

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

I. Fleischsuppen.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

Erster Abschnitt.

S u p p e n.

(Für 4 Personen rechnet man gewöhnlich 1½ 1 Suppe.)

1. Die Suppe, welche bei einem Mahle gewöhnlich das erste Gericht ausmacht, gehört zu jenen Speisen, die der Gesundheit am zuträglichsten sind. Für viele Menschen ist die Suppe ein wahres Bedürfnis und in Krankheitsfällen oft die einzige Speise, die genossen werden kann und darf.

2. Die besten Suppen sind die mit Fleischbrühe zubereiteten; auch die Milchsuppen sind sehr nahrhaft, passen jedoch nicht zu jeder Mahlzeit. Von den übrigen Suppen ist den leichtgebrannten der Vorzug zu geben, weil sie wohltätig für den Magen wirken.

3. Bei der Bedeutung, welche der Suppe bei unsern Mahlzeiten und für unsere Ernährung zukommt, ist bei ihrer Zubereitung eine besondere Sorgfalt zu verwenden.

1. Fleischsuppen.

1. Bereitung der Fleischbrühe.

Zur Bereitung der Fleischbrühe verwendet man Ochsen- oder Rindsfleisch, wobei das Rindsfleisch, wenn es sich um Bereitung von Fleischbrühe allein handelt, dem Ochsenfleische vorzuziehen ist.

Kräftiger wird die Fleischbrühe, wenn mit dem Fleische zugleich Knochen oder Fleischreste vom vorigen Tage, namentlich auch Bratenknochen von Kalb-, Hammel- und Schweinefleisch, wie auch Hälse und ausgenommene Magen von rohem Geflügel mitgekocht werden. Ein Stück zerschnittene Leber sollte bei Bereitung von Fleischbrühe nie

fehlen. Feingehackte Ochsenleber verhindert das Trübwerden bei zu schnellem Kochen der Fleischbrühe, sie zieht alle Unreinigkeit an sich und ballt sich zuletzt wieder zusammen.

Zu 1 $\frac{1}{2}$ l Suppe rechnet man 750 g Fleisch und Knochen
250 g Leber.

Als Kochgeschirr ist ein gut verschließbarer Topf notwendig, der mehr hoch als weit ist.

In den Topf gießt man 3—4 l kaltes Wasser, gibt Knochen, Leber und sonstige Fleischreste dazu und läßt es langsam zum Kochen kommen, damit die in den Knochen befindlichen wertvollen Salze, sowie das in der Leber und etwaigen Fleischabfällen vorhandene Eiweiß herausgezogen werden kann. Jetzt erst gibt man das gut geklopfte Fleisch dazu nebst Salz und gefülltem Gewürzbeutel, bestehend in 1 ungeschälten Zwiebel (welche die Fleischbrühe klärt), 1 gereinigten Gelbbrübe, 1 Stückchen Sellerie, Petersilien mit darin eingebundenem Lorbeerblatt und $\frac{1}{2}$ Lauchstengel. Nach Belieben können auch einige kleine Kohlblättchen beigelegt werden.

Von jetzt an ist sorgfältig darauf zu achten, daß das Fleisch zwar fortwährend, aber nur langsam koche, etwa 2 $\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden. Das Feuer muß entweder schwach unterhalten oder der Topf in entsprechende Entfernung vom Feuer gestellt werden. Um die Brühe nicht kraftlos zu machen, ist einerseits der Topf sorgfältig verschlossen zu halten, andererseits das Nachgießen von Wasser zu vermeiden. Sollte letzteres dennoch notwendig sein, so ist durchaus nur kochendes Wasser zu nehmen. Um indessen nicht in diese Lage zu kommen, muß gleich von Anfang an um so viel Wasser mehr zugesetzt werden, als während des Kochens verloren geht. In der Regel rechnet man $\frac{1}{3}$ Verlust vom ursprünglichen Wassermasse.

Vor dem Gebrauche wird die Fleischbrühe durch ein Haarsieb gegossen.

2. Bereitung der Knochenbrühe.

Für 4 Personen werden etwa 3 l Wasser samt den vorhandenen Knochen, zerschnittener Leber und verschiedenen Fleischabfällen auf schwaches Feuer gegeben und langsam zum Kochen gebracht (Kalbs-, Hammel- und Schweinsknochen müssen jedoch erst angebraten werden, damit die Bouillon nicht trübe wird). Nun wird Salz und der gefüllte Gewürzbeutel beigegeben und die Brühe auf schwachem Feuer 2 Stunden weiter gekocht. Die Knochen können zwei- bis dreimal verwendet werden. Der Suppe werden zur Verbesserung einige Tropfen Maggis Suppenwürze beigelegt.

Diese Brühe ist besonders zu empfehlen, wenn in einer Familie nur einerlei Fleisch gegeben wird, damit nicht der Suppe wegen immer Siedfleisch gekocht werden muß und mehr Abwechslung auf den Tisch gebracht werden kann.

3. Bouillon.

Für 1 Person.

Man nimmt das Gelbe eines Eies, verrührt es mit einigen Tropfen kalten Wassers und gießt $\frac{1}{4}$ l Fleischbrühe daran. Für Kranke sehr zu empfehlen.

4. Brotsuppen.

a.

Über 50 g feingeschnittenes und gebähtes Weiß- oder Schwarzbrot wird kochende Fleischbrühe gegossen und darüber eine Messerspitze voll feingeschnittener Schnittlauch gestreut oder statt dessen ein wenig geriebene Muskatnuß.

NB. Schnittlauch oder Muskatnuß gehört in jede Fleischsuppe.

b.

50 g geriebenes Weiß- oder Schwarzbrot wird in eine Kasserolle getan, die Fleischbrühe daran gegossen und unter öfterem Umrühren $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Will man die Suppe recht kräftig haben, so werden kurz vor dem Anrichten 2 Eigelb hinein gerührt.

5. Griesjuppe.

100 g Gries werden in kochende Fleischbrühe gerührt und $\frac{1}{2}$ Stunde lang gekocht. Vor dem Anrichten kann man noch 1 Eigelb, mit einem Löffel voll Rahm gut verrührt, beisetzen. Für Kranke zu empfehlen, in welchem Falle jedoch nur Weizengries zu nehmen ist.

6. Sagojuppe.

100 g Sago werden in kochende Fleischbrühe gerührt und 1 Stunde langsam gekocht. Da der Sago für sich sehr kraftlos ist, so werden, um der Suppe mehr Kraft zu geben, beim Anrichten 2 Eigelb, mit etwas süßem Rahm gut verrührt, beigesetzt.

7. Gerstenjuppe.

100 g Gerste werden gut durchgesehen, um etwa darin befindliche Steinchen zu entfernen, und in einer Kasserolle mit $\frac{1}{4}$ l kaltem Wasser in die Wärme des Herdes gestellt, jedoch nicht auf den heißen Herd, noch viel weniger unmittelbar auf das Feuer; denn die Gerste darf nicht gleich zum Kochen kommen, sondern nur aufweichen. Dieses Aufweichen dauert ungefähr 1 Stunde. Sollte das Wasser eintrocknen, ehe die Gerste weich ist, so wird etwas warmes Wasser nachgegossen, aber nur so viel, daß das Ganze einen dicken Brei bildet. Ist die

Gerste weich, so kommt die Hälfte Fleischbrühe dazu und wird nun ungefähr 1—1½ Stunden langsam gekocht; ½ Stunde vor dem Anrichten wird sodann der Rest der Fleischbrühe zugelegt. Auch kann noch ein dünnes Teigchen von 1 Eßlöffel voll Mehl und etwas Milch hineingerührt werden. Die Bereitung der Gerstensuppe erfordert also eine Zeit von ungefähr 3 Stunden. Hat man vor, Gerstensuppe zu kochen, so muß bei der Bereitung der Fleischbrühe um so viel Wasser weniger genommen werden, als zum Aufweichen der Gerste erforderlich ist.

Gerstensuppe ist für Kranke zu empfehlen, jedoch sollen dieselben nicht die gekochten Gerstenkörner erhalten, sondern nur den Gerstenschleim. Daher wird dann die Suppe beim Anrichten gut durchgeseiht, und um vielen Schleim zu erhalten, werden anstatt 100 g Gerste 150 g genommen, also für eine kranke Person ungefähr 38 g.

8. Reissuppe.

Bei der Bereitung der Reissuppe verfährt man wie bei der Gerstensuppe; nur darf die Kochzeit nicht über 2 Stunden dauern, weil sonst die Reiskörner zu Brei werden.

Für Kranke zu empfehlen, in manchen Fällen mehr als Gerstensuppe.

9. Hafergrüßsuppe.

Dieselbe wird wieder auf gleiche Weise bereitet, wie Gerstensuppe; Kochzeit aber nur 1½ Stunden. Feiner wird diese Suppe, wenn die weich gewordene Hafergrüße vor dem Kochen in der Fleischbrühe durch ein Haarsieb getrieben und das Anrichten über eine kleine Handvoll feingeschnittenes Weißbrot geschieht.

10. Grüntersuppe.

Die grünen Kerne werden mit 1 l kaltem Wasser zugelegt und darin weich gekocht, was immer 2 Stunden dauert. Die weich gekochten Kerne werden, nachdem das Wasser abgeseigt ist, mit kochender Fleischbrühe durch ein Haarsieb getrieben und mit der Fleischbrühe sodann fertig gekocht. Das Anrichten geschieht wieder über eine kleine Handvoll gerösteter Brotschnitten.

11. Erbsensuppe.

100 g Erbsen werden, nachdem sie über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht waren und vor dem Verwenden gewaschen wurden, in 1 l Wasser gekocht. Das übrige Verfahren ist wie bei Nr. 10.

12. Kartoffelsuppe.

3 Kartoffeln werden geschält, verschnitten und in Salzwasser rasch gekocht, sodann mit Fleischbrühe durchgetrieben. In einer Kasserolle wird in 10 g frischer Butter 1 Kochlöffel voll Mehl verdampft, die durchgetriebenen Kartoffeln samt der zur Suppe bestimmten Fleischbrühe langsam dazu gerührt, bis dieselbe kocht, dann über 15 g feingeschnittene Gipfel angerichtet und mit Schnittlauch bestreut.

13. Baumwollsuppe.

30 g Butter werden schaumig gerührt, sodann nach und nach 2 Eier, 1 Eßlöffel voll Mehl, sowie $\frac{1}{8}$ l Rahm dazu genommen und das Ganze zu einem feinen Teigle verrührt. Dieses wird von der Schüssel aus, die recht in die Höhe zu halten ist, wie Baumwollfäden in die Fleischbrühe gerührt. Damit die Suppe nicht gerinne, wird sie nur noch einmal aufgekocht und dann schnell angerichtet. Für Kranke besonders kräftig.

14. Einlaufsuppe.

15 g Mehl und $\frac{1}{8}$ l Milch oder Rahm werden gut verrührt, dann 2 Eier dazu genommen und gut gemengt in kochende Fleischbrühe gegossen. Das Anrichten geschieht nach dem ersten Aufkochen.

15. Knöpflesuppe.

30 g (2 Eßlöffel voll) Mehl werden mit 1 Ei und mit ein wenig Salz und Wasser zu einem etwas festen, doch immer noch flüssigen Teige verklopft. Wenn derselbe Blasen wirft, wird er durch einen Seiber mit erbsengroßen Löchern in kochende Fleischbrühe getrieben, in der die so entstandenen Knöpfe bleiben, bis sie alle oben an schwimmen. Hierauf wird die Suppe über 20 g feingeschnittenes und gebähtes Weißbrot angerichtet.

16. Butterklöße.

a.

100 g Butter werden schaumig gerührt, 100 g Mehl und 3 Eier abwechselnd leicht darunter gemengt, man gibt noch Salz, feingeschnittene Petersilie oder Schnittlauch und etwas Muskat dazu. Von dieser Masse werden mit einem Kaffeelöffel kleine Klößchen in kochende Fleischbrühe gelegt; man läßt dieselben einige Minuten darin kochen.

b.

Zu 2 Eiern nimmt man 2 eigröß Butter, die man schaumig rührt, zu jedem Ei rührt man dann eine Handvoll Gipfelmehl, tut Salz und Muskatnuß dazu, formt runde Ballen und kocht sie in der Fleischbrühe.

17. Leberklöße.

100 g Kalbsleber werden fein geschabt und verwiegt, so daß die Fasern davon kommen, alsdann 25 g in Milch eingeweichtes und gut ausgedrücktes Weißbrot hinzugenommen, sowie 15 g Butter, in der etwas Petersilie verdampft wurde, nebst 2 Eiern, worauf man das Ganze zu einem glatten Teige verrührt.

Das übrige wie bei Nr. 16.

18. Marktklöße.

30 g Rindsmark werden einige Stunden in frisches Wasser gelegt, um es zart und weiß zu machen, alsdann wird es bei der Bereitung der Knöpfle schaumig gerührt und allmählich 1 Ei, 2 Eßlöffel voll fein geriebenes Brot, Muskatnuß, sowie etwas Salz beigegeben. Daraus formt man wallnußgroße Knöpfle und läßt sie etwa 10 Minuten in der zur Suppe bestimmten Fleischbrühe kochen. Beim Anrichten wird die Suppe über feingeschnittenes Brot gegossen.

19. Kalbfleischklöße.

125 g mageres Kalbfleisch wird von Haut und Fasern befreit, mit einem Stückchen Rindermark und einer Zwiebel recht fein gewiegt und noch im Mörser gestoßen. Sodann mischt man in Milch oder kalte Fleischbrühe eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Brot und 1 Ei dazu, würzt es mit Salz, Pfeffer und feingewiegteten Petersilien, rührt alles wohl untereinander, sticht kleine Klößchen aus und kocht sie in siedender Fleischbrühe.

20. Omelette-Suppe.

1 Ei wird mit 1 Eßlöffel voll Mehl und $\frac{1}{8}$ l Milch gut verrührt; in einer Omelettenpfanne wird etwas Butter

heiß gemacht und so viel von dem Teige hineingetan, daß die Bodenfläche ganz damit bedeckt ist. Den Teig läßt man auf beiden Seiten gelb backen. Sind die Dineletten fertig, so läßt man sie erkalten, rollt sie zusammen und schneidet sie so fein als möglich. Sodann wird kochende Fleischbrühe darüber gegossen.

21. Biskuitsuppe.

30 g Butter werden schaumig gerührt, 45 g (3 Eßlöffel voll) Mehl, 3 Eier und etwas Salz darunter gemengt. Nun wird dies messerrückendick auf ein bestrichenes Blech gestrichen und kommt dann in den Ofen. Nach dem Backen wird es in schöne, schräge Würfel geschnitten und in kochende Fleischbrühe getan.

22. Geriebene Eiergerstensuppe.

3 Eier werden mit Gries zu einem festen Teig gemengt, bis man es auf dem Reibeisen gut reiben kann, läßt sodann die Gerste gut trocknen, rührt sie hernach in kochende Fleischbrühe und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

23. Eierklöße in Suppen.

Eier, Milch und Salz werden, gut gerührt, in Förmchen gefüllt und in kochendes Wasser gestellt. Ist es gestanden, dann bricht man mit einem Kaffeelöffel Klöße aus und gibt sie in die bestimmte Suppe.

24. Gestandene Eieruppe.

2 Eier, 1 Tasse Milch, Salz und Muskatnuß werden, gut verrührt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, in den Ofen gestellt, bis die Masse fest ist, dann bricht man mit einem Löffel kleine Stückchen heraus und legt dieselben mit gebähtem Brot in Fleischbrühe.

25. Gebackene Erbsensuppe.

Man setzt 1 $\frac{1}{2}$ Milch, 90 g Butter in einer Messingpfanne aufs Feuer, rührt es, bis es beinahe anfängt zu kochen, dann siebt man 100 g Mehl hinein, rührt es gut mit dem Kochlöffel, bis es sich von der Pfanne löst, stellt es in einer irdenen Schüssel auf die Seite, bis es beinahe erkaltet ist. Dann rührt man 4 Eier, eines nach dem andern hinein; ist der Teig ein wenig zu fest, so kann man noch eines nehmen. Wenn die Masse ganz erkaltet ist, drückt man sie durch einen Schaumlöffel in schwimmendes Fett und wendet sie um, backt sie langsam, nimmt sie heraus und läßt sie gut abtropfen. Nach dem Erkalten gießt man kochende Fleischbrühe darüber und gibt sie zu Tisch.

Dieses Quantum ist für 15 Personen berechnet.

26. Französische Suppe.

Wirsing, Kohlraben, Gelbrüben, Kartoffeln, Böhnchen und Erbsen werden fein geschnitten. Jetzt nimmt man in ein Kesselfchen Butterfett, läßt es vergehen, röstet darin Mehl, bis es aufkocht, tut dann das Gewiegte hinein, läßt es dämpfen, löscht ab mit Fleischbrühe und läßt es weich kochen. Wenn man die Suppe anrichtet, gibt man ein wenig gekochten Reis hinein und zieht mit Eigelb und süßem Rahm ab.

27. Kartoffelsuppe.

Wenn man in der Schale gekochte Kartoffeln vom vorhergehenden Tage übrig hat, reibt man diese ganz fein und läßt sie in heißer Fleischbrühe aufkochen. Je länger man diese Suppe kochen läßt, desto zarter wird sie. Beim Anrichten gibt man einige Eßlöffel sauern Rahm oder Sahne auf 1 Eigelb dazu, sowie in Butter geröstete Semmelwürfel.

28. Leberreisuppe.

Die Kalbsleber wird mit Zwiebel und Petersilie fein gewiegt. Ein Stück Butter wird mit 2 ganzen Eiern und 1 Eigelb angerührt, die Leber mit Gewürz dazu getan und durch ein Haarsieb in kochende Fleischbrühe getrieben. Wenn man will, kann man auch das Eiweiß zu Schnee schlagen.

29. Mehlmofel.

Man rührt 125 g Butter ab, schlägt 6 Eigelb dazu und den Schnee von 4 Eiweiß und so viel Mehl, bis es fest genug ist. Man kocht sie in der Fleischbrühe.

30. Selleriesuppe.

2 Selleriewurzeln werden sauber gepuzt und in kleine Scheibchen geschnitten. Dann macht man Butter heiß, gibt den geschnittenen Sellerie hinein und läßt ihn mit etwas Fleischbrühe weich dämpfen. Dann treibt man die Suppe durch ein Haarsieb, gießt so viel Fleischbrühe daran als nötig und gibt gebähte Weißbrotschnitten dazu.

31. Schwammuppe.

Für 5 Personen rechnet man $\frac{1}{2}$ Kochlöffel voll Mehl, 3 Eigelb, dieses wird glatt gerührt, nachher schlägt man das Eiweiß zu Schnee und mengt es leicht darunter. Dann gibt man alles in kochende Fleischbrühe, deckt es einen Augenblick zu, macht die Masse ein wenig glatt, kehrt es um und zer kleinert es. Dann richtet man an und gibt die Suppe zu Tisch.

32. Schwemmlößchen.

In stark $\frac{1}{2}$ l Milch rührt man 250 g Mehl glatt an und brennt die Masse mit 250 g Butter ab, rührt, nachdem sie erkaltet ist, 3 ganze Eier und ein wenig Salz darunter, sticht mit einem Löffel kleine Klößchen aus und kocht sie in Fleischbrühe gar.

33. Wiener Suppe.

250 g Butter werden schaumig gerührt, 12 Eier, 12 Eßlöffel voll Mehl dazu gemengt; außerdem nimmt man 1 Ei, 15 g Mehl und ein wenig Salz, macht es in einem bestrichenen Blech schön auseinander und backt es gelb, schneidet es in Würfel und läßt es einen Wall in der Fleischbrühe aufkochen.

Dieses Quantum ist für 25 Personen berechnet.

34. Tomatensuppe.

Man läßt Butter und Mehl gut anziehen, dann gibt man die in Scheiben geschnittenen Tomaten, Zwiebeln und etwas Schinken hinein, läßt alles anziehen und füllt es auf mit Fleischbrühe. Wenn sie 1 Stunde gekocht hat, treibt man sie durch ein Sieb und gibt noch eine Einlage hinein. Gebähtes Brot mitkochen.

35. Brieschensuppe.

Das Kalbsbrieschen wird gewaschen, dann gut gehäutet und mit Petersilie und Zwiebeln fein verwiegt. In eine Pfanne gibt man etwas Butter und Mehl, läßt das Brieschen ein wenig mitrösten und gießt dann mit Fleischbrühe nach. Man richtet die Suppe über gebähten Semmelschnitten an.

36. Hirnsuppe.

Das Hirn wird gewaschen, gehäutet und dann geschabt. In eine Pfanne bringt man etwas Mehl und Butter, röstet beides schön gelblich, tut feingehackte Petersilie und Zwiebeln daran und füllt mit Fleischbrühe oder Wasser auf, gibt das gehackte Hirn dazu und richtet die Suppe über Ei und gebähten Weißbrotschnitten an.

37. Kaiserjöpperl.

Ein Stück Butter wird abgerührt, nach und nach 3 Eigelb, Salz und der Schnee von den Eiern, 125 g Mehl dazu gerührt, bis es wie ein lockerer Knöpfleteig ist. Dann wird ein irdenes Plättchen mit Butter bestrichen und mit geriebenem Gipfel bestreut, der Teig hineingetan und, in einem nicht zu heißen Ofen gebacken, in Würfel geschnitten.

38. Kalbfleischsuppe.

Man läßt in einer Kasserolle Mehl leicht anziehen, dann gibt man in Würfel geschnittenes rohes Kalbfleisch hinzu nach der Anzahl der Personen und läßt beides noch ein wenig dämpfen; nachher löschet man es mit Fleischbrühe ab, läßt das Fleisch ganz weich darin kochen, seihet es durch ein Haarsieb und stößt das Fleisch in einem Mörser mit Rahm (Milch) ganz fein, dann gibt man das zerstoßene Fleisch wieder an die Suppe; es darf aber nicht mehr kochen. Man richtet die Suppe über gebähte Gipfel an.

39. Falsche Schildkrötsuppe.

a.

Ein gebrühter Kalbskopf wird mit kaltem Wasser beige stellt. Nachdem er gut abgeschäumt hat, wird er mit

Salz und der nötigen Suppenwürze als: Selleriewurzel, Gelbrüben, etwas Lauch, Petersilie und einem Glas Rotwein weich gekocht, dann behutsam herausgenommen, nach dem Erkalten in kleine Würfel geschnitten, etwas Brühe darüber gegossen und warm gestellt. In eine Kasserolle nimmt man die nötige Butter, Mehl und etwas rohen Schinken, der in Würfel geschnitten ist, läßt das Ganze gut dünsten und löscht mit der Kalbskopfbrühe ab. Nachdem diese $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht hat, wird sie durch ein Sieb gegossen, der geschnittene Kalbskopf beigegeben und das Ganze noch einmal aufgekocht. Beim Anrichten gibt man Eierkäs, in kleine Würfel geschnitten, Eigelb mit etwas Rahm und ein Gläschen Madeira dazu.

b.

Lasse ein Stück Butter gelb werden und röste 2 Kochlöffel voll Mehl hell darin; dasselbe rührt man mit kräftiger Fleischbrühe glatt, gibt 4 Nelken, 4 Pfefferkörner und etwas geriebene Muskatnuß hinzu und läßt es gut kochen. Ein gebratener Kalbskopf wird in Würfel geschnitten, sowie Hühnerleber, Magen, kleine abgedrehte Bratwürstchen, Hühner- und Kapaunfleisch, alles dies in einer eigenen Suppe gekocht, hierauf in die Schüssel gegeben und die Fleischbrühe, an welche noch ein Glas Madeira kommt, durch ein Sieb darüber gegossen. Folgende falsche Schildkröteier gehören in die Suppe, auch kann man noch Semmelklößchen beigegeben:

Falsche Schildkröteier. 4—5 Eier werden recht hart gesotten, das Gelbe davon durch ein Haarsieb getrieben, 1 Ei daran geschlagen, Salz und ein wenig weißer Pfeffer hinzugetan, dann von dieser Masse kleine Klößchen gedreht, einmal aufgekocht und in die Suppe gegeben.

40. Ganslebersuppe.

Die Leber wird gewaschen, abgehäutet, ausgeschabt und mit Schalotten und Petersilie fein gewiegt, sodann mit einem Stück Butter $\frac{1}{4}$ Stunde gedämpft, mit 2 Kochlöffel voll Mehl angestäubt, mit Fleischbrühe aufgefüllt, $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, durch ein Sieb gegossen, das nötige Salz und etwas Muskatblüte beigegeben, noch ein paar Wall aufgeköcht, mit 1 oder 2 Eidottern gemischt und über Schnitten oder Klößchen angerichtet.

41. Trüffelsuppe.

Man reinigt und wäscht 1 Suppenteller voll Trüffel sehr sauber, dünstet sie in Butter mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer, tut 2 Eßlöffel voll geriebene Semmeln dazu, gießt $1\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser daran und kocht die Suppe $1\frac{1}{2}$ Stunden. Vor dem Anrichten mischt man sie mit Eigelb und gibt sie mit Semmelklößchen auf den Tisch.

42. Konjumsuppe.

In klare Fleischbrühe kommen grüne Erbsen, in kleine Würfel geschnittene Eierkäse (dieselben können auch mit Karmin gefärbt werden), ferner etwas braun gerösteter Reis.

43. Krebs-suppe.

Für 6 Personen nehme man 20—25 Krebse, lege sie in siedendes Wasser, gebe eine Handvoll Salz und etwas Pfeffer dazu; sobald sie kochen, stelle man sie vom Feuer, ziehe sie aus dem Wasser, reiße die Schwänze aus und lege diese beiseite. Dann löse man die Schale ab, ziehe den Darm, der unter der roten Haut liegt, heraus und

entferne Galle und Eingeweide. Das andere stößt man in einem Mörser mit 125 g Butter, Petersilie und Zwiebel, dünstet es sodann in einer Kasserolle, bis es ein rötliches Aussehen bekommt. Nun gießt man Fleischbrühe nach, so viel man zur Suppe bedarf, läßt die Brühe einmal aufkochen, stellt sie vom Feuer und nimmt das Fett (die Krebsbutter) sorgfältig ab. Die Brühe wird wieder auf das Feuer gesetzt, Muskatnuß beigegeben und noch $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Mit der Krebsbutter verrührt man einige Eigelbe und richtet die Suppe durch ein Haarsieb darüber an. Es können gebähte Schnitten oder jede Art Klöße dazu gegeben werden. Oben darauf legt man die zurückgehaltenen Krebschwänze.

44. Schensschweifsuppe.

$\frac{1}{2}$ —1 kg Schensschweif wird gut geknickt und in Stücke geschnitten. Eine Kasserolle wird mit Butter gut ausgestrichen, die Schweifstücke hineingegeben nebst Zwiebel, Lorbeerblatt, Petersilie, Sellerie, Gelbrüben, Lauch, einigen Pfefferkörnern, Tymian und 1 Glas Wasser, läßt sie auf lebhaftem Feuer unter beständigem Schütteln braun anbraten, rührt 60 g Mehl hinein, füllt mit Fleischbrühe oder Wasser auf, gibt das nötige Salz daran und rührt so lange, bis die Suppe kocht, und gibt sodann 1—2 Eßlöffel voll Tapioka dazu. Die Kasserolle wird nun zur Seite gestellt zum langsamen Weiterkochen, etwa 1 Stunde lang. Das Fett wird abgenommen und etwas Fleischextrakt daran gerührt. Wenn die Schweifstücke so weich sind, daß sie sich leicht von den Knochen lösen, schneidet man sie in kleine Würfel, gibt sie in die Suppenschüssel, gießt die abgefettete Suppe durch ein Haarsieb darüber. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten bringt man ein Glas Madeira, sowie roten Pfeffer daran und serviert die Suppe mit gerösteten Weckwürfeln oder Schnitten.

45. Wildsuppe von Reh oder Hasen.

Von allen Abfällen vom Wild, z. B. Rippen, Kopf, Hals und Brust, wird das Fleisch von den Knochen gelöst, mit $1\frac{1}{2}$ l Wasser aufgesetzt, sauber abgeschäumt, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und das übrige Gewürz dazu getan. Nachdem die Suppe 2 Stunden gekocht hat, wird Butter und Mehl in einer Kasserolle braun geröstet und mit der durchpassierten Wildbretbrühe abgelöscht. Zuletzt gießt man noch 1 Glas Rotwein daran und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Man richtet die Suppe entweder über geröstete Semmelschnitten oder aufgequirlten Reis an. Von dem schöneren Fleisch können auch kleine Würfel geschnitten und der Suppe beigegeben werden.

46. Kaiser-suppe.

Man kocht ein Huhn recht weich ab. Nun nimmt man in eine Kasserolle Butter, geschnittene Zwiebeln, Gelbriiben, Selleriewurzeln, etwas rohes Kalbfleisch, rohen Schinken, läßt alles gut anziehen; hierauf kommen einige Kochlöffel voll Mehl dazu und rührt es dann, wenn es hellgelb ist, mit der Hühnerbrühe ab, läßt dasselbe eine Zeitlang kochen und seiht es durch ein Sieb. Das Huhn löst man von den Knöchlein, stößt das Fleisch in einem Mörser, gießt nach und nach süßen Rahm daran, der gekocht und wieder erkaltet ist, ungefähr $\frac{1}{2}$ l, stößt es fein, seiht es durch ein Sieb an die Suppe, die aber nicht mehr kochen darf. Die Suppe wird mit 4 Eigelb legiert. In die Schüssel legt man ein wenig Reis, der vorher gut aufgekocht war.

47. Königin-suppe.

Brate 2 junge Hühner, die nur gefalzen, nicht gepfeffert sein dürfen, jedoch so, daß sie keine Farbe be-

kommen, d. h. man bestreicht 2 Bogen Papier mit Butter und umwickelt die Hühner damit, so kann man dieselben am Spieß oder im Bratrohr braten. Nachdem die Hühner erkaltet sind, löse man das Fleisch von den Knochen, ziehe die Haut davon ab, wiege es so fein als möglich und stoße es mit 80 g Butter. Die ausgelösten Knochen werden mit einer alten Henne und Fleischbrühe gut gekocht; 100 g Karolinenreis werden gewaschen, in obiger Fleischbrühe schleimig gekocht, mit dem gestoßenen Hühnerfleisch abgerührt, durch ein Haarsieb gestrichen, zur gehörigen Dike angerührt und heiß gestellt; jedoch soll die Suppe nicht mehr kochen. Zierlich ausgestochene gelbe und weiße Rüben sowie Sellerie, welcher in guter Suppe weich gekocht ist, in Würfel geschnittene Goldschnitten kommen in die Schüssel, 2 Eidotter werden mit gutem süßem Rahm verrührt und die Suppe darüber angerichtet. Es können auch 10—12 süße Mandeln mit dem Fleisch gestoßen werden.

II. Fastensuppen.

48. Bereitung der Fastenbrühe.

Ein Stück Butter wird in einer Kasserolle mit verschnittenen Zwiebeln, 2 Sellerieköpfen, 2 Gelbrüben, 4 Handvoll dürren Erbsen, $1\frac{1}{2}$ kg gewöhnlichen, in Stücke geschnittenen Fischen, 2 Lorbeerblättern, 4 Nelken, 6 Pfefferkörnern, etwas Muskatblüte und Salz zugesetzt und zugedeckt, so lange gedünstet, bis alles eine gelbliche Farbe bekommt, worauf dann 1 l Wasser dazu gegossen wird. Das Ganze läßt man 2 Stunden zugedeckt langsam kochen, gießt die Brühe durch ein Haarsieb in einen irdenen Topf und verwendet sie abgefettet nach Belieben.