

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch "Liebling"**

**Davidis, Henriette**

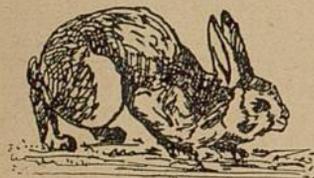
**Karlsruhe ; München, [1914]**

II. Suppen von Feldfrüchten und Kräutern.

**urn:nbn:de:bsz:31-54694**

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.

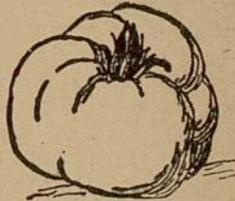
## II. Suppen von Feldfrüchten und Kräutern.

**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, ½ 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 1½ 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 1½ 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 1½ 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 Gänsefüßelfleisch.  $\frac{3}{4}$ —1 kg Gänsefüßelfleisch. 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 Sellerieknolle 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 Blumentohlköschen 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  
Brüßfelder 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: Reis- suppe, Nudelsuppe, Erbsensuppe, Bohnensuppe, Kartoffelsuppe, Rumfordsuppe, Krebs- suppe 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 Schwammklößchen 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.