

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

I. Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

Eine gute Fleischbrühe zu kochen.

Um eine gute Fleischbrühe zu kochen, muß man sorgfältig sein, wie bei allem, was man gut machen will. Die einzelnen Quantums sind immer in kleinen Portionen angegeben.

Für 6 Personen nimmt man 2 Pfd. Ochsenfleisch; 3. B. Nierstück, Schwanzstück oder überhaupt Fleisch vom Hinterteil des Ochsen, da dies den kräftigsten Nährstoff enthält, hierzu $\frac{1}{4}$ Pfd. Ochsenleber fein geschnitten, ein nußgroß Stück ausgekochte Butter heiß gemacht, die Hälfte Leber schön gelb darin geröstet, thut alles zusammen in einen Dampf- oder anderen Topf. In einen Dampftopf thut man 2 Liter Wasser, in einen offenen Topf 3 Liter; das Suppengrün kann man nach Belieben dazu thun. Beim Dampftopf thut man alles gleich zusammen und schließt ihn gut zu, in 2 Stunden ist die Brühe fertig und das Fleisch ist weich. Im offenen Topf ist zu beobachten, wenn das Fleisch geklopft ist, dann ist es gewaschen in kaltes Wasser zu stellen und wenn es schäumen will, einige Minuten aufzudecken, dann wird die Suppe klarer, das Suppengrün dazuthun, zuzudecken und schwach kochen zu lassen. Als Suppengrün versteht man Lauch, Sellerie, Petersilie, gelbe Rüben, ein kleines Stückchen Meerrettig, ein wenig gedörrte Erbsenschalen; alles andere Gewürz ist überflüssig. Salz nicht vergessen.

I. Suppen.

1. Krebsjuppe.

Für 12 Personen nimmt man 36 Krebse, zieht denselben die Seele heraus, d. h. am Schwanz das mittlere Blatt, dann macht man einen starken Sud von 2 Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Liter starkem Essig, einer Hand voll Salz; wenn nun das Wasser sprudelt, wirft man die Krebse hinein, rührt sie mit einem Kochlöffel durcheinander, bis alle recht rot sind, dann zieht man die Schwänze, die größeren Scheren und die Schale herunter. So viel Krebsnasen, als es Personen sind, behält man ganz zum Füllen, das andere wird zusammen fein gestoßen; $\frac{3}{4}$ Pfd. frische Butter werden in eine Kupferkasserolle gelegt,

läßt die Butter vergehen, schüttet die gestoßenen Krebse dazu, rührt es auf dem Feuer, bis es dunkelrot ist, dann gießt man 2 Liter Wasser dazu und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Sodann thut man ein Haarsieb auf eine ziemlich große Schüssel, schüttet das Gekochte durch, thut das Gestoßene noch einmal in die Kasserolle, gießt noch 1 Liter Wasser dazu, läßt es noch einmal aufkochen, schüttet es wieder durch das Sieb und wirft das Zurückgebliebene dann weg. Das Wasser mit der Krebsbutter setzt man abseits; wenn die Butter gestockt ist, so nimmt man alles ab dem Feuer, thut die Hälfte in die Kupferkasserolle nebst 2 Lot feinem Mehl, rührt es gut glatt, schüttet 3 Liter gute Fleischbrühe dazu, läßt es 10 Minuten kochen, stellt es abseits, läßt es aber nicht kalt werden. Inzwischen füllt man die Krebsnasen mit einer Markknöpflefarce, kocht diese in einer andern Fleischbrühe, welche in 5 Minuten fertig ist. Die Hälfte Krebsbutter kommt nun in die Suppenschüssel, die gekochten Krebsnasen dazu, dann die Suppe durch ein Sieb dazu gesiebt, so ist die Suppe fertig.

Die Schwänze und Scheren werden in heißer Fleischbrühe aufgewärmt und in jeden Teller 3 Schwänze, 2 Scheren und eine gefüllte Krebsnase gelegt.

2. Kalbskopfsuppe (Mockturtlesuppe).

Für 12 Personen nimmt man einen halben gebrühten Kalbskopf mit dem Ohr von einem großen Kalb. Der Kopf muß 2 bis 3 Tage in frischem Wasser gewässert sein, ausgebeint und dann mit Salz und Zitronensaft eingerieben werden. Derselbe wird nun in kaltem Wasser auf das Feuer gestellt, schnell gekocht, bis er weich ist, reinigt ihn dann in kaltem Wasser gut und schneidet solche Stücke, wozu man nur die schönen Stücke verwendet. Nun läßt man in einer Suppenkasserolle $\frac{3}{8}$ Pfd. gute frische Butter lichtgelb werden, thut 2 Lot feines Mehl dazu, läßt es nur 5 Minuten dämpfen, schüttet langsam $3\frac{1}{2}$ Liter gute Fleischbrühe daran, rührt, daß es keine Knollen giebt, nimmt etwas Bratensoße dazu und thut die geschnittenen Kalbskopfstücke in eine andere Kasserolle, schüttet die Suppe, welche 1 Stunde mit der Butter und dem Mehl kochen muß, durch ein Haarsieb über dieselben und läßt es noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. In diese Suppe kann man noch etwas roten Pfeffer thun.

3. Kalbskopfsuppe auf andere Art.

Der Kalbskopf wird gekocht und geschnitten wie bei der vorhergehenden Suppe; da die Suppe schärfer werden muß, werden die Stücke mit einer Flasche Madeira begossen, dann zugedeckt und auf einer warmen Stelle stehen gelassen. $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter lasse man in einer Suppenkasserolle vergehen und mit 2 Lot feinem Mehl licht-

gelb dämpfen; hierzu werden 3 Liter gute Fleischbrühe und $\frac{1}{2}$ Liter Rindsbraten-Sauce gegossen, eine Messerspitze voll roter Pfeffer hinzugegeben, die Suppe nun zugedeckt und abseits gestellt. Inzwischen macht man kleine Klößchen (S. 17, Straßb. Kl.) von Kalbfleisch und Nierenfett und kocht diese in Wasser. Wer die Suppe recht fein will, thut noch Trüffel hinein; nun wird die Brühe wieder durch das Sieb gegossen über den geschnittenen Kalbskopf, noch 10 Minuten gekocht, dann angerichtet und ein Lieblingswein dazu serviert.

4. Königin-Suppe oder Soupe à la reine.

Für 12 Personen werden 3 Pfd. Ochsenfleisch auf das Feuer gesetzt, jedoch darf nicht mehr Brühe gemacht werden, als man braucht; ein ganzes oder ein halbes Huhn gehört auch in die Suppe. Die Brust vom Huhn behält man zurück für Klößchen. Von 4 Pfd. Kalbfleisch (Schlegel) werden Haut und Knochen entfernt, das Fleisch in kleine haselnußgroße Stücke geschnitten, dann läßt man $\frac{1}{4}$ Pf. Butter in einer Kasserolle vergehen, thut das geschnittene Kalbfleisch dazu und rührt es mit dem Kochlöffel, bis es ganz fest ist, ungefähr 20 bis 30 Minuten, nimmt es nun vom Feuer und läßt es erkalten. Nachher wird das Fleisch durch eine Maschine getrieben, bis es ganz fein ist, läßt 60 Gramm frische Butter vergehen, thut sie und 30 Gramm feines Mehl in die Kasserolle, rührt das Fleisch darin gut durcheinander, schüttet dann die ganze Brühe von dem Ochsenfleisch dazu, deckt es zu und läßt es langsam 2 Stunden kochen. Jedoch muß man acht geben, daß das Fleisch nicht im Topf ansitzt, denn die Suppe muß ganz weiß bleiben. Wenn das Ganze nun lang genug gekocht hat, wird die Suppe durch ein Haarsieb getrieben, auf dem Herd noch einmal aufgekocht; inzwischen verklopft man 4 Eidotter mit $\frac{1}{8}$ Liter süßem Milchrahm, rührt die kochende Suppe darein und giebt sie zu Tisch.

Wenn man Klößchen will, so wird die Hühnerbrust ganz fein gemacht, mit 3 Eiweiß nebst 30 Gramm frischer Butter und Salz vermischt, mit dem Kaffeelöffel kleine Klößchen in die kochende Fleischbrühe gelegt, 3 Minuten gekocht und dann in die fertige Suppe gelegt.

5. Gatte Schildkrötensuppe.

Für 12 Personen.

Die Schildkröte hat man in Blechbüchsen vorrätig; die kleinen Büchsen reichen für 3, die größeren für 6 Personen. Wenn die Fleischbrühe fertig ist, so läßt man 60 Gramm frische Butter vergehen, fügt 30 Gramm Mehl dazu, rührt es glatt und rührt so viel Fleischbrühe daran als nötig ist; hat es nun einige Zeit ausgekocht, so legt man die Schildkröte samt Brühe und Fleisch hinein, läßt es jedoch nicht mehr kochen.

Mit etwas Bratensauce oder Fleischextrakt kann man die Suppe noch verbessern; bei aller Fleischbrühe ist darauf zu achten, daß das Suppenfett weggenommen wird, da solches keinen feinen Geschmack hinterläßt.

6. Ochsenschwanzsuppe.

Für 12 Personen.

Man nimmt 3 Pfd. Ochsenchwanz, $\frac{1}{4}$ Pfd. Leber und 2 Pfd. Ochsenfleisch, setzt alles hin, wie zu einer andern Suppe. Wenn der Ochsenchwanz weich ist, so nimmt man das magere Fleisch behutsam ab, schält das Fett und die Haut ab und schneidet das magere Fleisch in kleine Würfel, legt es in die Suppenschüssel, deckt es zu und hält die Schüssel warm. Nachher thut man in eine Suppenkasserolle 90 Gramm frische Butter; wenn die Butter lichtgelb ist, so fügt man 45 Gramm feines Mehl dazu und dünstet es, bis es lichtgelb ist. Nun rührt man 3 Liter gute Fleischbrühe daran, daß es keine Knollen giebt, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, thut ein wenig weißen Pfeffer und einen Suppenschöpfloffel voll Bratensauce dazu, damit die Suppe braun wird. Gießt die Suppe nun durch ein Haarsieb, menge eine halbe Flasche Madeira dazu und gebe die Suppe schnell zu Tisch. Will man üppig sein, so kann man noch auf dem Tisch Madeira in kleinen Gläsern servieren.

7. Frühjahrsuppe.

Dazu gehört eine sehr kräftige und helle Fleischbrühe, nicht eine Knochenbrühe. Es giebt Leute, die meinen, Knochen geben ja eine Suppe, ja, aber was für eine Suppe; für eine Schleimsuppe oder zum Nachgießen an einen Braten kann man Knochenbrühe verwenden, aber nicht für eine helle Suppe, auch wenn man die Knochenbrühe klärt, so hat diese wenig Kraft — Fleisch giebt Kraft zu jeder Zeit. — Zur Frühjahrsuppe gehören 6 bis 10 Gemüse, z. B. Spargelköpfe, junge gelbe Rübchen, Kohlrabi, etwas Wirsing, frische Champignons, Böhnchen, Hopfen, ein Stück weißer Meerrettig, so dünn wie eine Stricknadel geschnitten; jedes dieser Gemüse muß in Salzwasser besonders weich gekocht werden, dann in kaltem Wasser abgespült und nachher in die vorher zubereitete Fleischbrühe gelegt, noch ein Wall aufgekocht und dann in die Suppenschüssel angerichtet nebst dem nötigen Gewürz und etwas Fleischextrakt.

8. Ganze Eiersuppe.

Hier muß die Fleischbrühe wieder recht kräftig sein und nimmt man für je 1 Person ein Ei, jedoch von den kleinsten. In einer breiten, nicht hohen Kasserolle macht man Wasser siedend, giebt ein wenig Salz dazu; wenn das Wasser kocht, so legt man einen kleinen tiefen

Schaumlöffel ins kochende Wasser, schlägt ein Ei darein, bis dasselbe weiß überzogen ist und legt dann den Schaumlöffel um. So fährt man fort, bis alle Eier gemacht sind, dann nimmt man sie behutsam heraus, legt sie in eine Suppenschüssel und gießt langsam kochende Fleischbrühe darüber nebst Schnittlauch und Muskatnuß.

9. Eine Schneckenuppe.

Für 12 Personen.

Die Schnecken werden samt ihrem Häuslein in kochendem Wasser so lange gekocht wie ein hartes Ei. Sodann zieht man die Schnecke heraus, schneidet nur die schwarze Haut weg, das Uebrige bestreue mit Salz und reibe es gut, wasche es dann in warmem Wasser gut ab, die größere Hälfte behalte man ganz, die andere verwiegt man fein mit ein wenig Zwiebeln; für jede Person rechnet man sechs Schnecken. Für 12 Personen läßt man 60 Gramm frische Butter vergehen, thut die verwiegten Schnecken hinein, lasse es $\frac{1}{4}$ Stunde miteinander dämpfen, dann schütte genügend Fleischbrühe daran, lasse noch einmal aufkochen, lege die zurückbehaltenen Schnecken in die Suppe und richte dann mit genügend Brotwürfeln an.

10. Wassersträubelsuppe.

Man nimmt zu $\frac{1}{2}$ Pfd. gutem weißem Mehl $\frac{1}{8}$ Liter ungekochte Milch, schlägt 3 große Eier, eins nach dem andern darein. Dieser Teig muß 3 Stunden vor dem Gebrauch gemacht, in dieser Zeit öfters mit dem Kochlöffel aufgelüpft und zugedeckt stehen gelassen werden. Nach dieser Zeit macht man in einem Topf Wasser siedend, vergesse das Salz nicht, nimmt nachher einen Straubenslöffel voll Teig und läßt ihn langsam in das kochende Wasser laufen; das Wasser darf aber nicht sprudeln, da sonst die langen Sträuble zerfallen. Mit der einen Hand läßt man den Teig einlaufen, mit der andern nimmt man mittels Gabel die aufgekommene heraus; ist der Trichter leer, so nimmt man alle heraus, schüttet ein wenig kaltes Wasser darüber, legt sie in eine sehr gute gelbe Fleischbrühe und bringt sie zu Tisch. Je dünner der Teig ist, desto schöner werden die Sträuble, sie müssen immer 5 Centimeter lang sein, sonst sind sie nicht geraten.

11. Eine Elsässer Kartoffelsuppe.

Hier weiß die Köchin schon, wieviel Kartoffeln sie braucht, man schält rohe gelbe Kartoffeln, ziemlich weißer Lauch, für 6 Pfg. halbweißes altgebackenes Brot, 3 bis 4 große Zwiebeln und verwiegt diese so fein als möglich. In 60 Gramm ausgekochter Butter dämpft man die Zwiebeln lichtgelb, thut dann alles zusammen und kocht

diefes, bis es weich ist, giebt nun $\frac{1}{8}$ Liter guten sauren Rahm dazu und treibt die Suppe durch ein grobes Haarsieb.

12. Polnische Suppe.

Diese Suppe ist pikant. — Für 12 Personen läßt man $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter in einer Kasserolle vergehen, giebt 30 Gramm feines Mehl, nachdem es 5 Minuten gedämpft, und 6 Eßlöffel voll fein verwiegte Champignons dazu, rührt es gut durcheinander, gießt so viel Fleischbrühe daran als nötig und läßt die Suppe kochen. Nun macht man ganz kleine Klößchen, nimmt dazu 60 Gramm rohen fetten Schinken, 60 Gramm rohes Kalbfleisch vom Schlegel, läßt dieses mit 30 Gramm fein verwiegten Champignons nebst Pfeffer, etwas Petersilie, Salz und 3 Eiweiß fein durch die Maschine, läßt dann die Masse durch den Schaumlöffel in die kochende Suppe tropfen, 4 bis 5 Minuten kochen, dann ist die Suppe fertig. Mit Jus (Fleischbrühe) oder Fleischextrakt kann man die Suppe noch verbessern.

13. Grüne Erbsensuppe.

Für 12 Personen.

Diese Suppe kann man nur im Sommer machen, wenn es grüne Erbsen giebt; man nimmt $1\frac{1}{2}$ Liter frisch ausgekernte Erbsen, wäscht diese, 60 Gramm frische Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. roher Schinken, geschnitten, und 1 Liter gute Fleischbrühe, läßt dieses zusammen 2 bis 3 Stunden zu einem Brei kochen, dann verdünnt man es mit 2 Liter Fleischbrühe, passiert dies durch ein Haarsieb, röstet kleine Brotwürfel, legt diese in die Schüssel und richtet die Suppe darüber an.

14. Braune Jägersuppe.

Für 18 Jäger.

Hierzu nimmt man einen ganzen Hasen oder einen Rehschlegel, legt die schönen Stücke abseits, stoßt die andern fein zusammen, zerläßt in einer Kasserolle $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter, läßt es mit dem gehackten Fleisch samt Knochen, zwei großen Zwiebeln, etwas Lauch, Sellerie, Petersilienwurzel, ganzem Pfeffer und ein wenig Muskatnuß $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen, schüttet 4 Liter Wasser daran, deckt es zu und läßt es 4 Stunden lang kochen. Nun wird die Hälfte des zurückgelegten Fleisches in Würfel geschnitten, dieselben zu 30 Gramm Butter in eine Kasserolle gelegt und läßt es 10 Minuten dämpfen, gießt nun $\frac{1}{4}$ Liter Rotwein daran nebst Salz und Pfeffer. Wenn das Fleisch weich ist, wird $\frac{1}{4}$ Liter Bratensauce darüber geschüttet und zugedeckt. Von dem übrigen Fleisch werden Klößchen so groß wie eine Haselnuß gemacht, $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gemachtes Fleisch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Kern=

nierenfett zusammen fein gestoßen und mit 6 Wacholderbeeren und drei Eiweiß darunter geschafft, in der Fleischbrühe oder in Wasser gekocht und nach 3 Minuten sind dieselben fertig. Nun wird die Suppe durch ein Haarsieb getrieben bis alles Fleisch durch ist, auf dem Herd noch einmal aufgekocht, die Klößchen samt dem Würselfleisch hineingelegt und mit Jus oder Fleischextrakt angerichtet. Diese Suppe muß braun sein.

15. Gerstensuppe oder Schleim.

Hierzu wird 1 Pfd. schöne weiße und grobe Gerste, welche zuerst verlesen werden muß, in kaltem Wasser abgespült, dieselbe mit 60 Gramm frischer Butter in eine irdene oder glasierte Kasserolle gelegt und ein wenig Fleischbrühe oder in Ermangelung dessen kaltes Wasser hinzugehan. Wenn die Gerste aufgequollen ist, gießt man kochende Fleischbrühe dazu, aber nicht viel auf einmal, da die Gerste immer dick bleiben muß, dabei ist fleißig mit einem weißen Kochlöffel zu rühren, damit es recht viel Schleim giebt. Beim Anrichten nimmt man 2 Eidotter und 8 Eßlöffel voll süßen Milchrahm und das Ganze wird nun durch ein Haarsieb getrieben. Zu beachten ist, daß dieser Gerstenschleim 4 Stunden kochen muß.

16. Reisuppe mit Krebsbutter und Schwänzen.

Für 12 Personen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. verlesener Karolinenreis wird zweimal mit kochendem Wasser überbrüht und abgeschüttet, dann in einer Kasserolle ungefähr 2 Liter kochende Fleischbrühe darangegossen, daselbe jedoch nicht gerührt, damit der Reis ganz bleibt. Wenn dieser nun gut weich ist, so wird die Krebsbutter samt den 36 Krebschwänzen, welche vorher schon gerichtet sein müssen, in die Suppenschüssel gelegt, der kochende Reis darüber angerichtet und sehr heiß zu Tisch gegeben.

17. Omeletteuppe.

Man nehme 3 große Eßlöffel voll schönes Mehl, ein wenig Salz, $\frac{1}{8}$ Liter ungekochte Milch, 3 Eier und macht davon einen Teig, lege ein baumnußgroßes Stück ausgesottene Butter in eine Pfanne und gebe so viel Teig darein, daß es 6 bis 8 dünne Omelette giebt. Wenn sie auf einer Seite gelb sind, kehrt man sie um und fährt so fort bis alle fertig sind, rolle sie dann warm zusammen und schneide sie wie Gemüsenudeln, das Geschnittene lege in eine Kasserolle und schütte kochende klare Fleischbrühe darüber, soviel für 12 Personen nötig ist, lasse das Ganze noch einen Wall aufkochen und richte mit etwas Schnittlauch an.

18. Grünkernsuppe.

Für 12 Personen.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Grünkern werden zuerst ausgelesen, gewaschen und mehr als 24 Stunden in kaltem Wasser eingeweicht, das Wasser abgeschüttet, die Fleischbrühe zugefetzt und läßt es nun 3 bis 4 Stunden kochen. Die Suppe wird nun durch ein Haarsieb getrieben, mit 2 Eidotter und 3 Eßlöffel voll Milch angerichtet. Sehr gut schmeckt die Suppe, wenn man etwas Brotrinde von halbweißem Brot mitkochen läßt. Die Klößchen macht man nach Belieben dazu. Siehe Seite 17 bis 21.

19. Suppe von geriebener Gerste.

Für 12 Personen nimmt man 2 Eier auf das Nudelbrett und schafft Mehl zu einem festen Teig darunter, daß man ihn auf dem Reibeisen reiben kann. Wenn der Teig gerieben ist, läßt man denselben trocknen, rührt ihn dann in die kochende Fleischbrühe, läßt es 3 bis 5 Minuten kochen und richtet mit Schnittlauch und Muskatnuß an.

20. Tapioka-Suppe.

Für 12 Personen wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Tapioka in recht sprudelnde Fleischbrühe gethan, läßt es nur $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, giebt 2 bis 3 Eidotter in eine Schüssel, rührt etwas kalte Fleischbrühe dazu und richtet die Suppe an.

21. Sago-Suppe.

Diese Suppe wird auch so gemacht wie die Tapioka-Suppe, nur muß der Sago eine ganze Stunde kochen.

22. Sauerampfer-Suppe.

Man nimmt ziemlich Sauerampfer und Kerbelkraut, eine handvoll Spinat, wäscht und verwiegt das alles sauber und fein, das Gewiegte wird dann mit einem Stücke frischer Butter gedämpft, dann streue 2 Kochlöffel voll Mehl darüber und rühre es gut durcheinander, schütte so viel Fleischbrühe daran, als nötig ist, lasse die Suppe $\frac{3}{4}$ Stunden lang kochen, thue 2 Eidotter in eine Schüssel nebst $\frac{1}{8}$ Liter saurem Rahm und richte die Suppe darüber an. Auch kann man gebähte Brotschnitten in die Suppe thun oder Brotschnitten in Butter gebacken dazu servieren.

23. Schaumleberklößchen-Suppe.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Rindsleber schabt man ganz fein, treibt es durch ein Haarsieb (2 Eiweiß müssen mit der Leber durchpassiert werden),

giebt $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gewiegenes Kernnierenfett, $\frac{1}{2}$ geriebener Gipfel, Salz, Muskatnuß und einen Kaffeelöffel voll Mehl dazu, rührt alles gut durcheinander, legt dann mit dem Kaffeelöffel kleine längliche Klößchen in die kochende Fleischbrühe, welche aber nicht sprudeln darf, da sonst die Klößchen zerfallen. Man läßt diese Klößchen ca. 3 Minuten kochen. Wenn alle fertig sind, richtet man sie behutsam mit etwas Schnittlauch und verwiegter Petersilie an.

24. Froschschenkel-Suppe.

Dies ist die kräftigste aller Suppen. Für 12 Personen nimmt man 100 Froschschenkel, wäscht sie gut ab, entfernt alles Unreine daran recht säuberlich, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. recht frische Butter in die Kasserolle, legt die Froschschenkel darein nebst dem nötigen Salz, rührt es einigemal durcheinander, gießt 2 Liter kalte gute Fleischbrühe daran, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde gut kochen und dann wird das Ganze durch ein Haarsieb getrieben. Wenn alles fertig ist, so stellt man die Fleischbrühe auf den Herd, läßt es noch einmal aufkochen, rührt 3 Eigelb, 6 Eßlöffel voll süßen Milchrahm in die Suppenschüssel (von den größten Froschschenkeln kommt das Fleisch ganz in die Suppe), richtet die Suppe darüber an und serviert ziemlich heiß.

25. Zwiebelsuppe mit Sellerie.

Für 12 Personen.

1 Pfd. Zwiebeln werden gut geschält, in kleine Stücke geschnitten oder verwiagt und mit einer fein geschnittenen Selleriewurzel in 90 Gramm heißgemachte Butter gelegt. Darauf schüttet man Wasser oder Fleischbrühe daran und läßt es zugedeckt 2 Stunden kochen. Nimmt man Wasser, so ist das Salz nicht zu vergessen, ebenso kann man einen Stengel fein geschnittenen Lauch mitkochen lassen. Wenn alles weich ist, so wird die Suppe durch ein Haarsieb getrieben und kann dann über gebähtem Brot oder in Butter gerösteten Brotwürfeln angerichtet werden.

26. Kraftsuppe.

Für 12 Personen nimmt man 4 Pfd. Ochsenfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Ochsenleber, welche letztere fein geschnitten und in Butter gelb geröstet werden muß, 3 Pfd. Ochsenchenkel klein geschnitten und mit der Leber anbraten lassen. Hierauf wird eine Zwiebel, eine gelbe Rübe, etwas Lauch und Sellerie fein geschnitten mit $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe daran, zugedeckt und 3 bis 4 Stunden gekocht, dabei nach und nach etwas Fleischbrühe nachgegossen, bis es ganz dick eingekocht ist, läßt dann 60 Gramm frische Butter in einer anderen Kasserolle lichtgelb werden, giebt 50 Gramm feines Mehl dazu, schüttet noch mehr Fleischbrühe in

das gedämpfte Fleisch, rührt es gut durcheinander und läßt es durch ein Haarsieb über das gedämpfte Mehl. Nun wird die Suppe noch $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und $\frac{1}{4}$ Liter Madeira dazugesetzt.

27. Gebrannte Mehlsuppe.

Diese Suppe giebt einen guten Magen. $\frac{1}{4}$ Pfd. ausgekochte Butter wird in einer eisernen Kasserolle oder Pfanne recht heiß gemacht und $\frac{1}{4}$ Pfd. weißes Mehl mit einem hölzernen Kochlöffel dazugerührt bis es dunkelgelb ist, röste dann noch für 6 Pfg. fein geschnittenes Weißbrot eine Minute mit dem Mehl, schütte 2 Liter kaltes Wasser daran und rühre es recht fleißig, damit es keine Knollen giebt und lasse nun die Suppe mit dem Salz 1 bis 2 Stunden kochen, gieße noch mehr Wasser, bis es für 12 Personen hinreichend ist, dazu. Zudem gehört in diese Suppe eine Flasche Rotwein.

28. Tapioka-Suppe mit Eierklößchen.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Tapioka rührt man in die sprudelnde Fleischbrühe, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, thut 2 bis 3 Eigelb und 3 Eßlöffel voll süße Milch in eine Suppenschüssel und richtet die Suppe an. Zu den Klößchen, welche man vorher zubereiten muß, verklopft man 3 große Eier und thut diese mit etwas Schnittlauch oder Petersilie, Muskatnuß, $\frac{1}{4}$ Liter süße Milch und Salz in einem kleinen Gefäß ins kochende Wasser und deckt es zu. Das Wasser darf nur halb an das Förmchen heraufgehen und dann wird die Masse herausgenommen und in kleine Stückchen geschnitten. Nach 15 Minuten ist alles fertig.

29. Leberreis-Suppe.

Für 12 Personen.

Eine gute Fleischbrühe ist auch hier nötig, dann hackt man $\frac{1}{2}$ Pfd. gute Ochsenleber sehr fein, treibt es durch ein Haarsieb, rührt 30 Gramm Butter und 2 große Eier zur Leber nebst Salz, Muskatnuß und 1 Kaffeelöffel voll Weizenmehl. Wenn dies fertig, so läßt man die nötige Fleischbrühe kochen, nimmt ein großes Reibeisen, schüttet die Masse durch und läßt es in die kochende Fleischbrühe tropfen. Mit der einen Hand hält man das Reibeisen, mit der andern rührt man mittels einer Gabel in der Suppe. Hiernach richtet man die Suppe mit etwas Schnittlauch an.

30. Tomaten-Suppe.

Die Tomaten, welche ganz weich und dunkelrot sein müssen, werden gewaschen (sind die Tomaten noch nicht sehr rot, so legt man sie einige Tage auf einen Schaft in der Küche); auf je $\frac{1}{2}$ Pfd. nimmt man

60 Gramm frische Butter, 30 Gramm Weißmehl, läßt das Mehl im Butter 5 Minuten lang dämpfen, thut dann die Tomaten nebst 30 Gramm gelben Zucker dazu, stellt es zurück auf den Herd und läßt daselbe in einer Kupferkasserolle 2 Stunden dämpfen, dann füllt man auf mit Fleischbrühe, treibt die Suppe durch ein Sieb, und macht Klößchen nach Belieben, z. B. Markklößchen, Fleischklößchen oder Hirnklößchen.

31. Wildsuppe.

Hierzu kann man jedes Wild nehmen, das man gerade hat, gewöhnlich wird diese Suppe von übriggebliebenem Wild oder Wildknochen zubereitet, dieselben werden recht klein gemacht, dann legt man dazu in eine Bratpfanne etwas Fett, Zwiebeln, gelbe Rüben, 10 Pfefferkörner, 6 Wacholderbeeren, läßt alles zusammen gut dämpfen, hin und wieder gießt man etwas Fleischbrühe oder Wasser nach und deckt es zu. Wenn das Fleisch ganz weich ist, streut man einen Kochlöffel voll Mehl darüber, gießt noch Brühe nach, rührt es gut durcheinander, treibt es durch ein Haarsieb und giebt die Suppe gleich zu Tisch. Ueberhaupt ist es bei beiden vorstehenden Suppen gut, wenn man sie so viel als möglich zudeckt.

32. Nierenuppe mit Reis.

Eine Niereniere wird gut gewaschen und wie zum Risten fein geschnitten, nimmt 2 Liter Wasser und fein geschnittenen weißen Lauch und stellt dies aufs Feuer. Wenn die Niere kocht, dann verschäumt man sie, thut hernach 3 bis 4 Eßlöffel voll gut gewaschenen Reis, Salz und Schnittlauch dazu und läßt sie 1 bis 2 Stunden kochen. Mit etwas Bratenfauce kann man die Suppe verbessern.

33. Braune Griesuppe.

Für 12 Personen.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Weizengries thut man mit 60 Gramm frischer Butter in eine eiserne Kasserolle (die gefochte Butter muß heiß sein) und röstet ihn bis er ganz gelb ist ohne Ausruhen mit dem Kochlöffel, damit der Gries nicht anbrennt, schüttet kalte oder warme Fleischbrühe daran, deckt die Suppe zu, läßt sie eine Stunde kochen und richtet an.

34. Aufgekochte Brotsuppe.

Hierzu nimmt man alte Reste Weißbrot, schneidet es in kleine Stücke, legt es in einen Kochtopf, schüttet kaltes Wasser darüber nebst dem nötigen Salz, nimmt ein eigroß Stück Butter, kehrt die Butter im Mehl um und legt die Butter samt dem Mehl in die Suppe und

läßt diese 1 Stunde lang kochen, rührt gut darin, aber nicht auf zu starkem Feuer, damit es nicht anbrennt. Inzwischen rühre 2 Eidotter und 4 Eßlöffel voll süßen Rahm in die Suppenschüssel, gieße dann die Suppe durch das Sieb in die Schüssel, auch kann man sie unpassiert zu Tisch geben.

35. Weinsuppe mit Weißbrot.

Schneide das nötige Brot in kleine Würfel, röste es in heißgemachter ausgekochter Butter lichtgelb, lasse nun das Brot in einem Sieb abtropfen, thue eine Maß guten alten Wein, ein Glas Wasser, ein Stück Zimmt und ca. 200 Gramm Zucker in eine weiße Kasserolle und lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt kochen. Rühre dann 3 bis 4 Eidotter mit 4 Eßlöffel voll kaltem Wein in die Suppenschüssel, rühre den kochenden Wein und das geröstete Brot darein, deckt zu und serviert schnell.

36. Suppe von gefülltem Kraut.

Im Spätjahr oder Winter, wenn man Wirsing hat, wascht man große gelbe Wirsingblätter sauber ab, legt sie in Wasser, macht inzwischen eine Farce, hierzu verhackt man 1 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel und 1 Pfd. Schweinefleisch recht fein, thut es dann mit Salz, Pfeffer, Petersilie, 3 Eiweiß, 3 Eierschalen voll kaltes Wasser, alles gut durcheinander geschafft, ausgebreitet in die Wirsingblätter und rollt es zusammen. Eine Kasserolle wird nun dick mit Butter bestrichen, die Würste dicht aneinander hineingelegt, zugedeckt und hellgelb gedämpft; wenn sie gut sind, werden sie zum Erkalten auf eine Platte gelegt, in kleine Rädchen geschnitten, in die Suppenschüssel gelegt und kochende Fleischbrühe darüber gegossen, nebst etwas Schnittlauch.

37. Vögelesuppe.

Für 12 Personen.

2 trockene Dreipfennig-Wasserwecken schneidet man in kleine Würfel, verklopft 3 ganze Eier in die Suppenschüssel, $\frac{1}{3}$ Liter sauren Rahm und das geschnittene Weißbrot gut darunter gerührt, gut zudecken, das Brot hin und wieder aufschütteln und so 2 Stunden stehen lassen, dann kochende Fleischbrühe darüber gießen und gleich servieren.

38. Maccaronisuppe mit Käse.

Für 12 Personen werden 90 Gramm Maccaroni genommen, 3 Centimeter lange Stückchen gemacht, im Salzwasser weich gekocht und mit kaltem Wasser abgespült, dann reibe 120 Gramm guten Emmenthaler Käse, streue den Käse über die Maccaroni, lege es zusammen in einen Suppentopf, schütte kochende Fleischbrühe darüber, lasse es noch ein Ball aufkochen und richte dann die Suppe an.

39. Milchle- oder Kalbsbrieschen-Suppe.

Diese Suppe kann man klar oder gebunden machen. Zu einer gebundenen Suppe werden 60 Gramm frische Butter und 45 Gramm Weißmehl in eine Kasserolle gethan, lasse das Mehl schwitzen und rühre die langsam kochende Fleischbrühe darein, bis es für 12 Personen reicht, lasse die Suppe $\frac{1}{2}$ Stunde mit etwas Fus oder Fleischertract kochen, diese Suppe muß stark gelb sein. Hierauf schneidet man Kalbsmilchle, welche vorher schon, aber nicht zu weich gekocht sein müssen, in kleine Würfel, legt sie in die Suppenschüssel, stellt dieselbe ins kochende Wasser und schüttet die Suppe durch das Haarsieb, fügt noch etwas Pfeffer oder Muskatnuß zu und bringt sie zu Tisch.

40. Habergries-Suppe.

Für 12 Personen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Habergries nebst 90 Gramm guter frischer Butter setze man mit 1 Liter Wasser ans Feuer. Gieße noch mehr Wasser oder, wenn möglich, Fleischbrühe mit fein geschnittenem weißem Lauch zu, decke es zu und lasse es 2 bis 3 Stunden gut kochen. Jetzt kann man die Suppe durch ein Sieb treiben, auch kann man sie unpassiert geben. Nun thut man 3 bis 4 Eidotter nebst 6 Eßlöffel voll saurem Rahm in die Suppenschüssel, rührt sie glatt und richtet die Suppe an.

41. Bisquit-Suppe.

Für 12 Personen.

Zwei eigroße Stück Butter werden mit etwas Salz und Muskatnuß in einer Schüssel glatt gerührt. Hierauf wird ein Ei, ein Eßlöffel voll Mehl, dann wieder ein Ei und so 3 Eßlöffel Mehl und 3 Eier darein gerührt. Bestreiche ein großes Blech dick mit Butter und streiche den Teig messerrückendick darauf, stelle es gleich in den Ofen und wenn es lichtgelb gebraten ist, dann nehme die Bisquits heraus, steche sie aus, oder schneide kleine Würfel, lege sie in einen Topf und gieße kochende Fleischbrühe darauf, welche kräftig und klar sein muß und lasse es noch 5 Minuten kochen.

42. Rahmsuppe von saurem Rahm.

Wenn man trockenes Brot hat, sei es weiß oder schwarz, so schneidet man es in ganz dünne Tünke, läßt das nötige Quantum Wasser mit Salz in einem Topf sprudeln, thut das geschnittene Brot hinein und läßt es 5 bis 10 Minuten kochen. Für 6 Personen rechnet man $\frac{1}{4}$ Pfd. trockenes Brot und 2 Liter Wasser. Während dem Kochen verrührt man 2 Eigelb mit $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm, gießt es in die kochende Suppe und richtet sie schnell an, sonst gerinnt sie.

43. Milchsuppe.

Hierzu wird für 6 Pfg. trockenes Wasserbrot ganz fein geschnitten, 1 Liter siedende Milch darüber gegossen und zugedeckt, nachher Salz oder Zucker dazu gethan, je nach Belieben.

44. Einlaufsuppe.

Für 8 Personen giebt man 2 Liter Fleischbrühe in einen Topf und stellt ihn auf das Feuer. Inzwischen nimmt man in eine Schüssel 20 Gramm Mehl, rührt es mit Wasser glatt, thut etwas verwiegte Petersilie oder Schnittlauch und 3 ganze zerklopfte Eier dazu. Wenn dann die Brühe kocht, rührt man dieses Teigchen langsam hinein, läßt es einen Wall aufkochen und richtet es dann gleich an. Man kann auch etwas Muskatnuß dazu thun.

45. Nudelsuppe von selbstgemachten Nudeln.

Für 8 Personen mache zu Nudeln aus 2 Eiern und Mehl einen festen Teig, verschaffe denselben gut mit der Hand, lege ihn auf ein Brett, bis er zum Auswellen ist, und welle papierdünne Kuchen daraus. Wenn diese ein wenig abgetrocknet sind, rollt man sie zusammen und schneidet sie so dünn wie Faden, schüttelt sie durcheinander und kocht sie in siedendem Wasser 3 Minuten, nimmt sie nun auf ein Sieb zum Abtropfen, legt sie in eine Suppenschüssel und schüttet kochende Fleischbrühe darüber.

46. Linsensuppe.

Die Linsen werden zuerst ausgelesen und gewaschen; wenn sie älter als ein Jahr alt sind, dann müssen sie abends vorher in laues Wasser eingeweicht werden. Am andern Morgen schüttet man das Wasser weg, thut die sauberen Linsen in einen Topf und schüttet Fleischbrühe daran, bis sie oben darüber geht, deckt sie zu und läßt sie langsam kochen. Wenn sie gut weich sind, werden sie durch ein Haarsieb getrieben und als Suppe serviert.

47. Bohnensuppe.

Die Bohnensuppe wird genau so zubereitet wie die Linsensuppe, bloß müssen die Bohnen länger kochen. Die Suppe wird schöner, wenn man lauter weiße Bohnen nimmt. Wenn es nicht geniert, kann man auch schwarze nehmen, dann wird diese Suppe ganz dunkel, ist aber auch kräftig.

48. Endivien-Suppe.

Von gelber Endivie wird diese Suppe ganz gut. Man wäscht die Endivie, läßt sie abtropfen und verwiegt sie ganz fein. Hat

man 8 bis 10 Personen, so läßt man $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter in einer Kasserolle schäumig werden, legt die verwiegte Endivie darein und läßt dieselbe auf schwachem Feuer $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen, nun giebt man noch einen starken Eßlöffel voll Mehl dazu, rührt dieses gut, läßt es noch 5 Minuten dämpfen, dann schüttet man Fleischbrühe daran und läßt diese Suppe noch 2 Stunden zugedeckt schön langsam kochen. Vor dem Anrichten kann man noch 2 Eigelb mit etwas Milchrahm in der Suppenschüssel verrühren und die kochende Suppe darein anrichten. An einem Fasttage kann man die Suppe auch mit Wasser anstatt Fleischbrühe machen.

49. Blumenkohl-Suppe.

Hierzu muß eine gute, kräftige Fleischbrühe vorrätig sein, dann richtet man den Blumenkohl ganz klein, wäscht ihn sauber und kocht denselben in Salzwasser weich, legt ihn in eine Suppenschüssel, darüber etwas fein gehackte Petersilie und schüttet klare kräftige Fleischbrühe darüber und bringt sie zu Tisch.

50. Spargeln-Suppe.

Die Fleischbrühe muß auch hierzu sehr kräftig sein, dann nimmt man Spargeln, die ziemlich grün sind, puzt und schneidet sie in 3 Centimeter lange Stücke, kocht sie in der Fleischbrühe, und wenn sie weich sind, gießt man noch etwas starke Fleischbrühe dazu und giebt sie dann zu Tisch.

51. Suppe von grünen gedörzten Erbsen im Winter mit Würstchen.

Diese Suppe ist sehr kräftig. Man wäscht die Erbsen und weicht sie abends zuvor in laues Wasser ein, den andern Morgen setzt man sie in Fleischbrühe, hat man jedoch keine Fleischbrühe, so legt man ein Stückchen frische Butter dazu, läßt die Erbsen weich kochen und treibt sie durch ein Haarsieb in eine Kasserolle. Dazu hat man nun 2 Frankfurter Würstchen gekocht, schält sie, schneidet ganz dünne Rädchen, legt sie in die Suppenschüssel, richtet die durchgetriebenen kochenden Erbsen darüber an und giebt es ganz heiß zu Tisch.

52. Gipseluppe.

Für 10 Personen reibt man ungefähr 5 Gipsel, thut dann 90 Gramm frische Butter in eine Kasserolle und röstet die Gipsel schön lichtgelb, schüttet nachher Fleischbrühe daran soviel nötig ist, verrührt zwei Eigelb in die Suppenschüssel nebst 5 bis 6 Eßlöffel voll Rahm und richtet die Suppe an.

53. Kirschensuppe.

Hat man rote oder schwarze Kirschens, so werden die Steine herausgemacht, mit etwas Wasser, Zucker und Zimmt in einem weißen Topf auf das Feuer gesetzt und weich gekocht, inzwischen schneidet man etwas Weißbrot in Würfel, röstet es in der Butter gelb, dann thut man es in eine Suppenschüssel und richtet die gekochten Kirschens darüber an.

54. Ochsenmaul-Suppe.

Für 10 Personen nimmt man 2 Pfd. gekochtes Ochsenmaul, dieses schneidet man in kleine Würfel; wenn alles so geschnitten ist, so nimmt man 90 Gramm frische Butter in eine Kasserolle, dazu zwei Kochlöffel voll Mehl und dünstet es lichtgelb, nachher schüttet man Fleischbrühe daran so viel wie nötig und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen; nach diesem seht man die Suppe in eine andere Kasserolle und kocht es samt dem Ochsenmaul noch $\frac{1}{2}$ Stunde, dann macht man eine Art Klößchen in die Suppe, verbessert sie noch mit etwas Bratensoße und serviert nachher diese Suppe bei Gesellschaften.

55. Hummersuppe.

Für 10 Personen nimmt man einen abgekochten Hummer von $1\frac{1}{2}$ bis 2 Pfd. Entfernt die Schalen, schneidet Schwanz und Scheren in runde Rädchen, legt es auf einen Teller, damit es nicht austrocknet. Die Schalen werden nun im Mörser fein gestoßen, hernach mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter in einer eisernen Kasserolle geröstet, bis sie ganz trocken sind. Schüttet nun $1\frac{1}{2}$ Liter frisches Wasser daran, läßt dies nun $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Nimmt nun sämtliches rotes Fett herunter, thut dies in eine andere Kasserolle und rührt es mit 30 Gramm feinem Mehl glatt. Seht nun unter beständigem Rühren 3 Liter kräftige Fleischbrühe hierzu, und läßt es noch $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde aufkochen. Thut nun den geschnittenen Hummer in eine Suppenschüssel, stellt dieselbe auf kochendes Wasser, damit der Hummer recht heiß wird. Die Suppenschüssel muß zugedeckt werden, damit das Hummerfleisch nicht austrocknet. Zu diesem Hummerfleisch kommen noch 30 bis 40 Stück Champignonsköpfe, die auf frischer Butter mit Madeira vorher gedämpft sind. Nun wird die mit der Hummerbutter aufgekochte Suppe durch ein Haarsieb in die Suppenschüssel geseiht und gleich zu Tisch gegeben. Will man die Suppe noch dicker haben, kann man noch irgend eine Art Klöße darein geben.

