

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

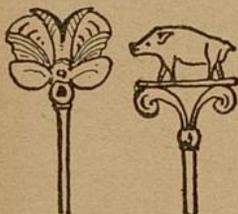
4. Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

4. Suppen.

I. Fleischsuppen.

1. Klare Bouillon oder Fleischbrühe. Zur Herstellung jeder Art Fleischsuppe ist gute Bouillon erforderlich. Zur Bereitung wählt man am besten ein gutes, kräftiges Stück Rindfleisch aus der Keule, dem Schwanzstück oder der Oberschale, und zwar von einem nicht zu jungen Tiere. — Kommt es nur darauf an, gute Bouillon zu gewinnen, so nimmt man recht frisch geschlachtetes Fleisch. Soll das Fleisch aber auch serviert werden, so läßt man es zuvor 1 oder 2 Tage an einem kühlen Orte hängen, da es sonst nicht weich werden würde. Vor dem Aufsetzen schneidet man das Stück in diesem Falle sauber zurecht und umwickelt es mit einem Bindfaden oder durchsticht es mit einem kleinen Spieß, den man beim Anrichten durch einen Bierspieß ersetzen kann. Wenn man mit dem Fleisch noch einen Markknochen oder ein Stück Rindsniere oder Rindsleber mitkocht, so erhält man eine um so kräftigere Fleischbrühe.

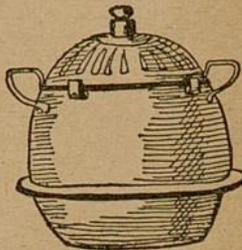


Bierspieße.

Das Fleisch wird zuerst sauber abgewaschen, darf aber nicht im Wasser liegen bleiben, da es sonst an Kraft verliert. Man setzt es hierauf in einem Kochgeschirre auf, das man eigentlich nur zu diesem Zwecke benutzen sollte, am besten in einem Verschlußtopf. Hat man einen solchen Topf nicht zur Hand, so benutzt man einen gut emaillierten Topf mit festschließendem Deckel. Man setzt das Fleisch mit kaltem Wasser auf und zwar sogleich mit der nötigen Menge; auf das Einkochen muß man $\frac{1}{2}$ des Wassers rechnen. Sollte die Fleischbrühe doch noch mehr einkochen, als man gedacht hat, so darf man nur kochendes Wasser nachgießen, auf keinen Fall aber kaltes. In den Verschlußtöpfen kocht die Fleischbrühe überhaupt nicht ein.

Wenn die Brühe soeben angefangen zu kochen, scheidet sich das gerinnende Eiweiß des Fleisches auf der Oberfläche als Schaum ab. Man gießt einen kleinen Fülllöffel kaltes Wasser hinzu, wodurch sich der Schaum verdichtet und man ihn bequem mit einem Schaumlöffel entfernen kann. In der feinen Küche darf man das Abschäumen niemals unterlassen, denn die Suppen werden sonst nicht klar. In der einfachen bürgerlichen Küche nimmt man neuerdings häufig davon Abstand, da durch das Abschäumen die als Nährstoffe so wichtigen Eiweißstoffe verloren gehen. Die Bouillon klärt sich übrigens durch längeres Kochen um ein Bedeutendes von selbst.

Nach dem Abschäumen salze man die Suppe, jedoch nur mit Vorsicht, da einmal versalzene Suppen nur schwer wieder schmackhaft zu machen sind. Setzt



Papin'scher Bouillontopf.

muß die Brühe zwar unausgeseht aber langsam kochen. Etwa 1 oder 1½ Stunden vor Fertigstellung der Brühe putze man Suppenkräuter, nämlich Mohrrübe, Petersilienwurzel, Sellerie und Porreezwiebel an die Suppe. Doch nehme man nicht zu viel davon, namentlich Sellerie, da sonst der feine Bouillongeschmack verdeckt wird; läßt man die Wurzeln zu lange kochen, so verliert sich ihr Geschmack.

2. Das Färben der Bouillon. Um der Bouillon eine bessere Farbe zu geben, fügt man eine mit der gelben Schale geröstete Zwiebel oder eine geriebene Mohrrübe hinzu; mit der Mohrrübe oder Zwiebel muß man die Brühe einige Zeit kochen lassen. Ein paar Schwarzwurzeln, etwas Spargel, Blumenkohl, Steinpilze oder Champignons machen die Brühe besonders schmackhaft. Dies ist besonders zu empfehlen, wenn man eine schwächere Bouillon hat, die man zu verbessern wünscht.

3. Durchsiehen, Klären und Legieren der Bouillon. Vor dem Servieren gibt man die Bouillon durch ein feines Haarsieb oder ein leinenes Tuch, das man zuvor in heißem Wasser ausgespült hat. — Sollte die Bouillon nicht klar sein, so muß man sie klären, indem man ein zerquirktes Eieiß hinzugibt und die Bouillon damit einmal aufkochen läßt, worauf man sie, wie eben beschrieben, durchsieht. — Will man etwas Mehl zum Binden einer Fleischsuppe verwenden, so muß dieses in Butter gelb geschwitzet werden; jedoch kann man auch etwas Mehl mit frischer Butter kneten, ein Klößchen davon aufrollen und dieses, nachdem die Brühe durchgeseiht ist, hineinwerfen. Es löst sich vollständig auf und macht die Suppe sämig.

4. Fleischsuppen in der Kochkiste.

Ganz vorzüglich geraten sämtliche Fleischsuppen in der Kochkiste. Man setzt das Fleisch gleich anfangs mit der erforderlichen Menge Wasser auf, läßt es nach dem Abschäumen ½ Stunde kochen, gibt Salz und die gewünschten Suppenkräuter hinzu, und läßt noch ¼ Stunde kochen, worauf man den Topf gut verschlossen in die Kochkiste setzt, um nach 2½—3 Stunden die Suppe fertig herauszunehmen.



Buntschälmesser

5. Suppeneinlagen. Zu Bouillon eignen sich die verschiedensten Einlagen, die der Suppe erst ihre Eigenart verleihen. Soll die Suppe klar serviert werden, so empfiehlt es sich, die Einlagen zuvor im besonderen Geschirr weich zu kochen; bei legierten oder gebundenen Suppen kann man die Einlagen in der Bouillon selbst kochen. Von Perlgrauen und Reis rechnet man für 4 Personen 2 gehäufte Eßlöffel oder 50 Gramm, von Sago oder Nudeln zu einer klaren Bouillon die Hälfte. Perlgrauen und echten Sago läßt man 2½—3 Stunden, Reis, den man zuvor gut abgebrüht hat, 1—1¼ Stunde, Kartoffelsago ¾ bis 1 Stunde und Nudeln ½ Stunde in der Suppe kochen. Als Einlagen eignen sich auch Nudeln, Eierstich, Grieß- und Fleischklößchen, denen man auch Krebschwänze zufügen kann; auch mit dem Ausstecher ausgestochenes Wurzelwerk, Schwarzwurzeln, Spargel, Schotenkerne oder Blumenkohlröschen kann man hineingeben. — Es empfiehlt sich, Teigwaren, die man in die Brühe gibt, stets besonders in einem kleinen Geschirr zu kochen. — Reis und Graupen geraten am besten in der Kochkiste. Nachdem man sie gut gewaschen und blanchiert hat, gießt man kochende Fleischbrühe dazu, daß sie reichlich übersteht, fügt noch ein Stückchen Butter hinzu und stellt das Geschirr, sobald die Brühe stark kocht, verschlossen in die Kochkiste. Nach 1—2 Stunden sind Reis oder Graupen weich und durch den Butterzusatz schön weiß. — Suppenklößchen muß man, sobald sie

gar sind, vorsichtig aus der Suppe nehmen und in ein besonderes Geschirz legen. Erst wenn die Suppe in der Terrine angerichtet ist, gibt man die Klöße hinein, da sie sonst zerfallen.

6. Bouillon in Tassen. Will man die Bouillon ohne Einlage in Tassen geben, so muß man sie vollständig entfetten und klären. Zu diesem Zwecke läßt man sie, nachdem sie durchgeseiht ist, erkalten, entfernt mit einem Löffel das Fett und klärt hierauf die Suppe nach Vorschrift. — Man bereitet sie auch gut, bequem und billig aus Fleischextrakt, indem man die nötige Menge, etwa $\frac{1}{2}$ Teelöffel voll, in eine Tasse gibt und mit kochendem Wasser auffüllt. Man rührt die Bouillon um und schmeckt sie mit Salz ab.

7. Braune Bouillonssuppe oder Konsomme. Zutaten für 12 Personen: 125 g Speck oder Rinderfett, 125 g Schinken, 1 kg Rindfleisch, 2 Schalotten, $\frac{1}{2}$ Selleriekopf, 1 Möhre, 1 Petersilienwurzel, 2 Lorbeerblätter und 6 Gewürzkörner.

Man belegt den Boden eines weißen Kochtopfes mit dem fein geschnittenen Speck oder Fett, legt obenauf Schinken und Fleisch, die in fingerdicke Scheiben geschnitten sind, und fügt die anderen Zutaten hinzu. Nun läßt man das Ganze $\frac{1}{2}$ Stunde auf dem Feuer schmoren, wobei das Fleisch braun ansetzen muß. Um das Anbrennen zu verhindern, schüttelt man den Topf von Zeit zu Zeit. Dann zieht man den Topf vom Feuer zurück und schmort das Fleisch noch langsam, wobei man von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser zugießen muß. Nachdem man hierauf etwa 4 l kochendes Wasser dazu gegossen hat, salzt man die Brühe und läßt sie verdeckt 2 Stunden langsam kochen. Nachdem man die Brühe durchgeseiht und den Saß zurückgelassen hat, kann man Grieß-, Schwamm- oder Semmelklößchen darin kochen. Auch Eiergraupen und Sago eignen sich als Einlage für diese Suppe.

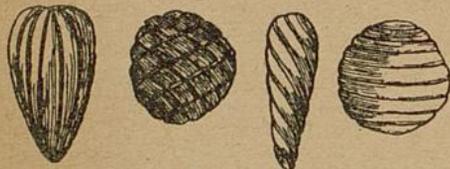
8. Knochenbrühe. Man verwendet hierzu Knochen von Kalbs-, Hammel-, Reh- oder Hasenbraten; auch gute frische Rinderknochen, sowie die Gerippe von gebratenem Geflügel sind hierzu gut zu verwenden. Sämtliche Knochen werden abgewaschen und möglichst fein zerhackt. Etwa noch vorhandene Fleischreste, roh oder gebraten, werden mit einigen Scheiben rohem Schinken oder Schinkenabfällen grob gewiegt und dann wird alles zusammen mit fein geschnittenen Suppenkräutern und einer Zwiebel in Kochfett gebräunt. Nachdem man noch 2 Eßlöffel Mehl darin hat bräunen lassen, gießt man $1\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser dazu und läßt es mit 1 Eßlöffel Salz etwa 2 Stunden kochen. Vor dem Anrichten gießt man die Suppe durch ein feines Sieb und serviert sie mit Sago, Schwamm- oder Fleischklößchen.

9. Wildbrühe. Zutaten: $\frac{1}{2}$ kg Wildfleisch, $\frac{1}{2}$ kg Wildknochen, 50 g Butter, 1 Eßlöffel Salz, 1 Lorbeerblatt, 3 Gewürzkörner und Suppenwurzeln. Die zerhackten Knochen, sowie das klein geschnittene Fleisch läßt man in Butter gelbbraun rösten, gibt die übrigen Zutaten hinein und läßt alles im Bouillontopf mit $1\frac{1}{2}$ l Wasser 2 Stunden kochen, worauf man die Brühe durchsieht und nach voriger Nummer serviert.

10. Französische Suppe. Man stellt diese Suppe aus Rindfleischbrühe und verschiedenen Gemüsen nach der Jahreszeit her. Im Sommer nimmt man Spargel, Blumenkohl, junge Schoten, junge Bohnen und Karotten, im Herbst und Winter Rüben, Sellerie, Wirsing und Kohlrabi, sowie Kartoffeln. Die Gemüse schneidet man in glatte Stückchen, etwa mit einem Buntschälmesser, wäscht sie und läßt sie abtropfen. Die Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und gebrüht. Man läßt Butter zergehen, schwenkt die Gemüse etwa 10 Minuten darin durch und schüttet sie in die halb fertige

Bouillon, in der man sie mit dem Fleisch zusammen weich kochen läßt. Man serviert die Suppe mit dem in Portionsstücke geschnittenen Fleisch.

11. Rindfleischsuppe gebunden mit Perlgrauen oder Reis. Man richte sich beim Kochen der Bouillon nach Nr. 1, schütte sie aber nach ½ Stunde des Kochens durch ein Haarsieb. Alsdann mache man in einem Pfännchen ein kleines Stück Butter kochend heiß und rühre für 4 Personen etwa 1 gehäuften Eßlöffel Mehl darin durch, bis es einen gelblichen Schein erhält. Die vom Bodensatz langsam abgegossene Bouillon bringt man mit dem Fleisch wieder aufs Feuer, füge das Schwitzmehl dazu und gebe, wenn Perlgrauen in der Suppe gekocht werden sollen, diese gleich hinein mit dem in feine Stücke ge-



Wurzeln, mit dem Duntschälmesser ausgeschnitten.

schnittenen Wurzelwerk. Will man Reis in der Suppe kochen, so füge man denselben nach etwa 1 Stunde hinzu, da dieser nur 1—1½ Stunde Kochzeit braucht. 1 Stunde vor dem Anrichten können auch Spargelstückchen, junger Kohlrabi oder Blumenkohlröschen darin gekocht werden, doch dürfen die Gemüse nicht im geringsten zerfochen. Blumenkohl und Kohlrabi übergießt man, ehe man sie hineingibt, mit kochendem Wasser, damit die Suppe keinen strengen Geschmack erhält.

12. Rindfleischsuppe mit Kohlrabi und Graupen. Man kocht von 1 kg gutem Rindereschwanzstück Fleischbrühe, wozu man das Fleisch kochend ansetzt, da man es weiter verwenden will. Nachdem das Fleisch gar ist, nimmt man es heraus und stellt es verdeckt in die Wärmröhre. Unterdes hat man junge Kohlrabi geschält und in Scheiben geschnitten. Die Herzblätter kocht man in Salzwasser ab, wiegt sie grob und gibt sie in die fertige Bouillon. Die Kohlrabischeiben, und zwar 1 Suppenteller voll, übergießt man mit kochendem Wasser, läßt sie abtropfen und tut sie ebenfalls in die Fleischbrühe, die man nun kochen läßt, bis die Kohlrabi weich sind. Beim Anrichten gibt man noch weich gekochte Perlgrauen hinein. Das Fleisch wird in Portionsstücke geschnitten und zur Suppe gereicht.



Junger Kohlrabi.

13. Kalbfleischsuppe gebunden. Zur Kalbfleischsuppe muß man etwas mehr Fleisch nehmen, als wenn man dieselbe von Rindfleisch bereitet, da das erstere weniger Kraft gibt, als Rindfleisch. Kalbfleischsuppe darf niemals Schaumstückchen haben, deshalb wird das Fleisch gut gewaschen und mit der nötigen Menge Wasser und Salz angesetzt. Nachdem man den Schaum sauber fortgenommen, läßt man die Brühe noch eine ½ Stunde kochen und gießt sie dann durch ein Sieb. Nun schwitz man, wie beschrieben, Mehl in Butter, fügt dieses zu der Kalbfleischbrühe, die man vorsichtig vom Bodensatz abgegossen hat, hinzu, gibt 1 Petersilienwurzel und 1 Mohrrübe und, wenn man sie hat, auch einige Storzoneren hinein. Nach ½ Stunde fügt man abgebrühten

Meis dazu und kocht die Suppe langsam fest zugedeckt gar. Spargel oder abgebrühten Blumenkohl, auch Fleischklößchen oder andere beliebige Klößchen kann man darin gar kochen. Einige Blätter Portulak oder in Ermanglung etwas Sauerampfer geben der Suppe einen angenehmen Geschmack.

Soll Grieß in der Suppe gekocht werden, so läßt man das Mehl weg, fügt aber, nachdem man die Suppe durchgeseiht hat, 1 Stück frische Butter hinzu. Soll das Fleisch nach der Suppe gegeben werden, so serviert man es mit Meerrettich oder holländischer Sauce.

14. Konsommee Marie Luise. $1\frac{1}{2}$ l klare kräftige Fleischbrühe, 4 Eigelb, 75 g Butter, 2 Eßlöffel Mehl und 100 g geriebener Parmesanfäse. Die Eigelb werden mit der Butter schaumig gerührt, dann werden Mehl und Parmesanfäse damit verrührt und die Masse mit 1 Teelöffel Zucker, einer Prise Salz und einem Stäubchen Muskatnuß gewürzt. Man backt es in einer mit Butter ausgestrichenen Papiertafel, schneidet es in kleine Stücke und tut es in die fertige Bouillon.

15. Ochsenschwanzsuppe. Man kocht von Fleischabfällen und Knochen 1 l Rindsbrühe. Dann schneidet man einen Ochsenchwanz in den Gelenken in Stücke und blanchiert ihn. Unterdes hat man im Suppentopf zerschnittene Suppenkräuter in Butter gedämpft. Nach etwa 10 Minuten gießt man die Fleischbrühe und 1 Wasserglas Weißwein dazu, legt die Ochsenchwanzstücke hinein und fügt noch ein paar Scheiben Speck und Schinkenabfälle hinzu. Nachdem man das Fleisch hat langsam weich kochen lassen, nimmt man es aus der Brühe und seiht dieselbe durch ein feines Sieb, nimmt das überflüssige Fett ab und gießt $\frac{1}{2}$ Glas Madeira dazu. Hierauf läßt man die Suppe noch einmal aufkochen, würzt sie mit ein wenig Cayennepfeffer und verdicke sie mit Braunmehl. Beim Anrichten gibt man auf jeden Teller Suppe ein Stück Ochsenchwanz.

16. Suppe von Widder oder Kalbsmilch. Die Kalbsmilch wird, wie in Abschnitt B. beschrieben, vorgerichtet, in kleine Würfel geschnitten und in Butter und Mehl gelb gemacht, mit Kalbsfleischbrühe eine Weile gekocht und diese dann mit etwas fein gehackter Petersilie oder gestoßener Muskatblüte und Eidotter abgerührt. Auch für Kranke ist dies eine passende Suppe, dann aber muß das Gewürz fortbleiben und das Mehl in wenig Butter nur weiß geschwigt werden.

17. Hammelfleischsuppe. Von $\frac{1}{4}$ kg Hammelfleisch kocht man nach Vorschrift eine Fleischsuppe. Da die Brühe nicht zu fett sein darf, nimmt man am besten Fleisch von der Keule oder vom Ramn. Während des Kochens muß man das Fett möglichst rein abschöpfen, da die Suppe sonst talgig schmeckt. Zu diesem Zwecke setzt man den Suppentopf ein wenig zur Seite, so daß die Brühe nur an einer Stelle kocht; an der anderen Seite sammelt sich dann das Fett an und läßt sich dort bequem abschöpfen. Einen angenehmen milden Geschmack erhält die Brühe, wenn man sie mit einem Stückchen Butter kocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird Grieß hineingestreut. Wenn es gar ist, rührt man die Suppe mit Eidotter ab und würzt sie mit gehackter Petersilie oder Muskat. Auch Einlauf und Perlgrauen sind eine passende Einlage in klare Hammelfleischsuppe.

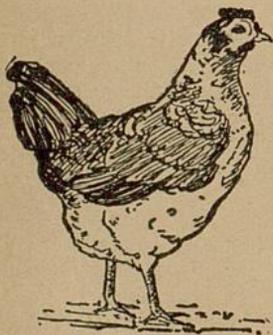
18. Lungenuppe. Man zerschneidet eine Kalbslunge nebst Herz, wäscht sie sauber und bringt sie mit $1\frac{1}{2}$ l Wasser aufs Feuer. Nachdem man sie gut abgeseigt, tut man etwas Salz, eine Zwiebel und etwas Suppenwurzeln dazu und läßt die Lunge langsam weich kochen. Nun nimmt man sie heraus und gießt die Suppe durch ein Sieb. Unterdes hat man Perl-

graupen weich gekocht, tut diese nebst 1 Löffel Weizmehl an die Brühe und läßt die Suppe sämig kochen. Zuletzt läßt man die Suppe noch $\frac{1}{4}$ Stunde mit fein gewiegter Petersilie kochen und zieht sie mit ein paar Eidottern ab. Von Lunge und Herz bereitet man ein Haschee, das man mit Kartoffeln fertigt.

19. Nierensuppe. Eine Ochseniere gibt eine Suppe für 6 Personen. Nachdem man die Niere sauber gewaschen und in mehrere Stücke geschnitten, setzt man sie mit reichlich 2 l Wasser aufs Feuer, fügt einen Kopf Sellerie und eine Porreezwiebel, Salz und ein Stück Ingwer dazu und läßt die Niere ungefähr 3 Stunden kochen, bis sie weich ist. Hierauf gibt man die Suppe durch ein feines Sieb, setzt sie nochmals ans Feuer und läßt sie mit einem reichlichen Eßlöffel Mehl sämig kochen. Die Sellerieknolle und die Niere schneidet man in kleine Scheiben und richtet die Suppe darüber an.

20. Hirnsuppe. Ein Hirn oder Bregen wird mit kochendem Wasser gebrüht und, nachdem die Haut abgezogen ist, eine Zeitlang in kaltes Wasser gelegt, damit das Blut auszieht. Hierauf wird das Hirn mit ein wenig grüner Petersilie und mehreren Schalotten fein gewiegt. Nun läßt man etwa 50 g Butter in einem eisernen Topf zergehen und dämpft das Hirn mehrere Minuten darin. Nachdem man es noch mit reichlich 1 Eßlöffel Mehl durchgerührt hat, gießt man $1\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser dazu und läßt die Suppe noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Nachdem man die Suppe durch ein feines Sieb gestrichen, kocht man sie nochmals auf, legiert sie mit 2 Eigelb und richtet sie über gerösteten Semmelscheiben an.

21. Hühnersuppe. Ein großes fettes Huhn reicht für 6 Personen. Es wird sauber gerupft, vorsichtig ausgenommen und mit kaltem Wasser gewaschen und ausgespült. Kopf, Hals und Flügel legt man samt Herz und Magen zum Huhn. Die Leber wird zurückbehalten, um sie zuletzt 5 Minuten in der Suppe mitzukochen, weil sie sonst hart wird.



Haushuhn.

Man setzt das Huhn mit dem Wasser und nicht zu viel Salz auf helles Feuer, schäumt es gut und gießt nach $\frac{1}{2}$ Stunde die Brühe erst durch ein Sieb und dann vorsichtig vom Bodensatz in das Kochgeschirr zurück. Alsdann fügt man Schwitzmehl und 1 Stück frische Butter, wie eine Walnuß groß, hinzu. Das Huhn spült man mit kochendem Wasser ab und legt es in die kochende Brühe zurück, die man fest zugedeckt langsam aber ununterbrochen etwa 3 Stunden kochen läßt. Man kann nach Belieben Reis,

Perlgraupen oder Nudeln in der Suppe kochen, von Wurzelwerk aber nur Petersilienwurzeln, Mohrrüben, Storzoneren und Spargel, die beiden ersteren werden gleich mit dem Schwitzmehl der Brühe hinzugefügt. Sellerie, Porree und Suppe mit etwas fein gehackter junger Petersilie und 1—2 frischen Eidottern ab. Eine Hühnersuppe darf nicht zu dünn, sondern muß gut gebunden sein. Das Huhn gibt man mit einer passenden Sauce.

22. Windsoruppe. Für 12 Personen nimmt man 500 g Rindfleisch, 375 g Kalbfleisch und 125 g rohen Schinken, schneidet das Fleisch in Stücke und schmilzt es mit dem Schinken und einer Zwiebel in 125 g Butter bräunlich. Dann fügt man drei gestrichene Eßlöffel Mehl hinzu und gießt 4 l

Fleischbrühe dazu, die man von Rinderheffe, Markknochen und rohen Fleisch abfällen gekocht hat. Nun legt man noch ein altes Suppenhuhn hinein, von dem man zuvor das Brustfleisch abgelöst hat. Man läßt die Suppe 3 Stunden kochen, gibt sie durch ein Haarsieb und läßt sie mit einem Stück frischer Butter aufkochen. — Das Brustfleisch vom Huhn wiegt man sehr fein und tut 2 Eier, etwas geriebene Semmel und ein wenig Salz hinzu; als Gewürz fügt man entweder fein gewiegte Petersilie oder etwas fein gestoßene Muskatblüte dazu, formt Klößchen aus der Masse, kocht diese in Salzwasser gar und gibt sie in die Suppe. Statt der Klößchen gibt man auch wohl einen Reissberg zur Suppe. Doch reicht man statt dessen auch Makaroni, die man in kleine Stücke gebrochen, in Salzwasser gar gekocht und mit einem Stück zerlassener Butter und ein wenig Sherry durchgeschwenkt hat.

23. Gänsefleinsuppe. Von einem Gänselein, ohne die Leber, kocht man mit Suppengrün und dem nötigen Salz eine gute Bouillon, die man sorgfältig entfettet. In der Bouillon kocht man Reis oder feine Graupen, wobei man 1 Eßlöffel frische Butter, die man mit einem Eßlöffel Mehl durchgeknetet hat, mit hineingibt. Als Einlage gibt man außerdem noch den sehr weich gekochten Magen und das Herz, die man in Streifen schneidet, sowie kleine Leberklößchen, die man aus der rohen Gänseleber bereitet hat.

24. Taubensuppe. Die Bouillon wird von Tauben ebenso gekocht, wie in Nr. 21 beschrieben. Als Einlage gibt man feine Perlgraupen oder Reis hinein; auch werden wohl einige junge Mohrrübschen und junge Schotenferne oder auch $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten Spargelköpfe oder Blumenkohlröschen in der Suppe mitgekocht. Ist dem Kranken ein Eidotter erlaubt, so macht man die Suppe mit etwas Mehl sämig und rührt sie dann mit Ei ab. Die Suppe muß wenigstens 2 Stunden kochen und soll sämig, aber nicht dicklich sein.

25. Krebsuppe. Man rechnet für 4 Personen 1 Mdl. mittelgroßer Krebse und kocht eine gute Rindfleischbrühe. Die Krebse werden mit kochendem Wasser und Salz aufs Feuer gesetzt und 5 Minuten gekocht. Dann wird das Fleisch aus Scheren und Schwänzen herausgebroschen und beiseite gestellt. Sämtliche Schalen, auch die Füße, werden im Mörser nicht zu fein zerstoßen und über Feuer mit einem großen Stück frischer Butter durchgerührt, bis diese rot wird und zu steigen anfängt. Nun fügt man 3 gestrichene Eßlöffel Mehl hinzu und rührt die Butter damit an, dann fügt man etwas Fleischbrühe hinzu, kocht damit das Mehl auf, streicht das Ganze durch ein Haarsieb und fügt es zu der kochenden Bouillon. Kurz vor dem Anrichten gibt man Krebsklöße, Widder und gefüllte Krebsnasen hinein. Die Suppe darf nicht dicklich sein. Die Krebschwänze werden beim Anrichten in die Terrine gegeben.

26. Gewöhnliche Naluppe. Man kocht nach Nr. 1 etwa $1\frac{1}{2}$ l gute Fleischbrühe aus Rindfleisch. Wenn sie $1\frac{1}{2}$ Stunde gekocht hat, gibt man einen Suppenteller voll geschälte, in 4 Teile geschnittene gute Birnen, ebensoviel junge, entschotete Erbsen und fein würflige Mohrrüben hinzu. Unterdess hat man $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg Nale abgezogen, in fingerbreite Stücke geschnitten, mit Salz abgerieben, gewaschen und mit Wasser und Salz halb gar gekocht. Diese Nalstücke tut man in die Suppe und fügt fein geschnittene Kräuter hinzu, wie Kerbel, Portulak oder Sauerampfer, Estragon, Basilikum, Thymian

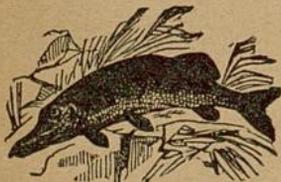


Reisstocher.

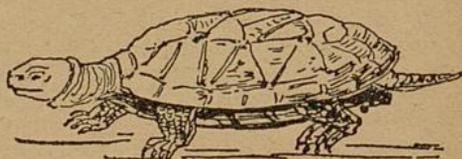
Majoran, Petersilie und einige Zitronenscheiben. Sollte von dem genannten Gewürz das eine oder andere mangeln, so schadet es nichts. Kurz vor dem Anrichten mache man die Suppe mit Mehl, welches in reichlich Butter geschwitzt wurde, sämig und richte Weißbrot- oder Schwammklöße, die man in Salzwasser gar gekocht, in der Suppe an.

27. Hamburger Naluppe. Man rechnet für 4 Personen einen Nal von $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg. Kopf und Schwanz werden abgeschnitten, der Nal wird gehäutet, ausgenommen, entgrätet, gewaschen und in zwei bis drei Finger breite Stücke geschnitten. Hierauf setzt man ihn mit $\frac{1}{2}$ l kochendem Wasser an, gibt 1 Eßlöffel Salz, 1 kleine Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 3 Gewürzkörner, ein paar Stiele Salbei und 2—3 Eßlöffel Essig dazu und kocht darin die Nale gar. Folgende Zutaten müssen jede für sich gekocht werden: Zusammen 1 Obertasse voll kleine Würfel von Sellerie, Möhren und Petersilienwurzeln, 1 Obertasse ausgehülste grüne Erbsen, beides in Fleischbrühe, $\frac{1}{2}$ Obertasse Spargel in Salzwasser, Schwammklößchen in Fleischbrühe gekocht, fein gehackte Petersilie, Kerbel, Dill, Majoran, Estragon, Basilikum und Sellerieblätter in Fleischbrühe, 6 geschälte ausgekernte Birnen mit Zucker, Zimt, Wasser und Rotwein wie Kompott gekocht. Hierauf gießt man $\frac{1}{2}$ l Bouillon zu der durchgeseihten Nalbrühe, fügt $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein hinzu, macht die Suppe mit Braunmehl von 2 Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Mehl sämig, tut sämtliche vorher fertiggestellten Zutaten hinzu, läßt die Suppe noch ein wenig aufkochen und würzt sie mit Zitronensaft, ein wenig Zucker und Muskatnuß. Die Suppe muß einen süßlich-sauren Geschmack haben.

28. Fischsuppe. Zu dieser Suppe rechnet man für 4 Personen etwa $\frac{1}{2}$ kg Fische. Man nimmt sowohl Hechte als Karpfen, kann aber auch jeden anderen Süßwasserfisch nehmen. Die Fische werden geschuppt und rein abgewaschen; danach schneidet man die Gräten heraus und das Fleisch in längliche Stücke; diese salzt man und läßt sie ein Weilchen stehen. Nun werden die Stücke abgetrocknet, in Mehl gewälzt und in Butter gelb gebraten. Alsdann gießt man



Hecht.



Suppenschildkröte.

$\frac{1}{2}$ l Bouillon, die mit Wurzelwerk und Zwiebeln gekocht ist, oder auch durchgerührte Brühe von frischen Schotenfarnen darauf und läßt die Fischsuppe gut durchkochen. Danach gießt man die Brühe vorsichtig ab, läßt sie mit fein gewiegter Petersilie und Schalotten noch einmal aufkochen, verdickt sie mit hellem Schwitzmehl und zieht sie mit 3 Eigelb ab. Man gibt die Fischstücke und in Würfel geschnittenes, geröstetes Weißbrot hinein.

29. Holsteiner Hechtsuppe. Einen Hecht von 1 kg Gewicht bereitet man nach Vorschrift vor, teilt ihn der Länge nach durch und entfernt die Gräten. Das Fischfleisch zerteilt man in 3 Teile, das beste Stück wird in längliche Stücke geschnitten, diese in Mehl gewendet und in Butter gelb gebraten. Das zweite Drittel wird nebst der Leber fein gewiegt und mit Ei und etwas geriebener Semmel zu Klößchen verarbeitet. Das dritte Drittel wird in kleine Stücke

geschnitten und nebst den Gräten und sonstigen Abfällen in $1\frac{1}{2}$ l Wasser mit Salz ausgekocht. Danach gießt man die Brühe durch ein feines Haarsieb, tut fein geschnittene Streifen Mohrrübe hinein und läßt diese darin weich kochen. In der Brühe kocht man auch die Klößchen gar, die man dann herausnimmt und in die Terrine legt. Danach macht man die Fischbrühe mit 1 Eßlöffel Weizenmehl bündig und rührt sie mit 2 Eigelb ab. Man richtet die Suppe über den Klößen und den gebratenen Fischstücken an.

30. Schildkrötensuppe. Für 12 Personen. Man bereitet diese Suppe entweder von mariniertem Schildkrötensfleisch, das in Blechbüchsen erhältlich ist, oder von amerikanischem, getrocknetem Schildkrötensfleisch. Das marinierte Fleisch muß man mit warmem Wasser abspülen, um das tranig schmeckende, grünliche Fett zu entfernen; das amerikanische, von dem man 250 g nimmt, wird in lauem Wasser aufgeweicht und in der fertigen Suppe gekocht, bis es weich ist, während man das Büchsenfleisch mit der Kraftbrühe nur einmal aufkocht. Die Kraftbrühe bereitet man folgendermaßen: Von 2 kg derbem Ochsenfleisch bereitet man eine kräftige Brühe, indem man das Fleisch in Stücke haakt, es mit Butter und Zwiebel anbratet und 3 l kochendes Wasser, sowie 1 Flasche Weißwein darauf gießt. Man würzt die Suppe mit Salz und Pfeffer und läßt sie 4—5 Stunden kochen, wobei man fleißig abschäumt. Zugleich kocht man einige Stiele Majoran, Thymian, Basilikum und Rosmarin in der Suppe, gießt sie durch ein Sieb, nimmt das Fett ab und klärt sie mit Eiweiß. Dann gibt man, wie oben beschrieben, das Schildkrötensfleisch, in kleine Stücke geschnitten, hinein und richtet es mit der Suppe an.

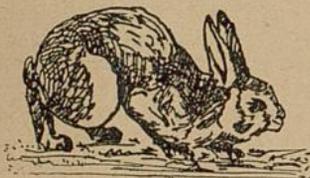
31. Moderturkeisuppe. Ein großer Kalbskopf wird gut gereinigt, nebst einem Ochsenmaul, Wurzelwerk und Mohrrüben gar und doch nicht ganz weich gekocht und nach dem Erkalten in kleine, länglich viereckige Stücke geschnitten. Dann macht man einige Schalotten und 2—3 Löffel Mehl in ebensoviele Butter braun, rührt die Kalbskopfbrühe dazu, gibt das geschnittene Fleisch, fein gewiegten Estragon, Cayennepfeffer und gestoßenen Nelkenpfeffer hinein und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Dann gießt man hinzu: 1 Glas Madeira und 1 Glas Arrak, gibt wohl auch noch Kalbfleischklöße und einige hart gekochte, in Würfel geschnittene Eier hinein. Diese Suppe muß recht gebunden, aber keineswegs dicklich sein; man fügt daher nach Bedarf, ehe der Wein dazugegeben wird, entweder etwas braunes Mehl oder ein wenig Brühe hinzu.

32. Currysuppe. Für 12 Personen werden 2 vorgerichtete und in Hälften geteilte Hühner in Butter und Zwiebel gelb geröstet, dann in Kalbfleischbrühe gar gekocht und diese mit einer Messerspitze spanischem Pfeffer gewürzt. 1 Stunde vor dem Anrichten wird $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Currypulver dazu gerührt und beim Anrichten werden weich gekochter Reis und Kalbfleischklöße, die man in der Suppe gar gekocht hat, hineingetan.

33. Hasensuppe. Hierzu verwendet man übrig gebliebenen Hasenbraten. Ist noch reichlich Fleisch an einem Hasenbraten, der schon auf der Tafel gewesen ist, so wird dieses ausgelöst, fein gehackt und folgendes hinzugegeben: 2 kleine in Wasser eingeweichte und ausgedrückte Weißbrötchen, 2 Eier, 1 Ei dick frische Butter, Mustat und Salz. Hiervon werden kleine Klößchen aufgerollt, von denen man erst ein Klößchen in der Suppe aufkochen läßt, um zu sehen, ob sie locker werden. Je nach der Festigkeit fügt man Bratensauce oder geriebene Semmel hinzu. Vorher hat man für 4 Personen 500 g Rindfleisch in kleine Würfel geschnitten; dann macht man in reichlich Butter einige Scheiben rohen Schinken, 2—3 Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, ein wenig Sellerie und gelbe Wurzeln, in Scheiben geschnitten, nebst 2—3 Löffel Mehl

braun, läßt nur das Fleisch nebst den Hasenknochen darin rösten und gibt schließlich 2 l kochendes Wasser hinzu. Ist noch Sauce vom Braten übriggeblieben, so kommt diese auch hinzu. Ist das Fleisch ausgekocht und das Wurzelwerk weich, so streicht man die Suppe durch ein Sieb, bringt sie wieder zum Kochen, würzt sie mit Salz, kocht die Klöße darin gar und richtet sie an. Hat man nur wenig Hasenbraten übrig behalten, so bereitet man Schwammklöße statt der Fleischklößen.

34. Kaninchensuppe. Ein Kaninchen ist ausreichend zur Suppe für 6 bis 8 Personen. Nachdem man das Kaninchen fertig vorbereitet hat, hackt man das Fleisch mit den Knochen in kleine Stücke und legt ein paar gute Stücke aus dem Rücken zurück. Das übrige Fleisch bräunt man leicht in Butter, wobei man 3 Zwiebeln, die man mit 1 Nelke durchstochen hat, mitdünstet. Man tut noch 1 Eßlöffel Mehl dazu und läßt dieses mitbraten, darauf gießt man $2\frac{1}{2}$ l Wasser dazu, tut 1 Lorbeerblatt, mehrere Pfefferkörner und ein paar klein geschnittene Petersilienwurzeln dazu und läßt es kochen, bis das Fleisch weich ist. Hierauf gießt man die Brühe durch ein Sieb,



Kaninchen.

bringt sie nochmals zum Feuer und kocht 6 bis 8 Eßlöffel Sago darin weich. Unterdes wiegt man rohen Rückenstücken und die Leber, die man eben in der Brühe eben nur aufgekocht, recht fein, nimmt etwas in Wasser geweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrot dazu, ferner 2 Eier, ein Stückchen Butter, ein wenig Muskatblüte und so viel geriebene Semmel, als die Festigkeit des Teiges erfordert. Nun formt man kleine Klößen daraus und kocht sie in der Suppe gar.

35. Feldhühnersuppe. Man bereitet diese Suppe aus Rebhühnern oder Wildhühnern, sie wird bereitet wie Hasensuppe. Statt Klöße zu bereiten, kann man auch das Brustfleisch mitkochen, in feine Scheiben schneiden und in der Suppe anrichten.

36. Krantsvögelsuppe. Auf 4 Personen rechnet man 4 Krantsvögel. Diese werden in reichlich Butter, aber nur schwach gesalzen, in fest verschlossenem Geschirre langsam weich gebraten. Das Brustfleisch wird in feine Scheiben geschnitten und beiseite gestellt. Das Knochengerippe, das man im Mörser zerstoßen, wird mit einigen Scheiben Sellerie, Möhren und Zwiebeln in der Bratenbutter von den Krantsvögeln gedämpft. Dann werden 2 Eßlöffel Mehl dazu gerührt und 2 l Fleischbrühe dazugegossen. Nachdem die Suppe langsam 1 Stunde gekocht hat, nimmt man das Fett ab, gießt die Suppe durch ein Sieb und kocht darin Schwamm- oder Grießklößen gar. Man richtet die Suppe über dem Brustfleisch und den Klößen an.

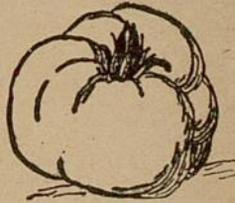
II. Suppen von Feldfrüchten und Kräutern.

37. Kartoffelsuppe mit Fleischbrühe. Ein Stück durchwachsendes Rindfleisch oder Hammelfleisch oder auch gute Brühknochen, die man klein gehackt hat, werden gewaschen und mit dem nötigen Salz aufs Feuer gesetzt. Nachdem

die Brühe abgeschäumt ist, fügt man 1 kg geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinzu, ferner 2 Zwiebeln, 1 Porree- und 1 Sellerieknohle. Man deckt das Geschirr fest zu und läßt die Suppe etwa 2 Stunden kochen. Die Sellerieknohle nimmt man, sobald sie weich ist, heraus, schneidet sie in Scheiben und legt sie in die Terrine. Hat die Suppe genügende Zeit gekocht, so wird sie durch ein Sieb gerührt, nochmals zum Kochen gebracht und mit fein gehackter Petersilie über den Sellerieischeiden angerichtet.

38. Kartoffelsuppe mit Zwiebeln. 1 kg Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten und mit Salz zum Feuer gesetzt. Wenn sie kurze Zeit gekocht haben, gießt man das Wasser ab und gibt frisches, kochendes Wasser, sowie das nötige Salz dazu. Unterdessen macht man reichlich Zwiebeln, klein geschnitten, in gutem Nierenfett gelbbraun, rührt 2 Eßlöffel Mehl darin gelb und schüttet dies zu den Kartoffelstücken, fügt 2 Petersilienwurzeln, $\frac{1}{2}$ Sellerieknohle und etwas Porree hinzu und kocht die Suppe so lange, bis die Kartoffeln recht weich sind und die Suppe sämig geworden ist, worauf man 2 Stunden rechnen kann. Dann rührt man noch ein Stückchen frische Butter hinzu und richtet die Suppe an.

39. Kartoffelsuppe mit Speck. Man schält und wäscht 1 kg Kartoffeln, setzt sie mit Salzwasser auf und kocht sie gar. Nachdem man sie abgeseigt hat, läßt man sie im offenen Topf über dem Feuer abdämpfen, wobei man sie tüchtig hin- und herschüttelt. Dann drückt man sie mit einer Kelle klein und treibt sie durch einen Durchschlag. Noch besser ist es, man drückt die Kartoffeln sehr schnell durch eine Reibmaschine. Hierauf bringt man sie mit $1\frac{1}{2}$ l kochendem Wasser aufs Feuer, salzt die Suppe und fügt 100 g fetten Speck, den man in Würfel geschnitten und hellgelb gebraten hat, sowie etwas fein gehackte Petersilie hinzu.



Tomate.

40. Kartoffelsuppe mit Tomaten. Man richtet sich hierbei nach vorangehendem Rezept, läßt aber Speck und Petersilie fort und gibt ein gutes Stück Butter zur Suppe. Unterdes hat man 8 Tomaten gewaschen, in Stücke geschnitten und in einem Kasseröllchen mit ganz wenig Wasser aufs Feuer gesetzt. Wenn die Tomaten weich sind, drückt man sie durch ein Haarsieb und gibt das gewonnene Tomatenmus zur Suppe. Man würzt sie, nachdem sie noch einige Zeit gekocht hat, mit ein wenig Pfeffer und richtet sie über gerösteten Schwarzbrotwürfeln an.

41. Suppen von jungen Gemüsen. Man läßt in 1 Eßlöffel Butter ebensoviel Mehl gelblich werden, gibt $1\frac{1}{2}$ l Bouillon oder Wasser mit Salz dazu und läßt folgende junge Gemüse, klein geschnitten, darin gar kochen: Möhren, Kopfsalat, Spinat, Sauerampfer, Portulak und junge Erbsen. Man kann auch dieses oder jenes Gemüse fortlassen und rechnet zu der üblichen Portion für 4 Personen etwa 2 Suppenteller voll geschnittenes Gemüse. Die Suppe wird zuletzt mit 2 Eidottern abgezogen und mit gehackter Petersilie über geröstetem Weißbrot angerichtet.

42. Suppen von jungen Erbsen oder Schotenkernen. Man läßt 2 Eßlöffel Butter zergehen und gibt 2 Suppenteller ausgehülte junge Erbsen dazu. Nachdem man sie eine Weile in der Butter hat dämpfen lassen, gibt man 2 Löffel Mehl dazu. Dann schüttet man $1\frac{1}{2}$ l Bouillon oder kochendes Wasser hinzu und gibt, wenn die Erbsen gar sind, Salz und gehackte Petersilie hinzu. Nach

Geschmack kann man auch ein wenig Zucker hinzufügen. Man kocht Schwamm- oder Grießflöße darin. Zeit des Kochens wie die vorhergehende Suppe.

43. Erbsenpüreesuppe. Man liest 300 g gelbe Erbsen recht sauber aus und wäscht sie mit kaltem Wasser. Sind die Erbsen schon alt, so ist es zu empfehlen, sie am Abend vorher mit Wasser aufzustellen, damit sie aufquellen. Man setzt die Erbsen am anderen Tage mit demselben Wasser auf, dem man schon beim Einquellen der Erbsen eine Messerspitze voll doppeltkohlen-saures Natron beigefügt hat. Nachdem sie etwa $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht haben, gießt man das Wasser ab und gibt frisches kochendes dazu, aber nur soviel, daß die Erbsen eben bedeckt sind. Wenn das Wasser verkocht ist, gießt man jedes Mal eine Kleinigkeit nach, aber immer nur kochendes. Sind die Erbsen weich, so treibt man sie durch einen Durchschlag und verdünnt das Püree zu Suppe entweder mit Wasser und einem Zusatz von Butter oder mit Rindsfleischbrühe, Speckbrühe oder Pöfelbrühe; letztere darf nicht zu salzig sein. Man serviert die Suppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln oder mit gepökelter Schweinefleischnauze, resp. Ohr, das man in Würfel schneidet. Junger, fein geschnittener Schnittlauch macht die Suppe ebenfalls sehr schmackhaft.

44. Erbsmehlsuppe. Etwa 125 g Suppenmehl ist ausreichend für 4 Personen. Will man Fleisch in der Suppe kochen, auch eine geräucherte Mettwurst oder magerer Speck eignen sich sehr wohl dazu, so setzt man etwa $\frac{1}{2}$ kg für 4 Personen mit Suppenwurzeln aufs Feuer und läßt es weich kochen, nachdem man es zuvor abgeschäumt hat. Ein paar in Butter gebräunte Zwiebeln machen die Suppe besonders schmackhaft, man läßt diese ebenfalls gleich mit dem Fleische weich kochen. Sodann nimmt man das Fleisch heraus und stellt es mit etwas Brühe in die Wärmeröhre, um es nachher mit der Suppe zu reichen. Man quirlt nun das Erbsmehl mit kaltem Wasser klar, so daß sich keine Klümpchen bilden, gießt es zu der Fleischbrühe und läßt sie 15 bis 20 Minuten damit kochen. Man richtet die Suppe über gerösteten Semmelscheiben, nach Belieben auch mit Schnittlauch an.

45. Erbswurstsuppe. Diese Suppe ist ihrer schnellen Zubereitung und ihrer Billigkeit wegen zu empfehlen. 125 g Erbswurst für 15 bis 20 Pf. gibt eine kräftige, schmackhafte Suppe für 4 Personen. Man bringt $1\frac{1}{2}$ l Wasser zum Kochen, zerkleinert die Erbswurst und tut sie ohne jede andere Zutat ins Wasser. Nachdem die Suppe 15 bis 20 Minuten gekocht hat, ist sie fertig zum Servieren.

46. Löffelerbsen. Diese Suppe kann zugleich die Stelle des Gemüses vertreten und wird mit einem Stück geräucherten Schinken oder mageren Speck gegessen. Man setzt $\frac{1}{2}$ kg Speck oder Schinken mit $1\frac{1}{2}$ l kaltem Wasser auf, schäumt es, tut 1 Sellerieknolle, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und 4 Gewürzkörner daran und läßt es weich kochen. $\frac{1}{2}$ kg Erbsen bereitet man vor und setzt sie an, wie oben beschrieben. Wenn sie $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht haben, werden sie abgossen, und nun wird von der Schinken- oder Speckbrühe dazu gegossen, aber auch immer nur so viel, daß die Erbsen gerade mit Brühe bedeckt sind. Während des Kochens entfernt man mit einem Holzlöffel die Hüllen, die sich an der Oberfläche absetzen. Wenn die Erbsen gar sind, gießt man nach Belieben Brühe dazu, wie man sie nun gerade dicker oder dünner wünscht. Zuletzt tut man 12 bis 15 in Salzwasser gar gekochte Kartoffeln dazu und läßt die Suppe noch einmal aufkochen. Man serviert die Erbsen mit fein geschnittenem Schnittlauch und reicht den gekochten Speck oder Schinken, den man vorher in Portionsstücke geschnitten, dazu.

BERNH. KRANZ

KARLSRUHE

Mehl, Landesprodukte und Kolonialwaren //

Hauptgeschäft: Werderplatz 37 Telephonruf 484

Filialen:

Ludwigsplatz 65

Kaiserstrasse 38

Nelkenstrasse 25

Telephon 2374

empfiehlt sein grosses
Lager in allen Sorten

**Mehl, Suppeneinlagen,
Eierteigwaren, Hülsen-
früchte und Dürrobst.**

Feinste gebrannte Kaffees

Echt chinesische Tees lose und
in Packungen, deutsche u. hol-
ländische Kakaos, Schokolade
Suchard und andere Marken.

Badische und Süd-Weine

Kirschen- u. Zwetschgenwasser
Kognak, Rum u. Arrak, feinste
Gemüse- u. Früchte-Konserven.

Olivenöl in Flaschen, Salatöl in verschied. Preis-
lagen, Wasch- und Putzartikel in grosser Auswahl.

Billige Preise!

Reelle Bedienung!

Otto Fischer

**Fidelitas-
Drogerie**



Karlsruhe
(Baden) Karlstr. 74
Telephonruf Nr. 37

Medizinal-Drogen

Chemikalien :- Spezialitäten :- Pharmazeutische Präparate

Tinkturen, Salben, Pflaster, Streupulver, Pastillen, Oele, Essenzen, Wurzeln, Kräuter usw., welche dem freien Verkehr überlassen, an das Publikum abgegeben werden dürfen (zum innerlichen und äusserlichen Gebrauch).

Sämtliche Bedarfsartikel für den Haushalt, Küche und Wäsche

(Keine Spezereiwaren)

Sämtliche Natürliche Mineralwässer und Bade- Ingredienzien

Mineralpastillen, Mineralseifen, Mutterlaugen, Badesalze, Fango, Kohlensaure Bäder.

Sämtliche Bedarfsartikel für Damen zur korrekten Gesundheitspflege

Damenbinden, Bindengürtel, Clysos, Irrigatore in allen Preislagen, Gummischläuche, Mutterrohre, Hygienische Gummiwaren, Bedarfsartikel für Entbindung und Wochenbett.

Sämtliche Parfümerien und Cosmetica der ersten Firmen des In- und Auslandes

Prima-Toiletteseifen, sämtliche Bedarfsartikel zur Haar-, Haut-, Mund-, Nagel-, Teint- und Zahnpflege.

Auto-Bersand. — Prompter Bersand nach auswärts.

Verlangen Sie im eigenen Interesse Spezialisten und Broschüren.

47. Bohnenpüreesuppe bereitet man genau wie Erbsensuppe Nr. 43 zu, doch würzt man sie nicht mit Schnittlauch, sondern mit Majoran, der aber kurze Zeit in der Suppe kochen muß.

48. Bohnenmehlsuppe bereitet man nach Nr. 44 zu und würzt sie mit Majoran, siehe Nr. 47.

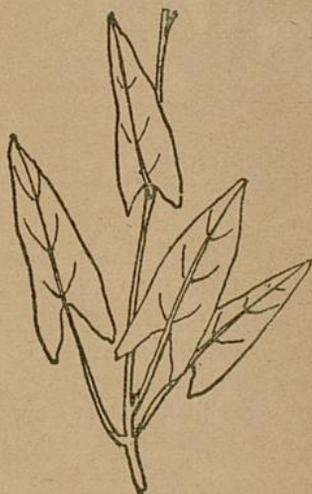
49. Bohnensuppe mit Rindfleisch. Zutaten $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg Rindfleisch, Suppenwurzeln, $\frac{1}{2}$ kg weiße Bohnen, am besten Perlbohnen, $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln. Bei der Zubereitung richtet man sich genau nach Nr. 46. Statt Schnittlauch verwendet man als Würze Majoran. Das in Portionsstücke geschnittene Rindfleisch wird mit der Suppe serviert.

50. Bohnensuppe mit Gänsepöckelfleisch. $\frac{3}{4}$ —1 kg Gänsepöckelfleisch. Die übrigen Zutaten, sowie die Zubereitung sind genau dieselben wie in voriger Nummer.

51. Linsensuppe. Auch diese wird wie Erbsensuppe gekocht, wird aber nicht durchgerührt. Man setzt die Linsen mit einem Stück geräucherter Speck auf, oder man gibt auch eine in Scheiben geschnittene Mettwurst hinein; man kann auch in Würfel geschnittenen ausgebratenen Speck dazugeben. Zum Bündigmachen der Suppe verwendet man Braunmehl, in dem man einige Zwiebelscheiben röstet.

52. Linsensuppe mit Rebhuhn. Man kocht für 4 Personen 1 Rebhuhn und 250 g Linsen. Die Linsen werden verlesen, gewaschen und am Abend vorher eingequollen. Man setzt sie mit kaltem weichen Wasser auf, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, gießt das Wasser ab, gibt frisches kochendes dazu und kocht die Linsen mit einer Zwiebel und etwas Sellerieknohle mit wenig Wasser weich; zum Nachgießen verwendet man nur kochendes Wasser. Zugleich bereitet man ein Rebhuhn nach Vorschrift vor, kocht es mit etwas Salz und wenig Wasser weich, nimmt es heraus und läßt es erkalten. Nun nimmt man 2 Eßlöffel Butter und röstet darin 2 Eßlöffel Mehl braun. Das braune Mehl füllt man mit der Brühe, in der das Rebhuhn gekocht wurde, auf und läßt es mit dem Mehl unter stetem Umrühren sämig kochen. Unterdes treibt man die weich gekochten Linsen durch ein feines Sieb, so daß die Schalen zurückbleiben. Die durchgeschlagenen Linsen rührt man zur Fleischbrühe und läßt alles zusammen noch etwa 10 Minuten kochen. Das Rebhuhn wird ausgebeint und das Fleisch in feine Streifen geschnitten, danach in die Terrine getan und die kochende Suppe darüber angerichtet.

53. Grünkornsuppe. Auf 4 Personen rechnet man 125 g Grünkornflocken. Man kocht Fleischbrühe, gießt sie durch ein Sieb, bringt sie nochmals zum Kochen und tut die Grünkornflocken, nachdem man sie mit kaltem Wasser angerührt, hinein. Nach $\frac{1}{4}$ Stunde sind sie weich und können, da sie sehr fein sind, gleich in der Suppe gegessen werden, wenn man es nicht vorzieht, die Suppe durch ein Sieb zu passieren. Man richtet Grünkornsuppe entweder



Sauerampfer.

über gerösteten Semmelscheiben oder über Schwamm- oder Grießlößchen an. Man kann die Grünkornflocken auch in Wasser kochen, gibt dann aber ein Stück frische Butter hinzu und quirlt die Suppe vor dem Anrichten mit Eigelb ab.

54. Sauerampfersuppe. 1 Eßlöffel Mehl wird in 2 Eßlöffel frischer Butter gelb gemacht, 1 Suppenteller voll abgestreifter und gut gewaschener Sauerampferblätter werden hinzugetan und darin gerührt, bis sie weich werden, dann mit $1\frac{1}{2}$ l Kalbfleischbouillon oder ebensoviel Wasser mit Salz durchgekocht, hierauf mit etwas Muskat gewürzt, mit $\frac{1}{2}$ Obertasse dicker Sahne und 2 Eidottern abgerührt und über geröstetem Weißbrot angerichtet. Statt des Weißbrotes kann man auch Eierlößchen in die Suppe geben.



Blumentohl.

55. Blumentohlsuppe. Man pußt einen kleinen Kopf Blumentohl recht sauber ab, jedoch ohne ihn zu zerschneiden, wäscht ihn und übergießt ihn mit kochendem Wasser. Danach kocht man ihn mit $1\frac{1}{2}$ l Salzwasser gar; sobald man den Kopf behutsam heraus, schneidet die besten Köschen ab und legt sie beiseite, um sie nachher in die Suppe zu geben. Den andern Kohl streicht man mit der Kohlbrühe durch ein Sieb. Hierauf gibt man helles Schwichmehl von 1 Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Mehl in die Brühe. Unter beständigem Rühren läßt man die Suppe recht sämig kochen und rührt sie mit 2 Eigelb ab. Man richtet sie über den Blumentohlköschchen und über gerösteter Semmel an.

56. Spargelsuppe. Zu Spargelsuppe verwendet man entweder dünnen frischen Spargel oder dicken Spargel, der nicht mehr ganz frisch ist; den letzteren muß man dann freilich dick abschälen. Man rechnet für 4 Personen 300—500 g. Der Spargel wird in fingerlange Streifen geschnitten und in Salzwasser weich gekocht. Danach nimmt man den Spargel heraus und kocht die Suppe mit hellem Schwichmehl und reichlich Butter sämig. Vor dem Anrichten quirlt man die Suppe mit 2 Eiern und einer Kleinigkeit Zucker ab und richtet sie über dem Spargel an. — Zu dieser Suppe läßt sich auch das Wasser verwenden, in dem man tags zuvor Stangenspargel kochte. Man bereitet sie genau, wie oben beschrieben, gibt aber, statt der Spargel einlage, geröstetes Weißbrot in die Suppe.

57. Rosentohlsuppe. Für 4 Personen 500 g Rosentohl. Die Köschen vom Rosen- oder Sprossentohl werden sorgfältig gewaschen und gepußt, hierauf mit kochendem Salzwasser blanchiert, jedoch vorsichtig, daß sie nicht zerfallen, und mit kaltem Wasser übergossen. Man läßt nun 1 Eßlöffel Rinderfett und 1 Eßlöffel Butter zergehen, schüttet die Köschen, die man im Durchschlag hat gut abtropfen lassen, hinein und dämpft sie ziemlich weich, fügt 2 Eßlöffel Mehl dazu und schwenkt den Kohl damit durch. Nun füllt man die Suppe mit $1\frac{1}{2}$ l kochendem Wasser auf und läßt sie so lange kochen, bis der Kohl ganz weich ist. Alsdann gießt man die Suppe durch einen Durchschlag mit großen Löchern, schüttet den zurückbleibenden Kohl in die Terrine, bringt die durchgelaufene Suppe nochmals zum Kochen, legiert sie mit 2 Eigelb

würzt sie nach Geschmack mit geriebener Muskatnuß und gießt sie kochend heiß über den Rosenkohl.

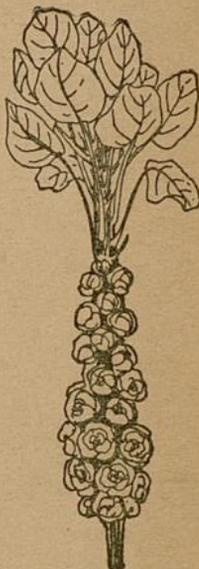
58. Russische Kohlsuppe. 500 g magerer Schweinefleisch wird mit $1\frac{1}{2}$ l Wasser angefeht und halb weich gekocht. Hierauf wird 1 Kopf Wirsingkohl gepulzt, vom Strunk befreit und nudelartig geschnitten. Nachdem man ihn mit kochendem Wasser übergossen und danach hat abtropfen lassen, tut man ihn in die Bouillon und kocht ihn mit dem Fleisch weich. Nachdem man das Fleisch herausgenommen, kocht man die Suppe mit hellem Schwitzmehl von 2 Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Mehl auf. Das Fleisch schneidet man in Stücken und legt es in die Suppe.

59. Hodge-Podge. (Schottische Suppe.) Diese beliebte schottische Nationalspeise bereitet man aus den verschiedenartigsten Gemüsen, meistens mit Hammelfleisch. Sie ist aber ebenso wohlschmeckend mit Rind- oder Kalbfleisch oder auch mit Schweinepöfelsfleisch. — Man nimmt für 4 Personen etwa 500 g nicht zu fettes Fleisch, kocht es 2 Stunden in 2 l Wasser und tut dann nacheinander folgende Gemüse dazu: $\frac{1}{2}$ Suppenteller fein zerschnittene Mohrrüben, 1 kleinen Teller Weiß- oder Wirsingkohl, fein geschnitten, $\frac{1}{2}$ Teller in Würfel geschnittene Kohlrabi, $\frac{1}{2}$ Teller ausgehülste grüne Erbsen, $\frac{1}{2}$ Teller große, frische Bohnen, 2 zerschnittene Zwiebeln und zuletzt 1 kleinen zerteilten Kopf Blumenkohl. Im Winter, wenn man keine Schoten und Bohnen hat, nimmt man statt dessen $\frac{1}{2}$ Teller voll großer Graupen, sogenannter Kälberzähne; man muß diese jedoch den Abend vorher mit kaltem Wasser einquellen. Damit alles gut weich wird, läßt man die Suppe noch 2 Stunden kochen. Das Fleisch gibt man, in Portionsstücke geschnitten, gleich zur Suppe.

60. Gurkensuppe. Aus 2 frischen Gurken schneidet man die Kerne heraus und teilt das feste Fleisch in rundliche Stücke; diese läßt man mit 2 Eßlöffel Butter auf dem Feuer weich dünsten, stäubt 1 Eßlöffel Mehl darüber, gießt $1\frac{1}{2}$ l braune Bouillon dazu und läßt sie damit aufkochen. Man würzt die Suppe mit ein wenig gestoßenem Pfeffer und gibt Kalbfleischlößchen und geröstete Weißbrotwürfel in die Suppe.

61. Tomatensuppe. Für 4 Personen zerschneidet man 8—12 recht reife, rote Tomaten in Viertel, seht sie mit 1 l kaltem Wasser auf und läßt sie ganz weich kochen. Hierauf streut man sie durch ein Sieb und gibt noch 1 l kochendes Wasser dazu. Man bereitet aus 2 Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Mehl helles Schwitzmehl, läßt die Suppe damit sämig kochen und schmeckt sie mit Salz und ein wenig Zucker ab. Man kann sie auch nach Belieben mit Eigelb abziehen. Man richtet sie über Reis an, von dem man 4 Eßlöffel voll in Wasser mit etwas Salz gar, aber nicht zu weich gekocht hat.

62. Pilzsuppe. 1 Suppenteller Steinpilze oder Pfefferlinge werden gepulzt, sauber gewaschen und in Stücke geschnitten. Nun läßt man 2 Eßlöffel Butter im Diegel gelb werden und dämpft darin die Pilze mit 1 Eßlöffel gehackter Petersilie und 1 gehackten Zwiebel, bis sie ziemlich weich sind. Alsdann stäubt man 1 Eßlöffel Mehl darüber, gießt $1\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser dazu.



Rosenkohl oder
Brüßler Kohl.

läßt die Suppe $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und schmeckt sie mit Salz und ein wenig Pfeffer ab.

63. Pilzsuppe von getrockneten Pilzen bereitet man nach voriger Nummer, doch werden die Pilze am besten einen Tag vorher eingeweicht und erst verwendet, wenn sie ganz ausgequollen sind.

64. Suppe von komprimierten Suppenpulvern. Zur Herstellung dieser Suppen werden von verschiedenen anerkannten Firmen Suppenmehle in guter Qualität und reicher Auswahl geliefert. Diese Suppen zeichnen sich durch große Billigkeit und die denkbar einfachste Art der Herstellung aus. Eine Suppe für 4 Personen kostet 20—30 Pf. Die Suppenmehle werden zerkleinert, mit kaltem Wasser angerührt und in kochendes Wasser geschüttet, worauf man sie 15—20 Minuten kochen läßt. Auf diese Weise lassen sich herstellen: Reissuppe, Nudelsuppe, Erbsensuppe, Bohnensuppe, Kartoffelsuppe, Rumfordsuppe, Krebsuppe usw.

III. Wein- und Biersuppen.

65. Weißweinsuppe. 1 Eßlöffel Stärke oder feines Mehl und 3 Eidotter werden mit $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein und ebensoviel Wasser angerührt, mit Zucker gehörig versüßt, mit dem Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone gewürzt und danach über Feuer fortwährend bis vor dem Kochen stark geschlagen. Dann schüttet man die Suppe in die Terrine und rührt noch einige Minuten fort. Nun legt man von dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß mit einem Eßlöffel kleine Klößchen auf die Suppe und bestreut solche mit Zucker und Zimt. Hierauf deckt man die Terrine schnell zu, damit der Schaum gar wird.

66. Sagosuppe mit Rotwein. 4 Eßlöffel Sago werden zweimal mit heißem Wasser abgerührt, mit kaltem weichen Wasser zum Feuer gebracht und mit etwas Zitronenschale und einem Stückchen Zimt weich gekocht, was etwa 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden dauert. Dann gibt man 1 Flasche leichten Rotwein oder halb Wein und halb Wasser dazu, versüßt die Suppe mit Zucker und läßt sie aufkochen.

67. Weinsuppe mit Grieß und Korinthen. Zu 1 $\frac{1}{2}$ l Wasser nimmt man 75 g Grieß, 50 g Korinthen, 50 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Tasse Weißwein und 1 Eidotter. Das Wasser wird kalt mit den gewaschenen Korinthen, einem Stück Butter, wie eine Walnuß groß, und einem Stückchen Zimt von der Länge eines halben Fingers zum Feuer gesetzt und, wenn es kocht, das Grießmehl langsam hineingestreut; Zucker und Salz werden dazugegeben und die Suppe so lange gekocht, bis das Grießmehl ausgequollen ist. Dann wird das Eidotter mit dem Wein angerührt und die kochende Suppe damit abgerührt.

68. Apfelweinsuppe. Man bereitet die Apfelweinsuppe genau wie die Weinsuppe Nr. 65. — Eine andere Art wird folgendermaßen bereitet: Man bringt 1 $\frac{1}{2}$ l Apfelwein zum Kochen, rührt 1 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Kartoffelmehl mit kaltem Wasser daran, läßt den Wein, den man mit Zucker gesüßt hat, noch einige Minuten kochen und gibt mit dem Löffel kleine Schwemmklößchen hinein. Wenn die Klöße gar sind, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in eine Schüssel, weil sie beim Ausschütteln leicht zerfallen könnten. Nun kann man die Suppe entweder noch mit 2 Eigelb abziehen, oder man gießt sie klar in die Terrine und legt dann die Klöße hinein.

69. **Biersuppe mit Sago.** 2 Flaschen Weißbier werden mit 125 g Sago, dem nötigen Zucker, einem Stück Zimt, etwas Zitronenschale und 4 Nelken, fest verdeckt, 1½ Stunde langsam gekocht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird ½ Zitrone ohne Schale und Kerne, in Scheiben geschnitten, dazugegeben. Beim Anrichten gibt man 1 Glas Wein hinein oder 1 Eßlöffel Rum.

70. **Schaumbiersuppe.** 1 Flasche Weißbier, ebensoviel Wasser, 2 Eßlöffel feines Weizenmehl, 4 ganze Eier, Zucker, etwas Zitronensaft und gestoßener Zimt nach Geschmack werden miteinander vermischt. Dann bringt man die Suppe auf helles Feuer und schlägt sie mit einem Schaumbesen bis vor dem Kochen, worauf man sie schnell in die Terrine schüttet.

71. **Biersuppe mit Brot.** Man schneidet 4—6 Scheiben altbackenes Brot in kleine Stücke, setzt es mit 2 Flaschen Braunbier und 1 Teelöffel Kochkumme auf und läßt es verdeckt kochen, ohne viel zu rühren, bis das Brot weich ist. Nun rührt man die Suppe durch einen Durchschlag, tut ein Stück Butter und nach Geschmack Zucker und Salz daran und läßt die Suppe noch einmal aufkochen.

72. **Klare Biersuppe.** Diese Suppe kann man sowohl von Weißbier wie auch von Braunbier kochen. Man setzt 1½ l Bier mit einem Stückchen ganzen Zimt, etwas Zitronenschale und 2 bis 3 Nelken auf das Feuer, tut Salz und Zucker nach Geschmack dazu und läßt das Bier mit 2 Löffel Kartoffelmehl, das man mit kaltem Wasser angerührt, klar kochen. Man richtet die Suppe über gerösteter Semmel oder Matronen an.

73. **Biersuppe mit Grieß.** 1½ l gutes Braunbier wird mit den Zutaten voriger Nummer angefeßt. Sobald es kocht, gibt man 1 Obertasse ganz groben Grieß, am besten Pofener, hinein und läßt denselben unter beständigem Umrühren gar kochen.

74. **Braunbiersuppe mit Milch.** Man setzt ¾ l süßes Braunbier mit Zitronenschale und Zimt auf das Feuer, kocht es mit 1 gehäuften Eßlöffel Kartoffelmehl klar, gießt es in die Terrine und stellt diese verdeckt warm. Hierauf kocht man ½ l Milch und quirlt diese kochend mit 3 Eigelb ab; nachdem man noch tüchtig umgerührt hat, gießt man die Milch in die Terrine zum Bier, rührt beides tüchtig durcheinander und schmeckt die Suppe mit Salz und Zucker ab. Man richtet sie mit Schneeklößchen oder geriebener Semmel an.

75. **Schwedische Biersuppe.** Man setzt 1 Flasche Weißbier und 1 Flasche Braunbier mit einem Stück Ingwer auf, kocht das Bier mit 1 Eßlöffel Weizenmehl klar und schmeckt die Suppe mit Salz und Zucker ab. Hierauf macht man von 1 Ei und Weizenmehl einen Teig, den man vom Quirl in die Suppe laufen läßt, läßt die Suppe damit 5 Minuten kochen und zieht sie mit 1 Ei ab.

IV. Milch- und Wassersuppen.

76. **Feine Milchsuppe.** Auf 4 Personen 1½ l Milch, 2 Eßlöffel Stärke oder Kartoffelmehl, ein Streifen Zitronenschale oder auch ein paar Pfirsichblätter, Zucker nach Geschmack, 2 Eidotter und etwas Salz. Man läßt die Milch mit den Gewürzen kochen, gibt das Kartoffelmehl, das man mit etwas Milch anrührt, hinzu und rührt die Suppe mit den Eidottern ab. Dann schüttet man die Suppe in die Terrine, legt von dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß

Klößchen darauf, bestreut sie mit Zucker und Zimt und deckt die Terrine schnell zu.

77. **Hadereis oder Klümperchensuppe.** Man schlägt 1 frisches Ei auf einen Teller, rührt mit einem Messer so viel Mehl hinein, als das Ei aufnimmt, hackt es klein und reibt es mit der Hand wie dicke Gerstenkörner. Hierauf schüttet man das Mehl in kochende Milch und kocht es mit etwas Salz und nach Geschmack auch Zucker recht gar, wobei fortwährend gerührt werden muß. Die Suppe darf nicht zu dicklich sein.

78. **Grieksuppe mit Milch.** Man schüttet den Grieß in die kochende Milch und kocht, bis er sich nicht mehr senkt. Als Würze kocht man in der Milch ein Stückchen ganzen Zimt oder ein wenig Zitronenschale und schmeckt die Suppe mit Salz und Zucker ab. Man rechnet auf 4 Personen $1\frac{1}{2}$ l Milch oder auch 1 l Milch und $\frac{1}{2}$ l Wasser und 3—4 gestrichene Eßlöffel Griemehl.

79. **Nudelsuppe mit Milch.** Zu dieser Suppe lassen sich sowohl Fabriknudeln oder Maffaroni, wie auch eigengemachte Nudeln verwenden. Die Maffaroni werden in fingerlange Stücke gebrochen und blanchiert, die Fadennudeln lockert man nur auf. Man schüttet die Nudeln unter beständigem Umrühren in die kochende Milch, läßt sie darin weich kochen und schmeckt die Suppe mit Salz und Zucker ab. Auf 4 Personen rechnet man so viel Milch, wie in Nr. 76 angegeben, und 1 kleine Obertasse zerbrochene Maffaroni oder Nudeln.

80. **Reisuppe mit Milch.** 1 Obertasse Reis wird gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gebracht und dieses, nachdem es ganz heiß geworden, abgeschüttet. Verwendet man Vollmilch zur Suppe, so kann man $\frac{1}{2}$ l Wasser nehmen. Man rechnet auf 4 Personen $1\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit. Man läßt die Hälfte der Milch mit dem Wasser kochen, gibt einige Stückchen Zimt oder Muskatblüte und ein wenig Butter hinzu, schüttet den Reis hinein und läßt ihn langsam weich kochen, worauf man reichlich 1 Stunde Zeit rechnen kann. Dann erst gibt man die übrige Milch, die man vorher abgekocht, hinzu, schmeckt die Suppe mit Zucker und Salz ab und läßt sie noch ein wenig kochen. Wünscht man sie etwas sämiger, so lasse man sie mit 1 Teelöffel Kartoffelmehl, das man mit Wasser klar gerührt, eben durchkochen.

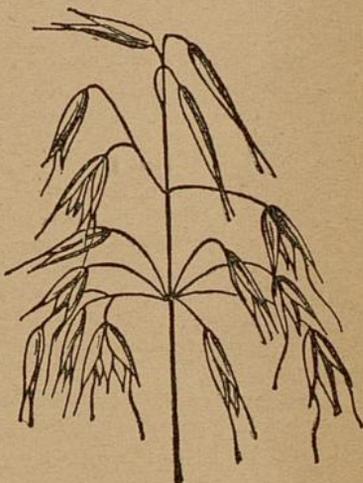
81. **Graupensuppe mit Milch.** 1 Obertasse feine Graupen wird mit einem Stückchen Butter und wenig weichem Wasser aufs Feuer gesetzt und langsam weich gekocht, wobei man, so oft es nötig wird, etwas kochendes Wasser zugießt. Dann gibt man 1 l Milch und wenig Salz dazu und läßt die Suppe recht sämig kochen. Zuletzt kann man nötigenfalls noch etwas aufgelöstes Kartoffelmehl hinzugeben und sie nach Belieben mit Zimt und Zucker oder etwas fein gestoßener Muskatblüte würzen.

82. **Sagosuppe mit Milch.** Man setzt 4 Eßlöffel echten Sago mit wenig kochendem Wasser auf und läßt ihn mit einem Stückchen Zimt und etwas Zitronenschale neben dem Feuer langsam ausquellen. Dann macht man 1 l Milch kochend, gibt den Sago hinein, schmeckt die Suppe mit Zucker und Salz ab und läßt sie einmal aufkochen. — Wenn man Kartoffelsago verwendet, so setzt man 1 l Milch und $\frac{1}{2}$ l Wasser mit Zimt und Zitronenschale auf und schüttet den Sago, sobald die Milch kocht, trocken hinein.

83. **Buchweizengrützsuppe mit Milch.** Man rührt 1 Obertasse Buchweizengrütze mehrmals mit heißem und danach mit kaltem Wasser ab, bis es klar ist, setzt die Grütze mit kaltem Wasser auf, fügt etwas Butter hinzu und läßt sie langsam im Wasser weich, aber nicht zu steif kochen. Hierauf gießt man Milch hinzu und rührt die Grütze damit gut durch. Die andere Milch läßt man

schend werden und schüttet dann die Grütze hinein. Nachdem die Suppe noch ein wenig gekocht hat, würzt man sie mit Salz. Man rechnet auch hierzu etwa 1 l Milch.

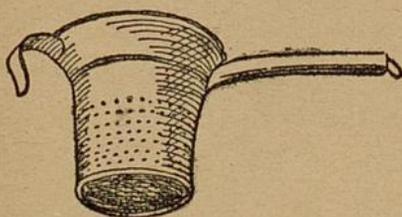
84. Hafergrützsuppe. Man rechnet auf 1 Person 1 reichlichen Eßlöffel Hafergrütze, und zwar nimmt man möglichst fein gemahlene. Die Grütze wird gebrüht und mehrmals mit kaltem Wasser gewaschen. Hierauf wird sie mit kaltem Wasser aufgesetzt und langsam weich gekocht, jedoch mit wenig Wasser, wobei man sie von Zeit zu Zeit umrühren muß, weil sie leicht ansetzt. Sobald die Grütze weich ist, macht man für 1 Person $\frac{1}{4}$ l Milch kochend, gibt die Grütze dazu, läßt die Suppe noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und schmeckt sie mit Salz ab. — Noch schmackhafter ist diese nahrhafte Suppe, wenn man statt der Grütze Haferflocken nimmt, da dieselben nur weiche Schalen haben. Man wäscht die Haferflocken nicht, sondern setzt sie gleich mit kaltem Wasser auf und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Im übrigen verfährt man, wie oben beschrieben.



Hafer.

85. Durchgeschlagene Hafergrützsuppe. 1 Obertasse Haferflocken wird mit kaltem Wasser aufgesetzt. Dann läßt man sie in Wasser mit einigen Streifen Zitronenschale und einem Stückchen Zimt, sowie etwas Salz $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, rührt sie durch ein feines Sieb, gibt 1 reichlichen Eßlöffel Butter dazu und schmeckt die Suppe mit Zucker ab. Danach läßt man sie aufkochen und richtet sie über gerösteten Weißbrotwürfeln oder Suppenmakronen an. — Man kann auch 4 Eßlöffel sauber gewaschene und in Wasser ausgequollene Porinthcn oder nach Belieben auch ein wenig fein gestoßene Mandeln hineingeben.

86. Hirsesuppe. Man wäscht 1 große Obertasse Hirse zuerst mit lauwarmem Wasser, darnach brüht man sie und wäscht sie mehrere Male mit kaltem Wasser nach, damit sie recht klar wird. Dann kocht man sie zuerst mit etwas Wasser an, gibt nach einiger Zeit die Milch dazu und kocht die Suppe so dick, als man sie zu haben wünscht. Vor dem Anrichten salzt man sie; in der Terrine wird Zucker und fein gestoßener Zimt darüber gestreut.



Durchschlag.

87. Schokoladensuppe. 125 Gramm Schokolade wird in kleine Stückchen gebrochen, mit 1 Obertasse Wasser ans Feuer gesetzt und, wenn sie ganz weich ist, zu Brei gerührt. Danach gießt man $1\frac{1}{2}$ l kochende Milch dazu, schmeckt die Suppe mit Zucker ab und rührt sie mit 1 bis 2 Eidottern ab. — Von dem Eiweiß der Eier kann man Schnee schlagen, hiervon Klößchen auf die Suppe

legen und diese mit Zucker und Zimt bestreuen. Man kann sie auch über Suppenmakronen anrichten.

88. Braune Mehlsuppe oder falsche Schokoladensuppe. Man röstet 4 gehäufte Eßlöffel feines Weizenmehl, entweder auf einem Blech im Ofen oder auf einer Pfanne über gelindem Feuer, indem man das Mehl trocken darauf streut und fortgesetzt umrührt, bis es eine gleichmäßig braune Farbe hat. Blech sowohl wie Pfanne müssen sehr sauber und dürfen weder rostig noch fettig sein, da das Mehl sonst anhaftet und teilweise verbrennt. Nachdem das Mehl gut ausgekühlt ist, rührt man es mit etwas kalter Milch oder mit kaltem Wasser zu einem dünnen Brei. 1 l Milch setzt man mit Zucker, Zitronenschale und ein wenig Salz aufs Feuer und gießt, sobald sie kocht, unter fortwährendem Umrühren den dünnen Mehlsbrei dazu, läßt die Suppe kochen und quirlt sie mit 2 Eigelb ab.

89. Buttermilchsuppe mit Mehl. Um das Gerinnen der Buttermilch zu verhindern, rührt man die kalte Buttermilch mit Mehl an. Man rechnet für 4 Personen 1½ l Buttermilch und 2 Eßlöffel Mehl. Man setzt sie aufs Feuer und rührt, bis sie kocht und gibt Zucker, Zimt und Salz dazu. Dann rührt man sie mit 1—2 Eidottern ab und gibt in Butter geröstetes Weißbrot hinein.

90. Milchsuppe mit Klößen. Man bereitet Kloßteig wie zu Semmelklößen, setzt 1 l Milch und ½ l Wasser an, die man nach Geschmack salzt. Sobald die Milch anfängt zu kochen, gibt man die Klöße hinein, indem man sie mit einem Löffel absticht. Man läßt die Suppe kochen, bis die Klöße gar sind, doch muß man sie sehr vor dem Anbrennen hüten.

91. Mehlsuppe mit Einbrenne. Man läßt 2 Eßlöffel frische Butter heiß werden, gibt 4 Eßlöffel Mehl hinein und rührt, bis es klar wird und sich hebt. Dann schüttet man reichlich 1 l kochendes Wasser langsam hinzu, wobei gut umgerührt werden muß, damit sich das Mehl auflöst und die Suppe nicht klümprig wird. Nach dem Durchkochen würzt man die Suppe mit Salz, Mustatblüte oder etwas Zitronenschale und sehr wenig Zucker. Nachdem sie noch ein wenig gekocht hat, rührt man sie mit 2 frischen Eigelb ab. Man kann auch den Zucker und das andere Gewürz fortlassen und statt dessen fein gehackte, junge Petersilie hineingeben. Man richtet die Suppe über gerösteten Semmelwürfeln an.

92. Grießsuppe. Man läßt 2 Eßlöffel Butter zergehen, schüttet 4 Eßlöffel Grieß hinein und läßt ihn darin anziehen. Dann gießt man, indem man gut rührt, langsam reichlich 1 l kochendes Wasser hinzu und gibt Salz und nach Geschmack etwas Zucker dazu. Wenn der Grieß klar ist, rührt man die Suppe mit 2 Eigelb ab und richtet sie über geröstetem Weißbrot an. Nach Geschmack kann man sie mit etwas Zimt oder Zitronenschale würzen.

93. Zwiebacksuppe. 1 Obertasse voll fein gestoßener Zwieback wird mit 1½ l Wasser und 1—2 Zitronenscheiben so lange gekocht, bis der Zwieback sich nicht mehr senkt. Danach wird die Suppe mit Zucker und Salz abgeschmeckt und mit 2 Eidottern abgerührt. Nach Belieben kann man auch 1 Stück Zimt in der Suppe kochen.

94. Semmel-suppe. Man schneidet 2 altbackene Semmeln oder 4 kleine Weißbrötchen in Stücke, tut sie in einen Topf, gibt etwas kaltes Wasser dazu, 1 Stange ganzen Zimt und etwas Zitronenschale und läßt die Semmel weich kochen. Hierauf zerquirt man die Semmel, streicht sie durch ein Sieb und gießt soviel kochendes Wasser dazu, daß man 1½ l Suppe hat. Hierauf bringt man sie nochmals zum Feuer, würzt sie mit Salz und etwas Zucker, tut 2

Eßlöffel Butter daran, läßt sie damit durchkochen und zieht sie mit 2 Eigelb und 2 Eßlöffel süßer Sahne ab.

95. **Brotsuppe mit Milch.** Altbackenes Graubrot oder Schwarzbrot, auf die Person eine dicke Scheibe, wird zerschnitten und mit etwa $\frac{1}{2}$ l Wasser zum Aufweichen hingestellt. Danach fügt man etwas Zitronenschale und 1 Stückchen Zimt, sowie Salz dazu, läßt das Brot kochen und rührt es durch ein Sieb. Alsdann läßt man 1 l Milch kochend werden, gibt das durchgerührte Brot hinein, schmeckt die Suppe mit Zucker ab, läßt sie nochmals aufkochen und rührt sie mit 1—2 Eigelb ab. Diese Portion reicht für 4 Personen.

96. **Brotsuppe mit Korinthen.** Man schneidet 1 Suppenteller voll altbackenes Schwarz- oder Graubrot in Stücke, bringt es mit $1\frac{1}{2}$ l kaltem Wasser aufs Feuer und tut etwas ganzen Zimt und Zitronenschale hinzu. Sobald das Brot weich ist, streicht man die Suppe durch ein Sieb und bringt sie nochmals auf das Feuer. Jetzt fügt man 2 Eßlöffel Butter dazu, ferner 4 Eßlöffel sauber verlesene und gewaschene Korinthen, sowie den Saft einer Zitrone, schmeckt die Suppe mit Salz und Zucker ab und läßt sie kochen, bis die Korinthen weich sind, wobei man aber umrühren muß, damit die Suppe nicht anbrennt.

97. **Brotsuppe mit Kümmel.** Man bratet $\frac{1}{2}$ Obertasse fein geschnittenes Wurzelwerk in 1 Eßlöffel Butter gelb, gibt dann $1\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser und 1 Suppenteller voll in kleine Stücke geschnittenes, altbackenes Schwarzbrot dazu. Man läßt die Suppe kochen, bis das Brot weich ist, und streicht sie durch ein Sieb. Dann gibt man 1 Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Kümmelförner daran, läßt die Suppe noch ein wenig kochen, schmeckt sie mit Salz ab und legiert sie mit 2 Eigelb.

V. Obstsuppen.

98. **Suppe von frischen Kirschen.** Man nimmt hierzu 500 g saure Kirschen, entkernt einige derselben und stößt die Steine im Mörser. Dann setzt man die Kirschen mit den zerstoßenen Steinen, sowie etwas Zitronenschale und 2—3 Nelken zum Feuer und kocht sie, bis das Kirschfleisch zerkoht ist. Dann rührt man sie durch ein Sieb und fügt 2 gestoßene Zwiebäde, $\frac{1}{4}$ l Wasser und 125 g Zucker hinzu. Sobald die Suppe nochmals gekocht hat, schmeckt man sie mit Zucker ab und richtet sie über Suppenmakronen an.

99. **Apfelsuppe mit Reis.** 1 Suppenteller voll klein geschnittener saurer Apfel werden mit 1 Obertasse voll blanchierten Reis in Wasser ganz weich gekocht, worauf man etwas Salz, Zimt und Zitronenschale hineingibt. Dann wird die Suppe durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker abgeschmeckt und, nachdem sie noch einmal aufgekocht ist, mit 1—2 Eidotter abgerührt. — Statt des Reis kann man auch Zwieback oder Weißbrot mit den Äpfeln kochen.

100. **Apfelsuppe mit Korinthen.** 2 Suppenteller voll ungeschälte, zerschnittene saure Äpfel setzt man mit einem ebenfalls zerschnittenen, altbackenen



Sauerkirsche.

Weißbrot und 1 l kaltem Wasser zum Feuer, fügt 1 Stückchen Zimt, 2 Nelken und etwas Salz hinzu und läßt die Apfel weich kochen. Alsdann rührt man die Suppe durch ein Sieb, läßt sie nochmals aufkochen, fügt 1 Eßlöffel Butter, sowie ½ Obertasse gereinigte Korinthen hinzu und schmeckt sie mit Zucker ab. Nach Geschmack kann man auch mit den Äpfeln 12 fein gestoßene süße Mandeln mitkochen.

101. Pflaumensuppe oder Suppe von frischen Zwetschen. Man schneidet von 500 g blauen Pflaumen oder Zwetschen die Steine heraus und kocht sie mit ¼ l Wasser, mit einem Stück Zimt und etwas Zitronenschale weich. Nun rührt man sie durch einen Durchschlag, bringt sie nochmal zum Kochen, tut den nötigen Zucker dazu und kocht sie mit 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, das man mit kaltem Wasser angerührt hat, sämig. Man gibt entweder Schwammkloßchen, die man in der Suppe gar kocht, hinein oder aber in Butter geröstete Weißbrotscheibchen.

102. Prünellensuppe. 1 Obertasse Hafergrütze wird mit reichlich Wasser und Salz weich gekocht und dann durch ein Sieb gestrichen. Danach gibt man 1 Obertasse in Streifen geschnittener Prünellen, einige Zitronenscheiben, ein Stück Zimt, Zucker und Salz dazu und läßt die Suppe kochen, bis die Prünellen weich sind.

103. Hafergrütze mit getrockneten Zwetschen. Man nimmt hierzu 1 Obertasse fein gemahlene Hafergrütze und ebensoviel getrocknete Zwetschen. Die letzteren werden mit kochendem Wasser abgebrüht, die Hafergrütze wird sauber gewaschen und ebenfalls abgebrüht. Nun bringt man jedes allein aufs Feuer, kocht die Grütze mit einem Stückchen Butter recht sämig, schüttet sie durch ein Sieb und fügt die Zwetschen hinzu, die man mit einem Stückchen Zimt oder 2—4 Zitronenscheiben weich gekocht hat. Zuletzt wird die Suppe mit Zucker und wenig Salz gewürzt.

104. Aprikosensuppe. Man schneidet 1 Dhd. Aprikosen auf, zerschlägt die Steine und tut die Kerne zur Frucht, setzt diese dann mit ¼ l Wasser auf und läßt sie weich kochen. Nun streicht man die Suppe durch einen Durchschlag, schüttet sie zurück in den Topf, gibt ½ l Weißwein dazu, süßt die Suppe nach Geschmack und kocht sie mit 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, das man mit kaltem Wasser angerührt, sämig. Man richtet die Suppe über Makronen oder Biskuits an.



Hagebutte oder Hambutte.

105. Hagebuttenuppe. 500 g Hagebutten werden gepulvt und gewaschen, mit 1 l Wasser weich gekocht und durch eine Serviette, die man vorher in Wasser gelegt hat, gedrückt. Danach bringt man die Suppe nochmals zum Kochen und gibt 2 Glas Rotwein, Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale und in Wasser klar gequirktes Kartoffelmehl dazu. Man richtet sie über gerösteter Semmel oder Zwiebad an.

106. Rhabarbersuppe. 2 Suppenteller voll gepulvter, zerschnittener Rhabarber wird mit 1 l Wasser gar gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Nun süßt man die Suppe nach Geschmack und läßt hierauf 4 Eßlöffel Kartoffelsago in der Suppe gar kochen. — Oder man fügt beim

Kochen 2 altbackene Brötchen hinzu und legiert die Suppe nach dem Durchrühren mit Eigelb. Dann bleibt der Sago fort.

107. Stachelbeersuppe. $\frac{1}{2}$ kg reife Stachelbeeren werden gewaschen und vorsichtig von Stielen und Krönchen befreit. Dann setzt man sie mit 1 l Wasser an, fügt 2 altbackene Weißbröckchen oder 4 Zwiebäde, beides zerschnitten, hinzu, sowie ein Stückchen Zimt und etwas Zitronenschale. Sobald die Beeren weich sind, streicht man die Suppe durch ein Sieb und süßt sie nach Geschmack.

108. Blaubeer- oder Heidelbeersuppe. Man verliest $\frac{1}{2}$ kg Blaubeeren sehr sauber, wäscht sie mehrmals mit kaltem Wasser, setzt sie mit $\frac{1}{2}$ l kaltem Wasser an und läßt sie mit Zucker, Zitronenschale, ganzem Zimt und ein paar Gewürznelken $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Dann mischt man 1 Eßlöffel mit Wasser angerührtes Kartoffelmehl darunter, läßt die Suppe nochmals aufkochen und richtet sie über geröstetem Weißbrot oder Zwieback an. Statt dessen kann man auch von einem Ei und Weizenmehl einen dicklichen Teig machen, den man vom Quirl ab in die Suppe laufen läßt. Mit diesem Einlauf muß die Suppe noch etwa 5 Minuten kochen. — Will man die Heidelbeersuppe kalt zu Tische geben, so muß man sie während des Erkaltens von Zeit zu Zeit umrühren, weil sich sonst an der Oberfläche eine dicke Haut bildet.



Stachelbeere.

VI. Kaltschalen.

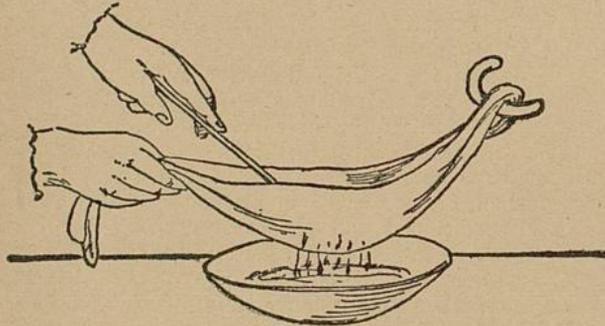
109. Weinkaltschale. Man gibt 1 Obertasse kleine Matronen in die Terrine, fügt 6 dünne Zitronenscheiben ohne Kerne und ein Stück Zimt hinzu, gießt $\frac{3}{4}$ l Weißwein und $\frac{1}{4}$ l Wasser darauf und versüßt die Kaltschale nach Geschmack. Statt der Matronen kann man auch fein geriebenes Schwarzbrot und Korinthen nehmen. Man stellt die Kaltschale recht kühl und nimmt vor dem Anrichten den Zimt heraus. Beim Anrichten gibt man Matronen in die Kaltschale.

110. Apfelsinenkaltschale. 120—150 g Reis wird blanchiert und mit sehr wenig Wasser gekocht, wobei man ihn vorsichtig rührt, damit die Reiskörner möglichst ganz bleiben; dann tut man den Reis in einen Durchschlag, übergießt ihn mit kaltem Wasser, läßt ihn vollständig abtropfen und schüttet ihn in die Terrine. Hierauf reibt man die Schale einer recht schönen Apfelsine auf Zucker ab, schält 2 Apfelsinen, wobei man alle weiße, pelzige Haut entfernt, schneidet die Apfelsinen in feine Scheiben und nimmt die Kerne heraus. Nun tut man die Früchte, den herausgelaufenen Saft, den man vorsichtig aufgefangen, den Zucker mit der Schale, den man im Mörser zerstoßen, und außerdem noch klaren Zucker auf den Reis und läßt ihn damit 2 Stunden verdeckt stehen, damit er gut durchzieht. Dann gießt man $1\frac{1}{2}$ l leichten Weißwein dazu, süßt die Kaltschale nach Geschmack und gibt sie gut ausgekühlt auf den Tisch.

111. Aprikosensaltschale. Man zieht von 12 Aprikosen die Haut ab, schneidet sie in Hälften und nimmt die Kerne heraus. Man kocht nun die Früchte mit einigen Aprikosensamen, Zimt und reichlich Zucker in Wasser ziemlich weich. Ein Drittel der Aprikosen legt man in die Terrine und rührt die übrigen Früchte mit der Brühe durch ein Haarsieb, gibt ebensoviel Weißwein hinzu und

schüttet die Flüssigkeit auf die Aprikosen, worauf man die Suppe recht kalt stellt. Vor dem Servieren gibt man kleine Biskuits oder Suppenmakronen hinein.

112. Kirschkaltschale. Ein tiefer Suppenteller saure Kirschen werden entsteint und hierauf in 1 l Wasser mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel gestoßenen Kirschsteinen und 2—3 Kellen $\frac{1}{4}$ Stunde gefocht. Dann wird die Suppe durch ein Seiseltuch



Durch ein Tuch seie .

geseiht, mit reichlich Zucker vermischet und kalt gestellt. Beim Servieren wird Zwieback dazu gereicht. Nach Belieben kann man auch Sahnen Schaum (s. Abschnitt Q.) darauf legen.

113. Erdbeer- oder Himbeerkaltschale. Man wäscht die Beeren recht sauber, ohne sie zu drücken, bis sich keine Spur Sand mehr im Wasser zeigt, schüttet sie, nachdem sie gut abgelaufen sind, in die Terrine und gibt reichlich Zucker darüber. So läßt man sie 1 Stunde stehen, wobei man sie dann und wann leicht schüttelt. Dann gießt man 1 l Wasser und den Saft einer Zitrone darüber. Nachdem man, wenn nötig, noch etwas Zucker dazugegeben hat, stellt man die Kaltschale auf Eis.

114. Sago- oder Reiskaltschale. 125 g echter Sago oder Reis wird abgebrüht und dann in Wasser, ohne umzurühren, weich und dick gefocht, wobei die Körner ganz bleiben müssen. Dann wird er in die Terrine gegeben, nebst reichlich Zucker, Zimt, abgeriebener Zitronenschale und gut gewaschenen, aufgekochten Korinthen mit ihrer Brühe. Wenn dies eine Weile durchgezogen ist, wird 1 Flasche Rotwein und ebensoviel Wasser, mit Zucker versüßt, hinzugegeben.

115. Bierkaltschale. Man schneidet nicht zu frisches Schwarzbrot in feine Würfel; am besten ist es, wenn man das Brot schon einige Tage vor dem Gebrauch schneidet, damit es gut trocken wird. Von dem geschnittenen Brote tut man 1 Obertasse voll in die Terrine, gießt $1\frac{1}{2}$ l gutes Weißbier darauf, gibt 125 g Zucker, 100 g gewaschene und in Wasser weich gekochte Korinthen, den Saft einer Zitrone und die auf Zucker



Blaubeere oder Heidelbeere.

abgeriebene Schale der Zitrone hinzu und stellt die Kalkschale verdeckt an einen recht kühlen Ort. Man kann auch statt des Zitronensaftes 1 Eßlöffel Rum hinzufügen.

116. Weißkalkische Kalkschale. Man tut in 1 l süßes Braunbier $\frac{1}{4}$ l recht dicke saure Sahne, schlägt es tüchtig mit einem Schneebesen, wobei man nach und nach den nötigen Zucker hinzufügt, und richtet dann das Bier über geriebenem altbackenen Schwarzbrot an.

117. Kalte Solundermilch. $1\frac{1}{2}$ l Milch wird mit 2 Blütendolben des Solunders etwa 10 Minuten gekocht und danach durch ein Haarsieb gegossen. Hierauf fügt man Zucker nach Geschmack und ein wenig Salz hinzu, verdickt die Milch mit 1 Eßlöffel in Wasser klar gerührtem Kartoffelmehl und rührt sie mit 3 Eidottern ab. Man legt auf die in die Terrine gegessene Milch Eiweißklößchen, die man aus dem mit Zucker zu Schaum geschlagenen Eiweiß absticht, bestreut sie mit Zucker und Zimt und deckt die Terrine sofort zu, damit die Klößchen gar werden. Wenn die Milch ausgekühlt ist, stellt man sie in den Eisschrank.

118. Milchkaltschale. Diese wird nach dem vorigen Rezept bereitet, nur läßt man statt der Solunderblüten, gestoßene süße und einige bittere Mandeln oder frische Pfirsichblätter darin aufkochen. Statt der Pfirsichblätter kann man auch Vanille nehmen und die Kalkschale mit Makronen anrichten.

119. Geschlagene saure Milch, Stippmilch. Die saure Milch darf noch nicht länger als 2 Tage gestanden haben; sie wird mit der darauf befindlichen Sahne mit einem Schneebesen tüchtig geschlagen und danach mit Zucker und Zimt bestreut. Man gibt Zwieback oder geriebenes Schwarzbrot dazu.

120. Milch mit Erdbeeren. Man wäscht Walderdbeeren oder eine andere Sorte kleiner Erdbeeren ganz sauber, schüttet sie in eine Terrine, gibt reichlich Zucker darauf und läßt sie eine Zeitlang damit stehen, während man sie von Zeit zu Zeit ein wenig schüttelt. Kurz vor dem Servieren gibt man ungekochte, recht frische Milch, die man vorher kühl gestellt hat, darauf.

121. Milch mit Blaubeeren oder Heidelbeeren wird genau nach vorigem Rezept zubereitet.

122. Resteverwendung. Suppenreste an sich sind wohl kaum zu anderen Gerichten zu verwenden. Dennoch sind es gerade die Suppen, welche für die Sparbarkeit der Hausfrau ein geeignetes Feld bieten; denn wieviele Suppen lassen sich aus Resten herstellen. Eine schmackhafte Fleischpüreeuppe stellt man her, indem man Reste von Rinderbraten, Kalbsbraten, Geflügel oder gekochtem Fleisch mit heißem Wasser abspült und darnach ganz fein wiegt oder im Mörser zerstößt. Alsdann schmilzt man das Fleisch in Butter mit einer Zwiebel auf, stäubt Mehl darüber, füllt es mit kochendem Wasser auf und kocht die Suppe sämig. Durch ein Sieb gestrichen, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, wird die Suppe über gerösteten Brotwürfeln angerichtet. Ferner: wo blieben unsere Brotreste, wenn wir sie nicht zu Suppen verwendeten? Auch jederlei Hülsenfrüchte und Wirsing- oder Weißkohlreste geben durchgestrichen, mit kochendem Wasser aufgefüllt und mit dem nötigen Zusatz an Butter, Salz und Pfeffer wohlgeschmeckende, nahrhafte Suppen.

