

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

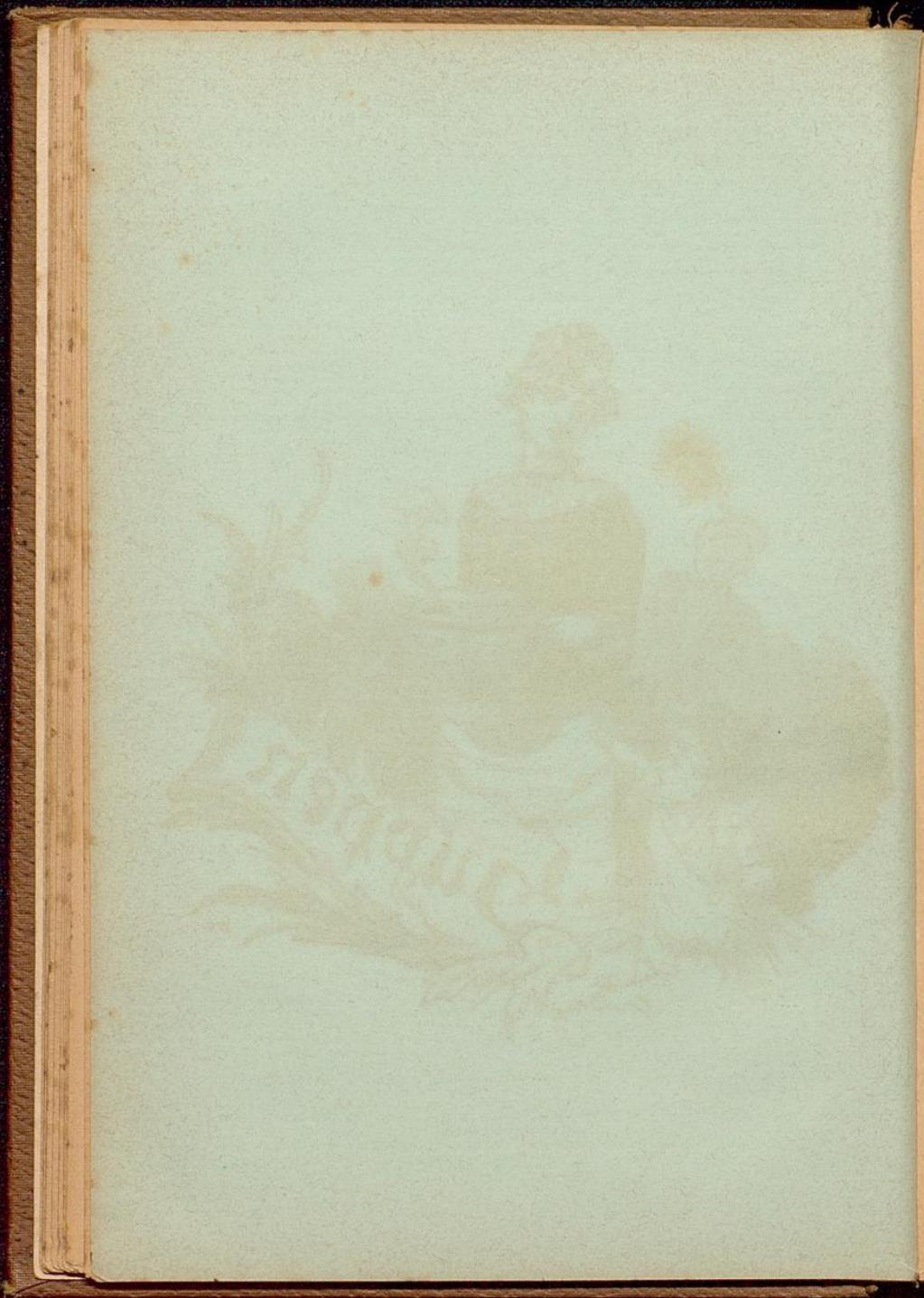
Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

A. Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-57335





A. Suppen.

Die Suppe, nicht der Sherrywein
Legt einen guten Grund,
Sie schmeichelt lind und warm sich ein,
Macht Wangen rot und rund.

Die Suppe.

Die Suppe als erste Speise bei einem Mahle verdient besondere Sorgfalt. Der Topf, worin die Suppe gekocht wird, ist peinlich rein zu halten und muß einen gutschließenden Deckel haben. Es sollen in dem Suppentopf niemals andere Gerichte gekocht werden.

Rindfleisch gibt eine feinere Brühe als Ochsenfleisch. Für jede Person rechnet man 250 g Fleisch samt den Knochen zu einer guten Fleischbrühe.

In einen emaillierten oder eisernen Fleischtopf gießt man kaltes Wasser; des Einkochens wegen nimmt man $\frac{3}{4}$ l für eine Person. Man fügt sogleich die rein- gewaschenen und entfetteten Knochen, sowie etwa vorhandene Bratenknochen bei und läßt das Wasser kochend werden. Das Fleisch wird in frischem Wasser rasch abgewaschen, ohne es darin liegen zu lassen, dann wird es geklopft und in das kochende Wasser gelegt. Der Topf wird zugedeckt. Das Fleisch soll nur langsam, aber un- unterbrochen auf gelindem Feuer sieden. Der aufsteigende Schaum wird leicht abgenommen, sollte aber größtenteils

in der Fleischbrühe mitkochen. Das Abschäumen des fleisches ist nur dann zu empfehlen, wenn man klare Brühe haben will. Kräftiger indessen bleibt sie, wenn man die Brühe nicht abschäumt. Hat man es auf eine besonders kräftige Brühe abgesehen, so stellt man fleisch und Knochen mit kaltem Wasser bei; will man ein gutes Stück Kochfleisch haben, so stellt man es mit kochendem Wasser bei. Nach dem Abschäumen wirft man folgende Zutaten in die Brühe: Lauch, Sellerieknollen, eine auf dem heißen Herd angebratene Zwiebel samt der Schale, zerschnittene Gelbrüben und wenig Salz. Zum Schluß fügt man eine gedörrte Erbsenschote bei und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde mitkochen, wodurch die fleischbrühe eine dunkle farbe und einen kräftigen geschmack erhält.

Herausgeschöpft wird nur an der Stelle des Topfes, wo die fleischbrühe strudelt, damit nicht zuviel fett in die Suppe kommt. fette Suppen schmecken nicht gut und sind schwer verdaulich.

Man verbessert schwache fleischbrühe mit Liebigs fleischertract oder Maggi, wer es liebt.

Die fleischbrühe wird durch ein Haarsieb gegossen, wenn sie ausgekocht ist. Der überbleibende, unverbrauchte Rest wird in einem Porzellantopf in den Keller gestellt, und vor dem gebrauch wird die Fettscheibe, die sich gebildet hat, weggenommen.

Ganz besonders wichtig für die Küche ist das Auskochen der Knochen. Die Knochen müssen sehr klein zerhackt und können mindestens dreimal ausgekocht werden.

Braucht man die Brühe nicht alle zur Suppe, so benutzt man sie zum Kochen der Gemüse und zum Begießen der Braten.

I. Fleischbrüh-Suppen.

a. Körner-Suppen.

1. Reis-Suppe.

Für jede Person nimmt man 1 Eßlöffel Carolina-Reis, weil er der beste ist. Er wird gewaschen und mit kochendem Wasser abgebrüht, damit die Säure, die der Reis hat, verschwindet. Man läßt den Reis etwa 5 Minuten stehen, schüttet das Wasser ab und gießt einige Schöpflöffel heißes Wasser dazu. Auf linder Herdplatte läßt man nun den Reis bei öfterem Rütteln des Topfes langsam aufquellen und dazu bedarf es einer starken halben Stunde. Die Reiskörner sind nun tadellos, und man kann ein kleines Stückchen frischer Butter und dann nach und nach gute Fleischbrühe dazugeben. Langsam kocht man den Reis weiter, ohne viel darin zu rühren, weil die Körner ganz bleiben sollen. Die Reissuppe braucht etwa 1—1¼ Stunden zum Kochen. Sie wird über Eigelb, das man zuerst mit einem kleinen Guß kalten Wassers anrührt, damit keine Knollen entstehen, angerichtet. Liebt man den Selleriegeschmack, so läßt man eine ganze, sauber geschälte und gewaschene Selleriewurzel mitkochen. Liebt man dicke Suppen, so rührt man 1 Teelöffel Mehl mit kalter Milch an und läßt das ½ Stunde mit der Suppe kochen. Den Reis kann man auch in der bekannten Reiskugel kochen.

2. Gersten-Suppe.

1 Eßlöffel Gerste wird für die Person gerechnet; die Gerste wird mit heißem Wasser beigestellt und unter öfterem Rühren und beständigem Aufguß von wenig heißem Wasser 2 Stunden gekocht. Allmählich gießt man gute Fleischbrühe dazu und läßt sie damit auskochen. Durch öfteres Umrühren wird sie schleimig.

Angerichtet wird die Suppe mit Eigelb, etwas Muskat-
nuß oder Schnittlauch. Wenn man die Suppe dick liebt,
kann man $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten noch 1 Kochlöffel
Mehl mit kalter Milch anrühren und mitkochen.

3. Grünkern-Suppe.

So viele Personen, soviel Eßlöffel Grünkern werden
genommen, entweder im Mörser gestoßen, oder in einer nicht
mehr gebrauchten Kaffeemühle gemahlen, mit heißem Wasser
beigestellt und langsam aufgekocht — 3 Stunden etwa. In der
letzten Stunde fängt man an, Fleischbrühe daranzugießen,
und schließlich füllt man damit ganz auf. Die Suppe muß oft
umgerührt werden, damit sie nicht anbrennt und auch recht
dicklich wird. Vor dem Essen wird die Suppe durch das Haar-
sieb getrieben und über 1 Ei und saurem Rahm angerichtet.

Markklößchen gibt man mit Vorliebe in diese Suppe.

4. Hafergrütz-Suppe.

Für jede Person 1 Eßlöffel Hafergrütz wird in kochende
Fleischbrühe langsam eingestreut und 1 Stunde unter öfterem
Rühren gekocht. Dann wird sie durch ein Haarsieb getrieben
und über Ei angerichtet.

Diese Suppe ist auch eine sehr gute Krankensuppe.
Sie wird aber in diesem Fall mit Wasser anstatt mit
Fleischbrühe gekocht.

Haferflocken in Paketen: „Quaker Oats“ sind zurzeit
sehr beliebt.

5. Grieß-Suppe.

Zu dieser Suppe muß die Fleischbrühe schon fertig
gekocht sein und zwar so, daß sie ihren richtigen Wohl-
geschmack hat. Eine Stunde vor dem Essen werden so viele
Schöpflöffel voll Fleischbrühe in einen Kochtopf geschöpft,
als man Personen am Tisch hat. Man bringt die Fleisch-
brühe wieder zum Kochen und nimmt für jede Person 1 Eß-

Löffel voll Grieß, den man in eine Tasse tut und von dieser aus langsam in die kochende Fleischbrühe einlaufen läßt. Man rührt mit der einen Hand, während man mit der anderen den Grieß einlaufen läßt, damit es keine Knollen gibt. Das Ganze läßt man $\frac{3}{4}$ Stunde kochen.

Die Suppe wird mit etwas saurem Rahm, Eigelb und Schnittlauch oder Muskatnuß angerichtet.

NB. Der gelbe, grobe italienische Grieß eignet sich am besten zu Suppen.

6. Gebrühete Grieß-Suppe.

Für 4 Personen 2 Eier, 4 Eßlöffel Grieß und 4 Löffel Milch.

Die Eier werden tüchtig gequirlt, dazu die Milch und zuletzt der Grieß getan; alles muß tüchtig geschlagen werden. Daran schüttet man kochende Fleischbrühe, läßt das Ganze einen Augenblick stehen, schüttet es dann in den Suppentopf und kocht es 5 Minuten stark. Das gibt eine sehr angenehme Suppe.

7. Sago-Suppe.

Es gibt zwei Arten von Sago: deutschen Kartoffelsago und indischen Sago (Tapioka genannt). Beide werden auf gleiche Art gekocht. Die Fleischbrühe dazu muß kräftig sein. Dann wird, nicht zu früh, die kochende Fleischbrühe über den vorher gewaschenen Sago gegossen und derselbe nicht zu lange darin gekocht, da er sehr gerne anbrennt. Die Suppe wird mit Ei und Rahm angerichtet.

b. Eier-Suppen.

8. Einlauf-Suppe I.

Für jede Person wird 1 Kaffeelöffel voll Mehl genommen. Dasselbe wird mit Milch oder Wasser glatt gerührt, 1 Ei dazugeschlagen und die Masse so mit Milch oder

Wasser verdünnt, daß sie durch einen Schaumlöffel gegossen werden kann. Diese Masse wird in kochende kräftige Fleischbrühe eingerührt, aufgekocht und weggestellt.

9. Einlauf-Suppe II.

Ein trockener Weck wird gerieben, mit 1 Ei, etwas Muskatnuß und etwa einem Glas Milch eingeweicht, zugedeckt und kurz stehen gelassen, damit er durchfeuchtet wird. Wenn die Fleischbrühe kochend ist, wird die Masse eingerührt.

10. Nudel-Suppe.

Von 2 oder 3 Eiern wird ein Nudelteig bereitet (siehe „Nudeln als Gemüse“); davon werden 4 Kuchen papierdünn ausgewallt; diese läßt man abtrocknen und schneidet dann mit einem scharfen Messer möglichst feine Streifen daraus, schüttelt sie mit dem Messer auseinander und läßt sie abermals trocknen. Die Nudeln werden kurz vor Essenszeit in kochende kräftige Fleischbrühe, noch besser in Hühnerbrühe gelegt; darin läßt man sie 2—3 mal aufkochen. Ist die Suppe angerichtet, so wird ein wenig Muskatnuß darübergerieben und feingehackter Schnittlauch daraufgestreut.

NB. In einer Porzellschüssel mit passendem Deckel kann man die geschnittenen Nudeln trocken einige Zeit aufbewahren zu gelegentlichem Gebrauch.

11. Flädlein-Suppe I.

3 Eßlöffel Mehl werden mit kalter Milch und etwas Salz zu einem zarten Teig gerührt, 1 großes oder 2 kleine Eier gibt man dazu, alles wird gut geschlagen und daraus Pfannkuchen in sehr viel Fett ziemlich dünn gebacken; diese Menge gibt etwa 5 Stück Kuchen oder Fladen. Wenn sie kalt sind, werden sie zusammengerollt und in schmale Streifen geschnitten, die kochende Fleischbrühe darübergeschüttet und einige Augenblicke zugedeckt stehen gelassen, dann die Suppe angerichtet und mit Schnittlauch oder Muskatnuß überstreut.

12. Flädlein-Suppe II.

Ein einfacher Pfannkuchen von 2 Eiern, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Mehl und etwas Milch und Salz gibt ebenfalls gute Flädleinsuppe.

13. Spätzle zu Suppen.

250 g Mehl, 3 Eier, Wasser nach Bedarf und etwas Salz wird zu einem Teig vermengt. Der Teig wird tüchtig geschlagen, auf ein Brettchen genommen oder auch in eine Blechschüssel getan, die unten schmal und oben weit ist. Man hält die Schüssel, die nicht sehr groß sein darf, schief und schneidet so den Teig mit einem Messer am Rand in ganz schmalen Streifen ab und läßt sie in kochendes Wasser gleiten und einigemal aufkochen. Die obenschwimmenden Spätzchen werden abgeschöpft und in den Seiser zum Abtropfen gelegt. Beim Anrichten wird heiße Fleischbrühe an die Spätzle gegossen.

14. Waffel-Suppe.

Waffeln, zu deren Bereitung man mehr Salz als Zucker nimmt, werden in kleine Stücke geschnitten und mit Fleischbrühe übergossen.

Es ist eine vortreffliche Suppe.

15. Suppenschwämmchen.

1 Ei, etwas Mehl und Milch, etwas Butter wird zu einem dickflüssigen Teig zusammengerrührt. Man läßt dann denselben in Fleischbrühe einlaufen.

Das Ganze sieht aus wie Schwämmchen; daher der Name.

16. Gehackte Suppe.

1 Ei und 125 g Mehl werden auf einem Brett gut vermengt, klein gehackt und in siedende Fleischbrühe getan.

2*

17. Eiergersten-Suppe.

1 Ei wird mit Mehl auf dem Nudelbrett zu einem festen Teig verarbeitet, auf einem Reibeisen fein gerieben und das Geriebene auf einer Platte ausgebreitet, damit es gut trocknen kann. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten wird das Geriebene in kochende Fleischbrühe geschüttet und langsam gekocht.

18. Verlorene Eier-Suppe.

Wasser mit Salz und etwas Essig wird tüchtig geschlagen, dann ganze Eier vorsichtig hineingeschlagen und das Ganze gekocht. Es wird dann in Fleischbrühe eingeschöpft. Für jede Person 1 Ei.

c. Suppen mit Gemüse-Einlagen.**19. Spargel-Suppe.**

Zur Suppe nimmt man zarte, dünne Spargeln, schält sie und schneidet sie in $1\frac{1}{2}$ —2 cm lange Stücke. Darauf tut man ein Stückchen frische Butter, etwa nußgroß, in den Topf, läßt sie ein wenig aufkochen, gibt 1 gehäuften Teelöffel Mehl daran, dünstet das, füllt mit lauer Fleischbrühe auf und läßt die zerschnittenen Spargeln darin weichkochen.

Man richtet die Suppe auf Eigelb und saurem Rahm an. Geröstete Brotschnitten können auch dazugegeben werden.

20. Kerbel-Suppe.

Eine große Handvoll Kerbel und etliche Sauerampferblätter werden gewaschen und dann fein gehackt. Darauf macht man ein nußgroßes Stück Butter heiß, tut ein wenig Mehl hinein und röstet es hellgelb. Alsdann kommt der gehackte Kerbel und Sauerampfer dazu und wird mitgedünstet, dann wird mit Fleischbrühe aufgefüllt.

Diese Suppe kann auch ohne Fleischbrühe, nur im

Wasser gekocht werden. In diesem Falle nimmt man mehr Butter dazu.

Über feingeschnittenen gerösteten Weißbrotschnitten, einem Eigelb und saurem Rahm richtet man diese Suppe an.

21. Salat-Suppe.

Der feingeschnittene Salat muß 1 Stunde dämpfen; im übrigen wird diese Suppe wie Kerbelsuppe gekocht.

22. Französische Suppe (Julienne) I.

Man nehme 2 Lauchstengel, 1 Sellerieknollen, einige zarte Gelbrüben, 3 Kartoffeln, 1 kleinen Wirsingkopf, etwas Peterfilie, drei bis vier Handvoll grüne frische Erbsen, etwa 10 Stück zarte frische Bohnen, etwas Blumenkohl, wenn man zur Hand hat: das alles wird mit Ausnahme der Erbsen fein geschnitten und ins Wasser gelegt. Nun gibt man ein kleines Stückchen Butter in den Topf, legt die aus dem Wasser herausgewaschenen Gemüse hinein und läßt sie weichdämpfen. Dazu bedarf es etwa 1 Stunde. Jetzt wird mit Fleischbrühe aufgefüllt und die Gemüse müssen langsam weiter darin kochen. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten gibt man die feingeschnittenen Kartoffeln dazu und läßt sie langsam weichkochen, doch so, daß sie nicht zu Brei werden: man muß Kartoffelstückchen sehen. Die Gemüse werden so, wie sie sind, in die Suppenschüssel geschöpft, und sollte die Suppe zu dick sein, dann gibt man noch Fleischbrühe dazu.

Eine angenehme Beigabe zu dieser Suppe sind vorsichtig gebähte Milchbrotschnitten.

23. Französische Suppe (Julienne) II.

Reinige 2 Lauchstengel, 1 Sellerieknollen, 2 Gelbrüben, 3 Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Kopf Wirsing, eine Handvoll Peterfilie nebst drei Handvoll grüne, frische Erbsen, Bohnen, schneide dies alles mit Ausnahme der Erbsen recht fein, setze es dann mit einem Stückchen Butter aufs Feuer und lasse

es weichdämpfen, gieße hierauf Fleischbrühe daran, koche das Wurzelwerk weich, schneide dann Schwarzbrot hinein, lasse dasselbe mit aufkochen, treibe zuletzt alles durch ein Sieb und richte mit Eigelb und saurem Rahm an.

Anstatt Schwarzbrot mitzukochen, kann man die Brühe über Eigelb und Rahm anrichten und stellt geröstete Weißbrotwürfel dazu auf.

24. Königin-Suppe (Soupe à la reine) I.

Ein Huhn wird in kräftiger Fleischbrühe gekocht; aber auch ohne solche Fleischbrühe wird die Hühnerbrühe gut. Mehl wird in Butter gedämpft mit Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Gelbrüben, Salz, Pfeffer, Nelken, Vorbeerblatt und wird mit der Hühnerbrühe aufgefüllt, Reis dazugetan, der vorher schon angekocht wird, alles gut durchgekocht. Dann wird die Suppe durchgetrieben, mit Ei und Rahm angerichtet, mit gerösteten Weckwürfeln abgeschmälzt und das kleingeschnittene Hühnerfleisch dazugetan.

25. Königin-Suppe (Soupe à la reine) II.

Lauch, Sellerie, Kartoffeln, Zwiebeln, Gelbrüben, Schinken werden in Stücke geschnitten und in Butter ganz weichgedämpft, dann wird etwas Mehl darübergestreut. Man läßt das Gemisch anziehen, treibt es durch ein Sieb und füllt es mit Fleischbrühe auf.

NB. Mit dem Salzen der Fleischbrühe muß man sehr vorsichtig sein, da die Suppe durch den Schinken leicht zu scharf wird. Statt Schinken kann man zum Ersatz auch Schinkenknochen mitkochen.

d. Suppen von Hülsenfrüchten.

26. Grüne Erbsen-Suppe.

Ein Liter grüne Erbsen werden aus den Hülsen ausgekernt und gewaschen. Eine schwache Handvoll Petersilie

wird gewaschen, mit einer kleinen Zwiebel gehackt und in einem kleinen Stück heißer Butter gedämpft. Ist die Zwiebel weich, so tut man die Erbsen dazu und füllt sie langsam mit Fleischbrühe auf, damit die Erbsen gut weich werden.

Man kann kleine Weißbrotwürfel schneiden und sie in heißer Butter rösten. Die Brotwürfel können extra dazu aufgestellt oder anstatt derselben Weißbrotklößchen in die Suppe gegeben werden.

27. Erbsen-Suppe von grünen getrockneten Erbsen.

Die Erbsen werden verlesen und in laues Sodawasser (haselnußgroß Soda) gelegt, etwa $\frac{1}{2}$ Stunde, damit die grüne Farbe, mit der die Erbsen etwa gefärbt sind, vollständig abgeht. Ist diese grüne Brühe abgegossen, dann spült man die Erbsen in warmem Wasser ab und stellt sie in lauem Wasser zum Kochen aufs Feuer. Man läßt sie 2—3 Stunden kochen bei öfterem Umrühren und treibt sie dann durch. Hat man gute Fleischbrühe, so füllt man allmählich die Erbsen damit auf und läßt sie durchkochen; hat man nur Knochenbrühe, dann kann man in einem größeren Stück Butter etwas Mehl gelbdünsten, mit der Suppe ablöschen und mitkochen.

Für beide Suppen aber, Fleischbrühe und Knochenbrühe, röstet man Weißbrotwürfel gelb in heißer Butter und gibt sie auf einem heißen Teller zur Suppe, oder man schmälzt die Suppe damit.

28. Erbsen-Suppe von gelben getrockneten Erbsen

wird zubereitet wie die Suppe von grünen getrockneten Erbsen; nur ohne Soda.

29. Bohnen-Suppe

wird ebenfalls wie Erbsensuppe von getrockneten gelben Erbsen zubereitet, nur daß die Bohnen länger (4 Stunden) kochen müssen und ein Guß Essig sehr angenehm darin schmeckt.

30. Linsen-Suppe

wird wie Erbsensuppe von getrockneten gelben Erbsen zubereitet.

31. Suppe von Pfifferlingen (Eierschwämmchen oder Rehlungen).

Der Pfifferling ist ein kleiner gelber Pilz, der während der Sommer- und Herbstmonate in Tannenwäldungen sehr häufig zu finden ist. Er muß aber gut von dem Stachelpilz unterschieden werden, der in der Form und Farbe ähnlich ist, aber unter dem Hut Stacheln hat; der Pfifferling hat nämlich ein verbes fächerartiges Gewebe unter dem Hut; der Stachelpilz hat einen flachen, etwas helleren Hut, der Pfifferling ist stärker gelb, hat eine Vertiefung in der Mitte und ist unregelmäßig am Rand. Es wird der Pilz erst geschält, d. h. die äußere Haut, die sich leicht löst, wird abgezogen, die größeren Pilze werden etwas zerschnitten.

Nun nimmt man stark rüßgroß Butter, läßt darin einen gehäuften Teelöffel Mehl aufziehen, kocht die Schwämmchen etwa $\frac{1}{2}$ Stunde darin und füllt mit Fleischbrühe auf. Die Suppe wird mit Eigelb und Rahm angerichtet.

e. Suppen mit Fleischeinlagen.**32. Fleisch-Suppe.**

Gefochtes oder gebratenes Fleisch wiegt man fein mit Zwiebel und Petersilie, dämpft dasselbe mit einem Kochlöffel voll Mehl in etwas Butter, löscht es mit Fleischbrühe ab, gibt Salz und Muskatnuß dazu, läßt das Ganze einmal aufkochen und seigt die Brühe ab. Beim Anrichten gibt man geröstete Weißbrotschnitten und etwas Rahm daran, oder Klößchen darein.

33. Ochenschwanz-Suppe.

2 Eßlöffel Mehl werden zuerst in Butter und dann mit Zwiebeln braun gedämpft und mit lauer Fleischbrühe

aufgefüllt. Dann kommen 2 zerhackte Ochsenchwänze, Knochen, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Petersilie dazu, und alles wird zusammen gekocht. Wenn das Fleisch weich ist, wird die Brühe abgeschüttet und das Fleisch von den Knochen losgelöst und zwischen zwei Brettchen gepreßt. Am folgenden Tag wird es in Würfel geschnitten. Gleichzeitig wird Mehl gebräunt, mit der betreffenden Brühe abgelöscht und tüchtig gekocht. Vor dem Anrichten wird sie durchgeseiht und etwas Wein dazugegeben. In die Suppenschüssel kommen die gepreßten Fleischstücke und in Butter geröstete Brotwürfel.

54. Leber-Suppe.

250 g Kalbsleber wird abgehäutet und feingewiegt, in Butter und Mehl mit Zwiebeln, Sellerie, Wurzeln und Wacholderbeeren gedämpft, mit Fleischbrühe aufgefüllt, durch ein Sieb getrieben und 1 Glas Rotwein dazugegeben.

Man gibt Markflöße dazu, in die man etwas rohe, feingewiegte, durch ein Sieb gestrichene Leber tut.

55. Hirn-Suppe.

2 Kalbshirne werden mit heißem Wasser gehäutet, dann Zwiebeln und Petersilie in Butter weichgedämpft, das Hirn feingehackt und nebst einem Kochlöffel Mehl mitgedämpft. Alsdann löst man alles mit Fleischbrühe ab, richtet es über gerösteten Weckstücken mit Rahm und Eigelb an.

56. Suppe von übrigem Hasenbraten.

Das Fleisch wird ganz fein gewiegt und mit 250 g in Wasser eingeweichtem, ausgedrücktem Weißbrot, 1 Ei dick frischer Butter, 2 Eiern, Salz, Muskatnuß zu Klößchen geformt. Die Butter wird erst glattgerührt, dann die Eier dazu und zuletzt das Brot und Fleisch.

Die Knochen werden zerhackt, für 8 Personen 1 kg Rindfleisch in kleine Würfel geschnitten, einige Scheiben

rohen Schinken, 4—5 Zwiebeln, Petersilie, Sellerie, Gelbrüben, Suppenwurzeln dazugenommen, alles in Scheiben geschnitten.

Nun nimmt man reichlich Butter, 2—3 Löffel Mehl, röstet Fleisch, Schinken, Wurzeln darin, zuletzt auch die Knochen und gibt Wasser dazu: für 1 Person $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l. Ist noch Sauce vom Hasenbraten vorhanden, so kommt sie auch dazu. Nachdem das Fleisch ausgekocht und das Wurzelwerk weich geworden, treibt man die Suppe durch ein Sieb, bringt sie wieder zum Kochen, würzt sie mit Salz und Muskatnuß und kocht die Klöße darin gar. Die Suppe braucht etwa $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden zum Kochen.

57. Braune Suppe von Hasen- und anderen Knochen.

Man hackt die Knochen klein und setzt sie mit Salzwasser aufs Feuer. Nach dem Abschäumen würzt man sie mit 1 Lorbeerblatt, Nelken, Pfeffer, Zwiebeln und läßt alles 2 Stunden kochen. Dann seiht man die Brühe. (Das alles kann auch tags zuvor zugerichtet werden.) Man dämpft nun Mehl in Butter braun, gießt die Brühe darüber, kocht sie mit geschnittenen Gelbrüben, Petersilie, Wirsing, Kohlrabi, bis alles weich ist und seiht es nochmals ab. Die Suppe muß sämig sein.

Es werden geröstete Weißbrotschnitten dazugegeben.

58. Krebs-Suppe.

2—3 Duzend Suppenkrebse werden in gesalzenem Wasser, dem man Petersilie und Kümmel beigibt, gargekocht, etwa $\frac{1}{2}$ Stunde. Die Schweifchen und Scheren werden ausgebrochen, geschält und in die Suppenschüssel gelegt. Die Schale und das übrige von den Krebsen (die Galle muß vorher ausgenommen sein) wird gestoßen und dabei nach und nach 2 Eßlöffel feines Mehl eingestreut. 125 g Butter

läßt man zergehen, dämpft das Gestoßene $\frac{1}{4}$ Stunde darin, gießt das Wasser, worin die Krebse gekocht wurden, daran und kocht alles zusammen noch $\frac{1}{4}$ Stunde. Endlich gießt man die Suppe über einem Sieb ab, rührt sie mit 3 Eigelb an und richtet sie über die Schweifchen, Scheren und gerösteten Weißbrotschnitten an.

Sehr gut schmecken anstatt Weißbrotschnitten Klößchen von Eierkäs.

39. Weck-Suppe.

Es wird ein etwas trockener Weck in dünne Schnitten geschnitten, diese im Backofen gleichmäßig gebackt, beim Anrichten kochende Fleischbrühe über die gebackten Schnitten gegossen und 1 Eigelb und saurer Rahm darangerührt.

40. Milchbrot-Suppe.

Geriebene, trockene Milchbrote werden mit feingeschnittenen Zwiebeln in Butter gedämpft, bis beides gelb ist, mit Fleischbrühe aufgefüllt und gekocht. Beim Anrichten gebe man Eigelb und Rahm dazu.

41. Schwaben-Suppe I.

Etwas Mehl wird in Butter leicht geröstet, 1 Ei mit kalter Fleischbrühe verrührt und mit diesem das Mehl abgelöscht, dann alles in kochende Fleischbrühe eingerührt.

42. Schwaben-Suppe II.

Zwiebel und Petersilie werden feingewiegt, in Butter nebst ein wenig Mehl gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht, wenn nötig noch Salz darangetan und ein wenig Muskatnuß. Über Weckschnitten, die zuvor mit saurem Rahm angefeuchtet wurden, wird sie angerichtet.

II. Wasser=Suppen.

Nicht jeden Tag hat man Fleischbrühe zur Suppe. Man muß deshalb zu den Wassersuppen greifen, die ebenfalls sehr gut und wohlschmeckend zubereitet werden können. Besonders große Verbreitung haben Knorrs Suppentafeln gefunden, die in allen möglichen Stoffen zu haben sind.

43. Fasten=Suppe.

Zwei Kochlöffel Mehl werden in Butter dunkelgelb geröstet, dann feingeschnittene Zwiebeln darin weichgedämpft, mit Wasser abgelöscht, aufgefüllt, gut durchgekocht und gesalzen. Beim Anrichten kommen 2 glattgerührte Eier daran. Die Suppe wird dann über Weißbrotschnitten angerichtet.

44. Fastenbrühe.

$\frac{1}{2}$ kg Butter wird in einen Topf getan, hierzu kommen 2 große weiße zerschnittene Rüben, 3 große zerschnittene Zwiebeln, einige Selleriewurzeln, 1 Wirsing und eine Handvoll Kerbel. Ist alles zusammen gut abgedünstet, so gibt man 1 l dünne Erbsen, die über Nacht eingeweicht waren, dazu, tut alles in einen großen Kochtopf und übergießt es mit etwa 10 l Wasser, gibt Salz, Muskatnuß und einige Pfefferkörner daran und läßt das Ganze 2 Stunden kochen, zuletzt seiht man die Brühe durch einen feinen Seier ab und kann sie statt Fleischbrühe zu Suppen verwenden.

45. Knochenbrühe.

Man setzt in Wasser 250 g grobgeschlagene Knochen (Wirbel- oder Schenkelknochen), gibt weiße Rüben, Sellerie, Zwiebeln, Wirsingblätter hinzu und läßt es 1 Stunde kochen. Die Brühe wird abgeseiht und mit 20 g Liebig-Extrakt und Salz gewürzt.

46. Kraft-Suppe.

$\frac{1}{3}$ Teelöffel Fleischextrakt wird mit 3 g Butter und 2 Eiern roh verrührt, mit kochendem Wasser übergossen, etwas Pfeffer und Muskat darangetan und, wenn nötig, ein wenig Salz zugefügt.

47. Rahm-Suppe.

Für 5 Personen werden $1\frac{1}{2}$ trockene Brötchen fein geschnitten, $1\frac{1}{2}$ l kaltes Wasser mit etwas Salz darübergegossen und, wenn das beginnt zu kochen, 1 Eßlöffel frische Butter dazugegeben. Brot mit Wasser und Butter werden etwa 15 Minuten gekocht und dann wird in die Suppen-schüssel 4—5 Eßlöffel nicht zu saurer Rahm gegeben, dazu 1 Eigelb gerührt und dann die Suppe darübergegossen.

Man kann Muskatnuß oder Schnittlauch darauffstreuen.

48. Mehl-Suppe I.

2 Eßlöffel Butter werden in einem eisernen Topf heiß gemacht und dann soviel Mehl dareingerührt, bis es ziemlich trocken aussieht. Unter stetem Rühren wird es gebräunt, und wenn es schön gleichmäßig kaffeebraun geworden, mit warmem Wasser langsam abgerührt und mit Salz $\frac{3}{4}$ Stunde gekocht, dann über 1 Ei angerichtet.

NB. 1—2 Löffel Weiß- oder Rotwein verbessert die Mehlsuppe wesentlich.

49. Mehl-Suppe II. („Blinde Schokoladensuppe“).

Auch kann man statt Wasser kochende Milch daran nehmen, und statt Salz Zucker, und statt Brot geröstete Weichschnitten, so ist es eine „blinde Schokoladensuppe“, die aber zuletzt noch über 1 Eigelb angerichtet wird.

Blinde Schokoladensuppe ist für Kinder angenehmer.

50. Geröstete Grieß-Suppe.

In einem kleinen Topf, am besten aus Eisen, läßt man ein Stück Butter flüssig werden, streut Grieß darein, für 1 Person 1 Eßlöffel voll. Man rührt den Grieß in der Butter recht gut um, bis er schön braun ist; dabei muß man sehr vorsichtig sein und gleichmäßig rasch rühren, da sich der Grieß leicht schwärzt. Hierauf wird mit warmem Wasser abgelöscht, die Suppe rasch in einen glasierten Topf umgeschüttet, gesalzen und darin $\frac{1}{2}$ Stunde gut durchgekocht.

51. Milchbrot-Suppe.

Es werden 2 frische Milchbrote in Scheiben geschnitten, im Backofen schön braun geröstet und dann mit dem Wallholz fein zerdrückt.

Nun legt man ein Stück Butter in den Topf, läßt sie heiß werden und röstet das fein zerdrückte Brot dunkelgelb; man darf das aber nicht auf allzu heißem Herd machen, weil das Brot leicht anbrennt. Nun wird mit heißem Wasser abgelöscht, etwas Salz dazugegeben und soviel allmählich mit Wasser aufgefüllt, als man Suppe haben muß. Etwa $\frac{1}{2}$ Stunde läßt man die Suppe kochen und rührt sie mit 1 Ei an. Diese Suppe setzt man an solchen Tagen auf den Küchenzettel, an denen man keine Fleischbrühe hat.

52. Schwarzbrot-Suppe.

Schwarzbrot wird in feine Schnittchen geschnitten. Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser mit Petersilie muß kochend gemacht an die Brotschnitten geschüttet werden. Diese werden damit einmal aufgeköcht. 1 Zwiebel wird in schmale Streifen geschnitten, in frischer Butter hellbraun geröstet und über die Suppe gegeben. Auch kann man das Schwarzbrot in Butter rösten und dann mit Fleischbrühe oder Wasser aufkochen. Mit einem Quirl läßt sich die Suppe sehr fein verrühren.

53. Kartoffel-Suppe I.

Kaiser Wilhelms I. Lieblingssuppe.

Für 4 Personen schneidet man eine gehäufte Untertasse voll Suppenwurzeln, einige Spargel, Blumenkohl und einige Pilze und dämpft das in 46 g zerlassener Butter, fest zugedeckt, langsam, gleichmäßig weich. Dann kommt 1 l kochendes Wasser darauf und $\frac{1}{2}$ kg geschälte rohe, in Stücke geschnittene gelbe Kartoffeln dazu. Wenn alles weichgekocht ist, etwa in 2 Stunden, wird mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und die Suppe mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, durch einen Durchschlag gedrückt, noch einmal aufgekocht und angerichtet.

54. Kartoffel-Suppe II.

Es gibt davon verschiedene Arten. Entweder werden etwa für 3 Personen 5 Kartoffeln gewaschen, geschält, dann in Scheiben geschnitten, mit Fleischbrühe gekocht, durchgeschlagen, mit Fleischbrühe aufgefüllt und mit saurem Rahm und feingehackter Petersilie angerichtet. Oder man nimmt gekochte Kartoffeln, reibt sie und läßt sie in Butter samt einer feingeschnittenen Zwiebel etwas dämpfen, tut Fleischbrühe daran und später ganz feingeschnittenes Schwarzbrot, oder auch 1 Wasserweck und schlägt sie nicht durch. Etwas gestoßener Pfeffer und Schnittlauch ist gut dazu. Auch kann man den Weck dazu feinvwürflig schneiden, in Butter braunrösten und extra dazu aufstellen.

55. Kartoffel-Suppe III.

(Sehr gut.)

Man nimmt dazu am besten gelbe Kartoffeln, gibt Sellerie, Lauch, ein gelbes kleines Wirsingköpfchen, Gelbrüben, etwas Weiß- oder Schwarzbrot bei und alles, was an Knochen, gekochten und gebratenen, vorhanden ist. Zuerst kocht man die Knochen 1 Stunde in Wasser aus, dann legt

man die Kartoffeln und sämtliche Kräuter hinein, gibt Salz dazu und läßt alles weiterkochen, sorgt aber, daß die Sache nicht anbrennt. Erst später tut man das Brot hinein. Man nehme einen großen Topf dazu, damit die Knochen gut auskochen können. Sobald die Kartoffeln, das Brot und die Kräuter weich sind, nimmt man die Knochen heraus und gießt alles andere in einen Durchschlag und treibt es durch. Dann wird die Brühe mit 1 Stück frischer Butter aufgekocht, etwa 10 Minuten, und entweder mit gerösteten Weckwürfeln oder saurem Rahm angerichtet. Hat man noch einen Rest Fleischbrühe, den man mitkochen läßt, so wird die Suppe noch verbessert.

56. Suppe von Hülsenfrüchten (Erbfens-, Bohnen-, Linsen-Suppe).

Dürre Erbsen, Bohnen, Linsen geben vortreffliche Winter-suppen. Sie werden rein gelesen und mit kaltem Wasser, nachdem sie gewaschen sind, beige stellt und leicht gesalzen. Nun läßt man die Suppe 3 Stunden unter öfterem Umrühren kochen, Bohnen sogar 4 Stunden, und treibt die Früchte durch ein Sieb. Zu 1 Pfd. Hülsenfrucht wird eigroß frische Butter genommen, 1 Eßlöffel Mehl schön gelb darin geröstet und an die Suppe gegossen, tüchtig durchgekocht und mit gerösteten Brotwürfeln abgeschmelzt. Frankfurter Bratwürstchen langsam zum Sieden gebracht, schmecken vortrefflich dazu, auch gesalzenes Schweinefleisch. 1 Pfd. Erbsen reicht für 4 Personen.

Auch aus Erbswürst läßt sich eine gute Suppe herstellen, wenn ein Stück der Würst mit Wasser aufgekocht wird, doch ist die erste Art entschieden vorzuziehen.

Sind die Erbsen alt oder sehr trocken gewachsen, so weicht man die Hülsenfrüchte über Nacht ein. Sind sie frisch und naß gewachsen, so ist es unnötig.

57. Zwiebel-Suppe.

Man läßt ein großes Stück Butter flüssig werden, dünstet darin 3 große feingeschnittene Zwiebeln weich, röstet 1 Eßlöffel Mehl damit dunkelgelb und gießt etwa 5 Schöpflöffel warme Fleischbrühe oder in Ermangelung solcher warmes Wasser, welches man salzt, zu und läßt die Suppe gut durchkochen. Man kann sie hierauf abseihen, oder wenn man die Zwiebeln liebt, die Suppe samt diesen mit feingeschnittenen, in frischer Butter gerösteten Weißbrotschnitten noch einmal langsam aufkochen lassen. 1—2 Eigelb beim Anrichten an die Suppe gerührt, verbessert sie sehr.

58. Kirschen-Suppe.

125 g getrocknete Kirschen werden gut gewaschen und Abends in Wasser gelegt. Mit diesem Wasser und etwas Zitronenschale werden sie ganz langsam durchgekocht, öfters gerüttelt und durch ein Sieb gegossen. Darauf wird die Flüssigkeit wieder zum Kochen gebracht und etwa 1 Teelöffel mit ein wenig Wasser angerührtes Mondamin darangegeben.

Zucker nimmt man nach Belieben.

Grießklöße legt man hinein.

59. Pflaumen-Suppe.

250 g getrocknete Pflaumen oder Zwetschgen werden Abends gut gewaschen und in Wasser eingeweicht und in diesem Wasser mit etwas Zitronenschale weichgekocht. Ist das beinahe geschehen, so rührt man 2 Eßlöffel Sago oder Grieß daran und gibt Zucker nach Belieben dazu.

Die Früchte müssen sehr langsam auf schwachem Feuer ein wenig kochen und dürfen nicht gerührt, sondern nur geschüttelt werden.

60. Apfel-Suppe.

Frische Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit, in kleine Stückchen geschnitten und mit dem nötigen Wasser,

etwas Zitronenschale und einigen Korinthen durchgekocht. Wenn die Äpfel fast weich sind, wird etwas Griesß und Zucker hinein getan und vollends weichgekocht.

61. Bier-Suppe I.

Man nimmt 1 l Bier und 1 l Wasser und läßt es kochen, gibt Zucker nach Geschmack und ein wenig Salz dazu, rührt 1 Eigelb und einen großen Teelöffel Kartoffelmehl mit etwas kaltem Wasser glatt und gießt das nach und nach bei fortwährendem Rühren in das kochende Bier.

Man rührt die Suppe gut durch, nimmt den Topf schnell vom Feuer und rührt noch kurze Zeit, damit die Suppe nicht gerinnt.

62. Bier-Suppe II.

1 Flasche Bier (dunkles, helles, auch Berliner Weißbier), 2—3 Eßlöffel gestoßener Zucker, 1 Stückchen ganzer Zimt, 1 Stückchen Zitronenschale: das alles wird aufgekocht.

Zuletzt rührt man ein wenig Mehl mit Wasser an und läßt es noch mitkochen. Zimt und Zitrone wird herausgefischt und die Suppe über 1—2 Eigelb angerührt.

III. Suppenklöße.

63. Klöße zu Suppen.

Ein nußgroßes Stückchen Butter wird weißgerührt, dann 1 ganz kleine Zwiebel auf dem Reibeisen gerieben, 1 trockenes Weißbrot, Milchbrot oder Weck, vom Tag zuvor im Backofen noch gedörst, wird gerieben und mit 1 Ei und etwas Salz und einer Prise Muskatnuß gerührt, so daß man von der Masse Klößchen formen kann. Kurz vor dem Essen werden sie in die kochende Fleischbrühe getan und nun so lange gekocht, bis sie oben aufgekommen sind. In diese Suppe kann man außer den Klößen noch geröstete Weißbrotschnitten tun.

64. Suppenklöße aus gebrühtem Teig.

$\frac{1}{4}$ l Milch, 70 g Butter und ein wenig Salz läßt man aufkochen, rührt 150 g Mehl vorsichtig darein, während der Topf auf dem Feuer bleibt und die Masse weiterkocht. Ist alles Mehl glatt eingerührt, so wird der Teig über dem Feuer tüchtig geschlagen, bis er sich von der Pfanne löst, und weggestellt. Ist der Teig etwas abgekühlt, so werden nach und nach 4 Eier darangerührt und noch kurze Zeit mit dem Rührlöffel geschlagen. Mit einem Eßlöffel sticht man runde Klößchen ab und bäckt diese in reichlichem frischem Butterschmalz unter fortgesetztem Rütteln der Backpfanne dunkelgelb und legt sie auf feingeschnittene Schwarzbrot-schnittchen zum Abkühlen. Die Klöße werden in die Suppen-schüssel gelegt und gute Fleischbrühe darübergegossen.

Dies gibt eine große Portion Klöße.

65. Gebackene Suppe.

(Sehr gut.)

125 g Butter wird schaumig gerührt, dazu gibt man 3 Eier und 3 Löffel Weckmehl; nach und nach tut man noch 2 Löffel Mehl, Salz, Schnittlauch und Muskatnuß dazu. In einer mit Butter bestrichenen und mit Weckmehl bestreuten Form bäckt man die Masse im Ofen schön gelb, schneidet sie, wenn sie erkaltet ist, in kleine viereckige Stückchen und legt dieselben in kochende Fleischbrühe. Das ist eine sehr feine Suppe und reicht etwa für 6 Personen.

66. Milchbrotklöße.

3 Stück trockene Milchbrote werden gerieben, 70 g Butter weißgerührt, die geriebenen Milchbrote löffelweise abwechselnd mit 3 ganzen Eiern dazugerührt; Salz und ein wenig Muskatnuß kommt dazu. Die Klöße werden mit einem Eßlöffel in kochende Fleischbrühe getan.

67. Weißbrotklöße.

2 trockene Wasserwecke reibt man auf dem Reibeisen, rührt hierauf 125 g Butter leicht, schlägt 3—4 Eier hinein, nimmt das zerriebene Brot dazu, rührt alles recht schaumig, tut Salz und Muskatnuß dazu und kocht die Klöße in guter Fleischbrühe, bis sie oben aufkommen. Dann wird noch Fleischbrühe dazugegeben und das Ganze so als Suppe aufgetragen.

68. Biskuit-Suppe.

125 g Butter wird schaumig gerührt, 6 Eigelb, Salz, Muskatnuß, 200 g Mehl nach und nach dazugerührt und zuletzt wird der Schnee von den 6 Eiweiß durchgemengt. Die Masse wird in eine mit Butter bestrichene Form getan und hell gebacken. Wenn der Kuchen erkaltet ist, wird er in Stückchen geschnitten und mit guter Fleischbrühe übergossen und sofort zu Tisch gegeben.

69. Grießklöße I.

In 1 l Milch schneidet man 125 g Butter und fügt ein wenig Salz bei. Sobald die Milch kocht, rührt man 350 g Grieß hinein, läßt das so lange kochen, bis es weich und dick ist. Sodann läßt man die Masse in einer Schüssel erkalten. Man rührt nun 3 Eigelb, 3 ganze Eier und den Schnee von den 3 abgetrennten Eiweiß hinzu, legt die Masse in kochendes Salzwasser löffelweise ein und gibt die Klöße beim Anrichten der Suppe bei.

Die Hälfte der Masse gibt schon eine reichliche Anzahl Klöße.

70. Grießklöße II.

Eine schwache Handvoll Grieß wird mit ein wenig Milch angerührt und weichgekocht, dann kaltgestellt, hierauf mit 1 großen Ei und etwas Salz durchgerührt, so daß man

von der Masse Klößchen formen kann. Alsdann werden sie in kochende Fleischbrühe gelegt und gekocht.

71. Griechklöße zu Kirschen-Suppe.

1 Becher Grieß und 1 Becher Milch, etwas Salz und etwas Butter wird zusammen gekocht, bis es sich unter beständigem Rühren vom Topf löst. Nachdem die Masse abgekühlt ist, wird das Gelbe und der Schnee von 1 Ei daruntergemengt, in Klößchen geformt und in die kochende Suppe gegeben. Kochzeit etwa 6 Minuten.

72. Rahmklöße zu Suppen.

1 Eßlöffel Mehl wird mit $\frac{1}{4}$ l saurem Rahm glattgerührt und 4 Eier, Salz und Muskatnuß dazugegeben und tüchtig gerührt.

Die Masse wird in ein Porzellangefäß gegossen, dieses in einen weiten Topf mit kochendem Wasser gesetzt und dann 1 Stunde gekocht.

Mit einem Eßlöffel werden Klöße herausgestochen und in klarer Fleischbrühe oder dünner, durchgeschlagener Gerstensuppe zu Tisch gegeben.

73. Eierschwämme als Suppeneinlage I.

Man verrührt in einer Tasse 3 Eier mit etwas saurem Rahm, Salz und Muskatnuß, stellt die Tasse in kochendes Wasser, bis die Eier fest sind. Hierauf sticht man mit einem Kaffeelöffel kleine Klößchen aus und legt sie in die Fleischbrühe.

74. Eierschwämme II.

2 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, dann die Gelbe mit 2 Kaffeelöffeln Mehl und etwas Muskatnuß glattgerührt, zu dem Schnee getan und auf kochende Fleischbrühe laufen lassen. Auf der kühlen Seite des Herdes läßt man die auf die Fleischbrühe aufgegoßene Masse aufziehen.

Beim Anrichten schneidet man beliebige Klöße daraus und tut sie in die Fleischbrühe, dazu gebähte Weckschnitten.

75. Eierkäse zu Suppen.

In einen hohen Topf schlägt man mit dem Rührlöffel 4 Eier, nimmt nußgroß Butter, Salz, Muskatblüte und $\frac{3}{8}$ l gute Fleischbrühe oder Milch daran, rührt alles gut durch, bindet den Topf mit Pergamentpapier zu und stellt ihn etwa 1 Stunde lang in heißes Wasser (etwa ins Wasserschiff, worin das Wasser gleichmäßig nahe dem Siedepunkt ist). Man sticht dann von der Masse kleine, möglichst gleiche Stücke aus und gibt diese Klöße in Krebsuppe oder Gerstensuppe.

76. Suppenpastetchen von trocken gewordenem Käse.

100 g geriebener Schweizerkäse, 100 g Butter, etwas Salz und ein klein wenig Cayennepfeffer, 100 g feines Mehl mit 2 Eiern gut durchgerührt, wird in kleine Formen gefüllt und in 15—20 Minuten gebacken.

Reicht für 4—5 Personen.

77. Hirnklöße.

100 g zerlassene Butter ist schaumig zu rühren, dann nimmt man 3 Eigelb, 3 ganze Eier, 6 trockene Brötchen, die man abreibt und einweicht, 1 gekochtes, durch ein Sieb getriebenes Ochsen- oder Kindshirn, Pfeffer, Salz und Muskatnuß, je nach Geschmack. Das alles wird gut ineinandergemengt und Klöße daraus geformt. Sie werden im Salzwasser abgekocht und als Suppenklöße oder aber als Beilage zu eingemachtem Kalbfleisch, Sauerbraten oder Kalbskopf en tortue verwendet. Als Beilage zu Fleisch benutzt, müssen sie größer gemacht werden.

78. Markklöße.

(Vorzüglich.)

Dazu nimmt man 50 g frisches Ochsenmark, 50 g frische Butter und 100 g trockenes geriebenes Weißbrot, 2—3 Eier, etwas gehackte Petersilie, etwas Muskatnuß und etwas Salz.

Das Mark wird kurze Zeit in laues Wasser gelegt, (damit das Blut herauszieht), aber nicht ausgelassen, sondern einfach aus dem Wasser herausgenommen und schaumig gerührt. Das Blut, das man durchs Rühren heraus schafft, wird immer wieder abgesehen. Schließlich wird auch die Butter mitgerührt. Dann gibt man das Gewürz, die Eigelb, das Brot und zuletzt den Schnee der Eiweiß dazu.

Alles muß natürlich gut verrührt sein, ehe der Schnee darunter gemengt wird.

Man formt man kleine Klöße und taucht dabei die Hände in kaltes Wasser. Man macht mit einem Kloß die Probe, ob er in der kochenden Fleischbrühe zusammenhält. Man läßt die Klöße eine starke Viertelstunde kochen und legt sie in andere, weniger fette Fleischbrühe, falls man die fette Fleischbrühe, die sich durchs Kochen der Klöße ergibt, nicht aufstellen mag. Man kann diese fette Brühe erkalten lassen und das Fett abnehmen.

NB. Es ist nicht absolut nötig, daß Schnee geschlagen wird.

IV. Kraftbrühen und Kranken-Suppen.

79. Schnelle Fleischbrühe.

Zu 1 Tasse Fleischbrühe nimmt man 1 Eigelb, rührt es mit einigen Tropfen kalten Wassers an, damit das Ei nicht gerinnt, gießt kochende kräftige Fleischbrühe, oder in Ermangelung solcher, kochendes Wasser mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Fleischertrakt gemischt daran, das etwa fehlende Salz dazu und reibt ein wenig Muskatnuß darauf.

Auch kann die Tasse mit frisch gekochtem Wasser gefüllt und Fleischextrakt und Salz hineingerührt werden.

NB. Da Fleischextrakt ziemlich scharf schmeckt, muß man mit dem Salz vorsichtig sein.

80. Kalte Fleischbrühe. (Liebig.)

200 g Ochsen- oder Hühnerfleisch wird fein gehackt, mit $\frac{1}{4}$ l destilliertem Wasser übergossen und Salz beigegeben. 1 Stunde muß man's stehen lassen, dann durch ein Haarsieb gießen und nicht durchtreiben. Das übrige muß man nochmals mit $\frac{1}{8}$ l Wasser übergießen. Die Brühe muß klar und die Farbe schön braun sein; sie darf nicht erwärmt werden.

81. Klare Kraftbrühe.

Gehacktes Rindfleisch, geschnittene Zwiebeln, Lauch, Gelbrüben, Sellerie rührt man mit Eiweiß gut durcheinander und schüttet ein wenig kalte Fleischbrühe daran, die abgefettet sein muß. Dann füllt man mit heißer Fleischbrühe auf, rührt sie auf dem Feuer, bis sie anfängt zu kochen, schreckt sie mit einem Löffel kalten Wassers ab, läßt sie kochen, bis sie klar wird, und seigt sie durch ein Tuch.

82. Kraftbrühe für Kranke.

500 g Ochsenfleisch wird entfettet und fein geschnitten oder gewiegt, in eine Champagnerflasche gefüllt, die man gut verkorkt und mit einem starken Bindfaden festbindet. Auch eine starke Bierflasche mit Patentverschluß tut den Dienst.

Man stellt die Flasche in einen Topf mit kaltem Wasser und läßt das zum Kochen kommen. Es muß 3 Stunden kochen und man ersetzt das während dieser Zeit verdunstete Wasser stets mit anderem kochendem Wasser.

Das ausgekochte Fleisch gibt 1 Tasse Brühe, die man teelöffelweise Schwerkranken zur Stärkung gibt.

83. Fleischbrühe von Kresse für Kranke.

$\frac{1}{2}$ Henne oder 500 g Kalbfleisch, ein wenig Salz und Gelbrüben werden zusammen 2 Stunden gekocht. Dann wird das Fleisch herausgenommen, eine Handvoll Brunnenkresse verlesen, gewaschen und gestoßen, mit der Brühe aufgekocht und die Brühe durch ein Haarsieb geseiht.

84. Hühnerbrühe.

Ein altes Huhn wird abgebrüht und die Federn herausgezogen, dann dasselbe ausgenommen, wobei man achtgeben muß, daß die Galle in der Leber nicht zerdrückt wird, weil das Fleisch sonst bitter davon wird. Dann wird das Huhn in 4 Stücke zerschnitten und das Innere alles sauber gewaschen. Zu dem Fleisch werden Suppenkräuter, eine große Gelbrübe und Salz genommen und alles in 3 l Wasser gut gekocht. Soll die Suppe nur für wenige Personen reichen, so nimmt man auch weniger Wasser, die Suppe wird dann um so kräftiger. Man kann in dieser Brühe auch Reis, Nudeln, Einlauf u. s. w. kochen.

Das alte Hühnerfleisch ist gewöhnlich zum Essen nicht gut; es hat seine Schuldigkeit getan, wenn die Brühe gut wird.

85. Rahm-Suppe für Kranke.

Schwarzbrottschnittchen werden in einen kleinen Kochtopf getan und mit ein wenig Salz überstreut. Man rührt nun sogleich 1 Eßlöffel guten sauren Rahm mit $\frac{1}{4}$ l lauem Wasser glatt an, schüttet dieses über die Brotschnitten und läßt alles zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde lang gut durchkochen, damit der Rahm die Säure verliert. Die Brühe wird in einen Suppenteller abgegossen. Das Brot darf nicht mitgegessen werden.

Oder:

Man röstet dünne Weißbrottschnittchen auf einem Backblech im Backofen schön dunkelgelb und bereitet davon die Suppe wie oben. Die Brühe wird ebenfalls von dem Weißbrot abgegossen und das Brot weggelassen.

