

sind, mit etwas frischer Butter, Selleriewurzel, gelbe Rüben und einer kleinen Zwiebel und Wasser zugesetzt, recht weich gekocht, während dem Kochen mit Fleischbrühe nachgefüllt, dann durch ein Haarsieb getrieben. Der Reis wird, nachdem er ebenfalls gerührt worden, in Fleischbrühe so gekocht, daß er zwar weich, aber dennoch schön ganz bleibt. Die Linsen werden nun unter den gekochten Reis gerührt, und so eine Weile auf dem Herd stehen gelassen, daß er sich gut vermischt. Wenn man will, kann man beim Anrichten etwas Schü daran thun.

13. Wiener Schöberlsuppe.

$\frac{1}{4}$ Pfd. (125 Grm.) Butter wird schaumig gerührt, hernach nimmt man 6 Eier, 6 Eßlöffel voll Mehl, jedoch rührt man es so: 1 Ei und dann einen Eßlöffel voll Mehl, thut etwas Salz daran, streicht ein Blech mit Butter, gibt die Masse hinein, streicht sie auseinander, doch darf sie nicht höher sein, als einen Finger dick, backt sie schön gelb, schneidet sie in Würfel oder in sonst eine beliebige Form, kocht die Schöberln mit Fleischbrühe auf, thut sie in eine Schüssel und gibt noch etwas kräftige Bouillon daran.

14. Durchgetriebene Kartoffelsuppe.

Die Kartoffeln werden roh geschält, sauber gewaschen, mit Fleischbrühe zugesetzt, recht weich gekocht, dann durch ein Sieb gedrückt, mit Fleischbrühe verdünnt, einige Eidotter und etwas saurer Rahm daran gethan, dann über in Würfel geschnittenes und in Butter gebackenes Brod angerichtet.

15. Braune Kartoffelsuppe.

Man läßt einige geschnittene Zwiebeln in Butter langsam schön braun werden, thut dann Fleischbrühe daran; Kartoffeln, welche in Schnitze geschnitten und gut gewaschen sind, werden dazu gethan und so gekocht. Unterdessen bäht man gutes Hausbrod auf dem Rost, thut es auch zu den Kartoffeln, läßt beides recht weich kochen und streicht es dann durch ein Sieb, verdünnt es mit guter Fleischbrühe, oder wenn man braune Brühe hat, ist es noch besser, und so wird sie aufgetragen.