

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i.B., 1924**

I. Fleisch-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 Zuviel 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, haßt 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 Kale 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 Schweineschnauze 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  $1\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen lassen, abgeschüttet und wieder im kalten abgekühlt. Msdann dämpft man sie langsam in einer Braise 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 mitunter schlägt. 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 Kalbskopfbrühe 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 geschwitzt, 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 Selleriefrolle, 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  $2\frac{1}{2}$  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 (letztere 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-