Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

IV. Milch- und Wasser-Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

Visual Library

½ Teelöffel Salz und ein frischen 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 1¾ 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 1½ 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 koche man einige Stücke Zimt in der Milch und gebe etwas Zucker hinzu oder man mische ein wenig feingestoßenes Muskat, gut zerrührt, durch die Suppe.

66. Hackereis, 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, koche 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 ⅓ Wasser vermischt werden, man rechne alsdann auf die Person ½ 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 1¼ 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 ½ 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, ¼ 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 Perlgraupen und Milch.

Die Graupen 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 Zukker und Zimt oder etwas feingestoßenen Muskat würzen.

Zeit des Kochens 2—2½ Stunde. Man rechne auf jede Person ungefähr ½ Liter frische Milch und 30 Gr. Perlgraupen.

72. Suppe von groben Graupen und Milch.

Diese wird nach vorhergehender Vorschrift gekocht, indes muß man beim Kochen wenigstens auf 3—3½ Stunde rechnen.

73. Suppe von echtem Sago und Milch.

Wird wie Suppe von feinen Perlgraupen 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 ½—¾ Stunde weich geworden, etwas Kartoffelmehl und Salz durch und gibt nach Belieben Zucker und Zimt an die Suppe.

Auf die Person ½ 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 ¼ Stunde kochen und rührt etwas Kartoffelmehl und Salz daran.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Mit Anwendung von Kartoffelmehl ist 30 Gr. Grütze auf die Person hinreichend, dazu ¾ Liter Milch.

76. Suppe von Hafergrütze und Milch.

Die Grütze wird einigemal abgeflößt, mit Wasser weich und dick gekocht, wobei zuweilen durchgerührt werden muß, weil sie sich leicht ansetzt. Nachdem sie scharf durch ein Sieb gerührt, bringe man sie wieder zum Kochen, gebe Milch und etwas Salz hinzu und koche die Suppe langsam noch ¼ Stunde.

Man rechne auf die Person 40 Gr. Hafergrütze und ¼ Liter frische oder ½ Liter abgenommene Milch. Erstere hat den Vorzug.

77. Mais-Suppe.

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

78. Schokoladen-Suppe.

¼ Pfund Schokolade wird mit 1 Tasse Wasser aufs Feuer gesetzt und, wenn sie ganz weich ist zu Brei gerührt, 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 1½ Liter Buttermilch sind 30 Gr. feines Weizenmehl ein gutes Verhältnis. Um das Gerinnen zu verhüten, rühre man letzteres mit der Buttermilch glatt an, stelle sie auf ein rasches Feuer und lasse sie nach dem Warmwerden unter fortwährend starkem Rühren durchkochen. Dann füge man Zucker und etwas Salz hinzu, rühre 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.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

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 Anissamen 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 Weißbrotschnittchen, 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 Weck (Weißbrot) noch einige Minuten kochen.

87. Süddeutsche Wecksuppe.

4—5 Semmeln werden durchgeschnitten, mit kaltem Wasser und 65 Gr. frischer Butter ¼ Stunde lang gekocht, durch ein Sieb gerührt, wieder zum Kochen gebracht und mit 4 Eidottern und ¼ Liter süßer Sahne und etwas Muskat sofort angerichtet.

88. Süddeutsche Zwiebelsuppe.

Man läßt in ¼ 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 Weckschnitten (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 kleingeschnittene 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 Lorbeerblättern, oder mit feingehackter frischer Petersilie, welche jedoch nur eben durchkochen darf, damit sie ihre schöne grüne Farbe behalte.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

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 Pastetenteig.

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.

Hafergrütze 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 zerkocht, 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 Zimt in einem irdenen Topf mit ¾ 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 Reiswasser, 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.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg