

eine Temperatur von 31° R. ($38\frac{3}{4}^{\circ}$ C.) ergibt. Das Pankreatin wird zuletzt sorgfältig damit vermischt und mit dem Apparat aufgesogen.

8. **Fleischjus (Kraftjus).** Als Sauce oder zum Dünsten von Fleisch oder zur Zubereitung von Gemüsen statt Fett zu verwenden. 4 Stunden.

Zutaten zu $\frac{1}{2}$ Liter.

$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Rinderhesse,
125 gr Schinken,
 $\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Kalb- oder Geflügelabfälle,
20 gr Butter,
 $\frac{3}{4}$ l Wasser.

Fleisch, Schinken und Knochen werden so klein wie möglich geschnitten und geschlagen, in einem Topf unter Bewegen in der Butter angebräunt, das Wasser darauf gegossen, zugedeckt, alles 3 Stunden langsam gekocht, durchgeseiht und entfettet.

Bes. Bem. Dasselbe bereitet man auch, ohne dass man die Zutaten bräunt, nur durchschwitzt, für helle Fleisch- oder Kraftjus.

B. Bouillonsuppen.

9. **Klare Bouillonsuppe** mit Einlage von Façon- oder Fadennudeln oder Griess.

Zutaten zu 1 Teller.

15 gr dünne weisse Faden- oder Façonnudeln
oder 20 g Griess,
 $\frac{3}{8}$ l Bouillon.

Die zerdrückten Nudeln oder Griess werden mit kaltem Wasser abgespült. Die Bouillon muss heiss sein, die Einlagen tut man hinein und lässt sie, öfter umrührend, in 20 Min. weich kochen. Der Griess wird

vor dem Hineingiessen in die Bouillon mit einigen Esslöffeln Wasser verrührt. Man gibt gern ein Falleri in die Suppe.

10. **Reis oder Graupensuppe.**

Zutaten zu 1 Teller.

- 25 gr Reis oder 25 gr Mittelgraupe,
- 10 gr Butter,
- 15 gr Mehl,
- $\frac{1}{2}$ l kräftige Bouillon,
- 1 Eigelb oder 6 gr Plasmon,
- 20 gr gargemachte Kalbsmilch oder Thymusdrüse,
- 25 gr Spargel in kl. Stückchen,
- 5 gr Salz,
- $\frac{1}{2}$ l Wasser.

Der Reis oder die Graupen werden zweimal mit kaltem Wasser aufgesetzt und wenn warm, abgegossen. Im irdenen Topf bratet man Reis bezw. Graupen mit Butter und Mehl durch, füllt die Bouillon dazu, deckt den Topf zu und lässt den Reis oder die Graupen 1 Stunde langsam kochen, dann zerschlägt man 1 Eigelb oder Plasmon mit Spargelwasser und rührt es durch ein Sieb.

Ein Stückchen Kalbsmilch, welches zuvor im Salzwasser gargezogen ist, wird sorgfältig von allen Häutchen befreit und in kleine Würfel geschnitten. Die $1\frac{1}{2}$ cm langen, geputzten Spargelstückchen werden weich gekocht. Es kann hierzu auch Büchsen-spargel, Brechspargel genommen werden, von dem das Spargelwasser sorgfältig zur Suppe abzugießen ist. Beides, Fleisch und Spargel, wird in die Suppe getan.

Statt Kalbsmilch kann man auch Geflügel- oder Kalbfleisch nehmen.

11. **Semmelsuppe mit Bouillon.**

$\frac{3}{4}$ Stunden.

Zutaten zu 1 Teller.

30 gr ger. weisse Semmel,

10 gr Butter,

$\frac{3}{8}$ l Bouillon,

1 Eigelb,

1 Essl. kalte süsse Sahne.

Die trockene Semmel wird der Farbe wegen von der Rinde befreit, gerieben und im irdenen Topf in der Butter durchgeröstet, ohne dass sie sich färbt, die Bouillon daraufgefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht. Das Eigelb wird mit der Sahne verschlagen, zur Suppe gerührt und diese durch ein Sieb auf dem erwärmten Teller angerichtet.

Ei, Butter und Sahne können, wenn nicht zur Diät passend, auch fortgelassen werden.

12. **Schleimsuppen von fertigen Mehlen.**

$\frac{3}{4}$ Stunden.

Wie Reis-, Hafer-, Grünkern-, Linsen-, Bohnen-, Erbsenmehl, Hoffmanns Speisemehl.

Zutaten zu 1 Teller.

15 gr des betreffenden Mehles,

10 gr Butter,

$\frac{3}{8}$ l Bouillon,

1 Eigelb und 1 Essl. Wasser oder 3 gr Liebigs Fleischextrakt.

Das Mehl wird im irdenen Topf mit der Butter durchgebraten, die Bouillon dazugefüllt und die Suppe 30 Minuten langsam gekocht. Das Eigelb wird mit Wasser verrührt und durch ein Sieb zur Suppe geschlagen oder man fügt Fleischextrakt hinzu und

richtet die Suppe durch ein Sieb auf dem erwärmten Teller an.

Bes. Bem. Sind Butter und Ei nicht erlaubt, so rührt man das Mehl mit $\frac{1}{8}$ l kalter Bouillon an und giesst die Lösung unter Rühren in die heisse Bouillon. Die Suppe muss oft gerührt werden und kocht dann noch 20 Minuten. Mit Vorteil lässt sich zu dieser Suppe Hoffmanns Speisemehl verwenden. Dies kocht nur 5 Minuten. Man setzt ihm 6—12 gr Tropon oder Plasmon beim Schwitzen des Mehles zu, solche aber immer zuletzt.

13. Kräutersuppe.

1 Stunde.

Zutaten zu 1 Teller.

10 gr *Sauerampfer*,
10 gr *Kerbel*,
10 gr *Spinat*,
10 gr *Petersilienwurzel*,
10 gr *Butter*,
1 *Eigelb*,
 $\frac{3}{8}$ l *Bouillon*,
10 gr *geriebene Semmel*.

Die sorgfältig verlesenen und geputzten Kräuter werden sauber gewaschen und klein geschnitten, mit der Butter weich gedünstet, durch ein Haarsieb gerieben und mit dem Eigelb verrührt; Bouillon und geriebene Semmel kochen 10 Minuten auf und werden durch ein Sieb auf den Kräuterbrei gegossen, welcher, so verdünnt, heiss gerührt und angerichtet wird.

Bes. Bem. Ei und Butter können wegbleiben, dann werden die Kräuter im Wasser blanchiert (einmal abgewellt). Sehr geeignet zum Zusatz von Tropon und Plasmon, 6—12 gr.