



Marie Hofmayer

1912

Originalgetreue Transliteration

©sowie alle Rechte @hinterhofer

## Erster Abschnitt

# Suppenspeisen

- Kohl=Minestra-Suppe
- Schwäbische Brotsuppe
- Kaiser=Schöberl
- Hirn=Wandl
- Mehl=Nockerln
- Mehl Schöberl
- Erdäpfel=Knödl zur Suppe
- Palfy=Knödl
- Kaiserschöberl
- Leber=Schöberl
- Hirn Consume
- Suppe ala Meamentes
- Mehl=Schöberl
- Hirn=Schöberl
- Grüne Kräutersuppe
- Krebs=Suppe
- Milzscheiben in die Suppe
- Hühner=Suppe
- Gestoßene Lebersuppe
- Fischsuppe
- Gansel Suppe
- Lebereis

## Suppenspeisen.

### Kohl = Minestra = Suppe.

Das Junge von Enten wird in Brühe gekocht,  
Kohl fein geschnitten, eine dünne Einmach ge-  
macht, Gewürz, 1 ½ Schale Reis mit gedünstet  
und zuletzt Parmesan Käse darauf.

### Schwäbische Brotsuppe

Brottschnittl werden in Brühe gekocht, Majoran  
und Schnittlauch, würfelig geschnittene Er-  
däpfel werden mit Zwiebel gekocht, zuletzt  
kommen geschnittene Würstl darauf.

### Kaiser = Schöberl.

28 dkg Butter, 12 Eiandotter, 28 dkg Mehl, ¼ l  
Milch, nach jedem Dotter einen Löffel Mehl  
und einen Löffel Milch zuletzt die Klar zu  
Schnee salzen und backen.

## Suppenspeisen.

### Kohl=Minestra=Suppe.

Das Junge von Enten wird in Suppe gekocht,  
Kohl fein geschnitten, eine dünne Einmach ge-  
macht. Gewürz, 1 ½ Schale Reis mit gedünstet  
und zuletzt Parmesankäse darauf.

### Schwäbische Brotsuppe

Brottschnittl werden in Suppe gekocht, Majoran  
und Schnittlauch, würfelig geschnittene Er-  
däpfel werden mit Zwiebel gekocht, zuletzt  
kommen geschnittene Würstl darauf.

### Kaiser=Schöberl.

28 dkg Butter, 12 Eierdotter, 28 dkg Mehl, ¼ l  
Milch, nach jedem Dotter einen Löffel Mehl  
und einen Löffel Milch zuletzt die Klar zu  
Schnee salzen und backen.

### Hirn = Wandl.

Nimm 8 Eier groß Butter, treibe ihn flaumig ab, die Eier eins nach dem anderen hinein, gut verrühren, nachdem man ein ganzes Kalbshirn im warmen Wasser abblanschiert, salzen, würfelig geschnitten, etwas Semmelbrösel.

### Mehl = Nockerln.

Es wird 14 dkg Butter abgetrieben, 3 Eßlöffel kalte Milch, nach jedem Löffel Milch einen Löffel dazu, rühren 3 Dotter, 2 ganze Eier, etwas Salz, mit Mehl befestigt.

### Mehl Schöberl.

4 Eier groß Butter, 4 Eier treibe flaumig ab, und für jedes Ei 1 Löffel Mehl, salzen u. backen.

### Erdäpfel = Knödel zur Suppe.

Man treibt 4 Eier groß Butter mit 4 ganze Eier

### Hirn=Wandl.

Nimm 8 Eier groß Butter, treibe ihn flaumig ab, die Eier eins nach dem anderen hinein, gut verrühren, nachdem man ein ganzes Kalbshirn im warmen Wasser abblanschiert, salzen, würfelig geschnitten, etwas Semmelbrösel.

### Mehl=Nockerln.

Es wird 14 dkg Butter abgetrieben, 3 Eßlöffel kalte Milch, nach jedem Löffel Milch einen Löffel dazu, rühren 3 Dotter, 2 ganze Eier, etwas Salz, mit Mehl befestigt.

### Mehl Schöberl.

4 Eier groß Butter, 4 Eier treibe flaumig ab, und für jedes Ei 1 Löffel Mehl, salzen u. backen.

### Erdäpfel=Knödel zur Suppe.

Man treibt 4 Eier groß Butter mit 4 ganze Eier

gut ab, gibt die zerdrückten Erdäpfel hinein  
und befestigt sie mit Gries.

### Palfy = Knödl.

Man nimmt soviel Semmeln als Personen  
sind, schneide sie würfelig, befeuchte sie mit  
Milch, treibt auf 4 Semmeln 4 v. 6 Loth Butter  
ab, schlägt 3 ganze u. 1 Dotter hinein, gibt die  
Semmeln dazu, schneidet 3 Loth Speck würfelig  
und vermischt es mit dem ganzen, man  
binde es in eine mit Butter beschmierte Serviette  
kocht es im Salzwasser, dann mit Semmel-  
brösel und Butter abschmalzen.

### Kaiserschöberl.

7 dkg Butter abreiben, 4 Eierdöttern, ein  
bißchen Milch, 4 Oker Schnee und 7 dkg Mehl.

gut ab, gibt die zerdrückten Erdäpfel hinein  
und befestigt sie mit Gries.

### Palfy=Knödl.

Man nimmt soviel Semmeln als Personen  
sind, schneide sie würfelig, befeuchte sie mit  
Milch, treibt auf 4 Semmeln 4 v. 6 Loth Butter  
ab, schlägt 3 ganze u. 1 Dotter hinein, gibt die  
Semmeln dazu, schneidet 3 Loth Speck würfelig  
und vermischt es mit dem ganzen, man  
binde es in eine mit Butter beschmierte Serviette  
kocht es im Salzwasser, dann mit Semmel-  
brösel und Butter abschmalzen.

### Kaiserschöberl.

7 dkg Butter abreiben, 4 Eierdöttern, ein  
bißchen Milch, 4 Klar Schnee und 7 dkg Mehl.

### Leber-Schöberl.

Ein Stück Butter abreiben, 3 Klar, 3 Eier=  
Dötter, 15 dkg Leber, gewaschte Semmel, Schnee.

### Hirn Consume.

Ein Stück Butter, bißl Petersiel, etw ad Zwiebel  
und ein halbes Kalbshirn anlaufen lassen,  
1 Löffel Mehl mit Suppe aufgießen und  
auskühlen, dann 3 Eier absprudeln und in  
Dunst geben.

### Suppe ala Meamentes.

Magroni Nudeln, welche halb weich gekocht  
sind, dann noch in Milch ausgedünstet sind,  
auskühlen, dann wird Butter mit Eierdottern  
abgetrieben, die Magroni hinein, Parme=  
sankäs darunter, die Klar zu Schnee und  
wie ein Schöberl backen und in die Suppe  
geben.

### Leber=Schöberl.

Ein Stück Butter abreiben, 3 Klar, 3 Eier=  
Dötter, 15 dkg Leber, gewaschte Semmel, Schnee.

### Hirn Consume.

Ein Stück Butter, bißl Petersiel, etwas Zwiebel  
und ein halbes Kalbshirn anlaufen lassen,  
1 Löffel Mehl mit Suppe aufgießen und  
auskühlen, dann 3 Eier absprudeln und in  
Dunst geben.

### Suppe ala Meamentes.

Magroni Nudeln, welche halb weich gekocht  
sind, dann noch in Milch ausgedünstet sind,  
auskühlen, dann wird Butter mit Eierdottern  
abgetrieben, die Magroni hinein, Parme=  
sankäs darunter, die Klar zu Schnee und  
wie ein Schöberl backen und in die Suppe  
geben.

### Mehl-Schöberl.

4 Loth Litar, 4 Dötter, 4 Eßlöffel Mehl, 4 Klar Schnee.

### Hirn-Schöberl.

Man nimmt 4 Eier groß Butter, treibt  
ihn schön flaumig ab und verrührt die  
4 Eier nach und nach hinein, unterdessen  
röste das Hirn mit fein geschnittenen  
grünen Petersiel, laße es auskühlen,  
vermische es dann mit angefeuchteten  
Sammelbrösel, gibt alles zusammen  
salzen in eine Form füllen und backen  
in Rindsuppe aufsetzen.

### Grüne Kräutersuppe.

Die Kräuter werden gewaschen, fein zusammen  
geschnitten, in Butter gedünstet, gestäubt,  
mit 1 Paar Löffel Mehl, läßt es noch ein wenig  
anlaufen, dann gießt man es mit Rind-

### Mehl-Schöberl.

4 Loth Butter, 4 Dötter, 4 Eßlöffel Mehl, 4 Klar Schnee.

### Hirn-Schöberl.

Man nimmt 4 Eier groß Butter, treibt  
ihn schön flaumig ab und verrührt die  
4 Eier nach und nach hinein, unterdessen  
röste das Hirn mit fein geschnittenen  
grünen Petersiel, laße es auskühlen,  
vermische es dann mit angefeuchteten  
Sammelbrösel, gibt alles zusammen,  
salzen in eine Form füllen und backen  
in Rindsuppe aufsetzen.

### Grüne Kräutersuppe.

Die Kräuter werden gewaschen, fein zusammen  
geschnitten, in Butter gedünstet, gestäubt,  
mit 1 Paar Löffel Mehl, läßt es noch ein wenig  
anlaufen, dann gießt man es mit Rind-

Frühling. Als Fasttagsuppe kann man Erbsen-  
suppe nehmen. Dann sprudelt man einige  
Eierdötter, etwas Butter und Milch gut ab,  
gibt es in die Suppe, richtet es über gebähte  
Semmeln an.

### Krebs- Suppe.

Man siede 30 Krabben, nachdem selbe rein  
ausgewaschen, in Petersilienwasser mit  
Salz, löse die Scheren u. Schweife ab und  
stoße das übrige zusammen mit den Scha-  
len in einen Mörser, auch ein ¼ Pfund Butter mit-  
stoßen. Dann gibt man es in eine Casserolle  
auf des Feuer u. laße es langsam eine Wei-  
le dünsten, nun drücke man es durch ein  
reines Tuch, wodurch die sogenannte Krebs-  
butter entsteht. Das ausgedrückte wird in  
guter Fleischbrühe aufgesotten. Dann läßt man  
in etwas Butter 2 Löffel Mehl anlaufen, jedoch

suppe auf. Als Fasttagsuppe kann man Erbsen-  
suppe nehmen. Dann sprudelt man einige  
Eierdötter, etwas Butter und Milch gut ab,  
gibt es in die Suppe, richtet es über gebähte  
Semmeln an.

### Krebs=Suppe.

Man siede 30 Krabben, nachdem selbe rein  
ausgewaschen, in Petersilienwasser mit  
Salz, löse die Scheren u. Schweife ab und  
stoße das übrige zusammen mit den Scha-  
len in einen Mörser, auch ein ¼ Pfund Butter mit-  
stoßen. Dann gibt man es in eine Casserolle  
auf des Feuer u. laße es langsam eine Wei-  
le dünsten, nun drücke man es durch ein  
reines Tuch, wodurch die sogenannte Krebs-  
butter entsteht. Das ausgedrückte wird in  
guter Fleischbrühe aufgesotten. Dann läßt man  
in etwas Butter 2 Löffel Mehl anlaufen, jedoch

die selbe nicht braun werden lassen, gibt es  
in die Brühe, gießt es durch ein Sieb

### Milzschreiben in die Suppe

Zu einem Abtriebe von Butter und 2 Dötter gibt  
man eine abgerindelte Handvoll Semmelbrösel  
und eine in Milch geweichte Semmel. Indessen  
streift man ein ganzes Kalbsmilz aus, röstet  
es in Butter, Petersiel, Majoran, etwas Pfeffer  
würflig geschnittene Semmel, welche den Speck  
samiert salzen und das ganze auf ein mit  
Mehl bestaubtes Brett formiert eine Wurst davon  
bindet es in eine Serviette, kocht es in Salzwasser,  
schneide Scheiben davon. Die Serviette  
mit Butter beschmieren.

### Hühner-Suppe.

Man bratet ein altes Huhn, wenn halb, gaar  
in kleine Stückchen gestoßen wird. Dann gießt

dieselbe nicht braun werden lassen, gibt es  
in die Brühe, gießt es durch ein Sieb

### Milzschreiben in die Suppe

Zu einem Abtriebe von Butter und 2 Dötter gibt  
man eine abgerindelte Handvoll Semmelbrösel  
und eine in Milch geweichte Semmel. Indessen  
streift man ein ganzes Kalbsmilz aus, röstet  
es in Butter, Petersiel, Majoran, etwas Pfeffer  
würflig geschnittene Semmel, welche den Speck  
samiert salzen und das ganze auf ein mit  
Mehl bestaubtes Brett formiert eine Wurst davon  
bindet es in eine Serviette, kocht es in Salzwasser,  
schneide Scheiben davon. Die Serviette  
mit Butter beschmieren.

### Hühner=Suppe.

Man bratet ein altes Huhn, wenn halb, gaar  
in kleine Stückchen gestoßen wird. Dann gießt

man eine Maß kräftige Fleischbrühe, nebst  
¼ Lth gestoßene Mandl, läßt es gut kochen  
und ringt hernach durch ein grobes Tuch,  
gibt ein Stückchen Limonie und Zimt dazu.

### Gestoßene Lebersuppe.

Man schneide 1 Stück Kalbsleber und Zwiebel  
zusammen, röstet es in heißem Schmalz und  
stäubt es mit Mehl, schneide dann eine Semmel  
in Scheiben und backe sie schön gelb aus dem  
Schmalz, stößt alles zusammen in einem Mör-  
ser, gibt es in ein Gefäß und laße mit  
Rindsuppe auf. Vor dem Anrichten passieren.

### Fischsuppe

Der Fisch wird geschuppt ausgenommen  
im kalten Wasser sehr aus gewaschen  
in Stücke zerschnitten und in ein  
Kassrolle mit einem Stück Schmalz

man eine Maß kräftige Fleischbrühe, nebst  
¼ Lth gestoßene Mandl, läßt es gut kochen  
und ringt hernach durch ein grobes Tuch,  
gibt ein Stückchen Limonie und Zimt dazu.

### Gestoßene Lebersuppe.

Man schneide 1 Stück Kalbsleber und Zwiebel  
zusammen, röstet es in heißen Schmalz und  
stäubt es mit Mehl, schneide dann eine Semmel  
in Scheiben und backe sie schön gelb aus dem  
Schmalz, stößt alles zusammen in einen Mör-  
ser, gibt es in ein Gefäß und laße mit  
Rindsuppe auf. Vor dem Anrichten passieren.

### Fischsuppe

Der Fisch wird geschuppt ausgenommen  
im kalten Wasser sehr aus gewaschen  
in Stücke zerschnitten und in ein  
Kassrolle mit einen Stück Schmalz

oder Butter etwas Wurzelwerk ins  
Gewürz goldbraun geröstet. Dann nimmt  
man Wasser in dem einige Handvoll  
Erbsen einige Stunden gekocht haben und  
welches durchgeseiht worden ist gießt  
| bei einen | es auf den Fisch und läßt  
ihn bei einen gelinden Feuer einnige Stunden  
kochen dann passiert man die Suppe.

Gansel Brühe.

Die rein geputzte Flügel Hälse Magen  
und Lebern werden weich gekocht und  
zerschnitten in eine Einmachsuppe mit Brösel  
oder Semmelknödeln gegeben.

Leberais.

Man treibt ein Stückchen Schmalz mit einem Ei  
ab gibt fein geschnittene und geschabte Leber  
etwas Gewürz, Salz und Semmelbrösel dazu  
und passiert es durch ein Reibeisen in  
siedende Brühe.

oder Butter etwas Wurzelwerk ins  
Gewürz goldbraun geröstet. Dann nimmt  
man Wasser in dem einige Handvoll  
Erbsen einige Stunden gekocht haben und  
welches durchgeseiht worden ist gießt  
| bei einen | es auf den Fisch und läßt  
ihn bei einen gelinden Feuer einnige Stunden  
kochen dann passiert man die Suppe.

#### Gansel Suppe.

Die rein geputzte Flügel Hälse Magen  
und Lebern werden weich gekocht und  
zerschnitten in eine Einmachsuppe mit Brösel  
oder Semmelknödeln gegeben.

#### Lebereis.

Man treibt ein Stückchen Schmalz mit einem Ei  
ab gibt fein geschnittene und geschabte Leber  
etwas Gewürz, Salz und Semmelbrösel dazu und  
passiert es durch ein Reibeisen in  
siedende Suppe.

## Technische Beschreibung

**Transliteration** ©hinterhofer 2024

**Eigentümer:** Familie Hinterhofer, Wien

**Format:** 16,5 x 21 cm. Hochformat

**Schrift:** Kurrent, Latein, Mischschrift

**Material:** Zu Buch gebundenes Papier, unliniert, Tinte und Bleistift, etwas vergilbt, teilweise fleckig, gute Lesbarkeit.

## Zur Person der Marie Hofmacher

Amtlicher Geburtsname: Maria Hofmarcher

Familienname ab 1914: Hinterhofer

29.08.1890 in Ginning bei Scheibbs – 26.08.1965 in Gars am Kamp