

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

Suppen

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

## Suppen.

1. **Rindfleischsuppe.** Auf je 1 Pfund Rindfleisch rechnet man 1 Liter Wasser und etwa 3 Fingerhut voll Salz. Das Ganze läßt man (je nach der Qualität des fleisches) 2—2½ Stunden kochen und setzt etwa ½ Stunde vor dem fertigkochen Suppengrünes: ½ Lauch, einige Stengelchen Petersilie, ¼ Zwiebel, ¼ Selleriekopf bei.

Sowohl das Suppengrüne, als auch die etwa beim fleisch noch vorhanden gewesenen kleinen Knochensplitter und =Stückchen werden abgeseiht.

Das Abschöpfen der Suppe, wie dies so vielfach üblich ist, unterlasse man am besten, weil hierdurch der Suppe nur die besten und nahrhaftesten Stoffe entzogen werden. — Wenn das fleisch vor dem kochen mit klarem Wasser gut abgewaschen wurde, genügt vollkommen.

Um der Suppe eine schöne bräunliche färbung zu geben, kann man auf je 1 Pfund fleisch 1 Messerspitze Liebigs fleisch-extrakt hinzugeben bezw. etwa 10 Minuten vor dem Anrichten einmal mitaufkochen lassen.

Wenn die Suppe stark eingekocht ist, kann man noch etwa ¼ Liter heißes Wasser zugießen.

In der Regel setzt man der fleischsuppe dünne Nudeln, Klößchen, Schwämmchen zc. zu (Bereitung derselben siehe bei Mehlspeisen).

2. **Reisuppe.** Das kochen der Suppe geschieht wie oben. — Nachdem die Suppe 1½ Stunden gekocht hat, nimmt man 70—75 Gramm Reis, überbrüht denselben mit heißem Wasser, schüttet den Reis, wenn derselbe etwa 5 Minuten in heißem Wasser gelegen hat, nach Abguß des Wassers in die Suppe und läßt dieselbe sodann mit dem Reis noch 1 Stunde gut kochen, bis der Reis weich ist.

Damit man das Suppengrüne aus der Suppe leicht entfernen kann, ist es am besten, wenn man alles mit einem dünnen Zwirnfaden zusammenbindet.

Beim Servieren der Suppe kann man derselben auch 2 Eidotter beirühren, wodurch dieselbe sehr schmackhaft wird; auch pflegt man je nach Geschmack etwas geriebene Muskatnuß beizufügen.

3. **Graupensuppe.** Die Herstellung der Suppe geschieht genau wie oben; nur ist dabei zu beachten, falls das fleisch in der Suppe eher weich werden sollte, wie die Graupen, daß



**Emil Abel W<sup>we.</sup>**

Mühlen- und Teigwarenfabrikate

Kronenstr. 5    ∞    Telefon 919

empfiehlt in

## Mühlen-Fabrikaten:

Ungarisches Raismehl,

Weizenmehl 00 bis zur gewöhnlichsten Sorte,

Roggenmehl für Brodzwecke,

Gries, deutsches und franzöl. Fabrikat.

∞ ∞ ∞

## Teigwaren-Fabrikate:

Hausmacher- Suppen- und Gemüsenudeln,

Maccaroni, von größter bis zur feinsten Stärke,

Sämtliche Suppen-Einlagen, als:

Eier-Riebele, Buchstaben, Hörnchen, Hohnudeln,

Paniermehl + Muschelmehl.





man solchenfalls das Fleisch aus dem Topfe nimmt, mit etwas Suppe übergießt und es bis  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Fertigkochen der Suppe an einem warmen Ort stehen läßt und sodann noch mit der Suppe einmal aufkochen läßt.

4. **Suppe von Knochen.** Aus Bratenknochen läßt sich eine sehr gute Suppe herstellen, wenn man etwa 2 Pfund Knochen in  $1\frac{1}{2}$ —2 Liter Wasser ungefähr 2 Stunden kochen läßt, derselben sodann etwa 2 Messerspitzen Liebig's Fleischextrakt oder eine Maggi-Suppenkapsel beifügt, oder wenn man noch Rest von Bratensauce übrig hat, diese in die Suppe einrührt. In der Knochensuppe pflegt man 50 Gramm Griesmehl 10—12 Minuten mitzukochen.

Suppengrünes wird wie bei Fleischsuppe hinzugefügt.

5. **Mehlsuppe.** In einem möglichst breiten, am besten emailierten niedrigen Topf läßt man etwa 30 Gramm Schweine- oder Rindschmalz und etwa 20 Gramm Butter langsam schmelzen, gibt 3 Eßlöffel voll Mehl hinein, das man gelblich röstet, und überschüttet sodann das geröstete Mehl mit etwa  $1\frac{1}{2}$  Liter heißem Wasser.

Die Suppe muß gut aufkochen und ist in etwa 10—15 Minuten fertig; derselben wird sodann je nach Geschmack Salz beigefügt und kleine, in Fett oder Butter geröstete Brot- oder Semmelstückchen beim Servieren beigegeben.

Die Mehlsuppe ist sehr nahrhaft und wohlschmeckend und wird sowohl von Gesunden, Kranken, Rekonvalescenten als auch von Kindern gerne gegessen.

6. **Geröstete Griesuppe.** Die Zubereitung ist genau dieselbe wie diejenige der Mehlsuppe; nur ist hierbei zu bemerken, daß man zur Bereitung derselben lieber groben, gelben Gries nehmen möge, da derselbe auch von Erwachsenen lieber gegessen wird.

Die Suppe ist ebenfalls in 10—15 Minuten fertig und kann dieselbe mit 1 oder 2 Eiern aufgequirlt werden. Dies geschieht am besten, wenn man das Ei in einem tiefen Teller gut verrührt und sodann mit einem Eßlöffel heißer Suppe recht langsam zugießt, damit das Ei nicht gerinnt oder flockig wird, und schüttet sodann das Ganze unter fortwährendem Rühren zur übrigen Suppe, die hiernach sofort serviert wird, weil sie sonst zu dick wird.

7. **Hühnersuppe.** Ein großes altes Huhn wird, nachdem es sauber hergerichtet ist, mit Wasser bedeckt, zum Feuer gebracht und 3—4 Stunden gekocht. Die Brühe läßt man zuletzt so weit einkochen, daß für 4 Personen etwa  $1\frac{1}{2}$  Liter verbleibt. Dem Kochwasser setzt man 1 gestr. Eßlöffel Salz, aber kein Suppen-



# Erstes Pforzheimer Reinigungs-Institut

## Reinigen

von

Schaufenstern  
Wohnungsfenstern  
Spiegelscheiben  
Glasdächern  
Oberlichtern  
Rolladen  
Treppenhäusern  
Façaden

Entstauben  
mittelst

„Atom“

## Waschen

von

ganzen Häusern  
mit fahrbaren Leitern

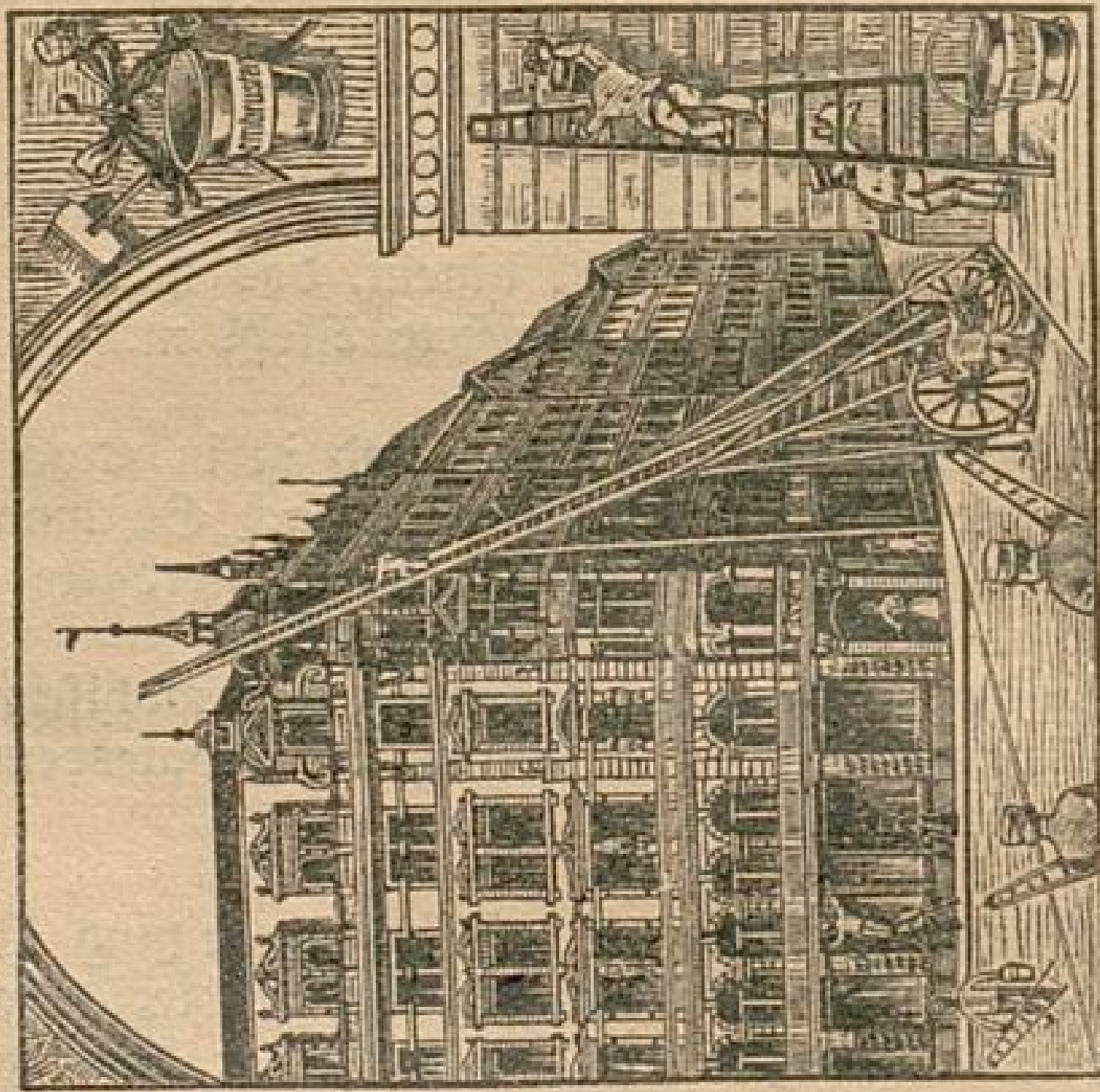
Reinigen und Wischen

von

Parkett- und Linoleum-  
Böden.

Oelen von Böden mit  
Sanitäts-Fussbodenöl  
und Reinigen ganzer

Neubauten.



# Richard Armbruster, Pforzheim



grünes hinzu. Ungefähr eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird noch 1 Teelöffel Butter an die Suppe gegeben und nach Geschmack noch 1—2 Eidotter angequirlt.

8. **Ochsenchwanzsuppe.** Ein Ochsenchwanz (ungefähr 1½ Pfund) wird in kleine Stücke zerschnitten in 1½ Liter Wasser ca. 3 Stunden langsam weichgekocht. Alsdann wird der Brühe ein Achtelliter in Butter gebräuntes Mehl, etwas Rotwein, 1 Weinglas Madeira und ½ Eßlöffel Rum oder Arac zugesetzt, worauf die Suppe angerichtet werden muß, um das Verdunsten des Weines zu verhindern.

Der Geschmack der Suppe wird noch verbessert, wenn man Reste von Bratensauce oder einen Teelöffel voll Fleischextrakt hinzufügt.

Der Ochsenchwanz selbst wird zu der Suppe gegeben, in jeden Teller 1—2 Stücke.

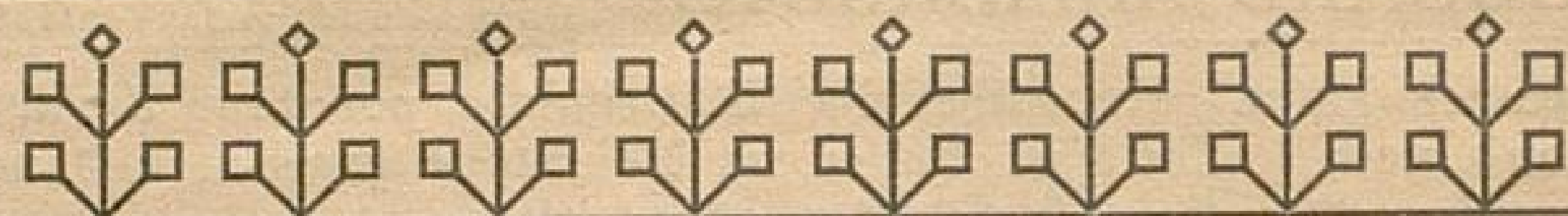
9. **Blumenkohlsuppe.** Ein mittelgroßer Kopf Blumenkohl wird in kleine Stücke zerschnitten und in 1½ Liter Salzwasser in ungefähr ½ Stunde gar gekocht. Dann wird ¼ Liter Mehl in 50 Gramm (Eßlöffel) Butter geschwitzt und mit ¾ Liter Fleischbrühe (von 1 Pfd. Fleisch) und ¼ Liter Blumenkohlkochwasser verkocht. Die Suppe wird noch mit 2 Eigelb abgequirlt und beim Anrichten der Blumenkohl zugesetzt.

10. **Spargelsuppe.** ½ Pfd. Spargel wird in ½ Liter Wasser gekocht (½ bis 1 Stunde). Dann wird ¼ Liter Mehl in 50 Gr. Butter geschwitzt und mit dem Spargelwasser sowie ½ Liter Fleischbrühe verkocht. Hierauf wird die Suppe mit 2 Eidottern abgequirlt und ihr der vor dem Kochen in halbfingerlange Stücke geschnittene Spargel zugesetzt. (Die Fleischbrühe kann man aber auch weglassen.)

11. **Kartoffelsuppe.** In 1½ Liter Wasser werden ½ Selleriekopf, etwas Petersilie, 2—3 gelbe Rüben (je nach der Größe), eine mittelgroße Zwiebel, 5—6 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt auf Feuer gesetzt und halb gar gekocht. Dann werden 1½ Liter geschälte, in Stücke geschnittene, gut abgewaschene Kartoffeln mit kochend heißem Wasser abgebrüht, etwa 5 Minuten im Wasser stehen gelassen, sodann das Wasser abgeschüttet und die Kartoffeln mit dem Gemüse gargekocht.

Wenn dies fertig ist, schüttet man das Ganze durch einen blechernen Durchschlag, resp. wird dabei alles möglichst zerrieben, sodann noch etwa ½ Liter heißes Wasser zugegossen und 1 Eßlöffel voll Butter hineingerührt, das nötige Salz und etwa 1 Teelöffel voll feingehackter Petersilie und 1 Messerspitze Fleischextrakt oder etwas Fleischbrühe hinzugefügt.





# **Fritz Arres** ☒ **Pforzheim**

## == Papier- und == Schreibwaren-Handlung

Westl. Karl-Friedrichstr. 31 :: Telefon No. 1512

empfiehlt als passende Gelegenheits-Geschenke:

Koch- und Haushaltsbücher,  
Photographie- und Postkarten-Albums,  
Portemonnaies, Portefeuilles, Necessaires,  
Visites etc. in grosser Auswahl.



Grosses Lager in:

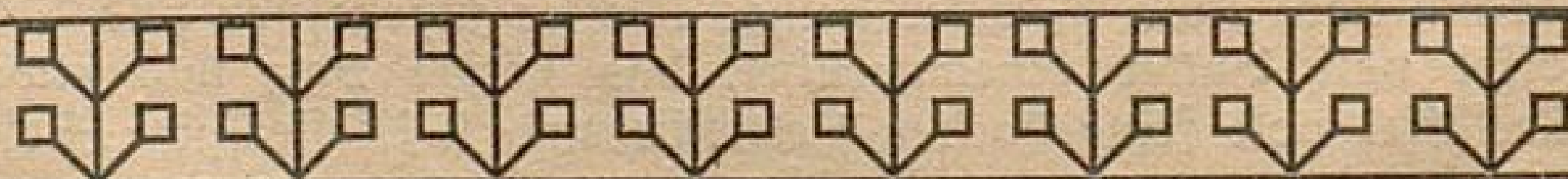
### Mal- und Zeichen-Utensilien Geschäftsbüchern

Spezialität: Extra-Anfertigungen.



Stets Neuheiten in:

Küchenstreifen, Tortenpapieren, Tisch-  
Dekorationen, Menu- und Tisch-Karten,  
Pergament- und Packpapieren etc.





12. **Erbsensuppe.** 1 Pfund gelbe Erbsen werden nach Verlesen mit kochendem Wasser gut abgebrüht, dann mit 2 Liter kochendem Wasser angesetzt und ungefähr 2—3 Stunden auf schwachem Feuer ohne Salz langsam gekocht. Darauf werden die Erbsen mit dem Wasser durch ein Sieb gerührt und mit Salz und 1—2 Eßlöffel Butter versetzt. Zu der nun fertigen Suppe kann man noch Kartoffeln und zwar am besten Pellkartoffeln geben. An Fleisch gibt man dazu Schweinepökelfleisch, Rauchfleisch oder Würstchen.

Will man die Suppe nur als Vorgericht (ohne Fleisch) geben, dann kocht man die Hälfte der vorangegebenen Menge und fügt in Würfel geschnittenes, geröstetes Weißbrot hinzu.

13. **Linsensuppe.**  $\frac{3}{4}$  Pfund Linsen werden, nachdem sie sorgfältig verlesen sind, in kochendem Wasser abgewaschen, mit einer Messerspitze doppelt kohlen-saurem Natron in kochendes Wasser aufgesetzt und ca. 1 Stunde langsam gekocht. Nach Geschmack kann man 4—6 Stück mittelgroße, in je 4 Teile geschnittene und tüchtig abgebrühte Kartoffeln mit den Linsen (in  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunde) gar kochen. Zuletzt rührt man 2 gestrichene Eßlöffel (20 Gramm) Mehl, in 1 Eßlöffel (50 Gramm) Butter geschwitzt und nach Geschmack Essig an die Suppe.

Gesalzen wird erst kurz vor dem Anrichten, weil nach Beimischung des Salzes die Linsen nicht mehr weicher werden.

Als Beilage hierzu gibt man Blutwurst, Brühwürstchen, Bratwurst oder Schweinepökelfleisch.

14. **Bohnensuppe.**  $\frac{1}{2}$  Pfund weiße Bohnen werden verlesen, gut mit kochendem Wasser gebrüht und dann in 1 Liter kochendes Wasser geschüttet, in welchem sie in 2—3 Stunden langsam weichgekocht werden. In 50 Gramm Butter wird darauf 10 Gramm Mehl gelb geschwitzt und mit dem Wasser von den Bohnen (1 Liter) verkocht, auch wird nun 1 Eßlöffel Salz hinzugefügt.

Nach Belieben kann man  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten 6 Stück geschälte zerschnittene und gut abgebrühte Kartoffeln in den Bohnen gar kochen.

15. **Einfache Krebsuppe.** 50 Gramm Butter werden geschmolzen und dazu etwa  $\frac{1}{16}$  Liter Milch langsam zugegossen, bis die Flüssigkeit eine gelbe Farbe erhält. Hierzu schüttet man 1 Liter heißes Wasser langsam zu — am besten von dem, worin die Krebse gekocht wurden, und gibt dann Krebschwänze und Scheeren sowie Weißbrot-Klößchen nach Belieben dazu.

Schwach gesalzen schmeckt die Suppe delikater und kann vor dem Servieren noch ein Eigelb drangerührt werden.

16. **Weinsuppe.** 1 Liter weißer Tischwein wird mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser gemischt, gut aufgekocht, ein 2 Centimeter langes Stück



# Bahn-Hôtel

## Pforzheim

- links vom Bahnhof -  
Ecke Erbprinzen- und Stefanienstrasse

---

**Vorzügl. Küche ■ Reine Weine**  
**ff. Bier**

(hell und dunkel) aus der Brauerei Printz, Karlsruhe

**Echtes Pilsner Bier**

---

Hôtel-Betrieb bedeutend vergrössert  
und der Neuzeit entsprechend hergerichtet

**Zimmer von M. 1.50 an**

**BILLARD**

Telefon 190

Besitzer:

A. HEUCHELE.



Zimmt sowie ein dünnes Scheibchen Citrone hineingetan, gut nach Geschmack gezuckert, nochmals aufgekocht, sodann werden 2 Eigelbe gut hineingequirlt. Mit Zwieback und sonstigen Hefenteigbäckereien gibt dies ein recht feines Nachtessen.

## Braten.

17. **Kalbsbraten.** Man nehme am besten (je nach Bedarf) 3—5 Pfund Kalbskeule mit dem Knochen, klopfte das Fleisch und salze es auf allen Seiten gut ein; ebenso nehme man einige Prisen gestoßenen Pfeffer, mit welchem man ebenfalls den Braten bestreut.

Hiernach lasse man etwa  $\frac{1}{4}$  Pfund Schmalz mit etwas Butter vermischt in dem (am liebsten viereckigen) Brattopf schmelzen, schneidet in das Fett 1— $\frac{1}{2}$  mittelgroße Zwiebel hinein, den man braun röstet und tue sonach den Braten in den Topf, den man von Minute zu Minute im Topfe umdreht, damit er sich nicht anlegt, bis er tüchtig Brühe gezogen hat, und schneide gleichzeitig etwas harte braune Brotrinde bei, die etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde mit dem Braten mitrösten soll.

Dann halte man in einem Gefäß heißes Wasser bereit und übergieße den Braten, daß derselbe vollständig in der Sauce schwimmt, und schiebe den Brattopf nicht zugedeckt ins Bratrohr, wodurch er eine schöne braune Kruste bekommt.

Man versäume hierbei nicht, den Braten öfters mit der Brühe zu überschütten, und kann, wenn die Brühe zu stark eingekocht ist, noch etwa  $\frac{3}{4}$  bis 1 Liter heißes Wasser nachgegossen werden. Bei tüchtigem Feuer ist der Braten in 1— $\frac{1}{4}$  Stunden fertig. Zu langes Braten macht das Kalbfleisch trocken, weshalb man am besten zur Probe mit einer Gabel hineinsticht. Geht die Gabel schwer hinein und trieft aus den Gabelstichen noch blutige Brühe, so ist der Braten noch nicht gar; geht die Gabel leicht hinein, so wie wenn man etwa in einen Schwamm hineinsticht, so ist der Braten gar. Wenn aber die Gabel wieder schwer durchzugehen anfängt, so ist es Zeit, den Braten vom Feuer zu nehmen, da er dann trocken zu werden beginnt, wie ihn viele Leute nicht gerne genießen.

18. **Gefüllte Kalbsbrust.** Aus einer Kalbsbrust von 5—6 Pfund läßt man vom Metzger den Schulterknochen herauslösen und steckt in die vom Metzger geschnittene Oeffnung das Füllsel (siehe Bratenfüllsel). Die Rippen werden durchgehackt und im unteren Teile ebenfalls ausgelöst. Die Brust näht man sodann fest auf allen Seiten zu und brät sie in der gleichen Weise wie den Kalbsbraten (siehe Nr. 17).