

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere
Küche**

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

B. Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

B. Suppen.

I. Fleisch-Suppen.

1. Allgemeine Regeln beim Kochen einer guten Bouillon.

Suppentopf. Es gehört dazu ein sehr sauberes Kochgeschirr, in welchem nur Suppen gekocht werden. Vorzüglich sind dazu glasierte oder auch gut verzinnte Kochgeschirre zu empfehlen. Im übrigen erfüllt ein weißkochender eiserner Topf ganz seinen Zweck.

Das Fleisch zur Suppe ist am besten ganz frisch, d. i. vom vorhergehenden Tage. Passendes Stück. Wird mehr auf eine kräftige Bouillon als auf ein saftiges Stück Fleisch Rücksicht genommen, wie es bei einem solchen Gesellschaftessen, wo das Suppenfleisch nicht zur Tafel kommt, oft der Fall ist, so nehme man ein Stück aus dem Hinterviertel ohne Fett und Knochen, wobei dann weniger erforderlich ist und welches, so trocken es auch sein mag, doch zweckmäßig benutzt werden kann, z. B. mit gekochtem fetten Schinken oder mit Speck fein gehackt zu gewöhnlichen Frikadellen oder zu Panhas (siehe Fleischspeisen), welches ein sehr gutes und billiges Gericht für einen gewöhnlichen Tisch ist. Soll aber das Fleisch nach der Suppe oder als Beilage gegeben werden, so ist ein durchwachsenes Stück vorzuziehen und eignet sich dazu jedes Rippenstück, besonders die Bei- oder Nachbrust. Man tut wohl, für den täglichen Tisch die Rippen vorher einknicken und eine Knochen-Beilage in einige Stücke zerhauen zu lassen.

Behandlung des Fleisches. Das Fleisch wasche man nur leicht ab und lege es nicht in Wasser, was nur ein Ausziehen der Kraft zur Folge hat. Danach klopfte man das Stück gehörig, wie es bei Fleischspeisen D Nr. 1 näher angegeben ist, es verliert durch Klopfen, wenn es nicht mit kaltem, sondern mit kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt wird, eben nicht an Kraft, wird bedeutend milder und saftiger und durch letzteres wenigstens $\frac{1}{2}$ Stunde früher weich. Der Schaum, welcher ja auch nicht beim Braten und Schmoren entfernt wird, bleibt zwar größtenteils im Fleisch, doch ist bekanntlich derselbe weiter nichts als Eiweißstoff, also keine Unreinigkeit. Beim Aufsetzen des Fleisches gebe man sogleich die nötige Quantität Wasser dazu, weil durch Nachgießen die Suppe gar zu sehr verliert; sollte man aber durch unvorhergesehene Fälle dazu genötigt sein, so nehme man kein kaltes, sondern kochendes Wasser.

Salzen. Auch muß sofort das Salz dazu gegeben werden; doch sei man bei der Anwendung nicht zu freigebig; es

kann leicht etwas hinzugefügt, nicht aber das Zubiel entfernt werden. Eine versalzene Suppe macht der Köchin keine Ehre, sie zeugt von Unkunde oder Unachtsamkeit.

A b s c h ä u m e n. Vor allem darf man ein gutes abschäumen nicht als Nebensache betrachten. Zu dem Zweck ist es notwendig, daß die Suppe auf raschem Feuer zum Kochen gebracht wird, weil gerade dadurch der Schaum sich zusammenzieht, wo derselbe im anderen Falle der Bouillon mitgeteilt wird und nicht vollständig abgenommen werden kann. Zugleich aber darf man den Zeitpunkt nicht vorübergehen lassen, wo der Schaum sich hebt, weshalb man gut tut, vorher den Schaumlöffel handgerecht zu legen. Sollte der Schaum durchgekocht sein, so gießt man etwas kaltes Wasser hinzu, wodurch er einigermaßen wieder hervor kommt. Eine feingeschnittene Zwiebel nach dem abschäumen hinzugefügt, vermehrt die Kraft.

Kochen der Suppe. Sowohl Bouillon als Fleischsuppe muß fest zugedeckt werden, darf nicht stark kochen und nicht den Deckel berühren, aber auch nicht aus dem Kochen kommen, wodurch das Fleisch saftiger und die Suppe kräftiger wird. Nach einer Stunde Kochens gebe man zur Vorsicht die Bouillon durch ein reines Haarsieb, spüle das Stück Fleisch, woran sich oft etwas Schaum setzt, ab, bringe solches mit der Bouillon, welche langsam vom Bodensatz abgegossen wird, in dem ebenfalls umgespülten Topfe wieder aufs Feuer und gebe das bestimmte Wurzelwerk hinein.

Zutaten, Suppenkräuter. Ein Stück von einer Sellerieknolle in der Fleischsuppe gekocht gibt derselben einen angenehmen Geschmack, sollte man sie aber in stärkerem Maße anwenden wollen, so ist es anzuraten, dieselbe vorher in Wasser halbgar zu kochen und dann erst in die Suppe zu geben, damit der Selleriegeschmack nicht den Kraftgeschmack überstimme. Besonders vermeide man zu viel Suppenkräuter, namentlich Sellerieblätter, in einer kräftigen Fleischsuppe, sie benehmen derselben die Kraft und alles Feine. In einer schwachen Fleisch- und Kartoffelsuppe aber sind solche Kräuter ganz passend.

Petersilien- und Schwarzwurzeln kann man sogleich nach dem Abklären der Fleischbrühe hinzugeben — sie bedürfen zum Weichwerden ungefähr 2 bis 2½ Stunde, Sellerieknollen 1½ Stunde, Porree und Spargel 1 Stunde. Wie das Wurzelwerk geschnitten wird, ist im Abschnitt A. Nr. 57 und 58 nachzusehen.

B i n d u n g s m i t t e l. Wünscht man etwas Mehl zum Binden einer Fleisch- und Kartoffelsuppe zu gebrauchen, so muß dies notwendig mit Butter gelb geschwitzt werden (A. Nr. 50); jedoch kann man auch statt dessen etwas Mehl mit frischer Butter kneten,

ein Klößchen davon aufrollen und solches, nachdem die Brühe durchgeseiht ist, sogleich hineinwerfen. Es löst sich dies völlig auf, macht die Suppe angenehm und sämig; ersteres hat aber den Vorzug, da es der Suppe einen kräftigeren Geschmack mittheilt. Man hüte sich jedoch, rohes Mehl an Fleischsuppe zu rühren, das sogar eine gewöhnliche Kartoffelsuppe unschmackhaft macht.

Wenn die Bouillon recht kräftig gekocht wird und mehrere Gerichte folgen, so kann man sie klar geben; soll aber weniger Fleisch dazu gebraucht werden, so tut man jedenfalls besser, diese mit Perlgrauen oder Reis zu binden; der Reis aber muß gut abgebrüht werden. Sago oder Figurennudeln wendet man gewöhnlich bei einer kräftigen Bouillon an.

Maß und Zeit des Kochens von Perlgrauen, Reis, Sago und Figurennudeln. Von Perlgrauen und Reis kann man für 4 Personen, wenn die Suppe nämlich nach Nr. 7 gekocht wird und etwas sämig sein soll, 2 gehäufte Eßlöffel rechnen, von Sago oder Figurennudeln zu einer klaren Bouillon die Hälfte. Perlgrauen und Sago läßt man $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden, Reis $1-1\frac{1}{4}$ Stunde und Figurennudeln $\frac{1}{2}$ Stunde in der Suppe kochen.

Klöße. Wünscht man Klöße in der Bouillon oder Suppe zu kochen, so nehme man das Fleisch vorher heraus, lege es auf eine heiß gemachte Schüssel, gebe 2—3 Eßlöffel Suppe darüber, danach etwas fein gestoßenes Salz und decke die Schüssel wenigstens so lange zu, bis die Suppe angerichtet ist. Sollte dieselbe sehr gebunden sein, so ist es besser, die Klöße in gesalzenem Wasser zu kochen und sie dann in die Suppe zu legen, weil sie anderenfalls zu leicht fest werden.

2. Klare weiße Rindfleisch-Suppe.

Man rechne zu einer kräftigen Suppe bei einer Gesellschaft, wenn die Personenzahl klein ist, auf jede Person $\frac{3}{4}$ Pfund, bei einer großen Personenzahl $\frac{1}{2}$ Pfund Fleisch. Dasselbe wird bei langsamem Kochen mit einem Drittel mehr Wasser, als man Suppe zu haben wünscht, aufs Feuer gebracht und bei einem Gesellschaftessen auf jede Person $\frac{1}{2}$ Liter Suppe gerechnet, welche nach vorhergehender Angabe gekocht werde. Nachdem die Bouillon durch ein Haarsieb gegossen ist, gibt man etwas Wurzelwerk, als: einige Stücke Sellerieknolle oder Petersilienwurzel hinzu, doch ja nicht zu viel. Auch sind einige Schwarzwurzeln, wenn man sie gerade hat, sehr gut darin. Hiermit läßt man die Bouillon fern kochen, während man zuweilen das Fett abnimmt, weil es derselben den feinen Geschmack benimmt.

Ein halbes Stündchen vor dem Anrichten kann man gut abgekochte Spargel, wenn diese nämlich nicht als Gemüse gegeben werden, auch ein Stückchen geschnittenes Brieschen (Rälbermilch, die Vorrichtung ist in den Vorbereitungsregeln Nr. 19 zu finden) hineingeben; doch darf solches nicht in der Bouillon zerfochen.

Ist das Fleisch gar, aber nicht zu weich gekocht, so nimmt man es heraus, läßt beliebige Klöße eben darin gar kochen und richtet die Bouillon an, wobei auch Krebschwänze in die Terrine gelegt werden können. Kochen dürfen diese nicht, weil das Fleisch dadurch zähe wird. Zugleich kann man Reis, für jede Person $\frac{1}{2}$ Eßlöffel gerechnet, abgebrüht, in abgeklärter Bouillon, wozu man soviel mehr Fleisch rechnen muß, gar und dick kochen, doch müssen die Körner ganz bleiben. Derselbe wird nach Belieben mit geriebenem Parmesanfäse zur Suppe gereicht.

Rindfleisch-Suppe muß, vom Kochen an, 3—3 $\frac{1}{2}$ Stunden kochen.

3. Schnell gemachte Rindfleisch-Suppe.

Für 6—7 Personen schneidet man 2 Pfund Fleisch in kleine Würfel oder dünne Scheiben, macht einige Eßlöffel Mehl in einem halben Ei dick guter Butter gelbbraun, legt das Fleisch, eine kleingeschnittene Zwiebel und Möhre, nebst einer kleinen Sellerieknolle, welche man in acht Teile schneidet, hinein, rührt es eine Weile und gießt so viel kochendes Wasser hinzu, als man, zum Einkochen mit berechnet, Suppe zu haben wünscht, läßt dies alles 1—1 $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und gießt es durch ein Sieb. Der Reis wird allein gekocht, beim Anrichten mit dem Sellerie in die Suppe gegeben und diese nach Belieben mit etwas Muskatnuß gewürzt.

4. Klare braune Rindfleisch-Suppe.

Die Bereitung dieser braunen Kraftbrühe findet man in A. Nr. 15. Für eine Gesellschaft von 12 Personen nimmt man 6 Pfund Rindfleisch und $\frac{1}{2}$ Pfund rohen Schinken. Es werden braune Klöße und Schwammklöße oder feine Weißbrotklöße darin gekocht; auch kann man nach Belieben Sago darin kochen.

5. Grüne Körner-Suppe.

Die grünen Körner zu dieser beliebten Suppe bestehen in unreif getrocknetem Dinkel, Spelz, welches in der Rheingegend ein Handelsartikel ist. Man rechnet für 6 Personen 150 Gramm. Die Körner werden gut verlesen, mit warmem Wasser gewaschen und mit Fleischbrühe oder Wasser und etwas Butter ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerührt und mit guter Bouillon, in wel-

cher etwas Sellerie- und Petersilienwurzel, auch wohl einige Perlzwiebelchen gekocht sind, wieder zum Kochen gebracht und mit beliebigen Klößen oder ohne Klöße angerichtet. Auch kann man zierliche Schnittchen Semmel, in Butter geröstet, dazu reichen. Die Suppe hat eine angenehme grüne Farbe und wird von den Körnern etwas sämig.

5. Grüne Körner-Suppe auf andere Art.

Man rechne für 6 Personen 150 Gramm Körner und lasse sie, nachdem sie wie oben gereinigt, mit Fleischbrühe oder Wasser und Butter kurz einkochen. Dann wird gute Fleischbrühe hinzugefügt und fest zugedeckt langsam gekocht, bis die Körner weich geworden sind. Darauf rührt man zwei kleine Eßlöffel feines Mehl mit einer halben Tasse Milch an und gibt es unter stetem Rühren zu der Suppe, welche nachdem noch eine Stunde kochen muß. Die Suppe wird mit zwei frischen Eidottern, welche mit saurer Sahne verrührt werden, angerichtet. Wünscht man Markklößchen in der Suppe zu kochen, so wird dieselbe vorher durch ein Sieb gegossen, damit die Körner zurückbleiben.

7. Rindfleisch-Suppe mit Perlgrauen oder Reis.

Man richte sich beim Kochen der Bouillon nach Nr. 1, gieße sie aber schon nach einer halben Stunde Kochens durch ein Haarsieb. Alsdann mache man in einem eisernen Töpfchen ein kleines Stückchen Butter kochend heiß, rühre etwa für 4 Personen einen gehäuften Eßlöffel Mehl eine Weile durch, bis es einen gelblichen Schein erhält, und bringe das Mehl, welches sich ohne Rühren zerkoht, mit der vom Bodensatz langsam abgegossenen Bouillon und dem Fleisch wieder aufs Feuer und gebe, wenn Perlgrauen in der Suppe gekocht werden sollen, solche sogleich hinein, sowie auch beliebiges Wurzelwerk. Reis aber darf, wie in Nr. 1 gesagt worden ist, nur 1 bis 1¼ Stunde kochen. Eine Stunde vor dem Anrichten können einige Perlzwiebeln, Spargel und Kohlrabi, so lange sie noch jung sind, in der Suppe gekocht werden. Auch kann man Blumenkohl hineingeben, der aber vorher abgekocht sein muß, doch darf er nicht im geringsten zerkothen. Abkochen des Spargels ist zu dieser Suppe unnötig, es sei denn, daß derselbe nicht frisch wäre. Kurz vor dem Anrichten gebe man einige junge, feingehackte Sellerieblättchen oder etwas feinstoßene Muskatblüte in die Terrine und koche nach Belieben Klöße in der Suppe.

Anmerk. Fleischklöße sind in einer Suppe, welche wenig Kraft hat, allen andern vorzuziehen, auch darf solche nicht dünn gekocht werden; durch in Butter geschwitztes Mehl ist sehr nachzuhelfen. Man kann auch, wenn man den Selleriegeschmack liebt, 1—2 dicke, sauber

abgeschälte u. gut gewaschene ganze Sellerieknollen früh in der Suppe weich kochen, in dünne Scheiben schneiden, kalt mit Öl, Essig, Pfeffer u. Salz vermischen u. zum Suppenfleisch oder Braten geben.

8a. Französische Nationalsuppe, als vollständiges Mittagsmahl.

Auf jede Person wird $\frac{1}{2}$ Pfund Ochsen- oder Rindfleisch gerechnet, das wie gewöhnlich mit kochendem Wasser und Salz auf Feuer gebracht und abgeschäumt wird. Nachdem dasselbe, fest zugedeckt, 2 Stunden langsam, aber ununterbrochen gekocht hat, schneidet man einen Kohlkopf, einige weiße und gelbe Rüben in beliebige Stücke und läßt sie nebst wenigen Kartoffeln, Petersilienwurzeln mit dem Fleisch weich kochen. Um der Suppe etwas Färbung zu geben, wird auf A. 42 hingewiesen. Man richtet die Suppe über geröstete Weißbrotschnitten an und gibt eine Senf- sauce zum Fleisch.

8b. Julienne-Suppe oder französische Suppe.

Gelbe Rüben, Weiße Rüben, Kohlraben, Sellerie, Lauch, Wirsingkohl oder Weißkraut werden nudelförmig in Streifen geschnitten und man dämpft dieselben mit einer ebenso geschnittenen Zwiebel schön kurz, sie dürfen aber nicht anbrennen, füllt sie mit etwas Fleischbrühe auf und läßt das Ganze kurz einkochen. Hernach füllt man mit der entsprechenden Fleischbrühe auf und läßt alles ganz langsam kochen, bis die Gemüse weich sind. Zu schnelles kochen macht die Suppe trübe und unansehnlich. Hernach schneidet man vielleicht übrig gebliebene Spargel oder Erbsen hinein und richtet die Suppe über in Butter gebackene Semmel- scheibchen an.

9. Suppe von Ochsenzunge.

Wird die Zunge gehörig gereinigt, so ist eine Suppe davon gekocht ebenso appetitlich, als von anderem Fleisch. Zu diesem Zweck wird das gelbliche, schwammige Fleisch dicht am Knochen weggeschnitten, die Zunge in Wasser getaucht, mit Salz stark abgerieben, tüchtig gewaschen und gespült, wodurch alles Schleimige entfernt wird. Im übrigen richte man sich ganz nach der vorhergehenden Rindfleisch-Suppe. Die Zunge, welche sehr weich gekocht sein muß und $3\frac{1}{2}$ —4 Stunden Kochens bedarf, kann danach gebraten oder gedünstet werden. Will man sie erst am anderen Tage gebrauchen, ist zu raten, warm die Haut abzuziehen, für letztere Zubereitung etwas Zungenbrühe zurückzubehalten und an einen kalten Ort zu stellen.

10. Suppe von Braten sauce.

Man schmort eine feingeschnittene Zwiebel mit reichlich frischer Butter, läßt 1—2 Eßlöffel voll feines Mehl darin gelblich

werden und gieße dann so viel kochendes Wasser hinzu, als man (einkochen mitgerechnet) Suppe zu haben wünscht. Nachdem Reis und eine geschnittene Sellerieknolle daran weich gekocht sind, gibt man Bratenbrühe hinzu; die vom Roastbeef D. Nr. 3 eignet sich vorzüglich zu dieser Suppe.

11. Kalbfleisch-Suppe.

Das Kalbfleisch werde wie in Nr. 2 nach der Personenzahl, doch etwas reichlicher genommen, da solches weniger Kraft gibt als Rindfleisch. Nachdem es gut gewaschen, mit Wasser und Salz zum kochen gebracht und gut abgeschäumt, gießt man die Brühe nach Verlauf von einer halben Stunde durch ein Sieb, schwiket wie in Nr. 7 Mehl in Butter, gießt die Kalbfleischbrühe vom Bodensatz langsam hinzu, gibt eine Petersilienwurzel, auch wenn man sie hat, einige Schwarzwurzeln hinein, sowie $1\frac{1}{4}$ Stunde vor dem anrichten abgebrühten Reis, und kocht die Suppe langsam und fest zugedeckt, gar. Später kann man Spargel oder Blumenkohl, wie die Jahreszeit es bringt, letzteren vorher abgekocht, und 10 Minuten vor dem anrichten Fleisch- oder andere beliebige Klöße darin gar kochen. Manche lieben auch eine Kleinigkeit Sauerampfer darin. Die Suppe wird mit Muskat oder etwas feingehackter Petersilie und 1—2 Eidottern abgerührt. Wünscht man Grießmehl in der Suppe zu kochen, so kann das Mehl wegbleiben, dann gebe man aber nach dem Abgießen der Bouillon (siehe Nr. 7) ein Stückchen frischer Butter hinein. Wird das Fleisch nach der Suppe gegessen, so schneide man es vor dem Kochen in passende, viereckige Stückchen und gebe eine Meerrettigsauce dazu.

Kalbfleisch-Suppe muß $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden kochen.

12. Kalbfleisch-Suppe für Kranke.

Es wird dazu ein gutes, fleischiges Stück genommen, wie oben mit Wasser und etwas Salz ausgeschäumt, die Brühe durch ein Sieb gegossen und mit abgebrühtem Reis gar gekocht. Hat man Spargel oder Schwarzwurzeln, so kann man solche abgekocht darin weich kochen, auch ein wenig feingehackte Petersilie dazu geben und die Suppe, wenn es dem Kranken erlaubt ist, mit einem frischen Eidotter und etwas Muskatnuß abrühren.

13. Kalbfleisch-Suppe etwa den Geschmack einer Hühner-Suppe zu geben.

Man koche die abgeklärte Kalbfleischbrühe mit einigen Stücken Petersilienwurzeln, Reis wie oben und etwas in Butter geschwiketem Mehl, rühre sie mit einem frischen Eidotter und etwas Muskatblüte ab und füge eine Kleinigkeit Zucker hinzu, doch nicht mehr als nötig ist, um der Suppe nicht einen süßlichen, sondern den eigentümlich milden Geschmack einer Hühnersuppe zu geben.

14. Kalbskopf-Suppe.

Der Kopf eines gut gemästeten Kalbes wird gewässert und bedeckt mit Wasser und dem nötigen Salze weich gekocht und die Brühe durchgeseiht. Alsdann wird für 10 Personen 100 Gramm Mehl in Butter gelb gemacht, $7\frac{1}{2}$ Liter Kalbskopfbühe — sollte diese zu stark eingekocht sein, mit Wasser verdünnt — allgemach hinzugerührt. Man würzt die zum Kochen gebrachte Suppe mit einer Prise Safran, welche man vorher auf dem Herde etwas trocknet und zerreibt, gibt derselben einen Geschmack von Essig und so viel Zucker, daß dieser gemildert wird. Von mittelmäßig starkem Essig würde eine kleine Tasse ein gutes Verhältnis sein. Beim Anrichten rühre man die Suppe mit 5 Eidottern ab und gebe gewürfeltes Weißbrot nach Belieben hinein oder dazu.

Unterdessen wird der Kopf gespalten, das Gehirn in die Suppenterrine gelegt, das Fleisch abgelöst, in Stückchen geschnitten, in Butter durchgebraten und mit gut gekochten Kartoffeln und eingemachten Gurken nach der Suppe gegessen.

15. Suppe von Kalbsbrieschen (Kalbsmilk).

Das Brieschen wird nach A. Nr. 19 vorgerichtet, in kleine Würfel geschnitten und in Butter und Mehl gelb gemacht, mit Kalbfleischbrühe eine Weile gekocht, dann mit etwas feingehackter Petersilie, Muskat und Eidottern abgerührt. Auch für Kranke ist dies eine passende Suppe, dann aber muß das Gewürz weglassen und das Mehl mit wenig Butter nur weiß geschwitzt werden.

16. Hammelfleisch-Suppe.

Das Fleisch wird gewaschen, mit kochendem Wasser und nicht zu viel Salz aufs Feuer gebracht, abgeschäumt, ein Sellerieknöllchen nebst Kohlrabi und einer feingeschnittenen Zwiebel, geschwitztes Mehl nach A. Nr. 7 und Perlgrauen oder abgebrühter Reis hinzugegeben, und fest zugedeckt, langsam gekocht. Wünscht man Griesmehl in der Suppe, so streue und rühre man es eine halbe Stunde vor dem Anrichten hinein. Es können Kartoffelklöße darin gekocht und dieselbe mit einem Eidotter und Muskat oder feingehackter Petersilie abgerührt werden, doch ist solches für den täglichen Tisch überflüssig.

Hammelfleisch-Suppe muß $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden kochen.

17. Gute Hühner-Suppe.

Für 5 Personen nehme man ein großes, fettes Huhn, welches am vorigen Tage nach A. Nr. 5 recht sauber gerupft, vorsichtig ausgenommen, mit kaltem Wasser gut gewaschen und inwendig durchgespült sein muß, auch $\frac{1}{4}$ Stunde in kaltem Wasser gelegen hat. Die abgeschnittenen Beine brühe man mit heißem

Wasser ab, ziehe dann die Haut davon, hacke die Behenispitzen weg, knicke die Beine einige Mal ein und lege sie samt Herz und Magen zum Huhn. Die Leber wird zurückbehalten und zuletzt 5 Minuten in der Suppe gekocht, wo sie dann dem Hausherrn eine freundliche Zugabe in der Suppe ist.

Das Huhn setze man mit dem nötigen kochenden Wasser und nicht zu viel Salz auf ein rasches Feuer, schäume es und richte sich hinsichtlich des Abgießens der Brühe und Anschwitzens des Mehles nach A. Nr. 7, gebe eine große Wallnuß dick frische Butter hinzu und lasse die Suppe fest zugedeckt, langsam, aber ununterbrochen etwa 3 Stunden kochen. Man kann nach Belieben Reis, Perlgrauen oder Figurennudeln in der Suppe kochen; vom Wurzelwerk aber passen eigentlich nur Petersilienwurzeln, Schwarzwurzeln und Spargel, und werden die beiden ersteren gleich nach dem Abgießen der Brühe hinzugefügt. Sellerie, Porree und Zwiebeln benehmen der Suppe den feinen Hühnergeschmack. Krebsklöße N. Nr. 2 und Krebsbutter, von letzterer ist die Zubereitung in A. Nr. 24 mitgeteilt, sind zu einer feinen Hühnersuppe vorzüglich, doch auch Weißbrot- oder Griesmehlklößchen sehr angenehm. Man rühre die Suppe mit Muskat, welches sich besonders zu einer Hühnersuppe eignet, oder mit etwas junger feingehackter Petersilie und 1—2 frischen Eidottern ab.

Eine Hühnersuppe muß nicht dünn, sondern angenehm gebunden, doch vor allem nicht breiig gekocht sein, wodurch das Feine verloren geht.

Das Huhn kann mit der an Ort und Stelle bemerkten Hühnersauce gegeben werden.

18a. Tauben-Suppe für Kranke.

Die Bouillon wird nach Nr. 1 gekocht, feine Perlgrauen oder abgebrühter Reis hineingegeben, auch werden wohl einige junge Wurzeln (Möhren) und junge entschotene Erbsen oder $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten Spargelköpfe oder etwas Blumenkohl, letzterer vorher abgekocht, hinzugefügt. Die Suppe muß wenigstens 2 Stunden kochen, sämig, aber ja nicht breiig sein. Ist der Kranke völlig fieberlos, so kann dieselbe mit der Hälfte eines frischen Eidotters abgerührt werden.

18b. Taubensuppe (deutsch).

Man schwitzt in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk oder eine Zwiebel in Butter, legt drei bis vier Tauben darauf, läßt sie eine Viertelstunde langsam dünsten, gießt hierauf ungefähr 3 Liter Wasser, fügt Salz dazu, kocht die Tauben zugedeckt etwa $1\frac{1}{2}$ Stunden, bis jede weich genug ist, nimmt sie heraus, seigt

die Brühe durch ein feines Sieb, kocht Nudeln, Reis oder grobe Gerste darin und richtet die Suppe über die in je vier Teile zerlegten ausgebeinten Tauben an.

19a. Krebs-Suppe.

Man kocht nach Nr. 1 eine gute Rindfleischbouillon und für 12 Personen etwa 24 Stück Krebse in brausend kochendem Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde. Dann wird das Fleisch aus Scheren und Schwänzen gebrochen, die sämtlichen Schalen im Mörser nicht zu fein zerstoßen und über Feuer mit einem großen Stück frischer Butter so lange durchgerührt, bis diese rot wird und zu steigen anfängt. Nun läßt man darin so viel Mehl anziehen, daß die Suppe davon gebunden wird, gießt Fleischbrühe hinzu und das Ganze durch ein Haarsieb zu der kochenden Bouillon. Kurz vor dem Anrichten gibt man Krebsklöße nach N. Nr. 2, Brieschen (Kälbermilch), A. Nr. 19, Krebsköpfe, gefüllt mit der Masse zu Schwammklößen, N. Nr. 9—11 hinein. Auch kann man die Krebsköpfe mit der zu den Krebsklößen bestimmten Masse füllen. Die Suppe darf nicht zu sämig sein, was überhaupt bei allen Gesellschaftssuppen zu vermeiden ist. Die Krebschwänze werden beim Anrichten in die Terrine gegeben.

19b. Krebsuppe (französisch).

50 Stück kleine Krebse werden in Salzwasser gekocht und das Fleisch der Schwänze ausgebrochen. Die Schalen stößt man mit 200 Gramm frischer Butter, zwei bis drei altgebackenen, im Ofen gedörrten Brötchen und drei Sardellen im Mörser fein, tut alles in eine Kasserole, gießt 4 Liter Fleischbrühe darüber, gibt einige Champignons, eine Zwiebel mit 1 Nelke und das nötige Salz mit etwas Pfeffer dazu und läßt die Suppe 2 Stunden mäßig kochen. Alsdann feiht man sie durch, legt die Krebschwänze hinein und richtet sie über gerösteten Brotwürfeln an.

20a. Kal-Suppe auf Hamburger Art.

Es werden 2, 3—4 Pfund Rindfleisch mit Salz klar ausgeschäumt. Nachdem es 1 Stunde gekocht hat, werden ein Suppenteller voll zu kleinen Würfeln geschnittene gelbe Wurzeln (Möhren), halb so viel Petersilienwurzeln, ebenfalls würfelig geschnitten, und eine Sellerieknolle hinzugefügt. Zugleich nimmt man eine Handvoll junger Sellerieblätter — Herzblätter — eine Handvoll Petersilie, ebensoviel Majoran, eine kleine Handvoll Thymian, Pimpinelle, Dragon, einige Sauerampfer,

Salbei- und Porreeblätter, hackt dies alles klein, gibt es in die Suppe und fügt, nachdem sie 2 Stunden gekocht hat, einen Suppenteller voll junger entschoteter Erbsen, eine Handvoll Pflaumen, Blumenkohl und einige frische Birnen mit der Schale hinzu. In Ermangelung der letzteren können einige getrocknete und entsteinte Zwetschgen (Pflaumen) mit dem Wurzelwerk in der Suppe gekocht werden. Kurz vor dem Anrichten schwitzt man einen Löffel Mehl mit einem reichlichen Stück Butter gelb und rührt es an die Suppe, sowie auch Pfeffer, Essig und Zucker nach Geschmack.

Unterdes werden 2 Pfund Aale mittlerer Größe mit der Haut in Stücke geschnitten — Kopf und Schwanzspitze werden entfernt — in Wasser und Salz weich gekocht und in die mit etwas Aalwasser verlängerte Suppe gelegt.

Anmerkung. Aalsuppe ist sehr gut aufzuwärmen.

20b. Aalsuppe (Holländisch).

Drei kleine Aale werden abgehäutet, ausgenommen und in 5 cm lange Stücke geschnitten, die man in kochendem Wasser blandiert. Eine kleinwürfelig geschnittene Zwiebel und ebenso einen Lauchstengel läßt man in einer Kasserole auf dem Feuer gelb werden, fügt die Aalstücke nebst einigen gewöhnlichen kleinen Fischen oder auch Teile von großen Fischen, die Köpfe oder auch Gräten dazu, gießt 3 Liter heißes Wasser und einen halben Liter guten Weißwein darauf, würzt das ganze mit Salz, Pfefferkörner, Nelken, einem Büschel Petersilie und ein wenig Thymian usw., läßt die Suppe unter öfterem abschäumen kochen, bis die Aalstücke weich sind. Dieselben werden von den Gräten befreit, in Streifen geschnitten, und mit einer in Fleischbrühe gedämpften Julienne von Lauch, Sellerieknollen und gelbe Rüben beiseite gestellt. Die Fischbrühe wird durch ein feines Sieb getrieben, gut mit Butter und 6 Eigelb mit Rahm legiert und mit etwas Paprikapfeffer abgeschmeckt. Alsdann über die beiseite gesetzten Zutaten gegossen u. mit in Butter gerösteten Brotwürfeln serviert.

21. Gewöhnliche Aal-Suppe.

Man kocht einige Pfund Rindfleisch, gut geschäumt, mit feingeschnittenen Petersilienwurzeln, und wenn man sie in dieser Zeit haben kann, auch mit einer Sellerieknolle. Nach 1½ Stunde Kochens gebe man hinzu: einen Suppenteller voll geschälter, in Viertel geschnittene gute Birnen, ebensoviel junge, entschotete Erbsen, desgleichen feinwürfelige Wurzeln. Unterdeß ziehe man 2 bis 3 Pfund kleinen Aalen die Haut ab, wasche sie rein und koche sie mit Wasser und Salz reichlich halb gar. Dann tue man sie in die Suppe nebst folgenden feingeschnittenen Kräutern, als:

Kerbel, Sauerampfer, Dragon, Basilikum, Kopfsalat, etwas Thymian, Majoran, Petersilie und einige Zitronenscheiben. Sollte von den genannten das eine oder andere mangeln, so ist es nicht störend. Kurz vor dem Anrichten mache man die Suppe mit Mehl, welches in reichlich Butter geschwitzt worden ist, schäumig, kochte in Wasser und Salz Weißbrot- und Schwammklöße und richte sie in der Suppe an.

22. Kal-Suppe auf andere Art.

Man bringt Wasser mit einem Stück Butter und Salz zum Kochen, gibt junge Erbsen und länglich geschnittene Wurzeln nebst beliebigen Kräutern hinzu und kocht dies alles recht weich. Unterdes werden kleine Kälbe wie im vorhergehenden vorgerichtet, in gestoßenen Zwieback gewälzt, mit Salbeiblättern in Butter gelb und weich gebraten und auf eine Schüssel gelegt. Dann macht man Mehl in der Kalbutter gelb, rührt solches nebst Muskatnuß und Pfeffer an die Suppe, läßt dieselbe mit dem gebratenen Kal noch ein wenig kochen und rührt sie mit 1—2 Eidottern oder einen Eßlöffel dicker, saurer Sahne ab.

23. Fisch-Suppe.

Sechte oder Karpfen werden in Stücke geschnitten, in Mehl umgedreht und mit Weißbrotschnitten in Butter gelb gebraten. Dann gießt man Bouillon, die mit Wurzelwerk und Zwiebeln gekocht ist, oder auch Brühe von jungen entschoteten durchgerührten Erbsen dazu, läßt diese noch eine Weile kochen, rührt sie kurz vor dem Anrichten durch ein Sieb, läßt sie wieder zum Kochen kommen, gibt feingehackte Petersilie hinein, die nicht durchkochen darf, damit sie ihre grüne Farbe behalte. Es wird würfelig geschnittenes und in Butter geröstetes Weißbrot dazu gegeben.

Wenn die Brühe vorher gekocht ist, so läßt sich diese Suppe in einer Stunde bereiten.

24. Gatte Schildkröten Suppe.

Mittelgroße Schildkröten sind den großen vorzuziehen, indem das Fleisch der letzteren gewöhnlich hart und zähe ist. Die Schildkröte wird am Morgen des vorhergehenden Tages bei den Hinterfüßen aufgehängt, der Kopf, sobald sie denselben lang aus dem Schilde steckt, ergriffen und mit einem scharfen Messer abgeschnitten. Darnach läßt man sie 4 Stunden hängen und ausbluten, legt sie auf ein Küchbrett, schneidet die weiße Platte ringsum heraus und nimmt vorsichtig das Eingeweide weg, damit die Galle, welche bekanntlich an der Leber sitzt, unverletzt

bleibt und gänzlich entfernt werden kann. Leber und Herz und Eier, wenn sich diese vorfinden sollten, legt man in frisches Wasser, die Därme werden nur dann gereinigt und in Wasser gelegt, wenn man sie zu Würsten verwenden will; den mit Stacheln versehenen Mastdarm brühe man zum Reinigen und Abziehen der Stacheln mit heißem Wasser ab. Nach dem Herausnehmen der Gedärme schneidet man die Vorderfüße — Ruder genannt — mit ziemlich großen Fleischklumpen von jeder Seite heraus, die Hinterfüße erhalten kleinere Fleischstücke. Die Flossen werden, soweit die Außenseite geht, abgeschnitten, Füße und Bauchplatte in kochendem Wasser abgebrüht, wodurch die Haut schuppenweise abgezogen werden kann. Die Schildkröte ganz zu kochen, wie es auch wohl geschieht, ist nicht anzuraten, da alsdann viel Schleim und starker Geruch zurückbleibt.

Man wäscht nun das Fleisch gut ab, legt es einige Stunden in kaltes Wasser, wechselt solches mehrere Male und hängt dann das Fleisch auf, damit es über Nacht auslüfte. Am andern Tage setzt man Fleisch und Herz zur beliebigen Zeit mit schwacher Rindfleisch-Bouillon, welche schon am vorhergehenden Tage gekocht worden ist, mit dem nötigen Salz aufs Feuer, nimmt den Schaum sorgfältig ab, gibt ein Bündchen Dragon und Thymian, feingehackte Zwiebeln und eine Flasche weißen Wein hinzu und läßt es, gut zugedeckt, langsam weich kochen. Darnach nimmt man es aus der Brühe und schneidet es, nachdem es abgekühlt, in zierlich längliche Stückchen. Die Leber wird nicht mitgekocht, sondern in Butter weich gedämpft, beim Anrichten in Scheiben geschnitten und in die Terrine gelegt.

Die Schildkrötensuppe wird sowohl klar als gebunden gegeben; letzteres aber von den meisten vorgezogen. Man macht dazu Mehl in Butter braun, rührt es mit Brühe fein und gibt es mehr zuletzt an die Suppe. Das Schildkrötensfleisch läßt man $\frac{1}{4}$ Stunde in der Suppe, sowohl in einer klaren als gebundenen, kochen, würzt sie mit Ingwer, Cayenne-Pfeffer, Nelken und Muskatblüte, dies alles pulverisirt; auch gibt man Klöße hinein, welche von etwas zurückgelassenem rohen Schildkrötensfleisch gemacht werden wie folgt: Es wird dieses mit reichlich Ochsenmark möglichst fein zerhackt, dann noch im Mörser breiartig zerstoßen, mit Milchbrot, Eiern, Salz, Muskatblüte, abgeriebener Zitronenschale und weißem Pfeffer gut vermengt und Klößchen davon aufgerollt. Statt derselben kann man auch Kalbfleischklöße nehmen. Da Klöße überhaupt in einer gebundenen Suppe so leicht dicht werden, so geht man sicherer, sie in der Suppe zu kochen, ehe Mehl hineingegeben wird, und mit etwas kochender Suppe bis zum Anrichten in der Terrine heiß zu halten.

Hat man Kenner zur Tafel und hält es für gut, Schildkrötenwürstchen zu der Suppe zu geben, so nimmt man dieselbe Farce, wie zu den bemerkten Klößen, mischt noch ein kleines Glas Cognac, etwas feingehackte, in reichlich Ochsenmark geschwitzte Schalotten, noch etwas weißen Pfeffer und geriebene Leber durch, füllt diese Masse in die kleinen gereinigten Därme, kocht sie gar und legt sie, in schräge Stücke geschnitten, beim Anrichten in die Terrine. Zuletzt werden die sich etwa vorgefundenen Eier nebst einer Flasche Madeira in die Suppe gegeben und diese recht heiß auf die Leber und Klößchen angerichtet.

Eine Schildkröte mittlerer Größe bedarf zum Kochen $1\frac{1}{2}$ —2, eine alte Schildkröte 3— $3\frac{1}{2}$ Stunden.

25a. Mod-Turtle-Suppe (Nachgemachte Schildkröten-Suppe).

Es wird hierzu für 24—30 Personen eine kräftige Bouillon von 8—10 Pfund Rindfleisch mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Dragon, Lorbeerblättern und Nelken gekocht. Zugleich bringt man einen ganz frischen, großen, abgefengten Kalbskopf, eine Schweinechnauze nebst Ohren, einen OchsenGaumen und eine geräucherte Ochsenzunge aufs Feuer und kocht dies alles gar, aber nicht zu weich. Kalt schneidet man es in kleine länglich-viereckige Stückchen, gibt das Fleisch in die Bouillon, nebst kleinen Saucen (Brat-Würstchen), braunem Gewürz, einer Messerspitze Cayenne-Pfeffer, einigen in Stückchen geschnittenen Kalbsbrieschen (siehe A Nr. 19) und so viel Kalbskopfbriihe, daß man hinreichend Suppe hat, welche mit in Butter gebräuntem Mehl gebunden gemacht wird. Nachdem dies alles $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht hat, werden noch Kalbfleisch-Klößchen einige Minuten in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gekocht und diese nebst einigen hartgekochten, kleinstwürflig geschnittenen Eiern und 1—2 Eßlöffel Englischer Sauce hinzugefügt, auch $\frac{1}{2}$ Flasche Madeira und Austern, wenn man sie haben kann; doch darf beides nicht durchkochen. Dann wird die Suppe sogleich angerichtet.

Anmerk. Die Englische Sauce macht die Suppe gewürzreicher, kann jedoch gut wegbleiben, und statt Madeira kann man weißen Franzwein und etwas Rum nehmen.

Sowohl Bouillon als Kalbskopf können schon am vorhergehenden Tage ohne Nachteil der Suppe gekocht werden.

25b. Königin-Suppe.

Ein großes Huhn wird in einer weißen Braise, wie wir sie bei der Laubensuppe beschrieben haben, weich gedämpft. Alsdann die Brust ausgebeint, das Fleisch vom Schlegel gelöst und mit $\frac{1}{4}$ Liter süßem Rahm im Mörser fein gestoßen.

Unterdessen blanchiert man 125 Gr. Reis, füllt ihn mit der Hühnerbrühe auf mit noch ungefähr 1½ Liter guter Fleischbrühe und läßt ihn gut auskochen. Wenn er gut weich ist, treibt man das im Mörser feingestößene Hühnerfleisch mit der Reissuppe durch ein feines Haarsieb, gibt es wieder ins Kasserole zum heißmachen und zieht die Suppe mit 4 Eigelb und Rahm ab. Das Brustfleisch wird würflich geschnitten und dazu getan.

26a. Mod-Turtle-Suppe.

Ein frischer Kalbskopf wird abgesengt, gereinigt, die Kopfhaut abgelöst und dieselbe in frischem Wasser gewässert. Msdann wird sie mit kaltem Wasser zugefetzt und ungefähr ½ Stunde kochen lassen, abgeschüttet und wieder im kalten abgekühlt. Msdann dämpft man sie langsam in einer Draise von guter Fleischbrühe, Wurzelwerk und Gewürz weich. Nachdem in der Brühe ausgekühlt, legt man die Kopfhaut zwischen 2 Bretter, preßt sie und schneidet sie, wenn erkaltet, in Zentimeter große Stückchen, marinirt dieselben mit etwas Madeira oder Sherry und stellt sie beiseite. Die Hirnschale des abgehäuteten Kopfes spaltet man, nimmt das Gehirn heraus, wässert es, häutet es ab und kocht es in Wasser mit etwas Essig, Zwiebeln, Nelken, Pfefferkorn und Zitronenscheibe. Die Knochen des Kopfes zerhackt man, tut sie in eine mit Speck oder Schinken ausgelegte Kasserole mit Wurzelwerk, läßt dieselbe zu einem braunen Fond einigemal anschlagen, füllt sie mit Wasser auf und läßt sie etwa drei Stunden unter häufigem Abschäumen und Entfetten kochen. Unterdessen hat man vom Ochsenchwanz oder sonstigem kräftigem Fleischstück eine Bouillon angesetzt, wozu man die durchgeseigte Brühe der vorher gekochten Kopfknochen gibt. Nun bereitet man eine entsprechende gelbe Mehlschwitze, verkocht die gesamte durchgeseigte Brühe mit derselben zu einer sämigen Suppe, welche man sorgsam von Zeit zu Zeit abfettet und mit Paprika und Madeira würzt und etwas frischen Butter mitunterschlägt. Msdann wird die Suppe über die Kalbskopfwürfel, die in kleine Scheiben geschnittene Zunge, Eierklößchen und das in kleine Stücke geschnittene, in Ei und Semmelmehl gewendete und in Butter ausgebackene Hirn angerichtet.

26b. Mod-Turtle-Suppe einfacher zu bereiten.

Ein großer Kalbskopf, welcher durchaus ganz frisch sein muß, wird gut gereinigt, nebst einem Ochsenmaul, Wurzelwerk und Möhren gar, doch nicht ganz weich gekocht und kalt in kleine, länglich-viereckige Stückchen geschnitten. Dann macht man einige

Schalotten und Mehl in steigender Butter braun, rührt gute Bouillon und Kalbskopfbühe dazu, gibt das geschnittene Fleisch, feingehackten Dragon, Pfeffer und braunes Gewürz hinein und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Dann kommt noch dazu: statt Madeira, ein Glas Arrak, Kalbsfleischklöße und einige hartgekochte, in Würfel geschnittene Eier. Die Suppe muß recht gebunden, doch ja nicht breiig sein, man kann also, ehe der Wein dazu gegeben wird, entweder noch braunes Mehl oder Brühe hinzufügen.

27. Hasen-Suppe von einem ganzen Hasen.

Man reinige einen großen Hasen, fange das Blut sorgfältig auf, zerschlage die Knochen, zerschneide das Fleisch, jedoch wird der Rücken zurückgelegt, und koche die Kraft mit 2 bis 3 Pfund Rindfleisch, Zwiebeln, einigen Nelken und Pfefferkörnern, gelben Rüben, Suppenkräutern und einigen Schnitten rohem Schinken gehörig aus. Der Rücken wird mit reichlich Butter und Sahne weich gebraten, in zierliche Stücke geschnitten und mit einigen Fleischklößchen in die Terrine gelegt; vorher aber wird die Sauce nebst dem Blut an die Suppe getan, solche mit bräunlich gebranntem Mehl sämig gemacht, durch ein Sieb gerührt, wieder aufs Feuer gesetzt, mit $\frac{1}{4}$ Flasche Portwein, einer kleinen Messerspitze Cayenne-Pfeffer und dem nötigen Salz nur eben durchgekocht und zu dem übrigen in die Terrine gefüllt.

In Ermangelung des Hasenblutes nehme man etwas Schweinsblut.

Diese Suppe muß wegen des Rindfleisches 3 Stunden kochen.

28a. Suppe von übriggebliebenen Hasenbraten.

Ist noch gutes Fleisch an einem Hasenbraten, der schon zur Tafel gewesen ist, so wird dies ganz fein gehackt und hinzugegeben: Etwa $\frac{1}{2}$ Pfund in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, ein eigroßes Stück frische Butter, 2 Eier, Nelken, Muskat und Salz. Hiervon werden kleine Klöße aufgerollt, wovon man erst ein Klößchen in der Suppe aufkochen läßt, um zu sehen, ob sie locker werden, man kann nötigenfalls entweder etwas Wasser oder Weißbrot hinzufügen. Dann wird das Knochengerippe in kleine Stückchen gehauen. Zugleich schneidet man für 8 Personen 2 Pfund Rindfleisch kleinwürfelig, macht in reichlichem Butter einige Scheiben rohen Schinken, 4—5 Zwiebeln, eine Petersilien-, Sellerie- und gelbe Wurzel (Möhren), in Scheiben geschnitten, nebst 2—3 Löffel Mehl braun, läßt dann das Fleisch und zuletzt die Hasenknochen darin rösten, gibt nun so viel Wasser, als nötig ist, hinzu, auf jede Person etwa $\frac{3}{4}$ —1 Biter gerech-

net. Wenn Sauce vom Hasen da ist, so kommt sie hinzu. Nachdem das Fleisch ausgekocht und das Wurzelwerk weich geworden ist, reibt man die Suppe durch ein Sieb, bringt sie wieder bis zum Kochen, würzt sie mit Salz, Muskat und etwas Nelken, kocht die Klöße darin gar und richtet an. In Ermangelung des Hasenfleisches sind auch Schwammklöße sehr gut darin.

Zum Kochen gehört $1\frac{1}{2}$ Stunde.

28b. Hasen-Suppe (Andere Art).

Ein gesäubertes, abgehäutetes Hase wird in passende Stücke gehackt und in einer Kasserole mit 125 Gr. Butter, 250 Gr. feingeschnittenem Schinken, zwei Zwiebeln, zwei Möhren, 1 Büschelchen Petersilie mit Majoran und Thymian, Lorbeerblatt und Nelken einige Minuten geschwitzet, bis Fleisch und Wurzelwerk ein wenig gebräunt sind. Dann gießt man 4 Liter gute Fleischbrühe und etwas Weißwein darüber, läßt dieselbe 2 Stunden unter häufigem Abschäumen kochen. Hierauf gießt man die Brühe durch, schneidet das Fleisch von dem Rücken des Hasen ab, stellt es beiseite und stößt alles übrige von den Knochen gelöste Fleisch nebst dem Schinken und 60 Gr. mit Brühe befeuchtete Semmelkrume in einem Mörser, treibt die Masse durch ein Haarsieb, vermischt sie mit $\frac{1}{4}$ Liter Portwein, tut sie in die Suppe zurück und läßt sie noch eine Viertelstunde darin ziehen; alsdann mit etwas frischer Butter aufschlagen und über das in Würfel geschnittene Rückenfleisch anrichten.

29. Braune Suppe von einem Hasengerippe oder von anderen guten Knochen.

Zu dieser Suppe benutze man das Hasengerippe oder andere vorkommende gute Knochen von gekochtem oder gebratenem Fleisch, hacke sie ganz klein, spüle sie ab und setze sie mit hinreichendem Wasser und Salz aufs Feuer. Nach dem Ausschäumen gebe man Lorbeerblätter, reichlich Nelken und Pfefferkörner, auch Zwiebeln hinzu, lasse dies wenigstens 2 Stunden stark kochen und gieße die Brühe durch ein Sieb. Das Auskochen der Knochen kann am vorherigen Tage, wenn Platz auf dem Herde frei ist, geschehen. Dann lasse man ein Stück Butter braun werden, mache Mehl darin braun, gieße die Bouillon hinzu, gebe Petersilienwurzeln oder einige Stückchen einer Selleriefnolle, gelbe Wurzeln (Möhren), in kleine Stücke geschnittenen Wirsing, Kohlrabi und dergleichen dazu und lasse es weich kochen. Die Suppe muß recht sämig, doch nicht breiig sein.

Nach kann man das Gemüse weglassen, das Wurzelwerk zugleich mit den Knochen kochen und nachher in die Suppe legen, in welcher nach Gefallen Griesmehl-Klößchen gekocht werden können.

30. Englische Kaninchen-Suppe.

Das Fleisch wird recht klein geschnitten, in Butter gelblich braun gebraten, Fleischbrühe oder Wasser hinzu gegossen und einige kleingeschnittene gelbe Rüben (Möhren), Zwiebeln, Lorbeerblätter und Gewürznelken dazu getan. Nachdem es gar geworden, gießt man die Brühe durch ein Sieb, bringt sie wieder aufs Feuer und läßt Sago darin weich kochen.

Nach kann man etwas rohes Fleisch zurückbehalten und solches, fein gehackt, mit Weißbrot, Butter, Ei und Gewürz gemischt, wie Rindfleischklößchen in der Suppe kochen.

31. Feldhühner-Suppe.

Wird wie Hasensuppe bereitet; man kann statt Klöße das Brustfleisch in feine Scheiben schneiden und in der Suppe anrichten.

32. Krametsvögel-Suppe.

Man rechne auf jede Person einen Krametsvögel. Dieselben werden mit etwas Salz in reichlichem Butter fest zugedeckt langsam weich gebraten. Das Brustfleisch wird in feine Scheiben geschnitten, das Knochengesäuge im Mörser zerstoßen, letzteres mit einigen Scheiben Sellerie, Möhren und Zwiebeln in der Krametsvögel-Butter gedämpft, Mehl darin eine Weile gerührt und mit guter Bouillon oder Wasser 1 Stunde langsam gekocht. Dann wird das Fett abgenommen, die Suppe durch ein Sieb gegossen, wieder aufgekocht, Schwamm- oder Griesmehlklöße darin gar gekocht und mit dem Brustfleisch und Muskat angerichtet.

Zeit des Kochens 2½ Stunde.

II. Suppen von Feldfrüchten und Kräutern.

33a. Suppe, Gemüse und Fleisch.

Dies Gericht, als ein angenehmes, nahrhaftes und wohlfeiles Mittagessen, kann sowohl von jungen und etwas hart gewordenen Erbsen (letzte muß man jedoch, nachdem sie weich gekocht sind, durch ein Sieb rühren), als auch von jungem Kohlrabi, Blumenkohl, selbst von Kartoffeln zubereitet werden. Man nehme hier-

zu für 3—4 Personen $\frac{1}{2}$ Pfund Beefsteakfleisch, schneide es, nachdem die Haut entfernt, in Würfel, und hacke es mit etwas Salz möglichst fein. Dann wird von einem alten Brötchen, an Gewicht 40 Gr., die Kruste abgeschält und diese samt der Hälfte des Brötchens in kaltes Wasser gelegt, die andere Hälfte gerieben, zwei Wallnuß die Butter weich gerührt, hinzugefügt: 1 ganzes Ei, etwas Muskatnuß oder feingeschnittene Petersilie, sowie auch das geriebene und eingeweichte Brötchen nebst dem gehackten Fleisch. Unterdes lasse man ein Stück Butter oder Fett recht heiß werden, rühre 2 stark gehäufte Eßlöffel feines Mehl darin gelb, gieße und rühre die nötige Quantität kochendes Wasser hinzu und gebe, nachdem es kocht, das Bestimmte hinein, etwa einen gehäuften Suppenteller Erbsen und einige kleingeschnittene Wurzeln, auch 2 in Scheiben geschnittene Kohlrabi nebst Salz, lasse solches weich und die Suppe ganz sämig kochen. Wünscht man dieselbe von Kartoffeln zu bereiten, so wähle man nachstehend bemerkte Kartoffelsuppe mit einer Lauchstengel- und Sellerieknolle gekocht. Alsdann stecke man mit dem Eßlöffel von der Fleischmasse 16 Klößchen glatt ab, indem man sie mit demselben einigemal von einer Seite auf die andere wirft, doch ist zu raten, vorher eins zu versuchen, um sie nötigenfalls etwas fester oder lockerer machen zu können. Darnach kocht man die Klößchen etwa 5 Minuten, oder so lange, bis sie inwendig nicht mehr rot erscheinen; die Suppe darf nicht mehr kochen und wird mit feingehackter Petersilie durchgerührt.

33b. Consommé oder Kraftbrühe (einfache).

$1\frac{1}{2}$ Kilo mageres Ochsenfleisch (kein Fett) wird fein gehackt oder durch die Fleischmaschine getrieben.

1 Suppenhuhn wird ausgenommen, die Schlegel davon unter das Ochsenfleisch gehackt.

Unterdessen schlägt man mit etwas Wasser ($\frac{1}{4}$ Liter) 4 Eiweiß in der zum Kochen bestimmten Casserole recht fest und rührt alsdann das gehackte Fleisch mit dem geschlagenen Eiweiß durcheinander; füllt das ganze mit 5 Liter guter Fleischbrühe auf und läßt es mit der Hühnerbrust ungefähr 3 Stunden langsam kochen. Bis zum Kochen ist es nötig, von Zeit zu Zeit mit dem Spatel zu rühren, da es leicht anbrennen kann. Ein Sellerieknollen, 1 Stück Lauch, 1 gelbe Rübe, Pastinak, etwas Kerbel und Zwiebel werden klein geschnitten und mitkochen lassen. Nachdem nimmt man die Hühnerbrust heraus und passiert die Consommé durch ein feines Tuch recht vorsichtig, damit sie ganz klar bleibt.

Die Hühnerbrust verwendet man zu allerlei Einlagen in die betreffenden Suppen.

Mit dieser gut abgeschmeckten Consommé bereitet man nach Belieben jede klare Suppe auf jede Tafel mit beifolgenden Einlagen und Benennung:

34a. Kartoffel-Suppe.

Ein Stück Fleisch oder auch zerhauene Knochen von gutem Fleische werden gewaschen, zeitig mit dem nötigen Salz aufs Feuer gesetzt, abgeschäumt, Zwiebeln, recht viel Lauch und Sellerieknolle hineingegeben und alles fest zugedeckt 3 Stunden stark gekocht, während man in der Hälfte der Zeit* die in einem andern Topf zum Kochen gebrachten und abgeseihten Kartoffeln hinzu gibt. Die Sellerieknolle wird jedoch, sobald sie weich ist, herausgenommen, die Suppe durch ein Sieb gerührt, wieder zum Kochen gebracht, die Knolle nebst gehacktem jungen Sellerie oder Petersilienblättern hinzugefügt und angerichtet.

34b. Prinzessin-Kraftbrühe.

Grobe Gerst wird in Wasser einigemal blanchiert bis sie weich ist und das Wasser klar bleibt, dann abgeschüttet und mit kleinen blanchierten frischen Erbsen mit der in Würfel geschnittenen Hühnerbrust serviert.

35a. Auf andere Art.

Man lasse die Kartoffeln ohne Salz eine kleine Weile kochen, fülle sie dann in ein anderes, frisch kochendes Wasser und gebe das nötige Fett und Salz dazu. Unterdes mache man reichlich fleingewürfelte Zwiebeln in gutem Nierenfett gelbbraun, nicht brenzlich, rühre je nach Portion 1—2 gehäufte Eßlöffel Mehl darin gelb und schütte dies ohne weiteres zu den Kartoffeln, füge einige Petersilienwurzeln, etwas später Sellerieknolle und Lauch (letzterer nicht zu lang geschnitten) hinzu und koche die Suppe so lange, bis sie sämig und die Kartoffeln recht weich geworden sind, wobei man auf 2 Stunden rechnen kann. Dann rühre man nach Belieben noch ein Stückchen Butter durch und richte die Suppe an.

35b. Kraftbrühe nach Célestine.

Die nötige Consommé; als Einlage schneidet man dünn ausgebackene Pfannenkuchen in feine Nudeln.

* Die Kartoffel-Suppe, welcher Art sie auch sein möge, gewinnt sehr an gutem Geschmack, wenn die Kartoffeln nach tüchtigem Waschen und Spülen erst abgekocht werden; selbstredend muß man solche dann sofort wieder ins kochende Wasser schütten.

36a. Wohlgeschmeckende, schnell gemachte Kartoffel-Suppe.

Kartoffeln werden ganz weich gekocht, abgesehen, fein gestampft und durch ein Sieb gerieben, dann mit kochendem Wasser dünn gerührt und mit dem nötigen Salz durchgekocht. Unterdes wird Butter mit Mehl gelb gemacht, an die Suppe gerührt und solche mit etwas Muskat oder feingehackter Petersilie gewürzt. Durch einen Rest Bratensauce und ein frisches Eidotter kann man dieser Suppe einen größeren Wohlgeschmack geben, sowie auch dadurch, daß man einige feingeschnittene Zwiebeln in der Butter gelblichbraun macht, ehe das Mehl dazu kommt.

36b. Kraftbrühe nach Rothschild.

1 gedämpfte Gansleber wird mit etwas rohem Kalbfleisch oder einer Hühnerbrust gestoßen; ein Milchbrot wird eingeweicht und ausgedrückt mit 2 Eigelb im Mörser gestoßen. Alsdann durch ein Sieb passiert, mit dem Küchengewürz abgeschmeckt und fast schaumig gerührt. Alsdann legt man mit dem Teelöffel kleine Klößchen in kochendes Wasser und siedet sie recht vorsichtig.

Eine Bennoise von Sellerie, Lauch, gelben Rüben, weiße Rüben, etwas Zwiebel und Wirsing, wird ganz fein geschnitten, gedämpft und wenn kurz gedämpft, mit der Consommé klar gekocht; hernach gibt man die Klößchen dazu.

37a. Süddeutsche Kartoffel-Suppe.

Die Kartoffeln werden gekocht, abgesehen und fein gestampft wie zu der vorhergehenden Suppe. Unterdes kocht man Lauch in einem besonderen Töpfchen, auch werden dünne Weck- oder Weißbrotschnitten in Butter gelb gebraten und so viel kochendes Wasser zu den gestampften Kartoffeln, Lauch und Weißbrotschnitten gegossen, als zur Suppe notwendig ist.

37b. Ortail flare.

1½ Kilo gebrühter in Stücke zerhackter Ochsenchwanz wird in einer Braise recht weich mit etwas Wein gedämpft, wenn er weich, das Fleisch von den Knochen befreit, in schöne Stückchen geschnitten und mit etwas Madeira oder Sherry mariniert. Die Braise wird mit der nötigen Consommé aufgefüllt, abgeschäumt und klar gekocht. Alsdann durch ein Tuch passiert wieder ins Kochen gebracht und mit etwas Arrowroot oder Maizenamehl gebunden; wenn ¼ Stunde gekocht, richtet man die Suppe über eine Bennoise von Gemüse, wie vorhergehend, und den marinierten Ochsenchwanz an.

38a. Kartoffel-Suppe mit Wirsing.

Es wird ein Stück magerer Speck, nach der Personenzahl berechnet, mit so vielem Wasser, als man Suppe zu haben wünscht, aufs Feuer gesetzt. Sind gute Knochen vorrätig, so kommen solche hinzu. Sobald alles kocht, werden die Kartoffeln mit kleingeschnittenem Wirsing, Salz, einigen gelben Wurzeln (Möhren), Sellerie und Lauch oder Zwiebeln hineingegeben und solange gekocht, bis alles weich und die Suppe recht sämig geworden ist, welches 2—2½ Stunden Zeit erfordert.

38b. Tortue claire (Klare Schildkrötensuppe).

Ein Kalbskopf wird ausgebeint, die Haut blanchiert und behandelt wie vorhergehend bei der Mock-turtle Suppe. Nur wird die Braise mit der entsprechenden Consommé aufgefüllt und langsam unter Abschäumen und Abfetten kochen lassen. Hernach wird verfahren wie bei der Dxtail-Suppe, nur daß der Kopf in Würfel geschnitten wird und anstatt der Brunoise, Scheiben von Champignons und Trüffel, sowie kleine Eierklößchen genommen werden.

39a. Suppe von Hasergrüße mit Kartoffeln.

Man bringe die mit Wasser abgelöste Hasergrüße, à Person etwa 30 Gr. mit Wasser, gutem Fett (es kann auch Schinken- oder Rauchfleischbrühe dazu benutzt werden), Kohlrabi, Sellerie, Petersilie oder Lauch, in Ermangelung mit einigen kleingeschnittenen Zwiebeln zum Kochen, gebe recht rein gewaschene Kartoffeln und das nötige Salz hinzu, und koche alles etwa 2 Stunden weich und sämig.

Anmerk. Wenn die Suppe für einen Dienstbotentisch zur Sättigung bestimmt ist, so kann man à Person auf 45 Gr. rechnen.

39b. Kaiserin Kraftbrühe.

In die Consommé gibt man eine Einlage von Eierstich, kleine Geflügelklößchen und Spargelspitzen.

Auf diese Weise kann man nach Belieben irgend eine Einlage in die Consommé wählen als da sind z. B.: Reis mit Parmesanfäse, Grieß mit Sauerampfer, Gerste mit Huhn, Nudeln, Makkaroni, Eierstich, Klößchen in verschiedenen Sorten. Fleisch-einlagen usw.

40. Suppe von groben Graupen mit Kartoffeln.

Man koche die Graupen in wenig Wasser mit einem Stück Speck, wodurch sie recht weich und schneller weich werden, oder

mit Fett in kurzer Brühe langsam weich, wobei, so oft als nötig ist, etwas Wasser hinzu gegossen wird und öfters durchgerührt werden muß. Erst wenn die Gerste weich ist, fülle man das nötige Wasser nach — es kann hierzu auch gute Brühe von Rauch- oder Bockfleisch angewendet werden — gebe kleingeschnittenen Sellerie, Lauch und Petersilie, Kartoffeln und Salz dazu, koche diese recht weich und die Suppe sämig.

Man rechne à Person etwa 45 Gr. Graupen und die Zeit des Kochens auf $3\frac{1}{2}$ —4 Stunden.

Da Kartoffeln in Graupensuppe schwer weich werden, so tut man besser, wenn es sein kann, sie allein zu kochen und sie dann in der Suppe noch ein wenig kochen zu lassen.

41. Suppe von jungen Gemüsen.

Man läßt Mehl in einem Stück Butter anziehen, gibt so viel Bouillon oder Wasser, als man Suppe zu haben wünscht, und Salz hinzu, und läßt folgende junge Gemüse, klein geschnitten, darin gar kochen: Wurzeln, Kopfsalat, Spinat, Sauerampfer und junge Erbsen. Dann wird die Suppe mit feingehackter Petersilie und Eidottern abgerührt und in Butter geröstetes Weißbrot dazu gegeben.

Zum Kochen dieser Suppe ist $1\frac{1}{4}$ Stunde hinreichend.

42. Suppe von jungen Erbsen.

Die Erbsen läßt man, ohne sie zu waschen, in einem Stück zergangener Butter eine Weile schwitzen, sowie auch später, je nach Portion der Suppe, 1—2 Löffel Mehl darin anziehen, doch muß solches weiß bleiben. Dann gießt man die nötige Quantität Bouillon oder kochendes Wasser (kein kaltes) hinzu und gibt, wenn die Erbsen gar sind, Salz und gehackte Petersilie dazu. Man koche Fleisch- oder Grießklöße darin, oder gibt in Butter geröstetes Weißbrot dazu.

Zeit des Kochens 1 Stunde.

Anmerk. Man vermeide auch zum Kochen junger Erbsen weiß glasierte Löpfe, siehe Suppe von getrockneten Erbsen.

43. Suppe von zu hart gewordenen Erbsen.

Diese lassen sich am besten zur Suppe benutzen. Man setzt sie mit einem guten Stück Butter und weichem, kochendem Wasser aufs Feuer, läßt sie weich kochen und rührt sie durch ein Sieb. Die Brühe bringt man wieder zum Kochen, gibt Salz, in Butter gelb geröstetes Mehl hinein und rührt gehackte Petersilie durch. Auch sind Fleischklößchen gut darin.

Zeit des Kochens 2 Stunden.

44. Suppe von getrockneten Erbsen.

Man bringe die Erbsen, nachdem sie ausgelesen und mit warmem Wasser zwischen den Händen stark gerieben und gut gewaschen sind 3 Stunden vor dem Anrichten mit weichem kochendem Wasser, am besten ist Regenwasser, aufs Feuer, doch hüte man sich, Hülsenfrüchte, welcher Art sie auch sein mögen, in weiß glasierten Töpfen, selbst wenn von der Glasur nur noch ein wenig vorhanden wäre, zu kochen, weil sie darin hart bleiben. Nach $\frac{3}{4}$ Stunden langsamen Kochens gieße man sie ab und lasse sie mit frischem, ebenfalls kochendem, wenigstens heißem Wasser in der ersten Stunde mehr weichen als kochen. Heißes Wasser zum Waschen und Kochen der Erbsen ist dem kalten vorzuziehen.

Schwer weich kochende Erbsen stelle man mit etwas Soda (Natron, für 4 Personen etwa eine kleine Wallnuß groß) aufs Feuer und lasse sie vor dem Abgießen so lange langsam kochen, bis die Schalen anfangen sich zu lösen. Dann schüttle man sie auf einen Durchschlag und übergieße sie mit heißem Wasser. Auch bewirken einige kleingeschnittene Zwiebeln, nach dem Abkochen der Erbsen hinein getan, einigermaßen ein schnelleres Weichwerden.

Man kann nach Belieben eine geräucherte Mettwurst oder Schweineschnauze und Ohren in der Suppe kochen. Erstere gibt derselben einen besonderen Wohlgeschmack, doch muß sie nach dem Abwaschen, wenn sie trocken sein sollte, vorher wenigstens Tag und Nacht eingeweicht werden. Letztere lasse man, wenn sie salzig sind, vorher in Wasser halb gar werden, weil das Salz die Erbsen hart macht, und lege sie dann hinein. Auch kann man zu den Erbsen ein Stückchen Rindfleisch nehmen, Bouillon davon kochen, und nachdem die Erbsen abgegossen sind, solche dazu geben. Es ist dieses insofern vorzuziehen, als die Suppe dadurch weniger schwer zu verdauen ist.

Nachdem die Erbsen abgekocht sind, werden sie mit Sellerieknollen und Lauch in kurzer Brühe weich gekocht. Man nehme dann Fleisch, Sellerieknollen und Lauch heraus und lege es in der Terrine, reibe die Erbsen durch einen Durchschlag, und lasse sie, gehörig verdünnt, mit dem Fleische und dem vielleicht noch fehlenden Salze gut durchkochen. Sind anfangs keine Zwiebeln zu den Erbsen gekommen, so kann man nach dem Durchrühren einige fein schneiden, in Butter gelb braten und dazu geben, wodurch die Suppe einen angenehmen Geschmack erhält. So auch kann man in Butter geröstete Weißbrotschnittchen ohne Würfel dazu geben.

Die Suppe muß zwar nicht dick, aber sehr gebunden sein. Ist dies nicht der Fall, so kann man sich mit in Butter angezogenen

Mehl helfen. Für den täglichen Tisch können auch, nachdem die Erbsen durchgegeben sind, einige kleine Kartoffeln in der Suppe gekocht werden, die aber nicht zerfallen dürfen; doch muß die Suppe alsdann so viel verdünnt werden, als sie durch längeres Kochen an Sämigkeit gewinnt.

Die Zeit des Kochens richtet sich nach der Beschaffenheit der Erbsen, eine gute Qualität bedarf zum Weichwerden $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden, im übrigen ist mit 3 Stunden zu rechnen.

45. Weiße Bohnen-Suppe.

Dieselbe wird wie Erbsensuppe gekocht, doch nicht wie diese durch einen Durchschlag gerührt. Zum Binden wurde in Butter oder gutem Fett gelb geschwitztes (kein rohes) Mehl daran gerührt. Es gehört zu dieser Suppe etwas Pfeffer und viel Lauch, Zwiebeln und Sellerie kann man hingegen weglassen.

Zeit des Kochens wie Erbsensuppe.

46. Linsen-Suppe.

Auch diese wird wie Erbsensuppe mit einer Mettwurst oder einem Stück Bauchspeck gekocht, jedoch bleiben die Linsen darin ganz und man macht mit den Zwiebeln zugleich Mehl in Butter gelb, um die Suppe damit gebunden zu machen.

Zeit des Kochens wie Erbsensuppe.

47. Sauerampfer-Suppe.

Man macht reichlich Mehl mit guter Butter gelb, läßt junge, gut gewaschene Sauerampferblätter darin zergehen und dann mit Kalbfleischbrühe oder Wasser und dem nötigen Salz durchkochen.

Die Suppe wird mit Muskat, dicker Sahne und einigen Eidottern abgerührt und auf geröstetes Weißbrot angerichtet. Auch können statt des Weißbrotes Eierklößchen darin abgestochen werden. Die Suppe muß zwar etwas sämig, doch aber nicht breiig sein. Zum Kochen gehört $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde.

48. Kerbel-Suppe, auch für fieberlose Kranke passend.

Mehl wird in Butter gelb gemacht, mit Kalbfleisch-Bouillon oder Wasser fein gerührt, mit Salz, gewaschenem und feingehacktem Kerbel durchgekocht, mit 1—2 Eidottern abgerührt und auf geröstetes Weißbrot angerichtet. Letzteres bleibt für Kranke weg und statt des Mehls kann man die Suppe mit Weißbrot gebunden machen.

Zum Kochen gleichfalls $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde.

49. Kräuter-Suppe.

Man nehme von Sauerampfer, Kopfsalat, Spinat, Dragon, Pimpinell, Schnittlauch und überhaupt was man von passenden Kräutern hat, doch von den stärkern weniger, zusammen eine Handvoll, wasche und schneide sie fein. Hat man ein gutes Stück Butter mit so vielem Mehl, als zur Suppe nötig ist, geschwitzt, so kommen die Kräuter dazu, welche man mit Bouillon oder Wasser fein rührt und nachfüllt und mit Salz, Kerbel und Peterfilie, beides fein gehackt, durchkocht. Kartoffeln- oder Eierklöße werden hineingegeben und die Suppe mit Eidottern abgerührt. Wenn das eine oder andere Gemüse nicht vorhanden ist, tut es nichts.

Zeit des Kochens $\frac{3}{4}$ Stunde.

50. Schlesiſche Sellerie-Suppe.

2 dicke Sellerieknollen, 1 Lauchstengel und 1 Peterfilienwurzel werden gut gereinigt und gespült, mit Wasser und dem nötigen Salz weich gekocht. Dann wird 2 Eßlöffel Mehl mit 1 Eßlöffel guter Butter bräunlich gemacht, die Brühe dazu gerührt, das Wurzelwerk ohne Sellerie hineingelegt und kochend angerichtet.

Die Sellerieknollen werden, nachdem sie gekocht sind, in Scheiben geschnitten, mit Öl und Essig angemengt zum Braten gegeben.

Für 2 Personen berechnet. Zeit des Kochens $1\frac{1}{2}$ Stunde.

III. Wein- und Bier-Suppen.

51. Weiße Wein-Suppe.

2 Eßlöffel feines Mehl und 6 recht frische Eidotter werden mit einer Flasche weißem Wein und einer Flasche Wasser angerührt, mit Zucker gehörig versüßt und mit einigen Zitronenscheiben, aus denen man die Kerne nehmen muß, in einem ausgeheuertem Topf über starkem Feuer mit einem Schaumbesen fortwährend bis zum Kochen gerührt und schnell in die Suppenterrine gegossen, in der man etwas Muskat zerrührt hat. Das Durchkochen bringt die Suppe zum Gerinnen. Dann legt man von dem Eiweiß, welches vorher mit reichlich Zucker zu festem Schaum geschlagen worden, mit einem Eßlöffel kleine Klößchen auf die Suppe, bestreut solche mit Zucker und Zimmt und deckt die Terrine schnell zu, damit der Schaum gar werde. Man gibt Zwieback dazu. Diese Portion ist für 8—10 Personen hinreichend.

52. Schaum-Suppe von weißem Wein.

Zu dem vorstehend angegebenen Verhältnis nimmt man die ganzen Eier und die Hälfte des Mehls, schlägt alles über starkem Feuer mit einem Schaumbesen bis zum Kochen und gießt die Suppe rasch in die bereit stehende Terrine. Das Durchkochen muß verhütet werden, weil dadurch der Schaum vergeht. Kartoffelmehl ist hierbei unbrauchbar, da es das Schäumen verhindert.

53. Sago-Suppe mit rotem Wein.

Sago wird zweimal mit heißem Wasser abgebrüht, mit heißem, weichem Wasser aufs Feuer gebracht und mit einigen Zitronenscheiben weich gekocht, welches etwa 2—2½ Stunden dauert. Dann gibt man eine gleiche Quantität Rotwein dazu, süßt die Suppe gehörig mit Zucker, läßt sie ziehen und richtet sie mit etwas feinem Zimmt an. Man gibt Bisquit oder frischen Zwieback dazu.

54. Schnell zu bereitende Zwieback-Suppe.

Es werden, je nach der nötigen Quantität Suppe, Wasser, Zwieback, etwas Butter, einige Stück Zimt, Zitronenschale und Salz aufs Feuer gesetzt und durchgekocht. Nachdem dies geschehen, wird das ganze durch ein Sieb gerieben und mit einigen Eidottern und süßer Sahne, Wein und Zucker abgerührt. Um die Suppe besser zu machen, können einige kleine Weinbeeren gequellt und hinzugefügt werden.

55. Suppe von Perlgrauen mit weißem Wein.

Die Graupen werden mit wenig kochendem Wasser, mit einem Stückchen frischer Butter und einigen Zitronenscheiben, wodurch sie weißer und schneller weich werden, aufs Feuer gesetzt und in kurzer Brühzeit bei öfterem Nachgießen von kochendem Wasser langsam weich gekocht. Nachdem die Suppe 2 Stunden gekocht hat, gibt man gewaschene Rosinen hinein, läßt sie recht weich werden, fügt beim Anrichten Wein, Zucker Zimt und wenig Salz hinzu und rührt die Suppe mit 1—2 Eidottern ab.

Auch ohne Wein ist dies eine angenehme Suppe; dann aber muß man, nachdem die Graupen 1 Stunde gekocht haben, für 6 bis 8 Personen eine ganze Zitrone ohne Kerne hineinschneiden und 1 Stunde vor dem Anrichten reichlicher Rosinen hinzufügen. Zeit des Kochens 2½—3 Stunden.

56. Angenehme Suppe von groben Graupen.

Es werden 1 Pfund grobe Graupen mit einem Stückchen frischer Butter, einigen Stückchen Zimt und wenig kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt, nach und nach ein Guß kochendes Wasser dazu gegeben und recht weich gekocht. Dann wird das ganze scharf durch ein Sieb gerührt, wobei während des Durchrührens etwas Wasser über die Graupen gegossen wird, um der Suppe alles Sämige zuzuwenden. Darnach werden $\frac{1}{2}$ Pfund gut gewaschene Rosinen darin weich gekocht, welches etwa $\frac{3}{4}$ Stunde dauert, doch kann man diese nach Belieben auch schon früher allein kochen, die Suppe nach dem Durchrühren zum Kochen bringen und die Rosinen samt der Brühe hinzufügen. Die Suppe muß recht sämig, doch darf sie nicht zu dick sein und etwas Salz nicht vergessen werden. Beim Anrichten werden 2 frische Eidotter mit 1 Niter weißem Wein angerührt und die kochende Suppe nach und nach dazu gerührt.

Diese Portion ist auf 8—10 Personen berechnet.

Zeit des Kochens 3 Stunden.

57. Griesmehl-Suppe mit Korinthen und Wein.

Zu 2 Liter Wasser nehme man 65 Gr. Griesmehl, 65 Gramm Zucker, 65 Gr. Korinthen, einen gehäuften Teelöffel Salz, $\frac{3}{4}$ Tasse weißen Wein und 1 Eidotter. Das Wasser wird kalt mit den gewaschenen Korinthen, eine Messerspitze Butter und einem Stückchen Zimt von der Länge eines halben Fingers aufs Feuer gesetzt, und wenn es kocht, das Griesmehl langsam hineingestreut, Zucker und Salz dazu gegeben und zugedeckt so lange mäßig gekocht, bis das Griesmehl sich nicht mehr senkt. Dann wird das Eidotter mit Wein angerührt und die kochende Suppe allgemach hinzu gegeben.

Diese Portion ist auf 2 Personen berechnet.

Auch Rosinen sind in solcher Suppe recht angenehm; diese aber müssen vor dem Einstreuen des Griesmehls eine Weile kochen, weil sie oft $\frac{3}{4}$ —1 Stunde kochen müssen. Statt Wein kann man auch Zitronensaft gebrauchen.

58. Reis-Suppe mit Rosinen.

Man schmilzt etwas Butter mit einem Löffel Mehl gelb, gibt die nötige Quantität kochendes Wasser, abgebrühten Reis und verlesene und gewaschene Rosinen hinzu, läßt beides weich kochen und rührt die Suppe mit Salz, Zucker, etwas Wein, einigen Eidottern und Zimt.

59. Schaumbier-Suppe.

1½ Liter Bier, eben so viel Wasser, 2 Eßlöffel feines Mehl, 4 ganze Eier, Zucker, 2 Zitronenscheiben und Zimt nach Geschmack, schlägt man mit einem Schaumbesen über starkem Feuer kurze Zeit ehe es kocht und gießt es schnell in die Suppenterrine. Man gibt in Butter geröstete Weißbrotwürfel oder Zwieback dazu. *Anmerk.* Kartoffelmehl ist zu dieser Suppe nicht anwendbar.

60. Schnell zu machende Bier-Suppe.

Auf jede Person rechne man $\frac{4}{10}$ Liter Wasser, eben so viel Bier, lasse es kochen, gebe den nötigen Zucker und eine Messerspitze Salz hinzu. Dann rühre man 1 Eidotter und einen gehäuften Teelöffel Kartoffelmehl zusammen mit etwas kaltem Wasser an, gebe unter beständigem Rühren nach und nach von dem kochenden Bier hinzu und gieße es hinein, indem man die Suppe gut durchrührt, den Topf schnell vom Feuer nimmt und noch eine kleine Weile rührt, welches das Gerinnen verhütet.

Nach Belieben kann man auch das Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen, solches mit einem Löffel abstecken, auf die angerichtete Suppe legen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

61. Bier-Suppe mit Rosinen.

Man kocht reichlich Rosinen mit Wasser und Weißbrot so lange, bis erstere ganz weich sind. Dann gießt man so viel Bier hinzu, daß es recht kräftig schmeckt, versüßt es mit Zucker und gibt, wenn es kocht, je nach Portion der Suppe $\frac{1}{2}$ —1 Eßlöffel Mehl mit Wasser verrührt hinzu und rühre die Suppe mit einigen Eidottern und etwas Zimt ab; sie darf weder zu dünn noch zu dick sein.

In Ermangelung der Eier rühre man das Mehl mit guter Sahne oder auch Milch an.

62. Desgleichen mit Brot.

Halb Schwarz-, halb Weißbrot wird mit wenig Wasser ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, Korinthen, Zitronenscheiben, Bier und Zucker hinein gegeben und wenn die Korinthen weich sind mit Eidottern abgerührt.

63. Desgleichen mit Milch.

Man nehme für 2—3 Personen $\frac{3}{4}$ Liter Milch mit der Sahne, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, $\frac{4}{10}$ Liter starkes, jedoch kein bitteres Bier, 65 Gr. Korinthen, knapp 25 Gr. feines Mehl, 65 Gr. Zucker,

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz und ein frisches Eidotter. Es wird dies alles ohne Ei und Salz in einem tiefen Topfe auf sehr starkem Feuer kurz ehe es kocht ohne Aufhören stark gerührt, dann der Topf schnell vom Feuer genommen, die Suppe noch einige Minuten gerührt, weil sie sonst leicht gerinnt, Salz dazu gegeben und mit dem Eidotter und etwas feinem Zimt abgerührt.

Hat man keine Zeit die Suppe gehörig zu rühren, ohne welches sie gerinnt, so lasse man Wasser, Bier, Korinthen und Mehl kochen, die Milch besonders zum Kochen kommen, nehme beides vom Feuer, mische es untereinander und rühre die Suppe mit dem Eidotter ab.

In Ermangelung eines Eies, was übrigens sehr dazu gehört, muß man reichlicher Milch und so viel weniger Wasser und auch eine Kleinigkeit Mehl mehr nehmen. übrigens versteht es sich von selbst, daß das Verhältnis dieser Flüssigkeiten zu einander vom eigenen Gutdünken abhängt und also zu dieser Suppe mehr Milch oder mehr Bier genommen werden kann, wenn man nur dabei beachten wolle, daß zu $1\frac{3}{4}$ Liter Flüssigkeit knapp 25 Gr. feines Mehl und 1 Eidotter hinreichend sind.

Es wird zu dieser Suppe Zwieback oder in Butter geröstetes Weißbrot gegeben.

IV. Milch- und Wasser-Suppen.

64. Feine Milch-Suppe, warm und kalt zu geben.

Auf 3 Personen $1\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel voll Stärke, besser noch Kartoffelmehl, Zitronenschale oder etwas Vanille, oder auch ein paar frische Pfirsichblätter, Zucker, 2 Eidotter, etwas Salz. Dies wird über starkem Feuer fortwährend bis zum Kochen stark gerührt, dann in die Terrine gegossen, von dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß Klößchen auf die Suppe gelegt, solche mit Zucker und Zimt bestreut und schnell zugedeckt.

Fehlt es an Zeit zum Rühren, so lasse man die Milch kochen, gebe das Kartoffelmehl hinzu und rühre die Suppe mit den Eidottern ab; jedoch hat ersteres Verfahren den Vorzug.

Anmerk. In heißer Jahreszeit ist diese Suppe ein angenehmes und bequemes Essen zum Sonntag Abend, man kann sie zu diesem Zweck vormittags kochen.

65. Milch-Suppe von Kartoffelmehl.

Man koche frische Milch, wozu ein Drittel Wasser genommen werden kann, rühre etwas Kartoffelmehl mit Milch hinzu, lasse sie

unter stetem Rühren durchkochen und gieße sie mit etwas Salz in die Terrine.

Wünscht man die Suppe zu verfeinern, so kochte man einige Stücke Zimt in der Milch und gebe etwas Zucker hinzu oder man mische ein wenig feingestoßenes Muskat, gut zerrihrt, durch die Suppe.

66. Hafereis, eine ländliche Kinder-Suppe.

Man nimmt ein frisches Ei, rührt mit einem Messer so viel Mehl hinein, als das Ei aufnimmt, hackt es ganz klein und läßt es in kochender Milch mit etwas Salz recht gar kochen, es muß fortwährend gerührt werden. Die Suppe darf nicht zu dick sein.

67. Milch-Suppe mit Weißbrot.

Das Weißbrot schneide man in Würfel, tue es in die Terrine, kochte frische Milch mit etwas Salz, nach Gefallen mit Wasser vermischt, und gieße sie auf das Weißbrot.

68. Griesmehl-Suppe von Milch.

Am wohlschmeckendsten wird diese Suppe, wenn man das Griesmehl mit der kalten Milch und etwas Salz über starkem Feuer rührt bis sie gehörig kocht und dann mit Zucker und Zimt anrichtet. Hat man dazu keine Zeit, so werde das Griesmehl mit Milch angerührt, in die kochende Milch getan und gekocht, bis es sich nicht mehr senkt. Die Milch kann mit $\frac{1}{3}$ Wasser vermischt werden, man rechne alsdann auf die Person $\frac{1}{2}$ Liter und 30 Gr. Griesmehl.

69. Nudeln-Suppe von Milch.

Wird wie Griesmehlsuppe nach vorhergehendem Rezepte gekocht.

70. Reis-Suppe von Milch.

Der Reis, wobei man auf $1\frac{1}{4}$ Stunde zu kochen rechnen kann, wird gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gebracht und nachdem das Wasser ganz heiß geworden, abgegossen, weil mancher Reis etwas Säuerliches hat, was die Milch zum Gerinnen bringt. Wendet man frische Milch zur Suppe an, so kann man halb Wasser nehmen und auf jede Person $\frac{1}{2}$ Liter und 30 Gr. Reis rechnen.

Man lasse die Hälfte der Milch mit dem Wasser kochen, gebe einige Stückchen Zimt oder Muskat und den Reis hinein und lasse

ihn langsam weich werden. Dann erst gebe man die übrige Milch und einige Stückchen Zucker nebst Salz hinzu und lasse die Suppe noch ein wenig kochen. Wünscht man sie etwas sämiger, so lasse man zuletzt etwas Kartoffelmehl eben durchkochen, welches jedoch nur teelöffelweise angewendet werden darf. Ein Hinzuführen von Weizenmehl benimmt der Suppe den guten Geschmack; soll es indes geschehen, so muß sie, während stets gerührt wird, $\frac{1}{4}$ Stunde mit dem Mehl kochen.

Anmerk. Es kann nach Gefallen der Reis auch gleich in der ganzen Qualität Milch gekocht werden, indes ist die Suppe nach Angabe feiner und gesunder, als wenn die Milch so lange gekocht wird.

71. Suppe von Perlgrauen und Milch.

Die Grauen werden gewaschen, mit einem Stückchen Butter und wenig weichem Wasser aufs Feuer gesetzt, langsam weich und kurz eingekocht, wobei, so oft es nötig ist, etwas Wasser nachgegossen wird. Dann gebe man Milch und wenig Salz dazu und lasse sie zu einer sämigen Suppe kochen, zu welcher man zuletzt, wenn sie nicht sämig genug sein sollte, etwas verrührtes Kartoffelmehl oder Stärke geben kann. Nach Belieben kann man sie mit Zucker und Zimt oder etwas feingestoßenen Muskat würzen.

Zeit des Kochens 2— $2\frac{1}{2}$ Stunde. Man rechne auf jede Person ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter frische Milch und 30 Gr. Perlgrauen.

72. Suppe von groben Grauen und Milch.

Diese wird nach vorhergehender Vorschrift gekocht, indes muß man beim Kochen wenigstens auf 3— $3\frac{1}{2}$ Stunde rechnen.

73. Suppe von echtem Sago und Milch.

Wird wie Suppe von feinen Perlgrauen gekocht.

74. Suppe von Kartoffel-Sago (Perl-Sago) und Milch.

Derselbe wird in die kochende Milch, mit etwas Wasser vermischt, gegeben, weil er sich sonst ganz auflösen würde, zugleich rührt man, wenn der Perlsago nach Verlauf von $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde weich geworden, etwas Kartoffelmehl und Salz durch und gibt nach Belieben Zucker und Zimt an die Suppe.

Auf die Person $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 30 Gr. Sago.

75. Suppe von Buchweizen-Grütze und Milch.

Man streut die Grütze in die kochende, womöglich nicht mit Wasser vermischte Milch, läßt sie nicht zu weich, etwa $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und rührt etwas Kartoffelmehl und Salz daran.

Mit Anwendung von Kartoffelmehl ist 30 Gr. Grüte auf die Person hinreichend, dazu $\frac{3}{4}$ Liter Milch.

76. Suppe von Hafergrüte und Milch.

Die Grüte wird einigemal abgeföhrt, mit Wasser weich und dick gekocht, wobei zuweilen durchgeröhrt werden muß, weil sie sich leicht ansetzt. Nachdem sie scharf durch ein Sieb geröhrt, bringe man sie wieder zum Kochen, gebe Milch und etwas Salz hinzu und koche die Suppe langsam noch $\frac{1}{4}$ Stunde.

Man rechne auf die Person 40 Gr. Hafergrüte und $\frac{1}{4}$ Liter frische oder $\frac{1}{2}$ Liter abgenommene Milch. Erstere hat den Vortzug.

77. Mais-Suppe.

Zur Bereitung dieser sehr nahrhaften und wohlfeilen Suppe läßt man halb Milch und halb Wasser kochen, röhrt so viel Maismehl hinein, daß sie gut gebunden ist und gibt etwas Salz hinzu.

78. Schokoladen-Suppe.

$\frac{1}{4}$ Pfund Schokolade wird mit 1 Tasse Wasser aufs Feuer gesetzt und, wenn sie ganz weich ist zu Drei geröhrt, 3 Liter Milch und Zucker nach Geschmack hinzugegeben und, wenn sie kocht, die Suppe mit Vanille oder Zimt und 1—2 Eidottern angerichtet. Man kann das Eiweiß zu Schaum schlagen und hiervon Klößchen auf die Suppe legen und solche mit Zucker und Zimt bestreuen. Die Suppe, welche auf 5 Personen berechnet ist, wird auf in Butter gelb geröstete Weißbrotschnitten angerichtet.

Anmerk. Die Vanille wird mit Zucker fein gestoßen.

79. Buttermilchsuppe mit Mehl.

Zu $1\frac{1}{2}$ Liter Buttermilch sind 30 Gr. feines Weizenmehl ein gutes Verhältnis. Um das Gerinnen zu verhüten, röhre man letzteres mit der Buttermilch glatt an, stelle sie auf ein rasches Feuer und lasse sie nach dem Warmwerden unter fortwährend starkem Röhren durchkochen. Dann füge man Zucker und etwas Salz hinzu, röhre die Suppe, wenn man sie besonders gut zu haben wünscht, mit feinem Zimt und einem frischen Eidotter ab und lege einige in Butter geröstete Weißbrotschnitten in die Terrine oder gebe frischen Zwieback dazu. In ersterem Falle muß etwas weniger Mehl genommen werden.

Für den täglichen Tisch im gewöhnlichen Leben ist eine einfache Suppe passender, auch kann man nach holländischem Brauch dieselbe mit etwas Sirup versüßen.

80. Buttermilch mit Buchweizen-Grütze.

Die Grütze wird mit wenig Wasser gar und kurz eingekocht, alsdann Buttermilch mit etwas Mehl angerührt dazu gegeben und zum Kochen gebracht. Man gibt etwas Salz, nach Gefallen auch Zucker oder Sirup hinzu.

81. Buttermilch mit feinen Perlgraupen. Auch für Kranke.

Man setzt die Gerste mit Buttermilch aufs Feuer, da sie durch die Säure viel schneller weich wird, kocht sie weich und gibt Salz, Zucker und Zimt daran.

82. Buttermilch mit Graupen und getrockneten Birnen, auch für Kranke.

Die Buttermilch wird mit feinen oder auch mit groben Graupen und geschälten getrockneten Birnen, welche vorher gut gewaschen werden, aufs Feuer gesetzt, langsam gar gekocht und etwas Salz durchgerührt. Wird grobe Gerste dazu angewendet, so kann die Suppe durchgegeben und die Birnen hineingelegt werden.

Es ist dies eine eben so wohlschmeckende als angenehme und wohlfeile Suppe. Auch kann sie mit frischen Birnen gekocht werden.

83. Buttermilch mit Pflaumen (Zwetschgen) oder Rosinen.

Getrocknete Pflaumen werden in Wasser weich gekocht, wozu auch etwas Anisamen gegeben werden kann. Dann wird geriebenes Weißbrot nebst der Buttermilch, welche des Gerinnens halber mit etwas Mehl angerührt wird, hinzugegossen und unter stetem Rühren zum Kochen gebracht. Beim Anrichten rührt man Salz, Zucker und Zimt durch. Auch kann man frische Pflaumen oder Rosinen darin kochen.

84. Braune Mehl-Suppe.

Das Mehl wird ohne Butter nach A. Nr. 51 gelbbraun gemacht, Milch gekocht und von diesem Mehl mit kalter Milch so viel hineingerührt, als nötig ist, die Suppe gebunden zu machen. Dann wird sie mit Zucker, Zimt und Eidottern auf Weißbrotschnitten, welche mit Butter gelb geröstet sind, angerichtet.

85. Suppe von weißgebranntem Mehl.

Man lasse ein halbes Ei groß frische Butter heiß werden, gebe da hinein 3 Eßlöffel Mehl und rühre so lange, bis es kraus wird und sich hebt, gieße dann das nötige kochende Wasser langsam hinzu, während gut gerührt werden muß, damit das Mehl aufgelöst

und die Suppe nicht klümprig werde. Nach dem Durchkochen rühre man die Suppe mit Salz, Muskat oder etwas Zitronenschale, sehr wenig Zucker und einem frischen Eidotter ab, oder man richte sie ohne Gewürz und Zucker mit Salz, saurer Sahne und feingehackter Petersilie an.

Anmerk. Man kann auf jede Person 1 Eßlöffel Mehl rechnen.

86. Süddeutsche gebrannte Mehlsuppe.

Man läßt 65 Gr. Butter in einem Topfe sehr heiß werden, macht 3—4 mittelgroße Rührlöffel Mehl darin bräunlich, rührt die nötige Quantität Wasser, Salz und Muskatnuß hinzu und läßt die Suppe mit in Würfel geschnittenem Weß (Weißbrot) noch einige Minuten kochen.

87. Süddeutsche Weßsuppe.

4—5 Semmeln werden durchgeschnitten, mit kaltem Wasser und 65 Gr. frischer Butter $\frac{1}{4}$ Stunde lang gekocht, durch ein Sieb gerührt, wieder zum Kochen gebracht und mit 4 Eidottern und $\frac{1}{4}$ Liter süßer Sahne und etwas Muskat sofort angerichtet.

88. Süddeutsche Zwiebelsuppe.

Man läßt in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter 3 große kleinwürflig geschnittene Zwiebeln gelb werden, macht dann darin einen Kochlöffel Mehl gleichfalls gelb, gießt unter starkem Rühren so viel Fleischbrühe, als man Suppe zu haben wünscht hinzu und läßt sie gut durchkochen. Dann reibt man sie durch ein Sieb, bringt sie nochmals zum Kochen, gibt feine Weßschnitten (Weißbrot) hinein, läßt sie mit denselben noch einige Minuten schwach kochen und richtet sie mit 2 Eidottern an. Die Suppe ist für 4 Personen berechnet.

89. Suppe von Brühe, worin Gemüse-Nudeln gekocht sind.

Man kann von dieser sämigen Brühe zweierlei Suppen bereiten. Erstens eine Milchsuppe. Dazu werde die Brühe wieder zum Kochen gebracht, so viel gute Milch, als man Brühe hat, hinzugegossen und mit etwas Zimt gewürzt. Salz bedarf die Suppe nicht, da die Brühe etwas gesalzen ist.

Zu der zweiten Suppe mache man einige fleingehackte Zwiebeln in gutem Fett gelbbraun, gieße die Brühe dazu, auch wenn die Suppe zu dick werden sollte das nötige Wasser und würze sie mit etwas Nelken und einigen Vorbeerblättern, oder mit feingehackter frischer Petersilie, welche jedoch nur eben durchkochen darf, damit sie ihre schöne grüne Farbe behalte.

90. Suppe von Brühe, worin Kartoffelklöße gekocht sind.

Je nachdem man eine kleine oder größere Portion Suppe zu haben wünscht, gebe man 2—3 von den Klößen zurückbehaltene Eidotter in die Schale, worin diese gemacht worden sind, rühre sie samt dem, was in der Schale geblieben, mit Kloßwasser fein, gieße es in die kochende Brühe, lasse die Suppe unter stetem Rühren gut durchkochen und würze sie mit etwas Zimt.

Auch kann man Zwiebeln und etwas Mehl in Butter oder gutem Fett braun machen, solche zu der Brühe rühren und die Suppe mit gestoßenen Nelken gut würzen.

91. Suppe aus Pasteteiteig.

Man bricht den Teig in Stücke und setzt ihn mit wenig Wasser aufs Feuer; wenn's zu Brei gekocht ist, so fügt man ein Stück Butter oder gutes Fett dazu und füllt es mit kochendem Wasser nach und nach auf. Vor dem Anrichten gibt man feingehackte Petersilie hinein, zerrührt ein Eidotter und etwas feine Sahne in der Suppenterrine und gießt, während man anfangs rührt, die Suppe hinzu.

92. Griesmehl-Suppe.

Man läßt Griesmehl in nicht zu wenig Butter gelb werden, gießt, indem man gut rührt, langsam kochendes Wasser hinzu, gibt Salz, und wenn es gar ist, etwas Muskatnuß und ein Eidotter oder zerrührte saure Sahne daran und in Butter geröstetes Weißbrot dazu.

Man kann auf die Person 45 Gr. Griesmehl rechnen.

93. Graupen-Suppe für Kranke.

Feine Perlgraupen werden in wenig kochendem Wasser mit einem Stückchen frischer Butter bei oftmaligem Nachgießen weich und sämig gekocht, dann würzt man die Suppe mit Salz, feingehackter Petersilie oder Muskatnuß; letztere ist bei Magenschwäche vorzuziehen.

94. Suppe von Hafergrütze für Kranke.

Gute, frische Hafergrütze wird gewaschen, indem man sie in kaltem Wasser durchrührt und einigemal abgießt. Dann lasse man sie, wenn bei dem Kranken keine Leibschmerzen vorhanden sind, mit 1—2 Zitronenscheiben (Kerne und Schale bis zum Saft entfernt) in kochendem Wasser 1 Stunde kochen, rühre sie durch ein sauberes Haarsieb, in Ermangelung desselben lasse man sie, ohne zu rühren, freiwillig durch ein weiteres Sieb laufen und rühre

Zucker und sehr wenig Salz durch, oder gebe geriebenen Zucker dazu, weil Kranke oft mehr, oft weniger davon wünschen.

95. Auf andere Art für Kranke.

Safergrütze wird mit kochendem Wasser, einer Messerspitze Salz und 2 Eßlöffel frischen, ganz fein gestoßenen Mandeln 1 Stunde gekocht, durch ein Haarsieb gerührt und Zucker dazu gegeben.

96. Zwieback-Suppe für Kranke.

Ganz fein gestoßener Zwieback wird mit Wasser und 1—2 Zitronenscheiben so lange gekocht, bis derselbe sich nicht mehr senkt, Zucker und sehr wenig Salz dazu gegeben und, wenn der Arzt es erlaubt, mit 1 Eidotter abgerührt.

97. Brotsuppe für Kranke.

Halb Schwarz- halb Weißbrot wird in Wasser ganz zerkoht, durch ein Haarsieb gerührt, mit Korinthen, etwas Salz, Zucker und Zitronenscheiben gekocht, bis erstere weich sind und im Fall es dem Kranken nicht versagt ist, mit etwas Wein und Eidotter abgerührt.

98. Eine gute Kranken-Suppe bei Ruhr und Diarrhöe.

Es wird eine halbe Tasse Graupen, welche sich ganz weiß kochen, mit einer Messerspitze frischer Butter und einem Stück feinen Bimt in einem irdenen Topf mit $\frac{3}{4}$ kochendem Wasser aufs Feuer gestellt und ganz weich gekocht, während man zuweilen etwas kochendes Wasser hinzufügt. Dann wird die Suppe durch ein Sieb gegossen, mit Zucker und sehr wenig Salz durchgekocht und mit einem ganz frischen Eidotter abgerührt. Dieselbe darf weder zu dünn noch zu breiig gekocht sein.

Anmerk. Als Getränk wird Reiskaffee, wie es bei den Getränken bemerkt ist, dem Kranken gereicht.

V. Obst-Suppen.

99. Zitronen-Suppe, auch für Kranke.

Man koche Weißbrot in Wasser ganz weich, rühre es durch ein Haarsieb und bringe es wieder zum Kochen, gebe Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone, wenig Salz, Zucker nach Belieben, dazu und rühre die Suppe mit einem Eidotter ab.

Anmerk. Für Fieberkranke lasse man Zitronenschale und Eidotter weg.

100. Erdbeeren-Suppe.

Man läßt fein gestoßenen Zwieback mit Wasser sämig kochen, gibt Wein, Zucker und Zimt und, falls die Suppe nicht gebunden genug ist, etwas mit Wasser angerührtes Kartoffelmehl dazu. Dann stellt man sie vom Feuer und rührt im Verhältnis einige Untertassen voll ganz reifer Erdbeeren durch, welche vorher eine Stunde mit Zucker bestreut werden müssen. Man kann Biskuitschnittchen oder Zwieback dazu geben.

Anmerk. Wendet man zu dieser Suppe Gartenerdbeeren an, so kann man einen Teil derselben mit dem Zwieback kochen und durch ein Sieb rühren; Walderdbeeren aber nehmen durch Kochen häufig einen bitteren Geschmack an.

101. Suppe von frischen sauren Kirschen.

Man nimmt saure Kirschen, macht aus einigen die Steine, welche man im Mörser zerstoßt, und kocht sie mit den Kirschen, nebst Zwieback und etwas Zitronenschale oder 2—3 Nelken und dem nötigen Wasser solange, bis sich das Kirschfleisch zercocht hat. Dann rührt man es durch ein Sieb, bringt die Suppe wieder zum Kochen und richtet sie mit Zucker, rotem Wein, der nicht durchkochen darf, etwas Salz und Zimt an. Man legt Zuckerplätzchen darauf oder gibt Zwieback dazu.

102. Desgleichen von getrockneten Kirschen.

Diese werden tüchtig gewaschen, mit Hasergrütze und einigen Zitronenscheiben aufs Feuer gesetzt, jedoch vorher $\frac{1}{3}$ derselben im Mörser zerstoßen. Übrigens wird diese Suppe wie die von frischen Kirschen gemacht.

103. Apfelsuppe, für fieberlose Kranke passend.

Saure Äpfel werden in Wasser mit Zwieback oder Weißbrot und Zitronenscheiben ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerieben, mit Zucker und Salz und etwas Wein durchgekocht und mit einem Eidotter und Zimt abgerührt.

104. Desgleichen.

Ein Suppenteller voll kleingeschnittener saurerer Apfel wird mit einer Tasse voll abgebrühtem Reis in Wasser ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerieben, mit Zucker, Zimt, Zitronenschale und etwas Salz durchgekocht und mit einem Eidotter abgerührt.

105. Desgleichen mit Korinthen.

Man kocht mit den Äpfeln etwas Weißbrot, gibt, nachdem dies durch ein Sieb gerührt ist, geriebenes, in Butter geröstetes

Schwarzbrot nebst Korinthen und sehr wenig Nelken und Salz dazu, läßt es ein wenig kochen und rührt die Suppe mit Zimt und einem Löffel dicker Sahne ab.

106. Desgleichen mit Anis.

Von sauren Äpfeln wird Mus gekocht und dies durch ein Sieb gerieben, dann rührt man Milch mit etwas Mehl an, gibt Anis-samen, das Apfelmus, etwas Zucker, Zimt und Salz hinzu und rührt es über starkem Feuer bis es kocht.

107. Suppe von frischen Zwetschgen (Pflaumen).

Man schneidet die Steine heraus, kocht die Zwetschgen mit Wasser und Weißbrot weich, rührt sie durch ein Sieb, läßt sie mit Zucker und Zimt durchkochen und richtet die Suppe auf in Butter geröstetem Weißbrot an.

108. Prünellen-Suppe, auch für Kranke.

Safergrütze wird dünn gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen, hinzugegeben reichlich in Scheiben geschnittene Prünellen, Zitronenscheiben, Zucker, Zimt und Salz. Wenn die Prünellen weich sind, gibt man 1—2 Glas Wein zur Suppe und rührt sie mit 1—2 Eidottern ab. Ist dem Kranken Wein und Ei nicht erlaubt, so läßt man beides weg.

109. Suppe von getrockneten Zwetschgen (Pflaumen).

Dieselben werden zweimal abgekocht, mit Wasser, Zitronenschale und etwas Weißbrot weich gekocht, durch ein Sieb gerieben, Zucker, Zimt und nach Belieben ein Glas Wein durchgerührt, auf geröstetem Weißbrot angerichtet. Für Kranke läßt man Wein, Gewürz und das geröstete Brot weg.

110. Safergrütze mit getrockneten Zwetschgen (Pflaumen), zugleich sehr gut für Kranke.

Nachdem die Zwetschgen, wie es bei den Kompotts bemerkt, abgekocht und die Safergrütze einigemal abgegossen ist, bringe man jedes allein aufs Feuer, koche die Grütze mit einem Stückchen Butter recht sämig, gieße sie durch ein Sieb, die Zwetschgen mit ihrer Brühe und einigen Stückchen Zimt und 2—4 Zitronenscheiben (die Kerne entfernt) dazu und koche die Zwetschgen ganz weich. Dann wird die Suppe, welche recht sämig, aber nicht zu dick sein muß, mit Zucker und etwas Salz gewürzt.

Man rechne auf die Person etwa 45 Gr. Safergrütze und etwa 15 Stück Zwetschgen.

111. Hafersgrüze mit Rosinen oder Korinthen.

Die Grüze wird gekocht und durchgeseiht, wie im Vorhergehenden gesagt worden. Dann gebe man für jede Person ungefähr 20 Gr. ausgesuchte und gewaschene Rosinen oder Korinthen, ein Stückchen Zimt, etwas Salz und 1 Zitronenscheibe hinzu, lasse die Rosinen recht weich kochen und rühre die Suppe mit einem Eidotter und etwas Zucker ab. Auch kann man derselben zuletzt einen Geschmack von weißem Wein geben; auch einige saure Äpfel in der Grüze kochen und mit durchreiben.

112. Hagebutten-Suppe, auch für Kranke.

Die Hagebutten werden in Wasser mit etwas Zwieback oder Weißbrot weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, wieder zum Kochen gebracht, Zucker und Zimt und, wenns dem Kranken erlaubt ist, auch etwas Wein durchgerührt.

113. Auf andere Art.

Einige Handvoll Hagebutten nebst einer Handvoll Rosinen und einer Tasse voll Hafersgrüze werden ganz weich gekocht, durch einen Durchschlag gerührt, wieder zum Kochen gebracht, mit Wein, Zucker, Zimt und einem Eidotter abgerührt und Zwieback dazu gegeben.

VI. Kalteschalen.

114. Wein-Kalteschale.

Man gibt eine Stunde vor dem Anrichten Makronen oder kleinen feinen Zwieback (große bricht man in Stücke) in eine Terrine und fügt hinzu: Zitronenscheiben, einige Stück Zimt, halb weißen Wein, halb Wasser mit Zucker versüßt.

115. Apfelsinen-Kalteschale.

Verschiedene Fruchtstücke, halb Wein, halb Wasser, reichlich Zucker und einige Stücke Zimt nebst Apfelsinen, welche man nach dem Abziehen der Schale in 8 Teile schneidet und in Zucker umdreht. Die Zwieback hierzu werden mit etwas Wein angefeuchtet, doch dürfen sie nicht weich werden, mit Zucker bestreut, auf einander gelegt und dazu gegeben.

116. Aprikosen-Kalteschale.

Die Haut der Aprikosen zieht man ab, macht die Steine heraus und kocht sie mit einigen Aprikosenkernen, Zimt und vielem

Zucker in Wasser nicht zu weich, legt die Hälfte derselben in die Terrine und rührt die übrigen Aprikosen mit der Brühe durch ein Haarsieb, gibt eben soviel weißen Wein hinzu, versüßt es reichlich mit Zucker und gießt es auf die Aprikosen. Es wird Bisquit oder Zwieback dazu gegeben.

117. Kirsch-Kalteschale.

Aus einem Suppenteller voll saurer Kirschchen werden die Steine entfernt und in $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll gestoßener Kirschkerne und 2—3 Stück Nelken $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, durch ein feines Sieb gerieben und $\frac{1}{3}$ roter Wein, gehörig Zucker und Zimt dazu gegeben. Es werden Zwieback hinein gebrochen oder dazu gereicht.

Auch kann man einen Sahneschaum (siehe Abt. M. Nr. 28) darauf legen.

118. Erdbeer- und Himbeer-Kalteschale.

Die Erdbeeren werden leicht abgespült, Himbeeren nicht. Man gießt sie in die Suppenterrine, streut viel Zucker darüber und läßt sie 1 Stunde stehen, dann mischt man halb weißen Wein, halb Wasser, mit Zucker, Saft einer Zitrone und feinem Zimt und gießt es über die Früchte.

119. Sago- oder Reis-Kalteschale.

$\frac{1}{4}$ Pfund Sago oder Reis wird abgerührt mit Wasser, ohne ihn zu rühren, weich und dick gekocht (die Körner müssen ganz bleiben) und in die Terrine gefüllt. Darüber gibt man reichlich Zucker, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und gut gewaschene und aufgekochte Korinthen mit ihrer Brühe. Nach einer Stunde wird 1 Flasche Rotwein und 1 Flasche Wasser, mit dem nötigen Zucker versüßt, hinzu gegeben.

120. Bier-Kalteschale.

Altes geriebenes Schwarzbrot, reichlich gewaschene und aufgekochte Korinthen mit der Brühe, Zimt, Zitronenscheiben, Bier, welches nicht bitter sein darf, wenn es stark ist, mit Wasser gemischt, gehörig Zucker und Zwieback hinein gebröckelt.

121. Westfälische Kalteschale.

Man reibe altes Schwarzbrot, schlage mit einem Schneebesen dicke saure Sahne, rühre braunes, nicht bitteres Bier, Zucker, Zimt und das Schwarzbrot hinzu.

122. Kalte Hollundermilch.

1½ Liter Milch wird mit 2 Hollunderblüten ein wenig gekocht, diese herausgenommen, 1 Eßlöffel voll Kartoffelmehl, Zucker und etwas Salz hinzugetan und mit 2—3 Eidottern abgerührt. Dann gieße man die Suppe, falls Blüten abgekocht wären, schnell durch ein Sieb in die Terrine und lege von dem mit Zucker zu Schaum geschlagenen Eiweiß Klößchen darauf, bestreue sie mit Zucker und Zimt und decke die Terrine rasch zu, damit sie gar werden.

123. Milch-Kalteschale.

Diese wird gemacht wie die vorhergehende Kalteschale, doch lasse man statt Hollunderblüten gestoßene süße und 2—3 bittere Mandeln oder 1—2 frische Pfirsichblätter darin auskochen, oder gebe nebst Zucker und Zimt abgeriebene Zitronenschale hinzu.

124. Kalteschale von Buttermilch.

Hierzu wird Schwarzbrot gerieben und in der Kuchenpfanne etwas geröstet, dann kommen zu 4 Löffel Brot 2 Löffel Zucker, wo nun das Ganze unter beständigem Rühren noch etwas geröstet wird. Darauf rührt man die Buttermilch mit etwas süßer Sahne oder süßer Milch an, bröckelt kurz vor dem Auftragen Zwieback oder Weißbrot hinein und streut zuletzt das abgekühlte Schwarzbrot darüber.

Diese Kalteschale ist sehr wohlschmeckend und erfrischend.

125. Geschlagene Sahne.

Süße dicke Sahne wird mit einem Schaumbesen schäumig geschlagen, indem man immer den Besen auf der Oberfläche gleichmäßig hin und her bewegt, am besten auf Eis oder in irgend einem kühlen Raum, und wenn sie steif ist, mit Vanillzucker versüßt nach Belieben.

Anmerk. Die Vanille kann man einige Stunden vorher in der Sahne ausziehen lassen, oder mit Zucker fein stoßen, wodurch man wenig gebraucht.

126. Geschlagene saure Milch.

Die Milch wird hierzu dick genommen, doch muß die Sahne noch ganz glatt sein. Sie wird mit derselben nach Vorhergehendem geschlagen und mit Zucker und Zimt durchgemischt.

127. Fisch-Suppen.

Eine gute Fisch-Coulis wird von minderwertigen Fischen, auch Abfällen von großen Fischen, gemacht, durchpassiert mit Ei und Rahm abgezogen und feine, in 1 Ztm. lang geschnittene Makaroni, welche vorher in Salzwasser abgekocht sind, dazugegeben.

128. Reis-Suppen.

Der Reis wird angebrüht und mit heißer Fleischbrühe aufgestellt, läßt ihn langsam kochen, füllt ihn nach und nach mit Fleischbrühe auf; der Reis darf nicht viel gerührt werden, rührt dann Eigelb und Rahm oder etwas Milch, und gießt die Suppe langsam darüber.

129. Geröstete Gries-Suppe.

Man gibt in eine Kasserole Butter oder gutes Fett, läßt es recht heiß werden und röstet 100 Gr. Gries hellgelb darin, gibt etwas gehackten Petersilie oder auch im Julienne geschnittener Sauerampfer dazu, füllt den Gries auf mit Wasser oder auch Fleischbrühe, läßt sie nochmals gut kochen, legiert sie mit Ei und saurem Rahm und richtet sie über geröstetes Brot an.

130. Einlauf-Suppe.

6 Löffel Mehl rührt man mit Milch zu einem dicken Teig, gibt nach und nach 3 Eier dazu, bis der Teig dickflüssig ist noch Milch dazu. Läßt mit einem Löffel das Teigchen in Fleischbrühe oder Wasser da einlaufen, wo es am meisten kocht (sprudelt). Ist daselbe mit Wasser gemacht, so kann man die Suppe mit heißer Butter und Semmelmehl abschmelzen.

131. Gemüse-Suppe.

Allerlei Gemüse werden nach ihrer Art in längliche Streifen geschnitten. In einem Kasserole wird gutes Fett oder Butter heiß gemacht und eine in Scheiben geschnittene Zwiebel darinne gelb gedämpft. Hernach die Kräuter darauf getan, mit Fleischbrühe aufgefüllt und vorsichtig langsam unter mehrmaligem Abschäumen und Abfetten gekocht. Hat man Spargel, kocht man denselben extra und tut sie dazu, ebenso der Blumenkohl oder Rosenkohl.

132. Kaltshale.

Die Kaltshalen sind eigentlich kalte Suppe, welche besonders im Sommer ein beliebtes Essen bildet und besonders von Wein

oder Obstjäften, wie von Bier oder Milch hergestellt sind. Zu Weinkaltschalen wird ein Zusatz von Sago, Reis, Gries, Brot, den Bierkaltschalen meistens mit Schwarzbrot und Korinthen — Sultaninen, und den Milchkaltschalen von Schwarz- od. Weißbrot mit Einlagen von Beerenobst bereitet. Es verbleibt für die Hausfrau immer in der Herstellung ein großer Spielraum, nach den Waren, die gerade zu Hause sind.

C. Gemüse und Kartoffelspeisen.

I. Gemüse.

1. Zur größeren Schmachhaftigkeit und zum raschern Weichkochen der Gemüse.

Um die Gemüse recht schmachhaft zu kochen und zugleich ein schnelleres Garwerden zu befördern, wolle man folgendes beachten. Soll das Gemüse mit Butter gekocht werden, so gebe man zur Ersparnis derselben die Hälfte der Butter ins kochende Wasser, die andere Hälfte ins Gemüse, wenn der Topf vom Feuer genommen wird, wodurch der Buttergeschmack stärker hervortritt und die Brühe sich mehr rundet.

2. Schwarzwurzeln.

Man wirft die Wurzeln, sobald sie gereinigt sind, in Wasser, worin etwas Mehl gerührt und Essig ist; sie behalten dadurch ihre weiße Farbe. Nun blanchiert man sie in kochendem Wasser, gießt sie ab setzt sie mit Fleischbrühe und Butter aufs Feuer und läßt sie in kurzer Brühe bei späterem Hinzugeben des Salzes, was nicht zu viel sein darf, gar kochen. Alsdann macht man von der vorhandenen Brühe eine weiße Butter Sauce und zieht sie mit Eigelb ab.

3. Rosenkohl.

Die grünen geschlossenen Rosen (Knospen) werden abgeplückt, die welken Blätter nebst den harten Knoten am Stiele abgeschritten, doch so, daß die kleinen Rosen ganz bleiben, in kochendem Wasser und Salz langsam gar abgekocht und mit dem Schaumlöffel auf einen Durchschlag gelegt, damit sie nicht zerfallen. Dann läßt man Butter gelblied werden, ein wenig Mehl darin anziehen, rührt etwas Fleischbrühe oder Wasser, wenig Muskatnuß nebst einigen Körnchen Salz hinzu und läßt das Gemüse einige