

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gesegnete Mahlzeit!

**Kromer, Emma
Neumeier, Hedwig**

Mannheim ; Berlin ; Leipzig, 1919

1. Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-56541

1. Suppen.

Die Suppen bilden einen Hauptbestandteil der Mahlzeit. Wenn wir auch selten Fleischsuppen geben können, so haben wir dafür einen wirklichen Ersatz in den Suppen, denen wir nach Möglichkeit Nährmittel zusetzen. Auch die Brühe von Gemüsen enthalten wichtige Nährsalze und werden deshalb ebenfalls öfter auf dem Tisch erscheinen.

Von fertigen Präparaten empfehlen wir Appels und Knorr's Suppenwürzen, ebenso die Knorr'schen und Magg's Suppenwürfel, die an Tagen, an denen wenig Zeit zur Verfügung steht, eine sehr wertvolle Entlastung für die Hausfrau bieten. Diese Präparate können durch Zusatz von Sago, Grieß, Haferlocken oder dgl. auch noch ausgiebiger gemacht werden.

Alle Gemüsesorten, ebenso Tomaten, Pilze und Suppenkräuter geben gute Suppen.

Die Resteverwertung spielt besonders bei den Suppen eine große Rolle; jeder kleinste Rest kann der Suppe zugefügt werden; Kartoffeln werden durch die Maschine getrieben oder in Würfel geschnitten, fertiges Gemüse wird noch 10—15 Minuten mit der Suppe gekocht, Brotreste werden entweder mitgekocht und mit der Suppe durchgerührt, oder gerieben und der Suppe zugefügt.

Suppeneinlagen, wie Klößchen u. dgl., sind nicht nur wegen der Verbesserung des Geschmacks bei dünnen Suppen zuzufügen, sie sollen den Nährwert der Suppe erhöhen.

1
2-3
2-3
2-3
3-4
3-4
2-3
1-3
1-2
2-3
1-2
3-5

1
reiben gesch
20 Minuten.
1
1
1
1
1
1-2

2-3
2-3
2-3
3-4
1
2-3

1
1
1
1

Herstellung von Suppenwürze.

Außer den auf voriger Seite genannten Suppenwürzen von Appel und Maggi, die sich durch billigen Preis und vorzüglichen Geschmack auszeichnen, soll den Hausfrauen im folgenden die Selbsterstellung von Suppenwürze erklärt werden:

Zwei oder drei Sellerieknollen oder deren Gewicht an Blättern, 2—3 große Mohrrüben oder Möhren, 5—6 Zwiebeln, wenn man hat 1 Kl. Pilze (Steinpilze, Pfifferlinge, Kuhpilze usw.), nach Belieben Suppengrün und Suppenwürzkräuter, Tomaten, Lauch, Radies, Rettich, Mairüben, Gemüseabfälle (Kohlblattrippen usw.) und was es sonst an guten Dingen gibt, kann verwendet werden. Alles Gemüse wird fein gewiegt, die Strünke und Pilze usw. ganz fein geschnitten und alles mit sehr wenig Wasser zu Feuer gebracht. Die Masse wird stark gesalzen, 1—2 Pfefferkörner können beigegeben werden. Man läßt die Masse ankochen, 20 Minuten gut kochen und dann in der Kochkiste 5—6 Stunden weichdünsten. Das Ganze wird nun durch ein Haarsieb gestrichen und dann die Würze einige Stunden offen auf dem Herde eingedünstet und eingedickt. Die Suppenwürze hält sich in verschlossenen Töpfchen und Kruken sehr gut. Es genügt wenig Zugabe, um Soße und Suppen einen kräftigen Geschmack zu geben. Dem Gartenbesitzer kommt diese Würze nicht teuer, besonders da Pilze sehr wohl fehlen können.

1. Gemüsejuppe.

Wirjing, Weißkraut, Lauch, Sellerie, gelbe Rüben werden klein geschnitten in Fett gedünstet, mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser aufgefüllt, gesalzen und weichgekocht. Einige in Würfel geschnittene Kartoffeln werden 20 Minuten vor dem Anrichten dazu gegeben.

2. Rosengrießjuppe.

Man läßt 30 Gramm Maisgrieß in einen Liter Salzwasser laufen, reibt zwei große Gelberüben, röstet sie mit 2 Löffel Mehl in einem Löffel Fett, füllt dies mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf und gibt es zu dem Grieß.

3. Selleriejuppe.

Zwei dicke Sellerieknollen, eine Stange Lauch und eine Petersilienwurzel werden gut gereinigt mit zwei Liter Wasser und dem nötigen Salz weichgekocht. Dann werden zwei Löffel Mehl mit einem Eßlöffel Fett gelb gedämpft, die Brühe aufgefüllt, das Wurzelwerk ohne den Sellerie fein gewiegt und dazugegeben. Man kann den Sellerie zu Salat benutzen. Will man die Suppe feiner haben, reibt man den Sellerie mit durch.

4. Blumenkohljuppe.

In einem Eßlöffel dämpft man 60 Gramm Mehl, löscht mit kaltem Wasser ab, füllt etwa $1\frac{1}{2}$ Liter heißes Wasser dazu, salzt die Suppe und gibt einen Blumenkohl, den man in kleine Röschen zerlegt hat, hinein und kocht ihn weich.

5. Zweierleijuppe.

50 Gramm Reis und 50 Gramm Gerste werden gewaschen, mit 30 Gramm fein geschnittenem Speck und etwas Salz mit kaltem Wasser aufgestellt. 2—3 Stunden kochen, am besten in der Kochtiste. Vor dem Anrichten gewiegte Petersilie dazu geben.

6. Geröstete Grietzsuppe.

Man röstet 100 Gramm Grietz in einem Eßlöffel Fett schön gelb, gibt etwas gewiegtes Suppengrün dazu, löscht mit kaltem Wasser ab, füllt so viel als nötig auf, salzt die Suppe und läßt sie eine gute Stunde durchkochen.

7. Gelbe Rübensuppe.

$\frac{3}{4}$ —1 Pfund gelbe Rüben werden gepuzt, gewaschen, klein geschnitten und durchgerieben. 60 Gramm Reis werden gewaschen, gebrüht und mit den durchgetriebenen Gelbrüben und 25 Gramm Fett und dem nötigen Salz weichgekocht.

8. Grüne Suppe.

Petersilie, Lauch, Spinat oder Kerbel werden gepuzt, gewaschen und fein gewiegt; in einem Eßlöffel Fett dämpft man 60 Gramm Mehl, gibt das gewiegte Grün dazu, dämpft es kurz mit, löscht ab, füllt so viel als nötig ist auf, salzt und kocht die Suppe 20—30 Minuten.

9. Kartoffelsuppe.

1 Pfund rohe geschälte Kartoffeln, Suppengrün, 2 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Fett, 30 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie, 1 Prise Pfeffer. Die geschälten in Stücke geschnittenen Kartoffeln werden mit dem Wasser zum Kochen gebracht, Salz und Suppengrün zugesetzt und weichgekocht, dann durch ein Sieb gestrichen. Von Fett und Mehl eine Mehlschwitze bereiten, rührt sie mit der Suppe glatt, läßt noch zehn Minuten aufkochen und richtet sie mit der gewiegten Petersilie an.

10. Roh geriebene Kartoffelsuppe.

2 Liter Knochenbrühe, oder Brühe aus Bouillonwürfeln, 4 große Kartoffeln, Salz, 1 Ei. Das Ei wird mit den roh geriebenen Kartoffeln verquirlt, mit Salz vermischt, füllt etwas kochende Brühe auf und rührt alles in die kochende Suppe, mit der man es noch 10 Minuten aufziehen läßt.

11. Graupensuppe mit Gemüse.

100 Gramm Graupen, 2 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Fett und einen Teller voll geschnittenes Gemüse. Dicke Graupen werden am Abend vor dem Gebrauch eingeweicht. Am nächsten Morgen gibt man das Fett und das geschnittene Gemüse dazu, salzt es, füllt die Flüssigkeit auf und läßt die Suppe drei Stunden kochen. Kochliste.

12. Bohnensuppe I.

$\frac{1}{2}$ Pfund weiße Bohnen, eine Prise Natron, 2 Liter Wasser, 30 Gramm Fett, eine kleine Zwiebel, 30 Gramm Mehl. Die Bohnen werden verlesen, am Abend vor dem Gebrauch eingeweicht; am andern Morgen bringt man sie mit dem Einweichwasser zum Kochen, fügt eine Prise Natron zu und kocht sie weich. Von Fett, geriebener Zwiebel und Mehl bereitet man eine Mehlschwitze, treibt die weichgekochten Bohnen durch ein Sieb, rührt sie mit der Mehlschwitze glatt und läßt noch ein paar Minuten aufkochen.

13. Bohnensuppe II.

Man kann die Bohnensuppe auch zubereiten, ohne sie durchzuschlagen; sie ist dann aber weniger leicht verdaulich.

14. Linsensuppe

wird wie Bohnensuppe zubereitet.

15. Mumfordsuppe.

$\frac{1}{4}$ Pfund trockene Erbsen, 2 Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfund dicke Graupen, $\frac{1}{2}$ Pfund in Würfel geschnittene Kartoffeln, eine Prise Pfeffer, Salz und nach Belieben $\frac{1}{4}$ Pfund Speck; feingeschnittenes Suppengrün. Die Graupen und Erbsen werden am Abend vor dem Gebrauch jedes für sich eingeweicht und am andern Morgen weichgekocht, die Erbsen werden durch ein Sieb getrieben und mit den Graupen vermischt; dann kocht man die Kartoffeln mit

dem Suppengrün in der Suppe gar, schmeckt mit Salz und Pfeffer ab und gibt vor dem Anrichten die gewiegte Petersilie in die Suppenschüssel. Verwendet man Speck, so wird er in Würfel geschnitten und mit den Graupen gekocht.

16. Milchgrießsuppe für Kinder und Kranke.

Milch wird zum Kochen gebracht, der Grieß wird mit etwas kalter Milch angerührt und in die kochende Milch laufen lassen, ganz leicht gesalzen und 10 Minuten kochen lassen.

17. Haferflockensuppe.

40 Gramm Haferflocken werden mit einem Liter Wasser, Suppengrün und Salz weichgekocht. Man kann sie durch ein Sieb treiben oder so anrichten. Vor dem Anrichten fügt man ein Stück Butter dazu.

18. Nudelsuppe.

60 Gramm Nudeln, $1\frac{1}{2}$ Liter Brühe, Salz. Man gibt die Nudeln in die kochende Brühe und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen, schmeckt mit Salz ab.

19. Gebundene Nudelsuppe.

20 Gramm Fett, 20 Gramm Mehl, 80 Gramm Nudeln, 2 Liter Brühe aus Bouillonwürfeln. Man läßt das Mehl in dem Fett gelb rösten, rührt es mit der Brühe glatt, gibt die Nudeln in die Suppe und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

20. Grünkerensuppe.

$\frac{1}{4}$ Pfund gemahlene Grünkerne, 1 Stück Sellerie, 1 kleine Zwiebel, 1 Eßlöffel Fett, 2 Liter Brühe oder Wasser. Die Grünkerne wird in einem eisernen Topf mit dem Fett geröstet, bis sie sich bräunt, Zwiebel und Sellerie mitrösten; langsam Brühe zuschütten, 3 Stunden kochen, durch ein Sieb treiben, nochmals aufkochen lassen.

21. Grünkernmehlsuppe.

Das kalt angerührte Grünkernmehl wird langsam in die kochende Brühe gegeben. Man rechnet auf 60 Gramm Grünkernmehl einen Liter Wasser. Man kann die Suppe kräftiger machen, wenn man eine feingeschnittene Zwiebel in einem Löffel Fett röstet und mit der Suppe kocht. Salz nach Geschmack.

22. Erbsensuppe von frischen Erbsen.

2 Pfund Erbsen, 30 Gramm Butter oder Fett, 30 Gramm Mehl, 2 Liter Erbsenbrühe, 2 Eßlöffel gewiegte Petersilie, nach Belieben ein Eigelb.

Die Erbsenschalen werden in Salzwasser weichgekocht. Aus Butter und Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, rührt sie mit der Erbsenbrühe glatt, läßt die Erbsen darin weichkochen und zieht sie mit dem Eigelb ab. Vor dem Anrichten gibt man die Petersilie in die Suppenschüssel.

Man kann kleine Grießklöße oder andere Klöße dazu geben, wenn man die Suppe als Hauptgericht gibt.

23. Wirsingjuppe.

40 Gramm Fett, eine Zwiebel, 50 Gramm Mehl, einen Teller feingeschnittener Wirsing, 2 Liter Brühe oder Wasser; Salz nach Geschmack.

Von Butter, Zwiebel und Mehl eine Mehlschwitze bereiten, den Wirsing unter öfterem Umrühren 10 Minuten damit durchdämpfen; mit der Brühe auffüllen $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden kochen.

24. Kartoffelwurzelsuppe.

$\frac{1}{2}$ Pfund rohe geschälte Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pfund gepuzte Gelberüben, 1 Selleriekopf, eine Stange Lauch, 2 Liter Brühe; 2 Löffel Fett, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie.

Kartoffeln, Gelberüben und Suppengrün werden in dünne Scheiben geschnitten, mit der Brühe weichgekocht und durch ein Sieb getrieben. Man bereitet eine helle

Mehlschwize, rührt sie mit der Suppe glatt, läßt sie noch 10 Minuten kochen, schmeckt sie mit Salz, Pfeffer und Petersilie ab.

25. Kartoffelsuppe mit Rosenkohl.

Man kocht eine einfache Kartoffelsuppe, pugt und wäscht ein halbes Pfund Rosenkohl und kocht sie in der Suppe weich, sie dürfen aber nicht verfallen.

In Frankreich fügt man Kartoffelsuppen häufig Gemüse zu, entweder Rosenkohl oder Wirsing, den man in feine Streifen schneidet.

26. Sagosuppe.

Man dünstet einen Teller feingewiegten Sauerampfer und Kerbel mit etwas Zwiebel in einem Löffel Fett, gießt einen halben Liter Wasser dazu, salzt es, läßt es trocknen, dann rührt man $\frac{1}{8}$ Pfund Sago mit einem weiteren halben Liter Wasser glatt und gibt es zu der Suppe, die man noch 10 Minuten kochen läßt.

27. Reissuppe mit Gemüse.

Man pugt eine beliebige Menge Gemüse, wie sie die Jahreszeit bietet — Kohlrabi, Karotten, Lauch, Sellerie — schneidet es in Streifen und läßt es in Salzwasser weichkochen; inzwischen hat man eine Tasse Reis abgewellt, fügt ihn zu der Suppe, die man am besten in der Kochkiste fertig kocht.

28. Reissuppe mit Makkaroni oder Suppennudeln.

50 Gramm Reis, 100 Gramm Makkaroni werden weichgekocht. Mit einem Löffel Mehl und einem Löffel Fett bereitet man eine Mehlschwize, der man eine kleine, feingewiegte Zwiebel zufügt, gießt mit dem Makkaroniwasser auf, fügt die Makkaroni und den Reis dazu und salzt nach Geschmack.

Etwas gewiegte Petersilie oder geriebenen Käse kann man vor dem Anrichten zufügen.

29. Pfannkuchensuppe (Flädlesuppe).

Man bereitet aus einem Ei einen Pfannkuchenteig, bäckt dünne Pfannkuchen, die man dann in feine Streifen schneidet und in klarer Fleischbrühe oder in Brühe, die man aus Bouillonwürfeln herstellt, anrichtet.

30. Spargelsuppe.

1 Pfund dünne Spargel werden geschält, in kleine Stücke geschnitten und in Salzwasser weichgekocht, 40 Gramm Fett und 60 Gramm Mehl werden gedämpft und mit einem Liter Spargelbrühe abgelöscht, eine Viertelstunde kochen lassen, mit Salz und einer Prise Muskat abgeschmeckt. Die Spargel in die fertige Suppe gegeben.

31. Lauchsuppe.

Ein Lauchstengel wird gewaschen, in Streifen geschnitten und mit einem Löffel Fett gedämpft, dann streut man 60 Gramm Mehl darüber, dämpft dies mit, löscht mit heißer Brühe ab, salzt und läßt die Suppe eine Stunde kochen.

32. Klobbrühsuppe.

Die Brühe, in welcher man Klöße gekocht hat, sollte nie weggegossen werden, sondern mit irgend einer Einlage als Suppe für den nächsten Tag verwendet werden.

Dazu eignen sich: Sago, Grieß, Haferflocken, Grütze, Reis. Ebenso ist Gemüsebrühe zu verwenden, da in dieser Brühe sich die wertvollen Nährsalze befinden.

33. Sauerkrautsuppe.

$\frac{1}{2}$ Pfund Sauerkraut wird mit $\frac{1}{4}$ Pfund Gerste weichgekocht, gesalzen, und so viel Wasser als nötig ist dazugegeben.

34. Pilzsuppe.

Man wäscht Pilze aller Art, die man gepuzt hat, gründlich, etwa ein halbes Pfund. Dann dünstet man

sie mit 20 Gramm Fett und 40 Gramm Mehl, gibt einen Liter Wasser dazu, salzt und läßt 10 Minuten kochen; gewiegter Petersilie vor dem Anrichten zufügen.

Trockene Pilze sind, nachdem sie gewaschen worden, eine Nacht einzuweichen und werden mit dem Einweichwasser gekocht. Zu Pilzsuppe kann man auch Sago oder Grüze dazu geben, wenn man die Suppe dicker wünscht.

35. Eiergerstensuppe.

In etwas Mehl auf das Nudelbrett, 1 Ei, ein eigroß Wasser und etwas Salz darauf und menae daraus einen recht festen Nudelteig, den man tüchtig trocknen läßt. Auf dem Reibeisen reibe man von dem Teig Gerste, die man nach nochmaligem Trocknen in sprudelnder Suppe kocht.

36. Falsche Eiergerstensuppe.

1 Ei wird mit 1 Liter Wasser tüchtig gequirlt. Dann dämpft man 20 Gramm Butter, 50 Gramm Mehl hellgelb, gibt das Eierwasser zu, würzt mit Salz und läßt die Suppe $\frac{3}{4}$ Stunden kochen. Beim Anrichten bestreut man sie mit feinem Schnittlauch.

37. Bohnensuppe mit gelben Rüben.

$\frac{1}{2}$ Pfund Bohnen werden 24 Stunden eingeweicht, dann mit dem Einweichwasser (etwa 3 Liter) aufgesetzt und 4—5 Minuten vorgekocht. Dazu kommen $\frac{1}{2}$ Pfund gereinigte gelbe Rüben, 2 geschnittene Zwiebeln, 2 Pfund geschälte Kartoffeln, 1 Stück Sellerie, einige Zweige ganze Petersilie, Salz und etwas Speck oder Fett. Man läßt die Suppe mit nachgefülltem Wasser 10 Minuten fest kochen und stellt sie etwa $3\frac{1}{2}$ —4 Stunden in die Kochkiste, je länger je besser. Diese Suppe ist sehr wohl-schmeckend und nahrhaft und genügt als Hauptmahlzeit.

38. Erbsensuppe.

$\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälte Erbsen werden gewaschen und über Nacht eingeweicht, mit 2 Liter Wasser, Wurzelwerk

langsam weichgekocht. Das nötige Salz wird zugefügt und eine feingeschnittene Zwiebel, die in etwas Speck oder Fett gebraten wurde. Man kann auch die Suppe durch ein Sieb streichen und sie über gerösteten Brotwürfeln anrichten.

39. Graupensuppe.

$\frac{1}{2}$ Pfund Gerste (Graupen), Fleisch- oder Knochenbrühe, 1 Eßlöffel Salz, 1 Kaffeelöffel Mehl oder eine rohe geriebene Kartoffel. Die Gerste wird gewaschen, mit wenig kaltem Wasser beigesetzt und nach und nach mit Fleisch- oder Knochenbrühe aufgefüllt, unter öfterem Rühren langsam weichgekocht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gibt man ein mit Mehl und Milch ev. Wasser angerührtes Teiglein in die Suppe. Beim Anrichten kann man die Suppe mit Schnittlauch überstreuen.

Oder

4 Eßlöffel Graupen werden gewaschen und mit 1 Liter kaltem Wasser — am besten in einem irdenen Topfe — langsam weich und dickschleimig gekocht. Dann gibt man einige Spargelstückchen oder streifig geschnittenen jungen Sellerie dazu, füllt noch so viel heißes Wasser dazu, als man Suppe braucht und läßt sie noch eine gute Stunde in der Kochkiste weiterkochen. Salz und 1 Löffel Fett setzt man vorher zu.

40. Saure Suppe.

Man röste 3 Löffel Mehl mit 1 Löffel Fett bräunlich, gibt eine gewiegte Zwiebel dazu, füllt mit Wasser auf, salzt und läßt gut durchkochen. Vor dem Anrichten gibt man geröstete Speckwürfel und nach Belieben geröstete Brotwürfel hinein.

41. Gemüsebrühe mit Nudeln.

Zur Gemüsebrühe vorwendet man alle guten Abfälle, Strünke, dicke Blätter von Gemüse, die sauber gewaschen und in Wasser mit Salz aufgestellt werden. Dazu gibt man noch ein geschnittenes Stück Porree

(Lauch), etwas Sellerie, wenn man will, ein paar zerschnittene gepuzte weiße Rüben oder 1 bis 2 Schwarzwurzeln, sowie eine altbackene Brotkruste oder ein paar altbackene Semmelstücke, läßt alles gut verkochen, rührt die Brühe durch ein Sieb, schmeckt nach Salz ab, kräftigt sie im Geschmack mit etwas Suppenwürze oder einem aufgelösten Brühwürfel und gibt in Salzwasser gekochte Nudeln in die fertige Suppe. Anstatt der Nudeln kann man auch in Salzwasser gekochte, in Stücke geschnittene Kartoffeln hineingeben.

42. Würfelsuppe.

Aus den fertig käuflichen Suppenwürfeln lassen sich gute Suppen herstellen, die besonders an Tagen, an denen nicht viel Zeit zum Kochen zur Verfügung ist, eine sehr wertvolle Hilfe für die Hausfrauen bedeuten. Diese Suppen können durch Zusatz von gewiegtem Suppengrün, verändert, oder durch Einlagen von Grieß oder Hafersfloeken noch ausgiebiger gemacht werden.

43. Schwarzbrotsuppe.

Man schneidet Brotreste, kocht sie in Salzwasser mit Suppengrün weich, treibt das Brot durch ein Sieb, gibt etwas Fett in die Suppe, läßt noch einmal aufkochen, wenn möglich gibt man einen Löffel sauren Rahm dazu. Man kann das Brot auch reiben, oder durch die Maschine treiben, das geriebene Brot mit gewiegter Zwiebel in Fett anrösten, dann Brühe auffüllen, gut durchkochen lassen und mit gewiegter Petersilie und einem geschlagenem Eigelb anrichten. Statt Petersilie kann man auch Kümmel zugeben.

44. Spinatsuppe.

$\frac{1}{2}$ Pfund Spinat gut verlesen, waschen, mit Salz 5 Minuten in kochendem Wasser abbrühen; durch die Maschine treiben. 1 Löffel Fett wird mit 60 Gramm Mehl und etwas feingewiegter Zwiebel gedämpft, mit der Spinatbrühe aufgefüllt, der Spinat dazugegeben. Geröstete Brot- oder Brötchenwürfel dazugegeben. Die

Suppe kann auch aus Spinatresten gemacht werden, dann nimmt man zum Auffüllen aufgelöste Bouillonwürfel.

45. Zwiebelsuppe.

2 große Zwiebeln fein wiegen, in einem Eßlöffel Fett gelblich rösten, 60 Gramm Mehl dazufügen und anrösten. Dann gießt man nach und nach $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser dazu, salzt und läßt $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Durch ein Sieb treiben, etwas Pfeffer dazu geben. Mit gerösteten Brotwürfeln anrichten.

46. Grüne Bohnensuppe.

1 Pfund Bohnen werden gut abgezogen in kleine Streifen geschnitten und in Salzwasser weichgekocht, dann bereitet man eine Mehlschwitze, gießt mit der Brühe der Bohnen auf, gibt die Bohnen und einige in Würfel geschnittene rohe Kartoffeln dazu und läßt die Suppe noch 20 Minuten durchkochen.

47. Tomatensuppe mit Reis.

$\frac{1}{2}$ Pfund Tomaten werden in Stücke geschnitten, weichgekocht und durchgetrieben. Unterdessen hat man $\frac{1}{4}$ Pfund Reis körnig gekocht, füllt mit dem Tomatenbrei auf und gibt noch so viel Wasser dazu als nötig ist, schmeckt die Suppe ab.

48. Gemüsesuppe mit Fleisch.

$\frac{1}{4}$ Pfund Suppenfleisch wird in Stücke geschnitten, alle Sorten Gemüse, die zur Verfügung sind, werden gepuzt, in kleine Stücke geschnitten und mit einem Liter Wasser aufgesetzt, die Fleischwürfel, Salz und einige Kartoffelwürfel dazugegeben, 10 Minuten aufkochen, dann in die Kochkiste zum Fertigkochen stellen.

49. Milzsuppe.

$\frac{1}{4}$ Pfund Milz wird fein gewiegt, mit einer feingeschnittenen Zwiebel in einem Eßlöffel Fett gedämpft, dann gibt man 60 Gramm Mehl darüber und löschet mit kaltem Wasser ab. Ist die Schwitze glatt, füllt man so viel

Wasser auf, als nötig ist, salzt sie und läßt sie noch 20 Minuten an der Herdseite ziehen.

50. Bohnensuppe mit Schweinefleisch.

1 Pfund Bohnen wird über Nacht eingeweicht, am andern Morgen mit demselben Wasser aufgesetzt, dann legt man $\frac{1}{4}$ Pfund Schweinebauch in die Brühe und stellt es in die Kochfiste. Nach 2 Stunden nimmt man den Topf heraus, schneidet das Fleisch in Stückchen, gibt gekochte in Würfel geschnittene Kartoffeln dazu und läßt alles nochmals gut aufkochen.

51. Leberreisuppe.

Man macht einen Teig wie zu Leberklößen Nr. 64, nur etwas dünner, diesen Teig drückt man durch einen groben Seiber in kochende Brühe von Bouillonwürfeln oder irgend einer anderen Brühe, z. B. von Gemüse oder von Klößen.

52. Fleischbrühe mit Reis.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird blanchiert, indem man dreimal frisches Wasser darüber schüttet, das nur bis zum Kochen kommen darf, dann wird es abgegossen. Dann kocht man den Reis in Fleischbrühe weich, füllt ihn in eine ausgespülte Form, stürzt ihn und reibt etwas Käse darauf und reicht ihn kalt zu klarer Fleischbrühe.

53. Ochsenschwanzsuppe.

1 Pfund Ochsenschwanz, 1 Zwiebel, Suppengrün, 40 Gramm Fett, 40 Gramm Mehl, 2 Liter Wasser, Salz nach Geschmack, eine Prise Pfeffer.

Der Ochsenschwanz wird gewaschen, in 2—3 Zentimeter lange Stücke geschnitten, mit Zwiebelscheiben, Suppengrün in etwas Fett angebraten, dann mit kaltem Wasser aufgefüllt, gesalzen und 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden gekocht. Dann nimmt man den Ochsenschwanz heraus, gießt die Suppe durch ein Sieb, bereitet von dem übrigen Fett und dem Mehl eine Mehlschwitze und rührt sie mit der Brühe glatt, gibt die Ochsenschwanzstücke dazu.

54. Lebersuppe.

1 Eßlöffel Fett, ein Eßlöffel gewiegte Zwiebeln und Petersilie, 70 Gramm Leber, 2 Eßlöffel Mehl, 200 Gramm am Tage vorher gekochte Kartoffeln, etwas Suppengrün. Man dämpft Zwiebel und Petersilie in dem Fett gelblich, gibt die feingewiegte Leber dazu, nach etwa 10 Minuten streut man das Mehl und die geriebenen Kartoffeln dazu und läßt nochmals 10 Minuten dämpfen. Dann gießt man Wasser dazu, in dem das Grüne gekocht wurde, salzt und läßt noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

55. Fischsuppe.

$1\frac{1}{2}$ Liter Fischbrühe, Salz, Pfeffer, Suppengrün, 1 Eßlöffel Fett, 2 Eßlöffel Mehl, eine Zwiebel. Die vom Tage vorher aufgehobene Fischbrühe wird mit dem Suppengrün, Salz und Pfeffer gekocht, eine Mehlschwitze gemacht, die Zwiebel zugefügt, die Brühe aufgefüllt und wenn möglich einige Stückchen Fischreste dazugefügt. Man kann auch Klößchen in der Suppe kochen.

56. Wildsuppe.

$\frac{1}{4}$ Pfund gebratenes Wildfleisch durch die Fleischhackmaschine getrieben, die Knochen vom Wild hat man gut ausgekocht, nun macht man eine Mehlschwitze, gibt die Fleischreste hinein, füllt mit der Brühe auf, läßt gut durchkochen, Salz nach Geschmack.

57. Hasensuppe.

Das Gerippe des Hasen wird sorgfältig von dem Fleisch befreit, das man fein wiegt. Die Knochen werden mit reichlich Wurzelwerk aufgesetzt, gesalzen und tüchtig gekocht. Am besten stellt man sie in die Kochkiste. Dann seht man die Brühe durch, röstet Mehl und Fett, gießt die Brühe auf und läßt die Fleischreste kurz mitkochen. Wenn die Fleischrestchen zu knapp sind, gibt man etwas Sago oder Grieß in die Suppe.

58. Obstsuppe.

Grundregeln:

Für 1 Liter Suppe rechnet man 1 Liter Wasser, 1 Pfund frisches Obst oder 60 Gramm getrocknete Äpfel oder $\frac{1}{2}$ Liter eingemachte Heidelbeeren, oder 100 Gram getrocknete Aprikosen, oder 100 Gramm getrocknete Hagebutten. Außerdem ein Stück Zimt, oder Zitronenschale, Zucker nach Geschmack, 10 Gramm Kartoffel- oder Weizenmehl zum binden. Getrocknete Früchte werden am Abend vorher eingeweicht, mit dem Einweichwasser und dem Gewürz weichgekocht. Man streicht die Masse durch ein Sieb, gibt Zucker nach Geschmack dazu, läßt die Suppe aufkochen und bindet sie mit Kartoffel- oder Weizenmehl. Nach Belieben kann man sie mit etwas Wein oder Zitronensaft abschmecken. Sie kann kalt oder warm, mit oder ohne Einlage gegeben werden. Statt mit Mehl kann man sie auch mit Sago binden. Nachher können Grieß- oder Schwammklöße, oder Grießwürfel hereingekocht werden. Kirschen, Pflaumen, Heidelbeeren braucht man nicht durchzustreichen. Heidelbeeren verdünnt man.

59. Hollundersuppe.

$\frac{3}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{3}$ Liter Hollundersaft, 50 Gramm Zucker, etwas Zimmt, 50 Gramm Sago. Man kocht Hollunderbeeren weich, streicht sie durch ein Sieb, vermischt sie mit Zucker und Wasser, läßt beides aufkochen, gibt den Sago hinein und kocht die Suppe langsam weiter, bis der Sago klar ist. Die Suppe kann warm oder kalt geessen werden.