

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Brühen und Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

Brühen und Suppen.

1. Fleischbrühe.

Zur Gewinnung einer guten, kräftigen und schmackhaften Fleischbrühe rechnet man auf $\frac{1}{2}$ Kilo Rindfleisch $\frac{5}{4}$ Liter Wasser. Das Fleisch muß an einem reinen Orte geschnitten werden, damit man nicht nötig hat, solches zu waschen, sondern bloß mit einem reinen Tuche abzuwischen. Im Sommer jedoch wird es der Fliegen wegen ratfam sein, das Fleisch leicht abzuwaschen. Die sogenannten Zugaben beim Fleische müssen, wenn solche gebraucht werden sollen, stets gewaschen sein.

Hat man nun 4 Personen zu Tisch, so werden 2 Kilo Fleisch, die Knochen nicht mitgerechnet, mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt und langsam zum Sieden gebracht. Ist das Fleisch im Kochen, so füge man Salz, Zwiebeln, Sellerie, Lauch, Wirsing und Gelbrüben bei und schäume fleißig ab. 3 Stunden anhaltendes Kochen ist hinreichend, ein Stück Fleisch von 2 Kilo gar zu machen. Es gilt als Regel, daß alles Fleisch, welches gekocht wird, gut abgeschäumt werden muß. Alle Brühe gibt man immer durch das Brühesieb zum Gebrauch.

2. Fleischbrühe von Ochsenfleisch und Huhn.

Zur Bereitung dieser äußerst schmackhaften und für Kranke sehr empfehlenswerten Fleischbrühe nehme man je nach den Portionen ein gutes Stück Ochsenfleisch und ein altes, recht sauber gerupftes, ausgenommenes und in Stücke zerlegtes Huhn und bringe beides zusammen unter Zuthat von Salz, Lauch, Sellerie, kleinen Stückchen Blumentohl, Morcheln, Spargeln, einigen frischen grünen Erbsen und Wirsing in einem Topf mit kaltem Wasser unter fleißigem Abschäumen zum Kochen.

Ein altes Huhn muß 3 bis 4 Stunden gekocht werden, ehe es weich wird. Will man das Ochsenfleisch noch verwenden, so nehme man es, sobald es gar ist, aus dem Topfe und lasse nur das Huhn weiter kochen. Für diese kräftige Brühe eignet sich am besten Reis.

3. Kraft-Hühnerbrühe

wird ebenso, jedoch ohne Ochsenfleisch, bereitet. Das Fleisch des Huhnes kann man klein geschnitten dem Reis beifügen oder weißes Ragout davon bereiten. Diese Kraftbrühe zieht man mit Eigelb und Rahm ab.

4. Hammelfleischbrühe.

Das Hammelfleisch gibt eine äußerst schmackhafte Brühe, muß aber vor dem Kochen recht oft in kaltem Wasser gewaschen werden; das Fleisch setzt man kalt mit Salz, Zwiebeln und Petersilienwurzeln zum Kochen und schäumt fleißig ab. Zu Suppe verwendet schmeckt dieselbe mit Gries, Sago oder Suppentieg ganz vorzüglich.

5. Kalbfleischbrühe.

Das Kalbfleisch spüle man öfters in kaltem Wasser ab, dann brühe man es noch mehrmals in kochendem Wasser, bis es eine schöne, weiße Farbe erhält. Alsdann gibt man es mit kochendem Wasser in den Topf, setzt ein Stückchen Butter bei, gibt Salz, Sellerie, Lauch, Wirsing nach Belieben zu und kocht dies unter fleißigem Abschäumen.

Das gar gekochte Fleisch kann man, in Stücke zerlegt, mit der Suppe zu Tisch geben oder auch besonders mit einem Beiguß auftragen.

Bei Hühner- und Kalbfleischbrühe bleiben, wenn solche für Kranke bestimmt sind, die Gewürze weg und wird nur das unbedingt nötige Salz und Suppentraut beigelegt.

6. Jus.

Zu Jus kann man alle Reste Fleisch, geschnittenes Schenfett, auch Schinken und Geflügelreste, sowie verschiedene Sauce verwenden. Dieses alles zusammen röstet man in einem Topfe in Butter und Mehl schön braun und füllt mit Fleischbrühe oder Wasser auf, salzt es, gibt Wirsing, Sellerie- und Petersilienwurzel, Zwiebeln, Lauch, Gelbrüben und etwas Citrone dazu und läßt es mehrere Stunden tüchtig kochen. Zum Gebrauche wird das Jus durch ein feines Haarsieb getrieben.

7. Gewöhnliche Fleischbrühsuppe.

Man gieße Fleischbrühe durch einen Seier ab, gebe geschnittenes und geröstetes Weißbrot dazu in den Topf und lasse beides zusammen noch einige Zeit (10 Minuten) aufkochen. Alsdann quirlt man in der zum Auftragen bestimmten Suppenschüssel Eigelb mit süßem Rahm und gibt die Suppe darüber.

8. Reisuppe.

Der Reis wird gut gewaschen und zweimal gebrüht (blanschiert). Alsdann setzt man ihn mit Fleischbrühe zu und läßt ihn unter einer kleinen Zuthat von Butter weich kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gibt man noch ein wenig mit Wasser gequirktes Mehl dazu und zieht die Suppe mit Eigelb und Rahm ab.

Um das Ankochen zu vermeiden, muß die Suppe während des Kochens fleißig aufgerührt werden.

9. Suppe mit ausgekochtem Reis.

250 Gramm mit lauwarmem Wasser abgequirkter (blanchierter) Reis wird mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und 125 Gramm Butter ganz dick und weich gekocht, dann mit 4—5 Eiern, Salz und Muskatnuß abgerührt. Die gewonnene Masse sticht man löffelweise aus und gibt sie in Fleischbrühe, worin man sie noch etwas kochen läßt.

10. Reissuppe mit Klößchen.

In die zum Auftragen fertige Reissuppe werden Markt-, Butter- oder Leberklößchen eingelegt. (Zubereitung derselben siehe unter Klößchen.)

11. Gerstensuppe.

125 Gramm feine Kochgerste setzt man, nachdem sie gewaschen ist, mit kaltem Wasser zu und läßt sie 2 Stunden kochen. Alsdann gibt man ein Stückchen Butter, etwas Mehl mit süßem Rahm verquirlt hinzu und füllt mit Fleisch- oder Hühnerbrühe auf. Besser wird die Suppe, zieht man sie noch mit Eigelb ab.

12. Gerstenschleimsuppe.

Zu dieser Suppe nimmt man etwas gröbere Gerste, welche wie vorstehend angegeben, gut schleimig gekocht und dann durch ein Sieb getrieben wird. Mit Eigelb und süßem Rahm abgezogen, wird sie über klein geschnittenes Milchbrot angerichtet.

13. Sago Suppe.

Der Sago wird gereinigt und gekocht wie der Reis und mit Eigelb, süßem Rahm und Schnittlauch abgezogen.

14. Griesuppe.

Den Gries röste man mit einem Stückchen Butter schön hellbraun und gieße dann nach und nach unter fleißigem Umrühren warme Fleischbrühe, wenn solche nicht vorhanden, genügt auch Wasser, zu und ziehe die Suppe mit Eigelb ab.

15. Nudelsuppe.

Sogenannte spanische oder Faden-Nudeln werden von einander gelöst und 1 Stunde lang in vorher durchgeseihter Fleischbrühe gekocht. Man gebe jedoch nicht zu viel Nudeln auf einmal in die Fleischbrühe, da sie sich leicht zusammen hängen. Eigelb und Schnittlauch zugesetzt, macht die Suppe schmackhafter.

16. Nudelsuppe von selbstgemachten Nudeln.

Man nehme, um den nötigen Nudelteig zu bereiten, ein Häuflein Mehl auf das Wellbrett und mache darin eine Vertiefung, worin 2

Eier aufgeschlagen werden können. Mit dem Messer quirle man dann die Eier untereinander und menge nach und nach von dem Mehl darunter, bis der Teig mit den Händen verknetet werden kann. Dieser muß ziemlich fest und lange verarbeitet werden. Die Probe, um zu sehen, ob der Teig fertig ist, besteht darin, daß er, mit dem Messer auseinander geschnitten, Löchelchen zeigen muß, wie mit einer Nadel gestochen. Alsdann schneide man den Teig in zwei gleiche Teile, knete einen jeden Teil mit wenigem Mehl zu einer runden Kugel und welle (wirle) dieselben so dünn wie möglich zu großen Kuchen aus; um das Anhängen zu vermeiden, muß man stets den Kuchen umkehren, das heißt, nie lange auf einer Seite wellen. Die rechte Feinheit eines Kuchens ist daran zu erkennen, wenn geschriebene Worte, also ein „Vaterunser“ wie man im gewöhnlichen Leben sagt, durch denselben gelesen werden können. Sind die Kuchen halb trocken, rolle man einen jeden auf und schneide mit einem scharfen Messer die Nudeln fadenförmig ab, welche, nachdem ein Kuchen ganz aufgeschnitten ist, auseinander gelegt werden müssen. Kurz vor dem Anrichten gibt man die Nudeln in die siedende Fleischbrühe, läßt sie noch etwas kochen und richtet sie dann mit Eigelb und etwas Schnittlauch an.

17. Pfannkuchensuppe. Flädchensuppe.

Nehme je nach den Portionen dünn gebackene Pfannkuchen, rolle und schneide sie nudelartig in feine Streifen, welche man dann, in heiße Fleischbrühe gelegt, noch etwas aufziehen läßt. Auch hier schmeckt Schnittlauch recht gut darauf.

18. Maccaronisuppe.

Schöne italienische Maccaroni bricht man in kleine Stückchen und läßt sie in Fleischbrühe oder Jus ungefähr eine Viertelstunde recht weich kochen. Man gibt geriebenen Parmesankäse dazu.

19. Einlaufsuppe.

Man rührt 5 Eßlöffel Mehl und 1 Ei mit kaltem Wasser zu einem Teig. Ist der Teig dünnläufig genug, so gibt man ihn durch einen Seihes in die kochende Fleischbrühe. Setzt sich der Teig beim Einlegen in die Fleischbrühe sogleich auf den Boden fest, so ist er noch zu dick und muß mit Wasser verdünnt werden; zerläuft er, so wird noch Mehl dazu genommen. Man kann die Suppe vor dem Anrichten mit Eigelb abziehen.

20. Einlaufsuppe anderer Art.

2—3 Eßlöffel Mehl rühre mit 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb gut ab, gebe 2 Eßlöffel süßen Rahm, Salz und Muskatnuß dazu, lasse diesen Teig durch einen großlöcherigen Seihes in die siedende

Fleischbrühe laufen, damit noch ein wenig kochen und richte die Suppe mit Schnittlauch bestreut an.

21. Blumenkohlsuppe.

Reinige den Blumenkohl, schneide ihn in kleine Stückchen und koch ihn in Salzwasser, welchem etwas Butter beigegeben wird, weich. Seihe alsdann die zur Suppe nötige Fleischbrühe ab und gib die gekochten Blumenkohlstückchen mit geröstetem Weißbrot hinzu.

22. Spargelsuppe.

Schöne junge Spargel schneidet man, nachdem sie gepuzt sind, in kleine Stückchen und kocht sie in vorher abgeseihter Fleischbrühe weich. Beim Anrichten gibt man geröstetes Weißbrot und Butterklößchen dazu.

23. Französische Suppe.

Zur Bereitung dieser sehr kräftigen und wohlgeschmeckenden Suppe schneidet man je einen halben Weißkraut- und Wirsingkopf, Selleriewurzel, Selleriekraut, Kohlrabi, Lauch und Kartoffeln, alles natürlich vorher gewaschen, in kleine Würfel; je nach der Jahreszeit kann man auch junge Erbsen, Blumenkohlstückchen und grüne Bohnen beigegeben, und dämpft das Ganze in Butter mit etwas Mehl und Petersilie weich. Ist die Butter eingekocht, so schüttet man unter fleißigem Anrühren nach und nach Fleischbrühe mit dem nötigen Salz zu und läßt die Suppe dann noch etwas aufkochen. Bevor man sie zu Tisch bringt, gibt man gelb geröstetes Brot hinzu.

24. Suppe von Zuckererbsen.

3—4 Hände voll junge grüne Zuckererbsen entfernt man von den Hülsen, dämpft sie in Butter und fein gehackter Petersilie weich und füllt dann mit kochender Fleischbrühe, der man $\frac{1}{4}$ Liter süßen Rahm zusetzt, auf. Vor dem Anrichten wird die Suppe durch ein Sieb getrieben und mit Eigelb abgezogen.

25. Erbsensuppe von getrockneten Erbsen.

Für 6 bis 8 Personen setzt man $\frac{1}{2}$ Kilo ausgelesene und gereinigte Erbsen mit kaltem Wasser zum Feuer, kocht sie weich, füllt mit der nötigen Fleischbrühe nach und treibt sie dann durch ein Haarsieb. Man röste alsdann etwas Butter, Mehl und in Würfel geschnittenes Brot zusammen und gibt dieses in die Suppe. Etwas gesalzenes Schweinefleisch mitgekocht gibt derselben einen angenehmen Geschmack. Kochen sich die Erbsen nicht weich, so gibt man eine Messerspitze voll Soda in das Wasser; das nämliche ist auch bei den Linien zu beobachten. Ueberhaupt ist es gut, wenn die Erbsen am Abend vor dem

Gebrauche in laues mit einer Messerspitze Soda versetztes Wasser eingeweicht werden.

26. Linsensuppe.

1 Liter Linsen werden verlesen, gewaschen, in Wasser gut weich gekocht und dann durch ein Sieb getrieben. Alsdann röste man etwas Butter, Zwiebeln, Sellerie, Lauch und Gelbrüben, treibe dieses ebenfalls durch ein Sieb und setze die Linsen bei. Vor dem Auftragen gebe man einige Rädchen Wurst und geröstetes Weißbrot darauf.

27. Linsensuppe anderer Art.

Für 4 Personen nehme 250 Gramm verlesene und gewaschene Linsen, setze sie mit kaltem Wasser, Lauch, Sellerie und Kartoffeln zu und lasse sie recht weich kochen. Röste kurze Zeit vor dem Anrichten etwas Butter und Mehl schön hellgelb, fülle mit Fleischbrühe oder Wasser auf, gebe die Linsen hinzu und lasse dann die Suppe nochmals kurz aufkochen.

28. Bohnensuppe

wird von weißen Bohnen gekocht und behandelt wie Erbsensuppe. Dieselbe schmeckt recht kräftig, wenn man fein gewürfelte, in Butter gedämpfte Zwiebeln darauf gibt.

29. Grünkernsuppe.

Zu einer recht schleimigen Suppe gebraucht man einen großen Suppenteller voll gemahlene Grünkerne, die man mit einem Stückchen Butter und einem Milchbrötchen in Fleischbrühe beisetzt und langsam weich kochen läßt. Nach und nach gießt man soviel heiße Fleischbrühe zu, als zur Suppe nötig ist, und treibt sie vor dem Anrichten durch einen groben und dann durch einen feinen Seihes durch. Sehr beliebt sind darin Marktflöschchen, Schwamm- und Butterflöschchen.

30. Hafergrützsuppe.

Die Hafergrütze wird rein verlesen (auf die Person rechnet man eine kleine Handvoll), reibt sie mit einem reinen Luche ab, gibt 60 Gramm, nach Verhältnis auch mehr, frische Butter daran, dämpft die Kerne darin, gibt halb Wasser, halb Fleischbrühe daran, und läßt sie langsam kochen. Wenn sie eingekocht ist, füllt man sie mit Fleischbrühe auf, und vor dem Anrichten setzt man Muskatnuß und das gehörige Salz daran. Die Suppe kann alsdann mit den Kernen oder auch durchgetrieben gegeben werden.

31. Zwiebelsuppe.

Man schneide eine große Handvoll gute Zwiebeln in feine Scheibchen, gebe ein Stück Butter in einen Topf, röste einen guten

Kochlöffel voll Mehl hellgelb, dämpft die Zwiebeln darin, gießt Fleischbrühe daran, so viel man zur Suppe nötig hat, fügt Salz bei und läßt es wohl kochen. Alsdann richtet man es über ganz fein geschnittene, im Ofen gelbgeröstete Weckschnitten an, läßt die Suppe noch ein wenig anziehen, zieht 2 Eigelb damit ab und gießt sie darüber.

32. Körbelsuppe mit Sauerampfer.

Zarter junger Körbel wird gut gewaschen und mit Sauerampfer vermischt fein gehackt, in Butter, Petersilie und etwas Mehl gedämpft und mit heißer Fleischbrühe aufgefüllt. Nachdem man sie mit Salz und Muskatnuß gewürzt hat, wird die Suppe über geröstete Weißbrotschnitten und verquirktem Eigelb und Rahm angerichtet.

33. Rahmsuppe.

Verquirle in der Suppenschüssel 2 Eigelb mit $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, füge fein geschnittene Weißbrotscheibchen sowie das nötige Salz bei und übergieße das Ganze kurz vor dem Aufragen mit kochendem Wasser.

34. Kartoffelsuppe.

Man schält 10—12 rohe Kartoffeln, zerschneidet sie und setzt sie mit Wasser, Salz, einem halben Selleriekopf, Lauch und Zwiebeln bei. Sind die Kartoffeln weich, so zerdrückt man sie und treibt sie mit heißem Wasser durch ein Haarsieb. Man röstet sodann frische Butter und etwas Mehl hellgelb, füllt dies mit heißem Wasser auf und gibt es unter die Kartoffelsuppe, die man nach Belieben mit Eigelb und Rahm abziehen und geröstete Weckwürfel daraufgeben kann.

35. Schwarzbrottsuppe.

Nehme ungefähr einen tiefen Teller voll geröstetes und fein zerriebenes Schwarzbrot, ebensoviel geriebene, rohe Kartoffeln und koche dies in Wasser mit einer in Butter gedämpften Zwiebel recht weich. Treibe dann das Ganze durch ein Sieb, salze es und gebe klein geschnittene in Butter geröstete Zwiebeln oder auch in Rädchen geschnittene Bratwürstchen darauf.

36. Geröstete Mehlsuppe.

Mit einem Stückchen Butter röstet man Mehl schön braun, was langsam auf Kohlenglut geschehen muß; ist das Mehl braun, rührt man es mit heißem Wasser glatt an, gibt das nötige Salz hinzu und läßt die Suppe nur noch $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen. Beim Anrichten gibt man die Suppe über in Würfel geschnittenes Weißbrot. Auch kann man dieselbe mit 2 Eigelb abziehen.

37. Geröstete Grieismehlsuppe.

Mit dieser Suppe verfährt man wie bei der oben beschriebenen

Roßr., Kochbuch. 3

Suppe, nur darf das Griesmehl nicht gar zu braun geröstet werden. Man zieht dieselbe beim Anrichten mit Eigelb ab.

38. Eiergerstensuppe.

Bereite von 2 Eiern einen guten festen Nudelteig und lasse diesen einige Zeit ruhen. Reibe ihn durch das Reibeisen auf das Nudelbrett und gebe ihn dann in die siedende Fleischbrühe, lasse die Suppe noch 10 Minuten kochen und trage sie mit Schnittlauch bestreut zu Tische.

39. Schwammklößchensuppe.

Nehme 5—6 geschlagene ganze Eier, etwas Salz und Muskatnuß in einen gut verschließbaren Topf und stelle diesen in kochendes Wasser bis die Masse so fest wird, daß man sie mit einem Löffel ausstechen kann. Diese Schwammklößchen setzt man mit Weißbrotschnitten kurz vor dem Anrichten in die kochende Fleischbrühe und bestreut die Suppe in der Suppenschüssel mit Schnittlauch.

40. Schwammklößchensuppe.

2 Löffel Mehl, 2 ganze Eier, 2 Löffel zergangene Butter, 2 Löffel Milch, Salz und Muskatnuß werden so lange auf dem Feuer gerührt, bis sich die Masse von dem Topf löst. Ist sie erkaltet, so gibt man noch 1—2 rohe Eier darunter, sticht sie mit dem Löffel aus und gibt sie in die kochende Fleischbrühe.

41. Leberklößchensuppe.

250 Gramm Kalbsleber wird gewaschen, abgehäutet und fein gehackt; dann setzt man in Butter gedämpfte, fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie, sowie den Schnee von 2 Eiweiß zu. Rührt in einer Schüssel ein Stückchen Butter über dem Feuer zu Schaum, fügt diesen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß der Leber bei und verarbeitet das Ganze zu einem leichten Teig, der sich mit dem Löffel zu Klößchen ausstechen läßt. Die Klößchen werden dann noch eine Zeit mit Jus oder Fleischbrühe ausgekocht und, erlaubt es die Jahreszeit, mit Schnittlauch bestreut zu Tische gegeben.

42. Nockensuppe.

125 Gramm Butter wird zu Schaum gerührt und nach und nach unter beständigem Rühren mit 2 ganzen Eiern, 125 Gramm feinem Mehl, Salz und Muskatnuß gemischt und die Masse dann an einem kühlen Orte bis zum Gebrauche aufbewahrt. Nach dem Erkalten werden von dem Teig kleine Klößchen ausgestochen mit Weißbrotschnitten noch 5 Minuten in der Fleischbrühe zum Sieden gebracht und mit Schnittlauch bestreut aufgetragen.

43. Kaiser-suppe.

Verquirle 5 ganze Eier nebst einem Stückchen Butter, Salz, Muskatnuß und $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe und gebe diese Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute kleine Puddingform, die man in kochendem Wasser 1 Stunde stehen läßt. Dann schneide die gewonnene Masse in dünne Stückchen und richte sie nun mit einer über Eigelb und Rahm abgezogenen Fleischbrühe an. Diese Schwämmchen schmecken besonders in Krebsjuppen vorzüglich.

44. Königin-suppe.

1 Kilo Ochsenfleisch, $\frac{1}{2}$ Kilo Hammelfleisch, $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch und ein nicht zu altes, gut ausgenommenes Huhn wäscht man leicht und gibt dies mit ungefähr 5 Liter vorher schon abgekochtem und wieder verkühltem Wasser in einen Dampfstopf. Nach einiger Zeit öffnet man den Topf, schäumt ab und setzt das nötige Salz und Suppengrünes hinzu und läßt das Fleisch ungefähr 3 Stunden langsam kochen. Alsdann bereitet man von 10 hartgekochten Eidottern und einigen bittern Mandeln, die gebrüht, geschält und fein gehackt werden, eine Füllung, welche man unter Beigabe von etwas Fleischbrühe in einem irdenen Topf langsam aufkochen läßt. Sobald das Huhn und das Kalbfleisch weich ist, nimmt man es aus der Brühe und schneidet die Brust des Huhnes in kleine Stückchen, ebenso das Kalbfleisch, und legt diese in die Suppenschüssel. Kurz vor dem Anrichten gibt man die Eier und Mandelfüllung sowie $\frac{1}{4}$ Liter süßen fetten Rahm in die Fleischbrühe und läßt das Ganze unter ständigem Rühren aufkochen, treibt dann die Brühe durch das Haarsieb und richtet die Suppe über gebähte Weißbrotschnitten und über das geschnittene Hühner- und Kalbfleisch an. Das Ochsen- und Hammelfleisch wird in der Suppe nicht verwendet. Sehr feine Suppe für größere Gassen kann man noch reicher bereiten, wenn man ihr noch verschiedene Klößchen zusetzt.

45. Rahmklößchen-suppe.

Man schlägt 3 ganze Eier mit etwas Mehl, Salz und genügend dickem Rahm, sowie 2 Eßlöffeln geschmolzener Butter zu einem nicht gar zu festen Teige, den man dann mit einem Eßlöffel zu Klößchen formt und in die Fleischbrühe gibt.

46. Schildkröten-suppe.

Man nimmt eine mittelgroße lebende Schildkröte (die großen haben zu zähes Fleisch) legt sie auf den Rücken, ersaft möglichst rasch den hervorkommenden Kopf, drückt ihn nieder und schneidet ihn mit einem kräftigen Schnitt vom Halse ab. Man hängt dann das Tier zum Ausbluten 4 Stunden an den Hinterbeinen auf, legt es dann auf den

Rücken, schneidet die Bauchplatte rundum ab und hebt sehr vorsichtig, damit ja die Galle nicht verletzt wird, welche auch sogleich weggeworfen werden muß, die Eingeweide heraus. Die behutsam von der Galle getrennte Leber, das Herz und allenfalls gefundene Eier legt man sofort in klares, frisches Wasser. Den Magendarm, welchen man mit verwendet, brüht und reinigt man und zieht ihm die Stachelbedeckung ab; die übrigen Därme werden gut gesäubert zu Würstchen verwendet. Nach dem Ausnehmen schneidet man die Ruder mit ziemlichen Fleischklumpen daran, dann die Hinterfüße mit kleineren Fleischanhängeln heraus, trennt die Flossen, soweit die Außenseite reicht, ab, und brüht diese mit dem Knochenteile der Bauchplatte in kochendem Wasser, worauf sich die Haut abschuppen läßt. Man wäscht dann alles nochmals ab, legt das Fleisch für sich und die Gedärme ebenfalls auf einige Stunden unter mehrmaligem Frischaufgießen in kaltes Wasser und hängt die Schildkrötenbestandteile über Nacht zum Auslüften ins Freie. Die ausgelüfteten Stücke setzt man mit Fleischbrühe zum Feuer und läßt sie unter fleißigem Abschäumen und vorheriger Beigabe von einer Flasche Weißwein, Salz, Zwiebeln und Estragon ungefähr 1½ Stunden tüchtig kochen. Man koche das Thier nicht ganz, da die Speise einen strengen Geruch bekommt und das Fleisch vielen Schleim enthält. Das Herz und die Nieren kocht man mit dem Fleisch, die Leber jedoch wird in Butter gedämpft. Ist das Fleisch zart und mürbe, wird es abgekühlt und in kleine hübsche Stückchen zerlegt, von denen ein Theil zu feinen Klößchen benutzt wird. Um diese Klößchen zu bereiten, nimmt man einen Teil der kleingeschnittenen Stückchen Fleisch nebst Ochsenmark und dem in den Gedärmen der Schildkröte vorgefundenen grünen Fett, sowie Eier, Weißbrot, geriebene Citronenschale, weißen Pfeffer, Salz, Muskatnuß, Ingwer, Nelken und gepulverten Estragon, zerhackt Alles zusammen recht fein verarbeitet es zu Klößchen und gibt dieselben in die abgeseigte Schildkrötenbrühe, in welcher man sie noch ¼ Stunde mitkochen läßt. Die Schildkröteneier werden allein gekocht. Hat man in dem Tiere keine gefunden, so bereitet man falsche, wie folgt: man kocht 6—8 Eier hart, reibt sie auf dem Reibeisen, setzt die Dotter von 4 frischen Eiern, ein Stückchen zu Schaum gerührte Butter, Salz, Pfeffer, Muskat und Weckmehl zu, mengt Alles gut, formt die kleinen Eierchen daraus und kocht sie in Fleischbrühe. Alsdann gibt man in die für die Suppe bestimmte Brühe noch 1—2 Gläser Madeira, ein Glas feinen Portwein, ein Glas Rum, Cognac und eine Anzahl in Butter gedämpfter Champignons und Trüffel, sodann die Fleischstückchen der Schildkröte, vielleicht auch etwas fein geschnittenen Kalbstopf, setzt die Klößchen und die in Butter gedämpfte Leber, Herz und Nieren zu und richtet an.

47. Falsche Schildkrötensuppe.

Gespaltene Kalbs- und Rindsknochen röste mit Butter, Zwiebeln, Salz, Gelbrüben, Mehl und Suppengrünem zu einer schönen Farbe und fülle dann mit Fleischbrühe oder Jus und einer Flasche Rotwein auf. Treibe die gewonnene Masse durch einen Seiher und gebe in kleine Stückchen geschnittenen, tags vorher gekochten Kalbskopf, Trüffel, Champignons, falsche Schildkröteneier, Fleisch, Leber oder Markflößchen hinzu.

48. Krebsuppe.

Für 6 bis 8 Personen nimmt man 30—40 mittelgroße Krebse, welche man recht sauberbürstet und abwäscht. Dann wirft man sie in bereit gehaltenes, siedendes Salzwasser, dem etwas Essig beigeetzt ist und läßt sie ungefähr 10 Minuten kochen. Nun nimmt man sie mit dem Seihlöffel aus dem Wasser, läßt sie erkalten, rupft ihnen die Schwänzchen aus, schält diese, entfernt das Därmchen aus denselben und legt sie gereinigt mit den ebenfalls ausgenommenen Scheeren auf die Seite bis zum Anrichten. Aus den übrigen Körperteilen und dem Schalenwerke der Krebse entfernt man die flüssigen, gelblichgrauen Eingeweide, sondert die Augen, Krebssteine und Nasenspitzen aus und stößt alles Uebrige mit ungefähr 125 bis 130 Gramm Butter in einem Mörser zu Brei. Man nehme hierzu aber nur Mörser von Holz oder Stein und stoße ja nicht in Eisen oder Messing, sonst wird die Krebsbutter blau und grün und infolge dessen giftig. Der Brei wird nun in einem irdenen Topf auf dem Feuer geröstet mit Fleischbrühe, welcher etwas Brotkruste, Salz und Muskatnuß zugeetzt wird, aufgefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunde lang tüchtig aufgekocht. Wenn genügend gekocht, treibt man den Brei durch einen Seiher. Das so gewonnene Fett ist die von den Feinschmeckern vielgepriesene Krebsbutter. Der bei der Bereitung der Krebsbutter gewonnenen Brühe setzt man Fleischbrühe zu und läßt einige Weckschnitten, das Krebsfleisch und die Krebsbutter etwas mitkochen und bringt die Suppe dann rasch zu Tisch. Reis ist eine sehr empfehlenswerte Einlage.

49. Austerensuppe.

Von 2 Kilo Ochsenmarkbein und 2 Kilo Kalbsmarkbein löst man das Fleisch ab, zerhaut die Knochen und setzt sie in kaltem Wasser mit Salz und Suppengrünem zum Kochen bei. Alsdann dämpft man das in Stückchen geschnittene Knochenfleisch in Butter, Mehl und Zwiebeln und gießt mit der abgeschäumten Knochenbrühe bei gelindem Feuer nach, sobald das Mehl eine schöne gelbe Farbe bekommt. In gut verschließbarer Kasserolle läßt man dann die Suppe noch 2 Stunden kochen und seigt die Brühe schließlich durch. Man nimmt nun für

ungefähr 10 Portionen berechnet 30 Stück Austern, setzt sie mit wenig Wasser, Salz und Citronenscheibchen aufs Feuer und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, nimmt dann die Hälfte der Austern heraus und läßt die im Wasser gebliebenen über leichtem Feuer, ohne daß sie kochen, recht steif werden. Die herausgenommenen 15 Stück kehrt man in Eiern und Weckmehl um und läßt sie geschwind in Butter auf beiden Seiten braten. Diese gebratenen Austern bringt man extra mit Citronensaft beträufelt und mit Petersilie und gerösteten Wecksnitten geziert zu Tisch. Jetzt läßt man die Suppe kochen, gießt das abgeklärte Wasser in welchem die Austern steif gemacht wurden, hinzu, gibt den Saft einer halben Citrone hinein, rührt mit 2 ganzen, harten und zerrührten Eiern, nebst 2 frischen Eidottern die Suppe ab, bringt sie in die Schüssel, worin sich schon die eingelegten 15 steifen Austern sowie noch einige geröstete Wecksnitten befinden, und richtet an.

50. Hasensuppe.

Die Vorderläufe, Kopf, Nieren und sonstigen Abfälle eines jungen Hasen oder auch die Reste eines gebratenen Hasen bringt man, in kaltem Wasser angefezt, mit Salz, Suppengrünem, Pfeffer, Zwiebeln und Nelken zum Kochen. Während dieser Zeit röstet man einen guten Pöffel Mehl in Schmalz, gibt ein Glas Rotwein dazu und gießt dies der Suppe bei, seigt das Ganze dann durch ein Sieb und setzt geröstete Weißbrotschnitten hinzu.

51. Russische Suppe.

Etwas Sommerkohl kocht man mit einem Stück Ochsenfleisch weich, legt eine Bratwurst dazu und nimmt sie mit dem Fleisch, wenn es weich geworden, heraus, röstet dann Butter und Mehl gelb und fügt von der Brühe bei, quirlt Eidotter und Rahm, zieht die durchgeseichte Brühe dann ab und gibt von dem Ochsenfleisch und Wurst in Stückchen geschnitten darein.

52. Tomatensuppe. (Paradiesäpfelsuppe.)

6 Tomatenäpfel werden gewaschen, weich gekocht und durch ein Sieb getrieben. Unterdessen kochte man Reis mit Fleischbrühe auf, gebe die gewonnene Tomatenbrühe dazu, und lasse den Reis noch darinnen kochen. Dann quirlt man Eidotter und süßen Rahm mit etwas Petersilie in der Schüssel ab und gibt die Suppe hinein.

53. Weiße Weinsuppe.

36 Gramm zerlassene frische Butter, 6 frische Eidotter, 2 Eßlöffel feinstes Mehl werden mit einer Flasche Weißwein und $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, Zucker, Zimmt, einer Prise Salz und Citronenscheibchen in einer Messingspfanne angerührt und auf dem Feuer, damit sie nicht

gerinne, mit einem Schneebeßen geschlagen. Von dem zurückbehaltenen Eiweiß bereitet man einen steifen Schnee, den man mit Zucker und Zimmt vermengt mit Zwieback oder Brotschnitten der Suppe beigibt. Auch kann man die Suppe noch mit einigem Eigelb abziehen.

54. Weinsuppe anderer Art.

Man koche drei Teile Weißwein mit einem Teil Wasser, Citronenscheiben, Zucker, Vanille und ganzem Zimmt auf und gebe so viel mit Wasser verquirktes Mehl und gestoßenem Biskuit hinzu, bis der Wein seimig wird, schlage sodann 3 Eidotter und menge sie unter die Suppe, der man noch ganzen Biskuit beigibt. Citrone und Zimmt werden vor dem Anrichten entfernt.

55. Biersuppe.

2 Liter, oder je nach Bedarf noch mehr, weißes oder braunes Bier läßt man mit einem Stückchen Butter, einem Stückchen Zimmt, Citronenschale, einigen geschälten Mandeln und Zucker in einer Messingpfanne aufkochen, wobei man es öfters abschäumt. Unterdeßsen röstet man in einem Stückchen Butter etwas Mehl hellgelb, gießt es mit dem siedenden Bier unter beständigem Rühren an und läßt es einige Male aufkochen. Dann verquirt man 3 Eigelb mit etwas süßem Rahm, gießt das kochende Bier hinzu und richtet die Suppe über gebähte Weckwürfel oder Zwieback an.

56. Biersuppe anderer Art.

Man dämpfe einen Kochlöffel feinstes Mehl in einem Stückchen Butter hellgelb, koche dann 1 Liter weißes oder braunes Bier und 9 Gramm ganzen Zimmt ab und gebe es unter das geröstete Mehl. Beim Austragen zieht man die Suppe mit Eigelb ab und fügt geröstete Weckwürfel zu.

57. Sago Suppe mit Wein.

Setze 125 Gramm Sago mit kaltem Wasser zum Feuer und lasse ihn langsam aufkochen, fülle nach und nach mit Rotwein auf, bis der Sago die Dicke des Gerstenkleims bekommt, gebe Zucker, Citrone und Zimmt darein und lasse ihn noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Auch kann man den Sago mit Milch aufkochen und mit Zucker und Zimmt bestreut anrichten.

58. Kraftsuppe mit Wein.

1 Liter Wasser setzt man mit ganzem Zimmt, ganzen Nelken, einigen geschälten Mandeln, Citronenscheibchen und Saft zum Feuer und läßt dies eine Stunde kochen, seigt dies dann durch ein Sieb und gibt eine Flasche Rotwein mit 400 Gramm Zucker dazu. Schlägt

sodann von 6 Eiweiß einen festen Schnee und gießt allmählich den kochenden Wein darunter. Auf dem Feuer mit dem Schneebeßen noch kurze Zeit geschlagen, gibt man dann die Suppe mit Biskuitscheiben zu Tisch.

59. Kalbshirnsuppe.

Zwei schöne Kalbshirne legt man in lauwarmes Wasser, zieht das Häutchen rein ab, wäscht sie nochmals in frischem Wasser aus und läßt sie abrinnen; hierauf wiegt man sie mit Petersilie und einer Zwiebel recht fein. Unterdeßsen läßt man ein Stückchen Butter gelb werden, gibt das Bewiegte hinein und dämpft es zusammen, sodann stäubt man zwei Kochlöffel Mehl darauf, dämpft es nochmals kurze Zeit und rührt es mit guter Fleischbrühe glatt an, setzt nun das nötige Salz und Muskatnuß zu und richtet die Suppe über gebähtes Weißbrot und gequirktes Eigelb an.

60. Morchelsuppe.

Die Morcheln werden sehr rein gewaschen und in kochendem Wasser 6—8 Minuten aufgekocht, abgeseiht, mit kaltem Wasser übergossen und nachdem sie abgelauten, mit Zwiebeln und Petersilie fein gewiegt, in Butter, welche man gelb werden läßt, gedünstet, mit etwas Mehl gestäubt und mit guter Fleischbrühe nach und nach aufgefüllt, sodann gut ausgekocht und über gebähte Weichschnitten angerichtet. Ebenso bereitet man die Champignons- und Steinpilzsuppe.

61. Kirschensuppe.

Nehme für etwa 6 Personen $\frac{1}{2}$ Kilo schwarze Kirschchen und setze sie mit so viel Wasser, als über dieselben geht, zum Feuer; springen sie auf, so füge man $\frac{3}{4}$ Liter Wein und $\frac{1}{4}$ Liter Himbeersaft, wenn die Kirschchen nicht süß genug sind, noch etwas Zucker bei und lasse sie so lange kochen, bis die Kirschchen vollständig weich sind, stäube sie dann mit etwas Mehl, treibe sie durch ein Haarsieb und richte die Suppe, nachdem sie wieder heiß ist und die gehörige Dicke hat, über gebähtes Weißbrot oder Biskuit an. Weichselsuppe wird ebenso bereitet.

62. Hagebuttenuppe (für Kranke).

Befreie frische Hagebutten von Stielen, Blüten, Stacheln und Kernen und gib sie mit Wasser, Zimmt, Nelken, Zucker und Citronenscheiben zum Kochen, treibe sie, nachdem sie recht weich sind, durch ein Haarsieb und vermische sie mit Wein und Zucker, worin man sie nochmals kochen läßt. Richte die Suppe dann über Zwieback in der Suppenschüssel an.

63. Apfelsuppe (für fieberlose Kranke).

Gute Reinetten- oder Borsdorfer Äpfel werden mit der Schale geschnitten und mit einer halben Flasche Wein, Wasser, Zimmt Zucker und einer Tasse zerstoßenem Zwieback weich gekocht, durch ein Haarsieb getrieben, mit Eidotter abgerührt und mit gerösteten Weißbrotschnitten aufgetragen. Quittensuppe bereitet man auf dieselbe Art.

64. Erdbeerenjuppe.

Gut gereifene Walderdbeeren setze mit wenig Wasser, da sie selbst Brühe geben, Zimmt, Zucker, Citronenschale und einer Prise Salz zum Feuer, lasse sie recht weich kochen, gieße auf jedes $\frac{1}{2}$ Liter Beeren $\frac{1}{2}$ Liter Rotwein, stäube das Ganze mit Mehl und treibe es durch ein Haarsieb, lasse in dem Durchgetriebenen noch einige ganze Erdbeeren aufwallen und gebe die Suppe sodann kalt oder warm über Brotortschnitten zu Tisch. Genau auf dieselbe Art bereitet man die Heidelbeerjuppe.

65. Zwetschgenjuppe.

Die ausgesteinten frischen Zwetschgen werden gut gewaschen, in Stücke geschnitten, mit wenig Wasser, Zucker und Zimmt $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Wenn sie weich sind, treibe man sie durch ein Sieb, bräune etwas Mehl in Butter, rühre dieses mit etwas Rotwein und Zucker in die Zwetschgen, verdünne die Suppe mit Wasser und Rotwein und lasse geröstete Weißbrotschnitten einen Augenblick darin aufkochen. Pflaumenjuppe bereitet man ebenso.

Klößchen zu Suppen.

66. Markklößchen.

125 Gramm frisches Knochenmark wird so lange gewässert, bis es schön weiß und vollständig von Blut gereinigt ist, sodann fein zerdrückt und unter Beigabe von etwas frischer Butter über leichtem Feuer zu Schaum gerührt. Nach dem Erkalten werden 4 ganze Eier, eines nach dem andern, daran gethan, Salz, Muskatnuß und so viel geriebenes Weizenmehl beigelegt, bis der Teig die richtige Dicke erhält, daß Klößchen daraus geformt werden können. Diese Klößchen läßt man noch $\frac{1}{4}$ Stunde langsam in Fleischbrühe sieden.

67. Reisklößchen.

Lasse 125 Gramm Reis, welcher in siedendem Wasser gequollen ist, in $\frac{1}{2}$ Liter Milch zu einem festen Brei kochen. Gib nach dem Erkalten 2 ganze Eier, ein Stückchen Butter, sowie Salz dazu, rühre dies gut zusammen, forme Klößchen aus der Masse und lasse diese