

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur  
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,  
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

**Löffler, Friederike Luise**

**Stuttgart, 1833**

Suppen.

**urn:nbn:de:bsz:31-55078**

# A n h a n g.

## S u p p e n.

Tartarische Suppe (Suppe à la Tartarie)  
für 6 bis 8 Personen.

Man nimmt die rohe Brust von einem alten Huhn (Henne), rupirt (schabt) sie gut, daß keine Haut und keine Sehne mehr darin ist, wiegt (oder hackt) es recht fein, weicht  $1\frac{1}{2}$  — 2 Kreuzerwecken oder Weißbrode in Milch ein, drückt sie gut aus, nimmt ein Viertelfund frische Butter, 6 Eyer (die Hälfte ganz, von der andern das Gelbe), Salz und ein wenig Muskatnuß dazu, stoßt dieses Alles recht fein in einem Mörser, das Fleisch aber zuerst, dann treibt man diese Fars (Fülle) durch ein Haarsieb, thut sie in ein Geschir, und rührt ein Viertelpfund geriebenen Parmesan-Käse darunter, macht nun einen gewöhnlichen Nudeltaig, wällt ihn recht dünn zu Kuchen aus, setzt runde Häufchen, einer Kleinen Nuß groß von der Fars auf die zuvor mit Eyweiß bestrichenen Kuchen, überschlägt sie und sticht Kröpfchen, in der Größe eines kleinen Thalers aus, kocht diese eine Viertelstunde im Salzwasser, thut sie mit einem Schaumlöffel in eine Suppenschlüssel und richtet gute Jus (braune Fleischbrühe) darüber an.

Frühlings-Suppe (à la Preintanière — a la Preintaniâr).

Für 8 bis 10 Personen nimmt man 40 — 50 kleine und in zwey Theile geschnittene gelbe Rüben, 30 — 40 Monatrettige, 2 — 3 ausgestochene weiße

Rüben und 3 — 4 in kleine Schnitzchen geschnittene Selleri-Wurzeln, 3 — 4 Büschlein Schnittspargeln, 1 — 2 Hände voll grüne Bohnen, 3 in kleine Stückchen geschnittene Stücke (Käse) Blumenkohl und 6 — 8 Stücke Kopfsalat. Die Rüben, Rettige und Selleri-Wurzeln werden, jedes in einem besondern Geschirr in Salzwasser halb weich gekocht, dann abgegossen und in kaltes Wasser gethan; nun läßt man sie auf einem Sieb ablaufen, und kocht sie in einem Geschirr mit leichter Fleischbrühe weich. Die Schnittspargeln werden, so weit sie weich sind, in eines halben Zolls lange Stückchen geschnitten, die Bohnen aber in viereckigte; beides wird, so wie der Blumenkohl, in Salzwasser weich gekocht, der Blumenkohl aber nicht zu weich, weil er sonst in der Suppe nicht gesehen würde; der Kopfsalat wird ebenfalls in Salzwasser halb weich gemacht, dann in kaltes Wasser gethan, ausgedrückt, und in Fleischbrühe mit ein wenig Salz weich gekocht. Die Erbsen, Bohnen und der Salat dürfen nicht früher in das Wasser gethan werden als bis es kocht, damit sie grün bleiben. Der Salat wird der Länge nach in zwey Theile geschnitten und zu dem Andern gethan; Alles wird hierauf in einer klaren Jus (braunen Fleischbrühe) kochend gemacht, und mit gebacknem Brod oder Hühner-Klößen gegeben. Soll Brod dazu gegeben werden, so schält man von drey Wecken oder Weißbroden die Kruste (Rinde) ab, schneidet das Uebrige (Weiche) in Stückchen, bakt sie rund, in der Größe eines 24kr.-Stücks (Zwanzigers) in einem halben Pfund geklärter Butter, und läßt sie gut ablaufen. Will man Hühner-Fars dazu geben, so macht man sie wie die in die Tartarische Suppe (à la tartarie), nur mit dem Unterschied, daß statt Parmesan-Käse ein wenig fein gehackte Petersilie dazu kommt.

alten  
eine  
oder  
cken  
aus,  
Eyer  
Salz  
alles  
erst,  
aar-  
rtel-  
acht  
recht  
iner  
mit  
licht  
aus,  
thut  
üssel  
an.

So  
ben,  
eife

## Suppe à la Tortue (a la Tortù).

Für 8 — 10 Personen nimmt man (in Ermanglung der Schildkröten) dazu einen gebrühten Kalbskopf, löst die Haut mit dem Fleisch, von unten gegen oben, von den Knochen gut ab, läßt dann die abgelöste Haut einen Tag im Wasser liegen, damit sich das Blut herauszieht, setzt ihn dann mit kaltem Wasser über das Feuer, läßt ihn eine Viertelstunde kochen, legt ihn in kaltes Wasser; wenn er kalt ist, trocknet man ihn mit einem leinenen Tuche rein ab, und brennt über dem Feuer die Haare weg; dann wird er in 1 Zoll lange und 1 Zoll breite Stückchen geschnitten, in lauem Wasser rein gewaschen, auf ein Tuch gelegt, hierauf in ein Geschirr gethan, mit einer Braise (Bräs) übergossen, und ohngefähr 2 Stunden langsam gekocht. Die Braise wird auf folgende Art gemacht: ein Viertelfund Butter läßt man auf dem Feuer vergehen, nimmt dazu 30—40 Charlotten-Zwiebeln, 1 Selleri-Wurzel, 1 kleine gelbe Rübe (beides von der Hand geschnitten), 20 — 24 weiße Pfefferkerne, eine ziemlich große, zuvor reingeschälte — das Mark in Scheiben geschnitten — und von den Kernen gesäuberte Zitrone, 1 Lorbeerblatt, ein wenig ganze Petersilie, ein Viertelfund Schenkelmark, 3 — 4 Gewürznelken und einige Stückchen ganze Muskatblüthe. Dieses Alles wird auf dem Feuer abgedämpft, bis die Zwiebeln und Wurzeln ein wenig weich sind, dann füllt man es mit einer halben Maas gutem Wein und anderthalb Maas fetter Fleischbrühe auf, läßt es eine Stunde kochen, und durch ein feines Haarsieb auf den Kalbskopf laufen.

Zu der Suppe schneidet man ein halbes Pfund rohen, zuvor in Scheiben geschnittenen Schinken, legt eine Kastrol (casserole) von  $2\frac{1}{2}$  — 3 Maas damit aus, und auf dieses 3 Pfund Kalbschale, 16 bis

18 Charlotten-Zwiebeln, 20 (zerknirschte) weiße Pfefferkerne, 3 — 4 Gewürznelken, eine kleine gelbe Rübe, eine Selleri-Wurzel, ein wenig Muskatblüthe, ein Lorbeerblatt, eine in Stücke zerlegte alte Henne, füllt dieß mit  $\frac{3}{4}$  Maas Fleischbrühe auf, und läßt diese langsam ganz einkochen, dann wird es mit 2 Maas Fleischbrühe aufgefüllt, abgeschäumt, zwey Stunden langsam kochen gelassen, bis das Fleisch weich ist, und nun wird diese Bouillon, nachdem das Fett abgenommen worden, durch ein feines Sieb gegossen; alsdann läßt man 12 Loth ( $1\frac{1}{2}$  Viertelpfund) Butter auf dem Feuer zergehen, rührt 8 — 10 starke Kochlöffel feines Mehl hinein, röstet dieses auf einem schwachen Feuer braun, füllt es mit der durchgegossenen Bouillon nach und nach auf, rührt es über dem Feuer, bis es kocht, und läßt es nun von der Seite  $1\frac{1}{2}$  Stunden langsam kochen, nimmt das Fett rein ab, und gießt es durch ein Haarsieb, macht es wieder kochend heiß, thut eine Messerspitze voll pulverisirten spanischen Pfeffer dazu, salzt es gehörig, und gießt dann eine Bouteille Madera-Wein hinein. Den geschnittenen Kalbskopf nimmt man hierauf mit einem Schaumlöffel aus der Bräuse, läßt ihn gut ablaufen, und thut ihn nebst 8 — 10 hartgekochten Eigelb, Kälben von Hühnern oder in Täfelchen geschnittenem und in Butter gebacknem Brod in eine Terraine oder Suppenschüssel, und gießt das Obige kochend heiß darüber. Wenn der Wein in der Suppe ist, darf sie nicht mehr kochen.

#### Spanische Suppe (à l'Espagnole a l'Espagnol).

Für 10 — 12 Personen nimmt man 1 Pfund rohen Schinken, 4 Pfund Kalbschale, schneidet den Schinken in Scheiben, legt den Boden einer Kastrol (casserole) damit aus, die Kalbschale darauf, 20 — 30 Charlotten-Zwiebeln, 24 — 30 Pfefferkerne, etwas Knob-

lauch, 1 kleine weiße und 1 kleine gelbe Rübe, eine halbe Selleri-Wurzel, ein halbes Kohlhaupt, 1 — 2 Petersilien-Wurzeln, eine mit 6 — 8 Gewürznelken gespickte Zwiebel, und 10 — 12 Koriander-Kerne dazu, füllt dieß mit einer Maaß Fleischbrühe auf, und läßt diese ganz einkochen. Nun schneidet man von 2 zuvor gebratenen Feldhühnern oder einem Fasan die Brüste heraus, hact das Uebrige in kleine Stückchen, thut dieß zu dem Obigen, füllt es mit 3 Maaß guter Jus (brauner Fleischbrühe) auf, und läßt es 2 Stunden langsam kochen, nimmt das Fett rein ab, und gießt es durch ein Haarsieb. Alsdann läßt man 12 Loth Butter über dem Feuer zergehen, rührt 8 Kochlöffel voll feines Mehl darein, röstet dieses über dem Feuer langsam braun, rührt es mit der durchgegossenen Bouillon an, und so lange auf dem Feuer, bis es kocht, läßt es dann anderthalb Stunden von der Seite langsam kochen, gießt es, nach zuvor abgenommenem Fett, durch ein Haarsieb, salzt es und thut eine Messerspitze voll feinen spanischen Pfeffer hinein. Die Geflügel-Brüste werden in dünne Scheiben geschnitten, mit rund ausgestochenen und im Ofen gelb gebackenen Weck- oder Weißbrod-Scheiben in die Suppenschüssel gethan, und die Suppe kochend heiß darüber gegossen.

Suppe à la Julienne (spr. a la Schüljenn).

Für 8 — 10 Personen schneidet man eine Hand voll abgezapften Kärbel und eben so viel Sauerampfer grob, 3 — 4 gelbe und eben so viel weiße Rüben aber klein, kocht die Rüben in Salzwasser halb weich, und dann in einer halben Maaß Fleischbrühe vollends weich, dämpft den Kärbel und Sauerampfer mit  $\frac{1}{4}$  Maaß guter Fleischbrühe weich, kocht 6 — 8 Stücke Kopfsalat im Salzwasser halb weich, legt ihn in kaltes Wasser, drückt ihn aus, kocht ihn mit

mit einem Schoppen guter Fleischbrühe, Salz und ein wenig Muskatnuß weich, schneidet ein kleines Kohl-Haupt von der Hand wie Kraut, läßt es halbweich in Salzwasser kochen, thut es in kaltes Wasser, drückt es aus, und kocht es mit einem Schoppen Fleischbrühe weich. Dieß Alles zusammen nimmt man, wenn es weich ist, in ein Geschirr, und so viel gute Jus dazu, als man glaubt zu der Suppe nöthig zu haben, salzt es, und thut ein wenig Muskatnuß daran. In diese Suppe kommt gebackenes Brod; man schneidet nämlich von 2 Wecken oder Weißbroden das Weiche in Scheiben, dann in zwey Fingers lange und eines Fingers breite Stückchen, legt diese auf ein breites Geschirr, feuchtet sie mit einigen Eßlöffeln voll süßer Milch an, bestreut sie ein wenig mit Salz, verklopft 3 — 4 Eyer, wendet das Brod darin um, und backt es in einem halben Pfund heißen Schmalz (Schmelzbutter) gelb, läßt es auf einem Tuch oder Papier gut ablaufen, thut es in die Suppenschüssel, und gießt die Gemüse mit der Bouillon (Fleischbrühe) kochend darüber.

Suppe mit Purée (Püree) von Linsen oder Schweinsohren, oder Bratwürsten, oder Feldhühnern.

Für 6 — 8 Personen schneidet man 1 — 2 Zwiebeln nicht fein (von der Hand), dämpft sie in einem Viertelfund Butter gelb, schneidet eine Selleri-Wurzel, eine kleine gelbe Rübe und etwas Petersilie zusammen, nimmt ein Viertelfund zuvor würflicht geschnittenen rohen Schinken und 12 — 14 grob gestoßene Pfefferkerne, 1 Lorbeerblatt und ein Stückchen (einen Boll) Knoblauch dazu, und läßt es damit noch ein wenig auf dem Feuer dämpfen, füllt es dann mit guter Fleischbrühe auf, backt einen zuvor in eines halben Fingers dicke Scheiben geschnittenen Kreuzerweck (Semmel- oder Weiß-Brod) in

Butter gelb, schneidet die Scheiben in Stückchen und thut sie in das Gedämpfte. Die Linsen werden wie gewöhnlich gekocht, durch ein Sieb getrieben, und wenn das gebackene Brod mit den Wurzeln weich gekocht ist, rührt man so viel von der Purree hinein, als erforderlich ist, daß die Suppe wie eine dünne Sauce wird. Dieses Alles wird dann durch ein Beuteltuch oder ein feines Haarsieb getrieben und gesalzen.

Werden Schweinsohren dazu genommen, so setzt man anderthalb Pfund derselben mit Zwiebeln, etwas Wurzelwerk, einigen ganzen Pfefferkernen und 4 Loth (einem halben Bierling) Butter über das Feuer, füllt es; wenn die Zwiebeln gelb sind, mit guter Fleischbrühe auf, salzt und dämpft es weich, legt es aus dem Topf heraus; läßt es kalt werden, schneidet eines starken Zolls lange feine Stückchen dünn wie Nudeln, und legt sie in die heiße Suppe. (Im Uebrigen wird so wie bey den beiden folgenden Gattungen dieser Suppe wie oben verfahren.)

Von Bratwürsten sind dünne, halbgeräucherte Würste die besten, und 3 — 4 Stücke hinlänglich; diese werden nicht stark gekocht, kalt gelassen, in dünne Stückchen geschnitten, und in die Suppe gethan. Zu dieser Suppe werden die Wecken in kleine runde Scheiben geschnitten.

Von Feldhühnern dämpft man 2 Stücke weich, läßt sie kalt werden, löst die Brüste ab, schneidet sie in dünne Scheiben und dann gewürfelt (wie die Schweinsohren), stoßt das Uebrige von den Nebhühnern mit den Beinen fein, und thut es in die Suppe, ehe man dieselbe durchtreibt. Hierauf wird das Innere von 2 zuvor abgeschälten Wecken oder Weißbroden gewürfelt geschnitten, in einem Viertelpfund gekläarter Butter gelb gebacken, und in die Suppe gethan.