

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost

Silbermann, Marie

Hamburg ; Mannheim, 1910

Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-55749

Suppen.

Bouillon zu kochen.

Bei der Herstellung von Bouillonsuppen wird für eine vernünftig wirtschaftende Hausfrau und Kochbeflissene unter gewöhnlichen Verhältnissen immer nur das Stück Fleisch in Betracht kommen, welches das für die tägliche Nahrung bemessene Wirtschaftsgeld ihr zu verwenden gestattet. In einem Haushalte, wo gerechnet werden muß, kann man sich, wenn Bouillonsuppe auf den Tisch kommen soll, unmöglich mit dem Fleischquantum nach der Personenzahl richten, wie dies in den meisten Kochbüchern, wo man immer nur „nimmt“, angegeben ist, sondern man wendet soviel Fleisch an, wie die Verhältnisse es erlauben, und berechnet die Flüssigkeit nach der Personenzahl. Wenn demgemäß in einer 6–8köpfigen Familie nur ein Pfund Fleisch in Anwendung kommen kann und auch noch Fleischbrühe für eventuelles Gemüse abfallen soll, muß dieses Pfund Fleisch mit 3 Liter Wasser aufgesetzt werden, wobei $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ Liter zum Verdampfen kommt, was beim Salzen nicht berechnet wird. Die Sparsamkeit erfordert auch, daß die Güte des Fleisches erhalten bleibt, damit es als Gang zu Gemüsen oder zu Saucen dienen kann. Man legt es zu diesem Zwecke in kochendes Wasser, welches man immer pro Liter mit 1 abgestrichenen Eßlöffel – wie man solche in der Küche verwendet – salzt. Durch die Einwirkung des kochenden Wassers auf das Fleisch bleibt diesem der Fleischsaft erhalten, welcher den wertvollsten Nährstoff, das Eiweiß, enthält. Dieses gerinnt in kochendem Wasser, bildet eine Schicht um das Fleisch und läßt den Saft nicht heraustreten.

Was die Bouillon wertvoll macht, ist nicht ihre Nährkraft, sondern die aus dem Fleisch in das Kochwasser übergegangenen aromatischen Stoffe, welche man Extraktivstoffe nennt, die jeder Art Fleisch ihren charakteristischen Eigengeschmack und Geruch geben und die Geschmacksnerven in angenehmer Weise anregen, wodurch eine lebhaftere Absonderung der Verdauungssäfte und Verlangen nach weiterer Nahrungsaufnahme eintritt.

Da ein gebratenes oder geschmortes Fleischstück in den meisten Fällen bevorzugt wird, läßt sich die nötige Fleischbrühe gut aus der Beilage, den Knochen herstellen, die man dann aber längere Zeit mit Suppengemüsen und Salz kocht und die Brühe, wegen eventueller kleiner Splitter, die sich von den Knochen ablösen, gut durchsiebt und kräftigt.

Das beste und billigste Mittel, um schwacher Bouillon, Suppen, Saucen, Gemüsen usw. einen feinen und kräftigen Wohlgeschmack zu geben, ist die wohl jeder Hausfrau bekannte, altbewährte Maggiwürze, die, weil sehr ausgiebig, stets sparsam angewendet wird. Guter Fleischextrakt (z. B. Liebig) verbessert gleichfalls schwache Brühen.

Einen feinen und beliebten Geschmack gibt der Fleischbrühe das sogenannte Suppengemüse. Darunter versteht man Sellerie, Lauch (Porrée), Petersilienwurzel, gelbe Rüben (Möhren), zur Zeit auch Kohlrabi und Zwiebel. Auf 3 Liter Wasser kann man von jedem eine kleine Knolle resp. Staude rechnen.

1 Liter Suppe reicht aus für 3–4 Personen, je nach Liebhaberei, pro Person ein gehäufter Eßlöffel Einlage. Das Fleisch wird gewaschen, indem man es auf die linke Hand legt und mit der rechten überspült – nicht ins Wasser legen –, abgetupft, geklopft, in das kochende, vorher mit je 1 abgestrichenen Eßlöffel Salz pro Liter gesalzene Wasser gelegt, 5 Minuten gekocht, nach Belieben abgeschäumt, dann auf nicht zu heißer Stelle leise im gut verschlossenen Topf gar gekocht, was 2–3 $\frac{1}{2}$ Stunden, je nach der Größe und der Beschaffenheit des Stückes dauern kann. Die Zwiebel schält man, schneidet sie quer durch in dicke Scheiben, röstet sie auf der sauberen Herdplatte hellbraun, gibt sie an das Fleisch, nachdem es abgeschäumt wurde; das Grüne dagegen erst nach einstündigem Kochen. Das gekochte Suppengemüse läßt man am besten ganz und verwendet es zierlich geschnitten zum Garnieren des Fleisches oder zu Salat.

Bouillonsuppen für je 6 Personen.

1. Reissuppe.

Zutaten: 2 Liter Bouillon, 6 Eßlöffel Reis, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel fein gewiegte Petersilie, Suppenwürze.
Zubereitung: Der Reis wird zweimal blanchiert, d. h. mit

kaltem Wasser aufgestellt, zum Kochen gebracht und abgegossen, dann mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser ausgequollen, auf einem Durchschlag abgetropft und in der Bouillon noch einigemal aufgekocht, die Suppe mit Pfeffer und Petersilie, mit Salz, nach Bedarf mit Fleischesterakt oder Suppenwürze abgeschmeckt.

2. Sagosuppen.

Zutaten: 2 Liter Bouillon, 6 Eßlöffel Sago, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Petersilie, 1 Prise Muskat.

Zubereitung: Der Sago wird in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser ausgequollen, dann in der Bouillon einigemal aufgekocht, die Suppe mit den übrigen Zutaten und Suppenwürze abgeschmeckt.

3. Tapiokasuppe.

Zutaten: 2 Liter Bouillon, 6 Eßlöffel Tapioka, 1 Teelöffel Petersilie, Suppenwürze und Fleischesterakt nach Geschmack. Zubereitung wie Sago Suppe.

4. Fadennudelsuppe.

In 2 Liter kochende Bouillon streut man 6 Eßlöffel feine Fadennudeln, läßt sie 10 Minuten kochen und schmeckt die Suppe ab. Bouillon stellt man sich eventl. aus Bouillonwürfeln her.

5. Hausmachernudelsuppe.

Die Hausmachernudeln werden in kleine fingerlange Stücke gebrochen, 5 Minuten in Salzwasser, dann in der Bouillon fertig gekocht. Die Suppe wird, wenn die Bouillon nicht kräftig genug ist, mit 1 reichlichen Messerspitze Fleischesterakt verbessert, mit Suppenwürze, 1 Eßlöffel feingewiegter Petersilie abgeschmeckt.

6. Bouillon mit Teigwareneinlagen.

Von diesen existiert eine große Auswahl, z. B. Eiergräupchen, Sternchen, Buchstaben, Schräubchen, Schleifchen, Brezelchen usw. Sie werden je nach ihrer Dicke 10 – 20 Minuten in der Bouillon gekocht. Man rechnet pro Person 1 gehäuften Eßlöffel und schmeckt die Suppe gut ab.

7. Maccaronisuppe.

Zutaten: 2 Liter Bouillon, 12 Stangen feine Maccaroni, 1 Eßlöffel Petersilie, 1 Prise Pfeffer, nach Belieben Fleischextrakt oder Suppenwürze.

Zubereitung: Die Maccaroni, am besten dünne Sorte, werden in kleinfingerlange Stücke gebrochen, in Salzwasser gar, dann in der Bouillon noch einmal aufgekocht, die Suppe gut abgeschmeckt.

8. Graupensuppe – Gerstensuppe.

Zutaten: 2 Liter Bouillon, 6 Eßlöffel Perlgraupen, 1 Eßlöffel Petersilie, 1 Prise Pfeffer, 1 Messerspitze Fleischextrakt, einige Tropfen Suppenwürze.

Zubereitung: Die Graupen werden mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht, 25–30 Minuten ausgequollen, dann in der Bouillon noch 5 Minuten gekocht, die Suppe gut abgeschmeckt. In dieser kocht man gern Kartoffelwürfel je nach Liebhaberei mit; es paßt Hammelbrühe gut zur Bereitung dieser Suppe.

9. Flädlesuppe.

Zu dieser bäckt man aus einer Mischung von 2 Eiern, 5 Eßlöffeln Mehl, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 1 Messerspitze Salz, 20 Gramm geschmolzener Palmona einige Eierkuchen, schneidet diese in zweifingerbreite Streifen, dann in einfingerbreite Bänder und legt sie in die gut abgeschmeckte kochende Bouillon.

10. Suppe aus selbstgemachten Nudeln.

Aus 1 Ei, 1 Teelöffel Salz, 90 Gramm Mehl, 1 Teelöffel Wasser wird ein glatter Nudelteig gearbeitet, welchen man so dünn ausrollt, daß er beinahe durchsichtig ist. Er wird in zweifingerbreite Streifen, dann quer in feine Nudeln geschnitten, die man in die kochende Bouillon streut und 10 Minuten kochen läßt.

11. Eiergerstensuppe.

Nudelteig wie oben, der ziemlich derb sein kann, wird auf dem Reibeisen gerieben, in die kochende Bouillon gestreut und 10 Minuten gekocht, die Suppe kräftig abgeschmeckt.

12. Tapioka-Juliennesuppe.

In 2 Liter Bouillon werden 6 Eßlöffel Tapioka-Julienne gestreut und 10–12 Minuten gekocht.

13. Briesuppe.

6 Eßlöffel groben Bries läßt man in 2 Liter kochende Bouillon einlaufen und 10 Minuten kochen, worauf man die Suppe abschmeckt. Sie kann mit einem Eigelb abgerührt werden.

14. Einlaufsuppe.

2 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Bouillon oder Milch, 1 Messerspitze Pfeffer werden gut verquirlt, dann läßt man die Masse in die kochende Bouillon einlaufen, einigemal aufkochen und schmeckt die Suppe gut ab.

15. Schmalzerbsensuppe.

Eierkuchenteig von 2 Eiern, 3 Eßlöffeln Mehl, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Messerspitze Salz, den man sehr gut gerührt hat, läßt man aus einem Durchschlag in dampfendes Fett tropfen, goldgelb backen und legt die Schmalzerbsen in die fertige, gut abgeschmeckte Fleischbrühe.

16. Bouillon mit Napoleonsküten.

Ausgerollter Nudelteig wird in kleine, gleichmäßige Vierecke geschnitten, auf deren Mitte 1 Teelöffel Fleischfarce gesetzt wird. Nachdem die Ränder des Teiges mit Ei bestrichen sind, klappt man den Teig Rand auf Rand zu einem Dreieck zusammen, drückt die Ränder aneinander und kocht die Küte in der fertigen Bouillon 10–12 Minuten.

17. Bouillon mit Fellei.

In $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, welches mit 1 Eßlöffel Salz, einigen Tropfen Zitronensäure zum Kochen gebracht wurde, schlägt man frische Eier, die man vorher scharf anklopft und dicht über das Wasser hält, aus, und zwar in genügender Entfernung auseinander. Nachdem das Eiweiß durch Gerinnen sichtbar wird, schlägt man es mit einem Löffelstiel über das Eigelb, läßt die Eier 2–3 Minuten leicht kochen und legt sie

dann mit einem Schaumlöffel in die gut und kräftig abgeschmeckte Bouillon, am besten gleich in den Suppenteller.

18. Frühlingssuppe (à la Jardinière).

Zutaten: 2 Karotten, 1 Kohlrabi, 1 kleiner Selleriekopf, 6 Eßlöffel grüne Erbsen, 5 Eßlöffel Blumenkohlröschen, 3 Eßlöffel feingeschnittener Wirsing, 3 Eßlöffel Weißkraut, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie, 6 kleine Maltakartoffeln, $\frac{1}{2}$ Liter sehr kräftige Fleischbrühe, 1 Teelöffel Fleischextrakt, Suppenwürze, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die Gemüse werden fein zugeputzt, Karotten, Kohlrabi und Sellerie mit einem Buntmesser oder sonst zierlich geschnitten und in wenig Salzwasser, so wie sie in der Kochzeit zusammen passen, gar gekocht, dann mit der Bouillon verbunden und kräftig abgeschmeckt. Die kleinen Maltakartoffelchen oder andere ausgestochene werden auch für sich gekocht, in die Suppe gelegt.

19. Reisflockensuppe.

In 2 Liter kochende Bouillon streut man 6 Eßlöffel Reisflocken und läßt sie 5–8 Minuten kochen, schmeckt die Suppe gut ab.

20. Haferflockensuppe.

Diese wird ebenso zubereitet wie Reisflockensuppe.

21. Russischer Bortsch (echt) 6–8 Personen.

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfund saftiges Ochsenfleisch, $\frac{1}{4}$ Krautkopf, $\frac{1}{4}$ Wirsingkopf, 1 Selleriekopf, 1 gelbe Rübe, 2 Tomaten, 2–3 Eßlöffel rote Rüben, $3\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Suppenwürze, 1 Zwiebel, 2 Eßlöffel Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, 2 rohe Kartoffeln.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen, geklopft, in Würfel geschnitten, mit kochendem Wasser, Salz und der auf dem Herd gerösteten Zwiebel $\frac{3}{4}$ Stunde vorgekocht, die Zwiebel herausgenommen und das gut vorbereitete Gemüse, welches zierlich geschnitten und gewaschen wurde, in der Reihenfolge der Kochzeit entsprechend an das Fleisch gegeben. Die Tomaten werden in 20 Gramm Palmona gedünstet, durch ein Sieb gerührt und mit den in Streifen geschnittenen roten Rüben zuletzt an die Suppe gegeben, einigemal aufgekocht und sehr kräftig abgeschmeckt.

Sämige Suppen mit und ohne Bouillon.

22. Kartoffelsuppe.

Zutaten: 1¹/₂ Pfund Kartoffeln, 2 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 50 Gramm Palmin oder Palmona, 20 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel Petersilie, nach Belieben 1. Messerspitze Majoran, ¹/₂ Teelöffel Suppenwürze, 1 Hand voll Suppengrün oder ¹/₂ Grünzeugwürfel, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die rohen Kartoffeln werden geschält, geschnitten, gewaschen, mit dem geschnittenen Grünzeug und Salz in dem Wasser gar gekocht, durch einen Durchschlag gestrichen, mit einer Schwitze aus Palmin oder Palmona, welche man mit Suppe auffüllt, verbunden, aufgekocht mit Suppenwürze und Petersilie eventuell Majoran abgeschmeckt.

23. Kartoffelsuppe 2.

Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden in Hammel- oder Schinkenbrühe, eventl. auch anderer Bouillon weich gekocht, das Grünzeug geschnitten mit hinzugegeben, die Suppe, die man ebenfalls mit einer Schwitze wie oben sämig machen kann, mit Pfeffer, Petersilie und Suppenwürze abgeschmeckt.

24. Erbsensuppe.

Zutaten: 300 Gramm gehülste gelbe oder grüne Erbsen, 2 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 1 Selleriekopf, 20 Gramm Palmona, 20 Gramm Palmin, 20 Gramm Mehl, nach Belieben Fleischertrakt, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die Erbsen werden verlesen, eine Nacht vor dem Gebrauch eingeweicht, mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht und mit dem Sellerie weich gekocht, durch einen Durchschlag gestrichen, die Suppe gesalzen, mit einer Schwitze, welche man mit einem Teil der Suppe auffüllt, verkocht, gut abgeschmeckt.

25. Linsensuppe.

Diese wird ebenso wie Erbsensuppe zubereitet, doch verwendet man statt Palmin und Palmona 20 Gramm Speck und 20 Gramm Palmona, und eignet sich zu Linsensuppe auch Schinkenbrühe und Wurstsuppe.

26. Bohnensuppe.

Dieselbe Zubereitung wie Linsensuppe; zu ihrer Herstellung ist ebenfalls Schinken- und Rauchfleischbrühe zu gebrauchen.

27. Brünkernsuppe.

Zutaten: 1 Liter Bouillon, 1 Liter Wasser, 8 gehäufte Eßlöffel gemahlener Brünkern, 30 Gramm Palmona, 1 Eigelb, 3 Eßlöffel Rahm, 1 Prise Pfeffer, Suppenwürze.

Zubereitung: Der gemahlene Brünkern wird in der Palmona angeröstet, nach und nach mit Wasser und Bouillon aufgefüllt und unter öfterem Aufrühren 1½ Stunden gekocht, durch einen Durchschlag getrieben, mit Salz abgeschmeckt, nochmals aufgeköcht und mit Eigelb und Rahm abgerührt. Man kann auch ein eingeweichtes, ausgedrücktes Weißbrot mitkochen. Als Einlage dienen Mark- oder Farceklößchen.

28. Geröstete Griesuppe.

Zutaten: 6 gehäufte Eßlöffel Gries, 50 Gramm Palmona, 2 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 2 Eigelb, nach Belieben 2 Eßlöffel Rahm, einige Tropfen Suppenwürze.

Zubereitung: Der Gries wird in Palmona geröstet, mit Wasser aufgefüllt, gesalzen, 10–15 Minuten gekocht, die Suppe mit Eigelb und Rahm abgerührt.

29. Kartoffelpanadesuppe.

Zutaten: 2 Liter Bouillon, 3 große, rohe Kartoffeln, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel feingewiegte Petersilie, 20 Gramm Butter, Suppenwürze.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen, gerieben, in die kochende Bouillon gerührt, 8–10 Minuten gekocht, die Suppe mit Butter, Pfeffer, Petersilie und Suppenwürze abgeschmeckt.

30. Krautsuppe.

Zutaten: 2 Liter Bouillon, 2 Teller übriggebliebenes Gemüse (Kraut oder Wirsing, auch Rosenkohl), 20 Gramm Palmona, 20 Gramm Mehl, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel gewiegte Petersilie.

Zubereitung: Aus Palmona und Mehl wird eine gelbe Mehlschwitze hergestellt, die man mit der Bouillon auffüllt. Das Gemüse wird gewiegt, zur Suppe gegeben, alles durchgekocht, mit Pfeffer und Petersilie abgeschmeckt.

31. Brotsuppe.

Einige Hände voll Schwarzbrotreste werden leicht angeröstet, eingeweicht, ausgedrückt und mit 1 Teelöffel verlesenem Kümmel in 2 Liter Bouillon sämig gekocht.

32. Gebrannte Mehlsuppe.

Zutaten: 6 Eßlöffel Mehl, 2 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 1 Messerspitze Fleischextrakt, einige Tropfen Suppenwürze, 30 Gramm Speck, 1 kleine Zwiebel, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Das Mehl wird in glattem Topf trocken hellbraun geröstet, unter ständigem Rühren mit dem Wasser aufgefüllt, gesalzen, verkocht, mit Extrakt und Würze abgeschmeckt, mit dem fein würflich geschnittenen Speck und Zwiebel, welches man gelb röstet, geschmälzt.

33. Sauerampfersuppe.

Zutaten: 2 Hände voll Sauerampfer, gemischt mit Kerbel, wie beides der Markt bietet, 50 Gramm Palmona, 70 Gramm Mehl, 2 Liter Knochenbrühe, 4 Eßlöffel Rahm, 1 Eigelb.

Zubereitung: Der Sauerampfer und Kerbel werden verlesen, gewaschen, feingewiegt, zur Palmona, in welcher das Mehl gelb geröstet wurde, gegeben, durchgeschwitzt, mit Knochenbrühe aufgefüllt, $\frac{1}{2}$ Stunde unter öfterem Rühren gekocht, die Suppe mit Fleischextrakt oder Suppenwürze abgeschmeckt, auf Salz geprüft, mit Eigelb abgerührt.

34. Semmelpanade.

Zutaten: 3 Weißbrote, 2 Liter Bouillon, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat, 10 Gramm Butter.

Zubereitung: Das Weißbrot wird eingeweicht, ausgedrückt, in der Bouillon glatt gekocht, die Suppe mit Pfeffer, Muskat und frischer Butter abgeschmeckt.

35. Hafermehlsuppe.

Zutaten: 2 Liter Bouillon, 6 Eßlöffel präpariertes Hafermehl, 1 Eigelb.

Zubereitung: Das Hafermehl wird in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser angerührt, in die Bouillon gegeben, $\frac{1}{4}$ Stunde bis 20 Minuten unter öfterem Rühren gekocht, mit Eigelb abgerührt.

36. Tomatensuppe.

Zutaten: 5 Tomaten, 50 Gramm Mehl, 50 Gramm Palmona, 2 Liter Bouillon oder Wasser mit Salz und Grünzeug gekocht, 1 Zwiebel, 60 Gramm Schinken oder Rauchfleisch, 1 Prise Pfeffer und Suppenwürze.

Zubereitung: Schinken und Zwiebel werden geschnitten, in der Palmona gedünstet, das Mehl hinzugegeben, gelb geröstet, mit Bouillon oder Gemüswasser aufgefüllt, die abgewaschen, zerteilten Tomaten hinzugegeben und alles $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, durch ein Sieb gestrichen, nochmals aufgeköcht, mit Salz, Pfeffer und Suppenwürze abgeschmeckt, nach Belieben mit 1 Eigelb abgerührt.

37. Spinatsuppe.

Bei dieser verfährt man so wie bei Gemüsesuppe.

38. Suppe Julienne.

6 Eßlöffel getrocknetes Gemüse wird in Wasser mit Salz gar gekocht, mit 1 Liter Bouillon, in welcher man 4 Eßlöffel Sago kochte, vermischt, aufgeköcht, mit Fleischextrakt und Suppenwürze sowie einem Stückchen Butter abgeschmeckt.

39. Blumenkohlsuppe.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ mittlerer Blumenkohlkopf, 2 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 60 Gramm Palmona oder Palmin und Butter, 60 Gramm Mehl, 2 Prisen Pfeffer, nach Belieben 1 Eigelb.

Zubereitung: Der Blumenkohl wird in Köschen zerlegt, mit Salz und Wasser gar, doch nicht zu weich gekocht. Aus Palmona und Mehl wird eine gelbe Mehlschwitze hergestellt, die man mit einem Teil der Blumenkohlbrühe auffüllt, verkocht, mit dem Blumenkohl und der übrigen Brühe vermischt, einmal aufköcht, mit Salz und Pfeffer abschmeckt, nach Belieben mit Eigelb, auch Rahm abrührt.

40. Spargelsuppe.

Dazu verwendet man 1 Pfund frischen oder $\frac{1}{2}$ Pfund Büchsenspargel und bereitet die Suppe wie in voriger Nummer zu.

41. Kraftsuppe.

Zutaten: 2 Liter sehr kräftige Bouillon, $\frac{1}{8}$ Liter Rotwein, 30 Gramm Palmin, 30 Gramm Butter, 60 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel Heidelbeerwein, 1 Prise Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Suppenwürze.

Zubereitung: Palmin wird zerlassen, die Butter darin gebräunt, das Mehl darin hellbraun geröstet, mit Bouillon aufgefüllt und unter Abschäumen 20 Minuten gekocht, mit Suppenwürze, Pfeffer und den Weinen abgeschmeckt. Als Einlage Eierstich, Farce oder Markklößchen.

42. Pilzsuppe.

Zutaten: 2 Liter Bouillon, 1 Teller voll Pfefferlinge (Gelbschwämmchen), 30 Gramm Palmona, 20 Gramm Butter, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Petersilie, 20 Gramm Palmin.

Zubereitung: Aus Palmona und Butter wird eine hellgelbe Mehlschwitze hergestellt, welche man mit der Bouillon auffüllt, gut verkocht. Die Pilze werden geputzt, gewaschen, fein gewiegt, in dem Palmin 5–6 Minuten gedünstet, zur Suppe gegeben, einigemal aufgeköcht, mit Suppenwürze und Pfeffer abgeschmeckt.

43. Königinssuppe (Suppe à la reine).

Zutaten: 1 Liter Kalbsbrühe und 1 Liter Geflügelbrühe, welche man sich aus zerhackten rohen Geflügelgerippen, die man erst mit Grünzeug etwas anröstet, kocht, 20 Gramm Palmona, 40 Gramm Butter, 50 Gramm Mehl, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Krebsbutter.

Zubereitung: Die aus Palmona, Butter und Mehl hergestellte gelbe Schwitze wird mit der gut durchgeseihten Kalbs- und Geflügelbrühe aufgefüllt, verkocht, die Suppe mit Pfeffer, Salz und Krebsbutter abgeschmeckt, nach Belieben mit Eigelb und 3 Eßlöffeln süßem Rahm abgerührt.

Als Einlage Eierstich, Blumenkohlröschen, Spargelspitzen, Farceklößchen.

44. **Ochsenchwanzsuppe.**

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfund Ochsenchwanz, 1 Hand voll Grünzeug, 1 Zwiebel, 20 Gramm Palmin, $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 60 Gramm Butter, 60 Gramm Mehl, $\frac{1}{8}$ Liter Rotwein, Suppenwürze, 1 Prise Cayennepfeffer, 2 Eßlöffel Madeira- oder Heidelbeerwein, $\frac{1}{8}$ Pfund mageren, rohen Schinken.

Zubereitung: Der Ochsenchwanz wird gewaschen, abgetupft, in kleine Stücke zerhackt, diese mit dem gewaschenen, klein geschnittenen Grünzeug in Palmin angebraten, mit Wasser und Salz in gut verschlossenem Topf 2– $2\frac{1}{2}$ Stunden gekocht, die Brühe durch ein Bouillonsieb geseiht, die aus Butter und Mehl hergestellte hellbraune Schwitze damit aufgefüllt, 20 Minuten unter Abschäumen gekocht. Die Suppe wird mit Cayennepfeffer und den Weinen kräftig abgeschmeckt. Als Einlagen dienen das abgelöste, in zierliche Stückchen geschnittene Schwanzfleisch, Markklößchen, Eierstich, Spargelspitzen usw.

Die Suppe muß, falls sie längere Zeit steht, immer wieder auf den Geschmack geprüft und abgeschmeckt werden.

45. **Windsor-suppe.**

Zutaten: 2 Liter Bouillon, 50 Gramm Butter, 50 Gramm Mehl, 3 Tomaten oder 4 Eßlöffel Tomatenpurée, 2 Prisen Paprika, 3 Eßlöffel Madeira oder Cherry, Suppenwürze.

Zubereitung: Das Mehl wird in der Butter gelb geröstet, mit Bouillon aufgefüllt, glatt gekocht, mit Tomatenpurée und Paprika versehen, nochmals aufgekocht, mit Madeira oder Cherry abgeschmeckt.

46. **Krebs-suppe.**

Zutaten: 6 Suppenkrebse, 60 Gramm Butter, 50 Gramm Mehl, $2\frac{1}{4}$ Liter Kalbfleischbrühe oder sonstige Bouillon, 1 Prise Cayennepfeffer, 4 Eßlöffel Madeira, 1 Eigelb, 3 Eßlöffel süßer Rahm.

Zubereitung: Die Krebse werden nach Vorschrift vorbereitet und gekocht, das Fleisch aus den Scheren gebrochen, die Schalen und der Bauch, aus welchem man die Eingeweide entfernt hat, gestoßen, in 10 Gramm Butter geschwitzt, mit der Kalbsbrühe $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Stunden ausgekocht, die aus Butter

und Mehl hergestellte gelbe Schwitze damit aufgefüllt, nachdem man sie gut durchgeseiht hat und verkocht, die Suppe mit Cayennepfeffer und Wein abgeschmeckt, dabei auf Salz geprüft, mit Eigelb und Rahm abgerührt. Als Einlage dienen Krebsfleisch, Eierstich, Farceklößchen.

47. Krebsuppe schnell zu bereiten.

Zutaten: 50 Gramm fertige Krebsbutter, 50 Gramm Mehl, 2 Liter Fleischbrühe, 4 Eßlöffel Madeira, 2 Prisen Paprika oder Cayennepfeffer, 1 Eigelb, 3 Eßlöffel süßen Rahm.

Zubereitung: Das Mehl wird in der Krebsbutter angeschwitzt, mit der Bouillon aufgefüllt, aufgekocht, mit Wein und Pfeffer abgeschmeckt, mit Rahm und Eigelb abgerührt. Einlagen wie oben.

48. Falsche Schildkrötensuppe (moc-turtle Suppe).

Zutaten: $\frac{1}{2}$ kleiner oder $\frac{1}{4}$ größerer Kalbskopf, 1 Zwiebel, 1 Selleriekopf, 3 Gewürzkörner, 1 Nelke, 1 gelbe Rübe, 50 Gramm Butter, 50 Gramm Mehl, 4 Eßlöffel Madeira, 2 Prisen Cayennepfeffer, $\frac{1}{2}$ Pfund Ochsenfleisch, $2\frac{3}{4}$ – 3 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Krebsbutter, 2 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Kalbskopfhaut, die sauber vorbereitet ist, wird mit Grünem und Gewürz, dem Ochsenfleisch und den Knochen gekocht, bis sie weich ist, dann zwischen 2 flache Teller oder Bretter gelegt, vorher mit Rotwein besprengt und leicht gepreßt. Die Brühe wird durchgeseiht, die aus Butter und Mehl hergestellte gelbe Schwitze damit aufgefüllt, glatt gekocht, die Suppe mit dem Wein, Cayennepfeffer und Krebsbutter abgeschmeckt. Die Kalbskopfhaut wird in kleine Dreiecke geschnitten als Einlage benutzt. Als solche dienen noch falsche Schildkröteneier und Farceklößchen (siehe da).

49. Wildsuppe.

Zutaten: Wildknochen von Wildgeflügel oder Hasen, Reh u. dergl., 20 Gramm Speck, 1 Hand voll Grünes, 1 Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Fleischertrakt, einige Tropfen Suppenwürze, 2 Eßlöffel Rotwein, 50 Gramm Palmona, 50 Gramm Mehl, 1 Prise Pfeffer, $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Die Wildknochen aus entbeinten Geflügel- oder Bratenknochen vom Wild werden zerhackt, mit Zwiebel

und dem geschnittenen Grünzeug mit Speck angebraten, das Wasser, Gewürz und Salz hinzugegeben und $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht, die Brühe durchgeseiht und die aus Palmona und Mehl hergestellte hellbraune Schwiße damit aufgefüllt, gut verkocht, mit Pfeffer, Fleischertrakt, Suppenwürze und Wein abgeschmeckt. Als Einlage Farceklößchen aus Wild- oder anderem Fleisch.

Süße Suppen.

50. Schokoladensuppe 1.

Zutaten: 30 Gramm Butter, 30 Gramm Mehl, 1 Liter Milch, 1 Liter Wasser, 100 Gramm Schokolade, 1 Teelöffel Kakao, Zucker nach Geschmack.

Zubereitung: Die Butter wird gebräunt, das Mehl darin gelb geröstet, mit Wasser aufgefüllt, Milch hinzugegeben und 5 Minuten gekocht. Die Schokolade wird gerieben oder vorher eingeweicht, verrührt, mit dem Kakao und Zucker noch einmal aufgekocht.

51. Schokoladensuppe 2.

Zutaten: 100 Gramm Schokolade, 40 Gramm Hafermehl, 1 Liter Wasser, 1 Liter Milch, 1 Teelöffel Kakao, 1 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Das Hafermehl wird mit warmem Wasser angerührt, in das kochende Wasser gegeben, 5 Minuten gekocht, dann die Milch hinzu, ans Kochen gebracht und mit Schokolade, Kakao und Zucker aufgekocht.

52. Bieruppe.

Zutaten: 1 Liter Braunbier oder leichtes Lagerbier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 3 Eigelb, 2 Teelöffel Kartoffelmehl, 3 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Alle Zutaten werden in eine Kasserole gegeben und bis ans Kochen mit dem Schneebesen geschlagen. Die Eiweiß können mit 1 Eßlöffel feinem Staubzucker zu steifem Schnee geschlagen und beim Anrichten in kleinen Klößchen auf die heiße Suppe gesetzt werden.

53. Weinsuppe mit Sago.

Zutaten: 1 Flasche leichten Rotwein, 1 Liter Wasser, 1 Stückchen Zimt, 1 Stückchen Zitronenschale, 1 Teelöffel Zitronensäure, 6 Eßlöffel Perlsago, 80 Gramm Zucker.

Zubereitung: Zimt und Zitronenschale werden in dem Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, herausgenommen, der ausgequollene Sago, Zucker und Wein hinzugegeben, das Ganze erhitzt, mit Zucker und Säure abgeschmeckt, mit Zwieback oder Weißbrotschnitten serviert.

54. Apfelsuppe.

Zutaten: 7 mittelgroße, säuerliche Äpfel, 2 Liter Wasser, 4 Eßlöffel Hafermehl oder 4 Zwiebacke, 80 Gramm Zucker, 1 Stückchen Zitronenschale.

Zubereitung: Die Äpfel werden abgewaschen, von Blüte und Stiel befreit, in 1 Liter Wasser mit Zitronenschale gar gekocht, durch ein Sieb gerührt. Inzwischen wird das Hafermehl in warmem Wasser angerührt, im zweiten Liter Wasser 5 Minuten gekocht, mit der Apfelmasse, dem Zucker verbunden, einigemal aufgekocht, mit Zucker abgeschmeckt.

55. Heidelbeersuppe.

Zutaten: 1 Liter Heidelbeeren, 2 Liter Wasser, 60 Gramm Zucker, 4 Eßlöffel Hafermehl, 1 Stückchen Zitronenschale.

Zubereitung: Die frischen Heidelbeeren werden verlesen, gewaschen, in wenig Wasser geschmort, durchgeschlagen, mit 1 Liter Wasser der Rückstand nachgespült. In dem übrigen Wasser wurde das ungerührte Hafermehl 5 Minuten gekocht, das man nun mit dem Heidelbeersaft verbindet, mit Zucker einigemal zusammen aufkocht, mit Zucker und 2 Prisen Zimt abschmeckt. Verwendet man eingemachte Heidelbeeren, so kocht man in dem angegebenen Wasser das Hafermehl mit der Hälfte des Zuckers, gibt die Beeren hinzu, kocht alles noch einmal auf und schmeckt mit Zucker, nach Belieben auch mit Säure ab.

Anmerkung: Nach vorstehenden Vorschriften können von allen Obstarten Obstsuppen bereitet werden. Das Hafermehl dient dabei vorzüglich als Bindemittel; es hebt aber auch zugleich die Nährkraft der Obstsuppen, erzeugt lieblichen

Geschmack und schützt die Magenwände vor der zu starken Reizung durch Obstsäure. In manchen Gegenden, speziell in Süddeutschland, wo man Obstsuppen als Eingangsgericht ablehnt, darf man diese, etwas dicklicher zubereitet, an Stelle süßer Speisen, in kleineren Quanten geben.

Gemüse.

Was die Gemüse für die Ernährung wert macht, sind in erster Reihe die in ihnen enthaltenen Salze, welche denen unseres Blutes gleichen, und die Abwechslung, welche sie in die Hauptmahlzeiten bringen. Mit Fett und Mehl verbunden, werden sie zum eigentlichen Nahrungsmittel und kann bei ihrer Zubereitung ebenfalls der Gewohnheit und dem jeweiligen Geschmacks Rechnung getragen werden.

Die gebräuchlichste Art, Gemüse zuzubereiten ist, daß man die meisten, zumal die Kohlarten, in Salzwasser gar kocht, mit einer Schwitze aus Fett, Mehl, Wasser oder Fleischbrühe verbindet. Nach einer andern Art dämpft man sie kurz ein, macht sie mit der eigenen Brühe fertig oder verwendet solche, nachdem das Gemüse abgekocht ist, zum Auffüllen der Schwitze. Abgesehen davon, daß Gemüse mit Fleischbrühe zubereitet kräftiger schmecken, ist das Kochwasser von manchen Kohlarten wegen seines Gehaltes an Schwefelwasserstoff den Verdauungswegen nicht dienlich; jedenfalls gehört zum Vertragen derselben längere Gewöhnung.

Auch bei der Zubereitung von Gemüsen kommt uns der feine Butterersatz Palmin und Palmona sehr zu statten, und steht es frei, in das fertige Gemüse noch ein kleines Stückchen Kuhbutter zu geben.

Nachfolgende Rezepte sind immer für 6 Personen berechnet.

56. Wirsinggemüse.

Zutaten: 2 mittelgroße Köpfe Wirsing, 3 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 30 Gramm Palmin oder Palmona, 20 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon, 2 Prisen Pfeffer, Suppenwürze.

Zubereitung: Das Gemüse wird gepuzt, grob oder fein je nach Belieben geschnitten, gewaschen, in kochendes Salz-