eiern (kann auch nur das Klar sein), läßt dann Schmalz heiß werden und tropft den Teig durch ein Sieb ein.

Fridatto.

Sehr dünner Schmarnteig aus Milch und Eiern wird abgerührt und in die Fridattopfanne, welche in sehr heißem Zu-

stande mit Speck geschmiert wurde, dünn aufgegoßen und gelb gebacken, dann nidelig geschnitten und kann so in Bouillon servirt werden.

Mark-Consommé.

Von 10 Semmeln reibt man die Rinde ab und weicht sie in Milch oder auch nur in frischem Wasser, jedoch nicht zu lange ein, worauf man sie ausdrückt und in $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Schmalz mit 10 Dottern, und zwar immer einen Dotter und eine Semmel, gänzlich verrührt. Das Klar macht man zu Schnee, der mit 2 Löffel Mehl und ebensoviele Semmelbröseln vermischt wird, gibt Salz, Muscatnuß, grüne Petersilie, sowie das in Würfeln geschnittene Mark zu und läßt Alles 2 Stunden in Dunst kochen.

Ebenso macht man das

Kräuter- oder Hirn-Consommé.

Leber-Consommé.

Wird ebenso wie das Vorhergehende behandelt, nur wird dazu $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Rindsleber sehr fein geschnitten; wird auch in Dunst gekocht.

Leberreis.

Die Semmeln werden eingeweicht und gut ausgedrückt, hierauf Schmalz abgetrieben und je eine Semmel und ein ganzes Ei verrührt, ferner allerlei Gewürz, Salz, die Leber und so viel Mehl zugegeben, als der Teig erfordert, und dieser durch ein Sieb schön nidelförmig in kochende Suppe getropft, jedoch wieder herausgenommen und in anderer guter, reiner Bouillon angerichtet.

Leberknödel.

Die Semmeln sind abzureiben, einzuweichen und gut auszudrücken, hierauf Schmalz abzutreiben und die Semmeln mit ganzen Eiern (je eine Semmel und ein Ei) zu verrühren. Hierauf wird Rindsleber, auch Milz zugegeben, dann etwas Zwiebel,

grüne Petersilie und Majoran, fein geschnitten, in Schmalz angelauten, Salz und Gewürz zugefügt und das Ganze mit den nöthigen Bröjeln und etwas Mehl festgemacht.

Ebenso macht man auch die

Leberknödel.

Markknödel.

Mit den Semmeln ist zu verfahren wie im Vorhergehenden, nur gibt man von einigen Eiern das Klar weg. Das Mark schneidet man in Würfel, gibt Salz, Muscatnuß und grüne Petersilie zu, macht das Ganze mit Bröjeln und Mehl fest und läßt es 5 Minuten kochen.

Sachéknödel.

Die Semmeln werden ebenso behandelt wie bei den Vorhergehenden, nur gibt man statt Mark gutes Kalbschaché (siehe Saché) hinein. Ebenso werden auch die

Siruknödel

gemacht.

Semmelknödel.

Die Semmeln werden in gleiche Würfel geschnitten, in einen Weidling gegeben und gesalzen, dann schneidet man Zwiebel und grüne Petersilie, jedes einzeln, fein zusammen und läßt sie in Schmalz, jedoch zuerst die Zwiebel, bis sie weich ist, zuletzt die Petersilie anlaufen, schüttet sie sogleich über die Semmel, vermischt sie gut, sprudelt dann Milch mit Eiern ab, wobei man auf 2 Semmeln ein ganzes Ei rechnet, schüttet auch diese über die Semmeln, gibt Mehl zu, daß sie die nöthige Festigkeit haben, und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Tirolerknödel.

Ein Stück Butter oder Schmalz wird abgetrieben, dann die Semmel abgerieben, eingeweicht und gut ausgedrückt und auf

je eine Semmel ein Ei zugegeben, hierauf Schinken in gleiche Würfel geschnitten und nebst dem nöthigen Salze den Semmeln zugefügt und so viel weiße Bröjel genommen, bis die Knödel die richtige Festigkeit erlangen.

Abgetriebene Griesknödel.

Die Semmel werden abgerieben, in gleiche Würfel geschnitten und mit Milch angefeuchtet, dann ein Stück Butter abgetrieben, auf ungefähr 10 Semmeln 6 ganze Eier genommen, Salz zugegeben und der Teig mit dem nöthigen Gries festgemacht, wobei zu beachten ist, daß die Knödel nicht zu fest werden, weil der Gries oft sehr anzieht.

Abgebraunte Griesknödel.

12 Semmeln werden in Würfel geschnitten, geröstet und nebst dem nöthigen Salz in einen Weidling gegeben, dann $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Gries zugefügt und mit heißer Suppe oder kochendem Wasser abgebraunt; hierauf werden einige Eier darübergeschlagen, das Ganze vermischt, $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht und einige Minuten vor dem Anrichten mit kaltem Wasser geschreckt.

Griesnockel.

Ein Stück Schmalz (man nimmt zu solchen Suppen Speisen am liebsten gutes Abschöpf fett von der Rindsuppe) wird abgetrieben und immer ein Ei und ein Löffel kalter Milch zugerührt; sollte es gerinnen, so gibt man öfter ein Stäubchen Mehl dazu. Ist das Ganze verrührt, so macht man es mit Gries fest, wobei man dem Anziehen desselben Rechnung tragen muß. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Nockel in kochendes Wasser oder Suppe eingelegt, gesalzen und 5 Minuten gekocht, sodann mit kaltem Wasser geschreckt und mit einem Backlöffel behutsam herausgenommen.

Griesgerstel.

Ungefähr $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Gries wird mit 2 Eiern angefeuchtet, mit den Händen gut abgeriebelt und unter beständigem Rühren in die kochende Suppe gegeben.

Gries-Consommé.

In 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Milch wird 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Gries eingekocht und ausgedünstet, sodann in einem Weidling $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter mit 10 Eiern, und zwar immer ein Dotter mit einem Löffel Grieskoch abgetrieben, während das Klar zum Schnee verwendet wird, und das Ganze in Dunst gekocht.

Reis-Consommé.

Selbes wird wie das Vorhergehende gemacht, nur ist zu bemerken, daß der Reis sehr weich gekocht werden muß.

Risibist-Suppe.

Feine gute Erbsen werden in Salzwasser blanchirt, hierauf läßt man feingehackte grüne Petersilie in Butter anlaufen und gibt sie in die Erbsen hinein. Nach diesem dünstet man Reis nicht zu weich, und zwar eine Schale Reis in einer Schale Wasser, setzt Butter und Salz zu und gibt ihn sodann auch unter die Erbsen. Mit einigen Löffeln Parmesan und Geflügel vermischt, bleibt er nun bei Seite stehen, damit er nicht zu weich wird, um endlich mit guter Bouillon angerichtet zu werden.

Butternockerl.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Schmalz oder Butter wird abgetrieben und 10 Eier und ein Kaffeebecher Milch, und zwar immer ein Ei und etwas Milch, zugewührt, wobei man, wenn die Mischung gerinnen sollte, öfter ein Stäubchen Mehl zugibt. Schließlich wird das Ganze mit 1 Pfund (56 Defa) Mehl leicht vermischt und an einen kühlen Ort bis zum Einlegen gestellt, welches letzteres mittelst eines Blechlöffels, der jedesmal naß zum machen ist, in kochendes Salzwasser geschieht.

Kaisernockerl.

10 Semmeln werden abgerieben, in Milch eingeweicht und gut ausgedrückt, sodann mit 10 Eiern, und zwar immer ein Ei

und etwas Semmel in $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Schmalz abgetrieben, gefalzen und so viel Mehl zugefetzt, bis die Nockerl gut halten, worauf sie in Salzwasser gekocht werden.

Erdäpfelknödel oder -Nockerl.

10 Semmeln werden abgerieben, in Milch eingeweicht und in Butter abgetrieben, hierauf 10 große Erdäpfel entweder gekocht und passirt oder auch kalt auf dem Rießeisen gerieben und diese mit den ersteren und 6 Eiern in der Weise vermischt, daß man immer ein Ei, etwas Semmel und einen Theil der Erdäpfel zugefügt, worauf das Ganze gefalzen, mit einem Stäubchen Mehl und im Uebrigen mit Semmelbröseln festgemacht und die Knödel oder die Nockerl in kochendes Wasser eingelegt werden. Dieselben sind auch gebacken sehr gut.

Gebackene Erdäpfelnockerl.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter wird abgetrieben, ebensoviel geriebene gekochte Erdäpfel, 3 ganze Eier, 3 Dotter, 6 Eßlöffel Rahm, Salz, grüne Petersilie und $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Mehl zugemengt und der Teig sodann in heißem Schmalz gebacken. Sollte er noch zu weich sein, so gibt man etwas Mehl nach.

Kaiserschöberl.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Schmalz wird sehr flaumig abgetrieben, 10 Dotter nach und nach verrührt und von dem Klar sehr fester Schnee geschlagen, das Ganze sodann mit $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl sehr leicht vermischt und gebacken.

Bisquitschöberl.

Man schlägt von dem Klar von 10 Eiern festen Schnee, welchen man ganz leicht mit den 10 Dottern und $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Mehl vermischt, und bäckt den Teig im Plafond.

Parmesan-Consommé.

In ein tiefes Geschirz gibt man 3 Seitel (1 Liter) sauren Rahm, 10 Dotter, eine Handvoll Parmesan und das nöthige Salz,

sprudelt Alles sehr gut ab, schlägt hierauf von dem Klar festen Schnee und vermischt damit $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Oeka) Mehl; das Ganze wird langsam gebacken

Lungenstrudel.

Man schneidet weichgekochtes Veuschel mit dem Wiegmesser sehr fein zusammen, ebenso Zwiebel und grüne Petersilie, welche man in Schmalz anlaufen läßt und mit dem Haché vermengt, salzt und pfeffert das Gemisch, röstet es unter beständigem Rühren mit dem Backlöffel, und schließlich gibt man einige ganze Eier und Semmelbrösel hinein, damit die Fülle weder zu naß, noch zu trocken wird, da selbe saftig und röhrig sein soll. Hierauf wird ein Strudelteig gemacht, welcher, wenn er genug gerastet hat, sehr dünn ausgezogen und in der Mitte ungefähr zwei Spannbreit mit der Fülle, an den zwei Außenseiten mit Eiern bestrichen und mit dem Messerrücken mitten entzwei geschnitten wird. Der Teig wird nun von zwei Seiten zusammengerollt, mit einem Teller in Stücke, je nachdem man sie braucht, geschnitten und sehr vorsichtig gekocht. Die

Fleischstrudel

werden ebenso gemacht.

Lungen-Roulard.

Das Haché wird wie vorher zubereitet, jedoch bäckt man sehr feine Fridatto, legt sie an den äußeren Rand einer Serviette, bestreicht sie mit Eiern, streut die Fülle darauf, rollt sie sehr fest zusammen und ebenso fest verschürt man sie mit der Serviette, worauf man sie sammt derselben 10 Minuten in der Suppe kocht. Nach dem Herausnehmen macht man sie nicht gleich auf, da sie gerne zerfallen; dann erst schneidet man sie in schöne Räder.

Bisquit-Roulard.

Man macht einen Teig wie zum Bisquitschöberl, bestreicht ein Backblech mit Schmalz, bestaubt es mit Mehl, gibt den Teig darauf, den man dünn auseinanderstreicht und blaß backen läßt;

dann wird er mit der gleichen Fülle wie der zu den Lungenstrudeln, welche schon bereit sein muß, zusammengerollt, nochmal ins Rohr gestellt und etwas mehr gebräunt.

Preßkohl-Suppe.

Kleinen festen Kohl putzt man rein, schneidet selben in der Mitte durch, wäscht ihn rein aus, blanchirt ihn in Salzwasser und legt ihn behutsam auf ein Sieb zum Abseihen; dann schneidet man Suppenkränzel, Zwiebel, Champignons, grüne Petersilie und Carfiol recht fein zusammen und röstet sie mit einem Stück Butter, Pfeffer und Salz und etwas guter Glace, hierauf wird der Kohl gut ausgedrückt, die Stengel herausgeschnitten, Salz, Pfeffer und etwas Majoran hinzugefügt, jedes Stück mit den Fines-herbes gefüllt, in eine ausgestrichene Pfanne gelegt, mit Semmelbröseln bestreut und unter Daraufrage von zerlassener Butter schön gebacken und mit Bouillon angerichtet.

Frühlingsuppe.

Selbe macht man gerne zur Zeit, in der alle Gemüse jung und gut sind, so Spargel, Carfiol, junge Kohlrüben, Carotten, ebenso grüne Erbsen, Fijolen und Schoten, was eben die Jahreszeit bietet, welche schön dressirt, gekocht und nebst gespritzten Farcenockerln in recht guter Einnach- (Hühner-, Champignon-) Suppe servirt werden.

Crème de volaille.

In einer Casserole läßt man alle Gattungen Wurzeln, ebenso auch Zwiebel anlaufen, dann gibt man klein gehackte Kalbsbeine, Geflügel, auch gehacktes Kalbsfleisch und gedünsteten Reis oder in Ermanglung dessen rohen zu, läßt Alles unter stetigem Nachgießen von etwas Suppe gut verdünsten, bis es recht weich ist, worauf man es stößt und passirt. Hierauf läßt man in einem Stück Butter oder gutem Abschöpfett Mehl anlaufen, gießt es mit Rindsuppe auf und gibt, wenn sie gut verkocht hat, das passirte Puré zu und läßt selbes wieder gut

verkochen. Vor dem Anrichten sprudelt man 6 Dotter, 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Obers und ein kleines Stück Butter miteinander ab und gibt es unter beständigem Schlagen unter die Piré-Suppe. Es muß aber besonders Acht gegeben werden, daß selbe nicht mehr kocht, da sonst die Eier zerrinnen. Beim Anrichten gibt man gespritzte Farcenockerl dazu.

Suppe à la reine.

Selbe wird auch mit Wurzeln eingerichtet, dann nimmt man viel Kälberbeine und Kalbfleisch (Geflügel kann zurückbleiben), auch Reis und Semmelrinde, wenn man selbe eben zur Verwendung hat, läßt Alles unter immerwährender Nachgabe von etwas Suppe recht weich dünsten, worauf man die Beine auslucht, während das Uebrige gestoßen und passirt wird. Wie bei der vorhergehenden macht man nun eine gute Einnachsuppe und läßt das Piré darin gut verkochen. Wird mit gebackenen Marckknödeln angerichtet.

Kalbfeischpiré-Suppe.

Dieselbe wird sowie die vorhergehende gemacht, nur soll deren Farbe mehr weiß bleiben; wird mit Semmelerotons angerichtet.

Gemüsepiré-Suppe.

In eine Casserolle wird Schmalz gegeben, und läßt man darin Zwiebel und alle Gattungen Wurzeln anlaufen; dann gibt man Suppenkräuter, Kohl, Kohlrüben, Champignons, Carfiol oder was sonst noch den Namen Gemüse führt, hinein und läßt Alles in etwas Suppe recht weich dünsten; man passirt nun, macht eine dünne Einnachsuppe, gibt das Passirte hinein und läßt es gut verkochen. Wird mit gebackenen Semmelerotons oder Marckknödeln angerichtet.

Ebenso wird die

Kohlpiré-Suppe

gemacht.

Leberpüör-Suppe.

Wie bei der vorhergehenden läßt man alle Gattungen Wurzeln in Schmalz anlaufen, dann wird gute Leber in kleine Stücke geschnitten und nebst in blätterige Stücke geschnittenem Hausbrote, das in heißem Schmalz gelb gebacken wurde, zugegeben, ebensoviel gebackener Zwiebel (auch gebackene Eier wären recht gut, sind jedoch nicht unbedingt nothwendig) und Reis, läßt Alles unter fleißigem Aufrühren einige Stunden gut dünsten, worauf es gut gestoßen und passirt, eine dünne Einnachsuppe gemacht und das Passirte dareingegeben wird. Wird, nachdem es gut verkocht hat, mit Semmelcrotons angerichtet.

Gansleberpüör-Suppe

wird ebenso gemacht.

Portorico-Suppe.

Eine Casserole ist mit allen Gattungen Wurzeln einzurichten, sodann werden Abfälle von Kalb-, Rind- und Schöpfensfleisch unter Zugabe von ganzem Gewürz, etwas Essig und rothem Wein in Suppe gedünstet und dieses Gemisch, nachdem es gestoßen und passirt wurde, in mittlerweile gemachte goldgelbe Einnachsuppe nebst rothem Wein und Madeira gegeben. Man schneidet man schönes mageres Schöpfensfleisch in kleine Würfel, dünstet es mit Zwiebel weich ab und gibt es ebenfalls in die Suppe. Wird mit gebackenen Knödeln angerichtet.

Ungarische Gulasch-Suppe.

Feingeschnittenen Zwiebel läßt man anlaufen, gibt Paprika hinzu, gießt dann etwas Essig ab, gibt bereits in Würfel geschnittenes gutes Rindfleisch nebst Salz, Kümmel und Majoran zu und läßt Alles dünsten. Nachdem es entsprechend weich ist, wird es mit Mehl gestaubt, verröstet und mit Suppe aufgegossen. Hierauf schält man rohe Erdäpfel ab, schneidet sie in Würfel, läßt sie in Rindsuppe sehr weich kochen und gibt sie mit dem Vorigen zusammen, läßt Alles nochmal aufkochen, nimmt alles Fett gut ab und servirt endlich so die Suppe.

Krebs-Suppe.

Die Krebse werden mit Salz, Kümmel und grüner Petersilie 10 Minuten gekocht, hierauf werden die Scheren und Schweife abgelöst, das Eingeweide zur Seite gegeben und von den Schalen Krebsbutter (s. unter »Butter«) gemacht. Von den Abfällen wird folgendes Püré eingerichtet: Wurzeln läßt man in Schmalz anlaufen, gibt Kalbfleisch- und Geflügelabfälle nebst dem Eingeweide hinein, läßt dieses in Suppe dünsten, worauf man es stößt und passirt und in von der Krebsbutter gemachte Einnachsuppe gibt. Beim Anrichten kommen gespritzte Farcenockerl und ausgelöste Krebse und ein wenig Krebsbutter dazu.

„Landbairische“ Suppe.

Rohe Erdäpfel werden in kleine Würfel geschnitten und in guter Suppe weich gekocht, der man dann ein wenig Butter sauce zufügt. Beim Anrichten kommen blätterig geschnittene Frankfurter, Bratwürste, Hahnenkämme, auch Bries, Champignons und Farcenockerl dazu.

Rheinische Haussuppe.

Aus sehr kräftiger Suppe wird goldgelbe Einnachsuppe gemacht, worauf man Ulmergerste, auch Reis, etwas Gries und Champignons kocht und kurz vor dem Anrichten hinein gibt. Sehr kleine Nockerl oder Knödel aus passirter Rindsfarce kommen dazu.

Löfersuppe.

Die Löser werden sehr fein nudelig geschnitten, mit frischem Wasser auf das Feuer gestellt und wenn sie lau sind, wieder abgewässert, welcher Vorgang 5—6mal wiederholt wird, worauf man sie weich kocht. Hierauf läßt man in Würfel geschnittene Erdäpfel weich kochen, gibt diese nebst den Lösern unter Zugabe von etwas Wein und grüner Petersilie in dünn gemachte Einnachsuppe und richtet diese mit gebähten Crotons an.

Französische Brotsuppe.

Feingeschnittenen Zwiebel läßt man in Butter anlaufen, worauf man das blätterig geschnittene Brot zugibt, welches, wenn es geröstet ist, mit guter Suppe aufgegossen und gut verkocht wird; dann kocht man würfelig geschnittenes Wurzelwerk in Suppe weich, und vor dem Anrichten sprudelt man Eier in süßem Obers ab, welche ebenfalls in die Suppe kommen. Wird mit je einem Stück Bratwurst und einem brochirten Ei servirt.

Carottenpüré-Suppe.

Schöne dunkle Carotten werden, nachdem sie rein gepuht und blätterig geschnitten sind, mit Zwiebel in einem Stück Butter weich gedünstet und passirt, in eine dünne Einmachsuppe gegeben und mit Crotons angerichtet.

Selleriepüré-Suppe.

Die geschälten und dünnblätterig geschnittenen Köpfe weißer Sellerie werden in weißer Bouillon weich gedünstet und passirt und in dünner Einmachsuppe mit Crotons angerichtet.

Kräutersuppe.

Suppenkräuter, grüne Petersilie, Carfiol, Champignons und Zwiebel werden mit dem Wiegmesser bis zur Flüssigkeit fein geschnitten. Dann läßt man sie in lichter Einbrenn anlaufen, und während man mit Rindsuppe aufgießt, gibt man etwas Rahm zu und läßt Alles gut verkochen. Schließlich werden Eidotter in Suppe abgesprudelt und beim Anrichten auf jede Schale der Schaum nebst gebähten Crotons aufgegeben.

Gute Einmachsuppen.

Zu einer guten Einmachsuppe ist nur Butter oder Fett gut, welches man von der Rindsuppe abnimmt. Nachdem dieses oder die Butter heiß geworden, wird so viel Mehl zugegeben, als das

Fett verlangt, und geröstet, bis es Blasen macht, hierauf mit guter Rindsuppe, die nicht zu kochend sein soll, aufgegoßen und so fein abgerührt, daß sie nicht passirt zu werden braucht, und schließlich grüne Petersilie oder auch Muscatnuß hineingegeben. Aus dieser Einmachsuppe werden sodann die Haché-, Hirn-, Kalbfleisch-, Ragout-, Sellerie-, Carfiol-, Champignons-, Frankfurter- und viele andere Suppen bereitet.

Paradeispüré-Suppe.

Man läßt Zwiebel in Schmalz anlaufen und gibt die rein gewaschenen Paradeiser nebst Salz, einem kleinen Stück Zimmt, Gewürznelken, Limonienchalen, ein wenig Essig, einem Stück Zucker und grüner Petersilie zu, läßt Alles zusammen sehr weich kochen, passirt es dann gut durch und läßt es in dünner Einmachsuppe nebst Zugabe von rothem Wein verkochen. Beim Anrichten wird gedünsteter Reis in die Schale gegeben.

Weinsuppe.

1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) weißer Wein und 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser werden mit etwas Zimmt, Zucker, Nelken, Limonienchalen gekocht, hierauf 6 Dotter in einem Kaffeebecher Milch gut abgesprudelt, mit dem Wein, nachdem die Gewürze entfernt worden sind, gut abgeschlagen und mit gebackenen Crotons angerichtet.

Beuschelsuppe.

In einer Casserole läßt man Schmalz heiß werden, gibt einige Löffel Zucker hinein, bis selber aufschäumt, worauf man das nöthige Mehl zugibt und es bis zum Braunwerden verrösten läßt. Hierauf reibt man auf dem Krenreißer gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie, gibt Fischköpfe, Kuttelkraut, Limonienchalen, Zwiebel und ein halbes Knötchen Knoblauch, Alles recht fein mit dem Wiegemeßer geschnitten, zu, und läßt dieses in der Einbrenn auch wieder verrösten. Dann gießt man mit heißem Wasser alle Gattungen ganzes Gewürz und etwas Essig auf, gibt gefottene

getrocknete Erbsen zu, läßt dies einige Stunden gut kochen, passirt es, fügt etwas Wein und sauren Rahm zu und gibt nun Alles zusammen, nachdem man es gut aufkochen ließ, nebst dem Beuschel, das man in Eßigwasser kochte, in die Suppe. Beim Anrichten kommt in kleine Würfel geschnittene gebähte Semmel in die Schale.

Wildpüree-Suppe.

Alle Gattungen Wurzeln nebst Zwiebel, blätterig geschnitten, läßt man in Schmalz anlaufen, gibt dann in Stücke geschnittenes gutes Wild, auch kaltes Geflügel und Reis zu, läßt Alles, indem man immer etwas Suppe nachgibt, weich dünsten, stoßt und passirt es, gibt das Passirte unter Zugabe von etwas Rothwein oder auch Trüffelwein in gelbe Einmachsuppe und richtet diese mit gebackenen Markknödeln oder Crotons an.

Erbsenpüree-Suppe.

Nachdem die Erbsen am Abend vorher in einem gut glasirten oder verzinnnten Geschirr in weichem Wasser eingeweicht wurden, werden selbe am andern Tage weich gekocht, sodann passirt und das Passirte in dünne Einmachsuppe gegeben und gut verkocht. Wird mit Fridatto oder gebähten Semmeln servirt.

Feine Milch-Fastensuppe mit Schneeknödeln.

Man stellt 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Milch mit einem Stück Zucker, etwas Salz und einem Stückchen Vanille auf und läßt selbe kochen; hierauf schlägt man von dem Klar von 6 Eiern sehr festen Schnee, fügt $\frac{1}{8}$ Kilo Zucker zu, gibt ihn auf einen flachen Deckel, legt mittelst eines Blechlöffels sehr kleine Knödel ein, dreht sie in zwei Minuten behutsam um, zieht sie in einer weiteren Minute wieder mit dem Löffel heraus, legt sie auf ein Tuch und parirt sie ab; indem man dann die nöthige Milch dazugibt, nimmt man 6 Dotter und ein nußgroßes Stück Butter, legirt sie mit etwas kaltem Obers, und nachdem man die Knödel in den Suppentopf gegeben, schüttet man behutsam die Milchsuppe darüber.

Suppe à la Windsor.

Zu einer Casserole läßt man mit einem Stück Butter alle Gattungen Wurzeln recht gut anlaufen, worauf man darin je ein Stück Rind- und Kalbfleisch, sowie auch ein Stück Schinken, jedes dünnblättrig geschnitten, schön gelb röstet, mit guter Suppe aufgießt, auch von einer alten Henne die Brust auslöst, das übrige Gerippe und die Schlägel dazugibt und Alles recht gut kochen läßt. Hierauf macht man goldgelbe Einmachsuppe und gießt selbe auch zu, worauf auch diese durchgeseiht, nochmals gut aufgekocht und abgefettet wird. — Von der Hühnerbrust und einem Stück weißen Kalbfleisches macht man nun feine passirte Farce, wovon man die Hälfte zu Nockerln verwendet, welche gekocht werden, während die andere Hälfte in heißem Schmalz gebacken wird; dann werden Maccaroni in $\frac{1}{4}$ Zoll ($1\frac{1}{2}$ Cm.) lange Stücke geschnitten, in eine Casserole gegeben, und indem man etwas gute Glace, ein Glas Madeira und eine Wenigkeit Cayennepfeffer zufügt, läßt man sie etwas anziehen. Schließlich wird Alles mit dieser kochenden Suppe angerichtet.

Biersuppe.

Das Bier läßt man mit einem Stück Zucker aufkochen, dann nimmt man z. B. auf 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Bier 4 Dotter und $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Milch und sprudelt sie mit dem kochenden Bier ab.

Sehr feine Suppe à la mineur.

Eidotter sind mit Schlagobers abzusprudeln, in Bouillon eintropfen zu lassen und auf ein Sieb zu schütten, worauf man in den Suppentopf Kräftsuppe gibt und das Eingetropfte, wenn es rein abgeseiht ist, hineingibt.

Kalte Biersuppe.

Vor Allem soll das hiefür zu verwendende Bier von lichter Farbe sein, was am ersten dem Berliner Weißbier oder wenigstens unseren böhmischen Bieren entsprechen würde. Davon läßt man ungefähr 2 Maß (beinahe 3 Liter) mit einem Stück Zucker, etwas Citronenschalen, einem sehr kleinen Stück Zimmt und ein wenig Salz zum Sieden kommen, legirt es hierauf mit 8 Dottern und stellt es kalt; dann reibt man schwarzes Hausbrot zu einer Handvoll Brösel, gibt einige Löffel Zucker dazu, röstet selbes im Rohr braun und stellt es kalt. Ferner sucht man eine Handvoll Rosinen rein aus, wäscht sie, läßt sie in einem Sudwasser aufwallen, seigt und trocknet sie ab und vermischt sie mit dem Brod. Wird schließlich mit dem in Eis gekühlten Biere angerichtet, auch kann man ein Glas guten Weines dazugeben.

Biersuppe anderer Art.

Das weiße Bier wird nebst einem Stück Zucker ins Eis gegraben, auch legt man ein Stück Zimmt und Gewürznelken, in ein Fleckchen gebunden hinein, dann schneidet man Pumpernickel in kleine Würfel und gibt beim Anrichten in jede Schale etwas davon hinein.

