

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kräftig, schmackhaft, billig**

**Haarbeck, Lina**

**Berlin, 1914**

1. Suppen

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

hinein und röste es noch ein wenig mit dem Fett, bis es die richtige Farbe hat. Achtgeben! Das Mehl brennt leicht an, dann schmeckt es bitter und ist ungenießbar! Gieße nun unter ständigem Rühren die Flüssigkeit, sei es Wasser oder Fleischbrühe, langsam hinzu und lasse es sämig kochen. Sollten sich Mehklümpchen bilden, dann ist das kein Unglück. Man lasse dann die Schwiße gut kochen und rühre häufig darin, dann wird sie bald schön glatt werden. Vergiß nicht, eine kleine Prise Salz daranzugeben.

Mehl wird genau so gebräunt wie das Fett bei der Mehlschwitze.

Klöße müssen während des Kochens immer zugedeckt werden.

**Reibbrot zu machen.** Man trocknet im Backofen übriggebliebenes Schwarz- und Weißbrot und reibt es, oder stampft es im Mörser fein. Reibbrot sollte immer vorrätig sein in der Küche, denn man braucht es zu den verschiedensten Zwecken.

Alle Rezepte sind für 3—4 Personen berechnet.

---

## 1. Suppen.

Koche alle Suppen zugedeckt, langsam und gleichmäßig, damit sie schön glatt und sämig werden. Setze für jede Person etwa ein halbes Liter Flüssigkeit auf, dann wird die Menge ungefähr genügen. Ein Ei ist durchaus nicht in jeder Suppe nötig. Eine klare Fleischbrühsuppe ist z. B. für viele ein besonderer Genuß. Ich rühre die Suppen nur dann mit einem Ei ab, wenn sie, aus etwaigen Resten hergestellt, noch zu dünn sind, oder, was in jeder Haushaltung vorkommt, wenn mir die

Menge ein wenig knapp erscheint. Durch das Ei wird die Suppe dicker und kann dann ohne Schaden mit Wasser etwas gelängt werden.

Bringe die Suppe nie glühend heiß auf den Tisch, auch wenn viele Köchinnen es vorschreiben. Zu heiß gegessen, schädigt die Suppe die Zähne und den Magen.

An allen Suppen, ausgenommen Fleischbrühsuppen, schmeckt eine Beigabe von übriggebliebenem Bratenfett sehr kräftig. Dieses kann alle andere Zutat von Fett ersetzen.

### a) Suppenklößchen.

In der klaren Fleischbrühe kann man, besonders zu festlichen Gelegenheiten, auch Klößchen auf den Tisch bringen. Sie werden besser nicht in der Fleischbrühe, sondern in einem besonderen Salzwasser, das nicht sprudeln darf, zugedeckt gargekocht. Vor dem Anrichten lege man die Klößchen behutsam in die Suppenschüssel und gieße die Fleischbrühe langsam hinzu.

Wenn der Klößchenteig gemacht ist, gebe man ein Klößchen zur Probe ins siedende Wasser, um zu sehen, ob es zusammenhält. Wenn es das nicht tut, muß der Teig mit etwas geriebenem Brot verdickt werden. Werden sie zu trocken und zu hart, dann verrühre man unter den Teig noch etwas Wasser, Milch oder Ei. Es sieht viel hübscher aus, wenn man die Klößchen klein macht. Sie sollen nicht größer sein als eine Kirsche. Macht man die Klöße von Resten, so daß es nur wenige gibt, dann nehme man nur ein halbes Ei, sonst werden sie zu naß. Die andere Hälfte verrühre man in der Suppe.

**1. Brotklöße.** Zwei in Wasser eingeweichte und wieder gut ausgedrückte alte Semmeln werden mit einem guten Kaffeelöffel voll Fett gedünstet und zu einem gleichmäßigen Teig verrührt. Wenn dies verkühlt ist, gibt man daran ein Eigelb, etwas feingehackte Petersilie, Salz, Muskat, und das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Wenn alles gut verrührt ist, sticht man mit einem

Raffeelöffel Klößchen ab, gibt sie direkt in gesalzenes, kochendes Wasser und läßt sie 5 Minuten langsam kochen.

**2. Eierklöße oder Eierstich.** Man zerquirle zwei Eier tüchtig mit einer Prise Salz und nicht ganz  $\frac{1}{4}$  Liter Fleischbrühe oder Milch und gieße die Masse in einen mit Butter bestrichenen, irdenen Topf. Diesen stelle man 15—20 Minuten in kochendes Wasser, jedoch so, daß es nicht in den Topf kommen kann, decke den Wassertopf zu und lasse das Ei dick, nicht aber hart oder gar grün werden. Man sticht beliebig große Klößchen ab und gibt sie in die Suppe.

**3. Fleischklöße.** Diese können sowohl von frischem Fleisch wie von Resten gemacht werden. Doch ist es in letzterem Fall immer besser, man nimmt ein Stückchen frisches Schweinefleisch oder ein Stückchen Speck darunter. Mit der Zubereitung richte man sich nach Fleischklößen Seite 33 Nr. 3. Fleischklöße werden gerne in Bohnen-, Erbsen-, Linsen- und Kartoffelsuppe gegessen, wenn diese das einzige Gericht bilden.

**4. Griechklößchen.** Etwa 3—4 Eßlöffel voll Griech werden unter ständigem Rühren langsam in stark  $\frac{1}{4}$  Liter Flüssigkeit, am besten halb Milch, halb Wasser, gegeben und mit einer Prise Salz so lange gekocht, bis die Masse sich von der Pfanne loslöst. Immer fleißig rühren! Wenn die Masse verkühlt ist, sticht man mit einem Raffeelöffel die Klößchen ab. Will man sie süß haben, dann gibt man einen Löffel gestoßenen Zucker daran.

**5. Kartoffelklößchen.** Ein nußgroßes Stückchen Fett, 4—5 mittelgroße, kalte, gekochte und geriebene Kartoffeln, ein Ei, Salz, ein Raffeelöffel Mehl, Muskat und, wenn man es liebt, etwas in ganz kleine Würfel geschnittenen Speck. Das Fett wird heiß gemacht, die andern Sachen der Reihe nach hineingegeben und zu

einem glatten Teig verschafft, aus dem man die Klößchen formt, die 10 Minuten langsam gekocht werden müssen.

**6. Leberklößchen.** Diese mache ich immer, wenn ich als Beigabe zum Fleisch vom Metzger ein Stückchen Leber bekommen habe. Auch von Niere habe ich sie schon gemacht. In einem reichlich nußgroßen Stückchen Fett wird etwas kleingeschnittene Zwiebel gelb gedünstet. Darunter mengt man dann die gehackte Leber und ein in Wasser eingeweichtes, gut ausgedrücktes Weißbrötchen. Außerdem mischt man darunter ein Ei, Muskat, einen guten Eßlöffel voll Mehl. Je nachdem man das Brot ausdrückt, braucht man etwas mehr oder weniger Mehl. Die abgestochenen Klößchen kocht man 5—10 Minuten in schwachem Salzwasser.

**7. Markklößchen.** 60—80 Gramm Rindermark, etwas weniger tut's auch, wird in Stückchen geschnitten, mit einem reichlich nußgroßen Stückchen Butter an eine warme Herdstelle gebracht und zu einer Masse verarbeitet. Dann kommt hinzu ein Ei, Salz, Muskat, etwa 2 Eßlöffel voll Reibbrot und bis zu einem Eßlöffel voll Mehl. Das wird alles zu einem glatten Teig verschafft, kleine Klößchen geformt und behutsam in nur siedendes Salzwasser gelegt. Sie dürfen nicht kochen, sonst zerfallen sie. Hier ist es sehr zu empfehlen, zuerst die Probe mit einem Klößchen zu machen und wenn nötig, noch etwas Reibbrot unterzumischen.

**8. Mehlklöße.** Ein Stückchen Butter, etwa halb so groß wie ein Ei, wird zu Sahne gerieben und vier Eßlöffel voll Mehl, ein Ei, Salz, Muskat und Milch gut daruntergeschafft. Dann werden die Klößchen abgestochen und 10 Minuten gekocht.

#### b) Suppenbrühen.

Fleischbrühe von 1 Pfund Fleisch. Das Fleisch muß frisch sein. Setze die abgewaschenen Knochen, Knorpel, und was man an Haut vom Fleisch abschneidet, mit etwa

1—2 Liter kalten Wassers ohne Salz aufs Feuer. Sobald es kocht, gibt man eine Handvoll Salz daran. Erst dann kommt das Fleisch hinzu, das man vorher tüchtig geklopft und ganz kurz abgewaschen hat. Sorge dafür, daß das Wasser schnell wieder kocht, gib dann das Suppengemüse hinzu und stelle den Topf auf die Seite, so daß das Wasser nur zieht, nicht sprudelt. Nur so wird man eine wohlgeschmeckende Brühe und zugleich eßbares, nicht allzu ausgekochtes Fleisch erzielen. Kochzeit 2 Stunden. Ich schäume die Fleischbrühe nicht ab, weil sie dadurch an Nährwert verliert.

Als Suppengemüse kann man verwenden: Zwiebel, Lauch, Spargel, Sellerie, gelbe Rübschen, Petersilie, Rosen- und Blumenkohl, Tomaten und auch grüne Bohnen. Man kann alles zusammen verwenden und auch weglassen, was man nicht hat oder nicht mag. Man nehme jedoch von allem nur wenig, damit nicht ein einzelner Geschmack zu stark hervortritt. Das Suppengemüse wird gut gewaschen, wenn nötig, geschält und in feine Streifen geschnitten.

Zum Sämigmachen der Fleischbrühe kann man bei 2 Liter Flüssigkeit etwa 3—4 Eßlöffel voll Reis, Sago oder Graupen mitkochen. Die Flüssigkeit kocht ein, deshalb habe ich hier reichlich angegeben. Sollte sie zu sehr einkochen, dann gieße man wenig heißes Wasser zu. Auch kann man kurz vor dem Anrichten zwei ziemlich große, geschälte und gewaschene rohe Kartoffeln auf dem Reibeisen hineinreiben und kurze Zeit aufkochen lassen. Dies schmeckt ganz besonders gut, wenn man nachher die Suppe mit einem Ei abrührt. Bei einer solchen Fleischbrühe sind Zusätze von Liebigs Fleischextrakt, Maggi und ähnlichen Dingen ganz unnötig. Die Kunst ist eben, auch ohne diese künstlichen Würzen, die sich im Laufe der Zeit recht teuer stellen, schmackhaft und gut zu kochen. Bei Fleischbrühe, die nur von Knochen hergestellt ist, die ich immer ohne Salz mit kaltem Wasser aufsetze, gebe ich öfters eine Messerspitze Liebigs Fleischextrakt oder Maggi

daran, wenn die Suppe durch andere Zutaten nicht schon kräftig genug geworden ist.

Genau wie Fleischbrühe kann jede Schinken-, Zungen- und Pöckelfleischbrühe verwendet werden, die aber auch für Kartoffel-, Erbsen-, Bohnensuppe usw. sehr gut verwendbar sind.

**Gemüsebrühe.** Alle Suppeneinlagen schmecken aber nicht nur in einer klaren Fleisch-, sondern auch in einer Gemüsebrühe sehr fein, die auf folgende Weise zubereitet wird: 2½ Liter kaltes Wasser wird mit allen möglichen Gemüsen, die man zur Verfügung hat, im ganzen 1—2 Pfund, aufs Feuer gesetzt. ½ Zwiebel, ein Lauchstengel, 2 Kartoffeln, einige Blätter Wirsing und Kraut, ein Stück Gurke, 2—3 gelbe Rüben, Rosen- und Blumenkohl, Selleriewurzel, Erbsen, Bohnen, Linsen, alles, auch Reste sind zu verwenden. Dies alles wird auf kleinem Feuer zwei Stunden gekocht und dann durch ein Sieb gegossen. Diese Brühe kann genau so behandelt werden wie Fleischbrühe. Man gibt jetzt Salz und eine beliebige Suppeneinlage hinein. Auch kann man eine mit Speck zubereitete, helle Mehlschwitze machen, diese in die Brühe gießen und alles eine Weile kochen lassen, bevor man etwa Klöße hineingibt.

Das im Sieb zurückgebliebene Gemüse wird am anderen Tage durchgetrieben, mit dem nötigen Wasser aufgesetzt, mit Kartoffeln etwas gedickt und mit einem Eßlöffel voll heißem, gebräuntem Speck abgeschmalzt. Dies gibt eine schöne Suppe.

### c) Suppentzepte.

Die mit \* bezeichneten Suppen eignen sich für Kranke.

**1. Bettelmannsuppe.** Hierzu kann man alle erdenklichen Gemüse-, Kartoffel-, Reis-, Brot-, Fleisch- und andere Reste verwenden. Alles zusammen wird in 1½ bis 2 Liter Wasser weich gekocht und durch ein Sieb ge-

trieben. Nun macht man von einem Löffel voll Fett oder gewürfeltem Speck, einer halben, feingefchnittenen Zwiebel eine dunkelbraune Schwiße, gießt diese an die Suppe und läßt sie noch eine Weile kochen. Sollte die Suppe nicht sämig genug werden, dann rühre man noch ein wenig Gries hinein, das Uebel ist dann nach zehn Minuten gehoben. Nach Geschmack salzen.

**2. Billige Suppe.** Diese wohlshmeckende, kräftige Suppe wird von Knödel-, Nudel-, Spätzle- und Makkaronibrühe gemacht. Man setzt die Brühe mit den Knödel- oder Nudelresten usw. aufs Feuer. Je mehr Reste darin herumschwimmen, um so besser. Man gieße soviel Wasser zu, bis man  $1\frac{1}{2}$ —2 Liter Flüssigkeit hat und gebe etwas Suppengemüse, wenn möglich auch Sellerie, dazu. Dies lasse man kochen, bis das Gemüse weich ist. Dann röste man einen Eßlöffel voll gewürfelten Speck und eine halbe, feingefchnittene Zwiebel lichtbraun, gebe einen Eßlöffel Mehl dazu, lösche mit der Suppenbrühe ab und gieße es an die Suppe, die noch gut  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen kann. Ob der Eßlöffel Mehl groß oder klein sein soll, das richtet sich danach, wie dick die Suppenbrühe ist. Nach Geschmack salzen.

**3. Bohnensuppe.** Etwa 200 Gramm Bohnen, weiße, werden ausgelesen, gewaschen und über Nacht in 2 Liter Wasser eingeweicht. Am anderen Morgen setzt man die Bohnen mit dem Wasser zeitig aufs Feuer, denn man darf 2—3 Stunden rechnen, bis die Suppe gar gekocht ist. Wenn sie eine Stunde gekocht hat, gibt man 3—4 mittelgroße, geschälte, gewaschene und in kleine Stücke geschnittene Kartoffeln nebst einer Handvoll Salz hinzu. Man kann auch kalte, gekochte Kartoffeln dazu nehmen, doch werden diese vorher zerdrückt, oder noch besser auf dem Reibeisen gerieben. Diese können auch viel später hinzugegeben werden, weil sie nicht mehr weich zu kochen brauchen. Wer will, kann die Suppe durch ein Sieb treiben, nötig ist es aber nicht. Zuletzt gibt man dann

einen sehr großen Eßlöffel voll Fett oder ebensoviel ausgebratenen, gewürfelten Speck daran und läßt es noch einmal gut durchkochen. Gewöhnlich bildet Bohnensuppe das einzige Gericht. Dann nimmt man 400—500 Gramm Bohnen und stark 3 Liter Wasser. Dann wird auch das Fleisch in der Suppe mitgekocht und alle Zutat von Fett fällt fort. Man kann frisches und gesalzenes Schweinefleisch, durchwachsenen Speck oder ein Stück Schinken darin gar kochen. Bei gesalzenem Fleisch unterbleibt jedoch das Salzen, auch muß dieses gewässert werden. Aber auch jede Art frische oder geräucherte Wurst kann in den letzten 10 bis 20 Minuten in der Suppe gewärmt werden. Nur darf die Wurst nicht kochen, sondern nur ziehen. Auch Fleischklößchen schmecken in dieser Suppe sehr gut. Bei Wurst und Fleischklößen gibt man aber Fett und Salz an die Suppe. Eine Portion gerösteter Brotwürfel erhöht den Wohlgeschmack sehr.

4. **Brotsuppe** bereitet man aus übriggebliebenen Brotresten und Krusten zu. Auf 2 Liter Wasser rechnet man so viel Brot, wie man mit beiden Händen leicht halten kann. Es wird ganz weich gekocht und mit einem Eßlöffel voll gewürfeltem, braungebratenem Speck oder auch mit kleingeschnittener Zwiebel, die man in einem Eßlöffel voll Fett braun geröstet hat, abgeschmälzt. Man kann das weichgekochte Brot auch durchtreiben oder mit einem Schneebesen zerschlagen. Man rühre diese Suppe mit einem Ei ab, unbedingt nötig ist es aber nicht. Nach Geschmack salzen.

5. **Brotsuppe**, andere Art. Man nimmt etwa soviel Brot, wie man mit beiden Händen leicht halten kann, weißes und schwarzes, und kocht es in 2 Liter Flüssigkeit, halb Milch, halb Wasser, mit etwas Salz weich. Durchtreiben oder mit dem Besen schlagen. Man kann diese Suppe auch nach Geschmack mit Zucker süßen.

\* 6. **Einlaufsuppe**. Für 2 Liter Flüssigkeit nehme man 2 mittelgroße Eßlöffel voll Mehl und verquirle dies

mit 1—2 Eiern, Salz und etwas Wasser zu einem dünnflüssigen Teigchen, das sehr langsam in die kochende Suppenbrühe gerührt wird. Die Suppe darf dann nur noch einmal aufkochen und kann mit Schnittlauch angerichtet werden.

**7. Erbsensuppe** wird genau so gekocht wie Bohnensuppe, nur kann man hier etwas Suppengemüse begeben. Besonders fein schmeckt sie, wenn eine Sellerieknolle darin weich gekocht wird, die man nachher in kleine Stücke zerteilt. Auch gebe man eine Portion gerösteter Brotwürfel mit auf den Tisch.

**8. Flädlesuppe.** In 4—5 Eßlöffel voll Mehl schlage man 1—2 Eier und verarbeite dies mit einer Prise Salz und wenig Milch zu einem festen Teig. Erst wenn dieser schön glatt ist, gebe man nach und nach soviel kalte Milch oder auch halb Milch, halb Wasser daran, bis man einen dünnflüssigen Teig hat. Von diesem backt man mit etwas Fett in einer Pfanne dünne Pfann- oder Eierkuchen, die man warm zusammenrollt und in Streifen schneidet, etwa so breit wie Gemüsenudeln. Die so entstandenen Flädle gibt man in  $1\frac{1}{2}$ —2 Liter heiße Fleischbrühe, läßt sie nur einmal aufkochen und richtet die Suppe mit Schnittlauch oder Muskat an.

Eine sehr gute Flädlesuppe kann man auch von kalten, übriggebliebenen Pfannkuchen machen, die man sonst nicht mehr gut verwerten kann. Dann schneidet man die Pfannkuchen aber in so dünne Streifen wie nur möglich. Je dünner sie sind, desto feiner schmeckt die Suppe. Man läßt diese Flädle dann 5 Minuten kochen.

Auch muß es nicht unbedingt Fleischbrühe sein für diese beiden Suppen. Wasser mit einem Zusatz von Fett und mit einer hellen Mehlschwitze tut's auch, ebenso Gemüsebrühe.

**9. Gemüse- oder Franzosensuppe.** 3—4 große Hände voll verschiedener Gemüse und 2—3 Kartoffeln werden gepuht, gewaschen, in Streifen und Würfel geschnitten,

gesalzen und in einem Eßlöffel voll Butter oder Schmalz ziemlich braun geröstet. Dann gießt man die Suppenbrühe daran, läßt die Gemüse eine gute Stunde ganz weich kochen und richtet sie über geröstete Brotwürfel an. Man kann die Gemüse auch einfach nur in 2—2½ Liter Fleischbrühe weich kochen lassen. Hat man keine Fleischbrühe, dann läßt man die Gemüse in 2—2½ Liter Wasser garkochen, macht von einem großen Eßlöffel Mehl und einem Eßlöffel Fett eine helle Mehlschwitze und gießt sie an die Suppe; läßt sie aber noch ein Weilchen mitkochen. Sie kann auch durch ein Sieb getrieben werden. Man kann diese Suppe auch als einziges Gericht mit Wurst oder Fleischklößen auf den Tisch geben. Nur muß man dann 3—3½ Liter Flüssigkeit und etwas mehr Gemüse nehmen.

**10. Geriebene Gerstensuppe.** 1—2 Eier werden mit einer Prise Salz und 2 Eßlöffel voll Mehl zu einem glatten Teig verschafft. Dann knetet man noch so viel Mehl darunter, daß man einen trockenen Klumpen Teig erhält, den man auf dem Reibeisen reiben kann. Sollte er während des Reibens wieder feucht werden, dann schaffe man etwas Mehl darunter. Den geriebenen Teig läßt man ½ Stunde trocknen und streut ihn in die kochende Suppenbrühe oder auch in Milch. Nach fünf Minuten richtet man die Suppe mit etwas Muskat an

\* **11. Gersten- oder Graupensuppe.** 4—5 Eßlöffel voll Graupen, die man gewaschen hat, stellt man mit einem Eßlöffel voll Fett und einer Handvoll Salz aufs Feuer und bringt sie unter stetem Rühren zum Kochen. Dann gibt man langsam, nach und nach, 1½—2 Liter heißes Wasser daran. Je mehr man in der Suppe rührt, desto mehr Schleim gibt es. Man kann die Suppe durch ein Haarsieb treiben und mit einem Ei abrühren, besonders für Kranke. Kochzeit 2—3 Stunden. Sie kann nicht zu lange kochen.

\* 12. **Grießsuppe**, einfache. In  $1\frac{1}{2}$ —2 Liter kochendes Wasser werden 4 Eßlöffel voll Grieß sehr langsam und unter beständigem Rühren eingerührt. Kochzeit nur  $\frac{1}{4}$  Stunde. Man gibt dann das nötige Salz und einen Eßlöffel Fett daran. Man rühre die Suppe mit einem Ei ab. Besonders gut schmeckt übriggebliebenes Bratenfett daran.

Man kann den Grieß auch einfach nur in Fleischbrühe aufkochen.

**Grießsuppe**, geröstete, wird gekocht wie gebrannte Mehlsuppe. Nur gibt man keinen Essig daran.

13. **Grünkerensuppe**. Ich nehme immer gemahlene Grünkerne. 4—5 Eßlöffel Grünkerne werden mit einer kleinen Handvoll Salz und  $1\frac{1}{2}$ —2 Liter Wasser offen etwa 1 Stunde gekocht. Durch die Zutat von einem großen Löffel voll Fett, etwas Bratenfett, ganz besonders aber durch einen Eßlöffel voll ausgebratenen Speck bekommt man eine vorzügliche, kräftige Suppe. Auch geröstete Brotwürfel schmecken sehr gut daran. Man kann die Grünkerne auch einfach nur in Fleischbrühe gar kochen. Doch gibt das erste Rezept eine so schmackhafte Suppe, daß man die Fleischbrühe besser zu einer anderen verwendet. Die obige Grünkerensuppe kann auch als einziges Gericht verwendet werden, wenn man sie mit Fleischklößen auf den Tisch gibt oder in der letzten Viertelstunde Wurst darin wärmt. Nur muß man dann etwas mehr kochen.

\* 14. **Hafersuppe**. Man nimmt dazu am besten die bekannten Haferslocken, und zwar etwa 4—5 Eßlöffel voll. Sie werden mit etwa 2 Liter kaltem Wasser und einer Handvoll Salz aufs Feuer gesetzt. Wenn sie kochen, werden sie beiseite geschoben und hie und da umgerührt, damit sie nicht anbrennen. Dies ist die einfache, englische, sehr schmackhafte Art. Kochzeit eine Stunde. Man kann auch einen Eßlöffel voll Fett hinzugeben, nötig ist es aber nicht.

Man kann aber auch  $\frac{2}{3}$  Wasser und  $\frac{1}{3}$  Milch nehmen zum Kochen. Dann fügt man gewöhnlich auch einige Eßlöffel voll Zucker hinzu, je nachdem man die Suppe mehr oder weniger süß zu haben wünscht. Auch können die Haferflocken einfach in Fleischbrühe aufgekocht werden.

\* 15. **Hühnersuppe.** Ein altes Huhn wird ein bis zwei Tage, bevor es gekocht werden soll, geschlachtet und vorgerichtet. Um den allzu strengen Hühnergeschmack zu vermeiden, lege man das Huhn ein Weilchen in kaltes Wasser. Ich tue das immer, bevor ich Feuer mache.

Ich setze das Huhn in einem großen Topf mit etwa 3 Liter kaltem Wasser, einer Handvoll Salz und einem tüchtigen Stuch Butter aufs Feuer, decke gut zu und lasse das Huhn drei Stunden langsam und schwach kochen. Als Suppengemüse verwende ich nur ein wenig Petersilienwurzel. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gebe ich selbstgemachte Nudeln (man kann auch gekaufte nehmen) in die Brühe und richte dann die Suppe mit etwas Muskat an. Für 2 Liter Brühe nehme man drei Hände voll Nudeln. Die Hühnerleber wird nur 3 Minuten gekocht, ganz fein geschnitten und in der Suppe verrührt. Das Huhn wird gleichzeitig mit der Suppe aufgetragen und mit gekochten Kartoffeln in der Suppe gegessen. Dies ist aber dann das einzige Gericht, das auf den Tisch kommt. Genau so wie Nudeln kann man auch 4—5 Eßlöffel Reis in der Brühe weichkochen.

Liebt man die Hühnersuppe sämig, was ihr nach meiner Meinung den feinen Hühnergeschmack etwas nimmt, dann mache man eine helle Mehlschwitze, gieße sie in die Brühe und rühre die Suppe beim Anrichten mit einem Ei ab.

Wir tun das immer erst am zweiten Tag, wenn Suppe übriggeblieben ist. Ich tue es aber nur, um die Suppe damit zu längen.

Man kann die Hühnersuppe auch ohne Fleisch essen und das Huhn zu irgendeinem anderen Gericht, z. B. zu Huhn mit Reis verwenden.

**16. Kartoffelsuppe** von rohen Kartoffeln. Etwa 2 Pfund, das sind 8—10 Stück, mittelgroße Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten und mit einer Handvoll Salz und etwas Suppengemüse mit 2 Liter kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und solange gekocht, bis die Kartoffeln vollständig zerfallen. Nun muß die Suppe tüchtig gerührt oder auch durch ein Sieb gerieben werden. Jetzt werden entweder reichlich zwei Eßlöffel gewürfelter Speck ausgebraten, oder man röstet eine halbe, klein geschnittene Zwiebel in zwei Löffel Fett dunkelgelb und gießt dies heiß in die Suppe, die man jetzt noch kurze Zeit kochen läßt. Köstlich schmeckt es, wenn man eine Sellerieknolle in der Suppe weicht und nachher in kleine Stücke zerteilt. Auch hier kann man als einziges Gericht das Fleisch in der Suppe kochen. Man nimmt dann reichlich 3 Liter Wasser und 3 Pfund Kartoffeln. Man setzt dann das kochende Wasser, Kartoffeln und Fleisch gleichzeitig auf und gibt keinerlei Fett mehr daran. Stark gesalzenes Fleisch muß vorher 1—2 Stunden gewässert werden.

**17. Kartoffelsuppe** von übriggebliebenen Kartoffeln. Hier werden die Kartoffeln auf dem Reibeisen gerieben und ins kochende Wasser gegeben. Sonst richtet sich hier die Zubereitung genau nach Nr. 16, doch kann man auch alles Suppengemüse weglassen und einfach nur mit Speck oder Zwiebeln abschmälzen. Hierzu kann man auch übriggebliebenen Kartoffelbrei verwenden. Auch diese Suppe kann man als einziges Gericht verwenden, d. h. man kann das Fleisch in der Suppe kochen und essen. (Siehe auch Nr. 16.)

**18. Linsensuppe** wird genau so gekocht wie Bohnensuppe.

**19. Milchsuppe, einfache.** Von einem Laib Schwarzbrot schneide man einen Suppenteller voll dünne Scheibchen in eine Schüssel. Dann gieße man  $1\frac{1}{2}$ –2 Liter kochende Milch daran und salze nach Geschmack.

Man kann dieselbe Suppe auch mit Weißbrotschnittchen machen.

\* **20. Milchsuppe mit Mehl.** 3–4 Eßlöffel Mehl werden mit Wasser zu einem dünnen Teigchen angerührt. Unterdessen bringt man  $1\frac{1}{2}$ –2 Liter Milch zum Kochen und gießt unter beständigem Rühren das Teigchen hinein. Salz nicht vergessen! Man lasse die Suppe schön sämig kochen, was etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde dauert. Man kann sie auch mit Zucker süßen. Statt des Mehls kann man auch 3–4 Eßlöffel voll Gries langsam in die kochende Milch rühren und sämig kochen lassen. Auch Reis oder Graupen können statt des Mehls verwendet werden, doch brauchen diese 1– $1\frac{1}{2}$  Stunden, um weich zu werden.

**21. Mehlsuppe, gebrannte.** 4–5 Eßlöffel Mehl röstet man in einem Eßlöffel voll Fett braun; doch lasse man es nicht zu dunkel werden, sonst schmeckt es bitter. Diese Einbrenne wird dann mit  $1\frac{1}{2}$ –2 Liter Wasser abgelöscht, gesalzen und etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam, aber gut durchgekocht. Viele, besonders Männer, lieben etwas Weinessig in dieser Suppe.

**22. Nudelsuppe.** In 2 Liter Suppenbrühe koche man drei große Hände voll Nudeln 15 bis 20 Minuten gar.

**23. Pommerische Suppe** kommt als einziges Gericht auf den Tisch. 1 Pfund Rindfleisch wird mit etwas Suppengrün und einer Handvoll Salz in 2 Liter kochendes Wasser gelegt. Nach  $\frac{1}{2}$  Stunde gibt man noch etwa 5–6 Eßlöffel Reis dazu und läßt alles langsam noch ungefähr 1 Stunde kochen, bis alles schön weich ist. Daneben kocht man Kartoffeln in der Schale und bringt

diese gleichzeitig zu Tisch. Das Fleisch wird dann im Suppenteller klein geschnitten, 1—2 Kartoffeln mit der Gabel zerdrückt und die Reissuppe darüber eingefüllt. Viele lieben diese Suppe recht dick. Wem sie zu dick sein sollte, der kann sie mit Wasser etwas verdünnen.

\* **24. Rahmsuppe.** Trockenes Brot, etwas weniger, als man mit beiden Händen leicht halten kann, koche man in  $1\frac{1}{2}$  Liter schwachem Salzwasser weich und zerühre es gleichmäßig. 2—3 Löffel voll saure Sahne werden mit einem Ei oder Eigelb in der Suppenschüssel tüchtig zerklöpft, und die kochende Suppe wird unter starkem Rühren langsam dazugeschüttet.

**25. Reissuppe ohne Fleischbrühe.** 4—5 Eßlöffel voll Reis werden in kaltem Wasser gewaschen und in 2 Liter Wasser gar gekocht. Die erste Viertelstunde lasse man ihn tüchtig kochen, dann aber stelle man ihn zur Seite, so daß er nur zieht. So wird er nach 1 Stunde weich sein und niemals anbrennen. Von einem gestrichenen Eßlöffel Mehl und einem guten Eßlöffel Butter oder Fett mache man nun eine helle Schwiße, gieße sie an die Suppe und lasse diese noch einmal gut durchkochen. Diese Suppe wird dann mit einem Ei abgerührt. Salz nicht vergessen!

Ebenso kann man eine Gries-, Gersten- und Nudelsuppe ohne Fleischbrühe machen. Die Nudeln brauchen jedoch nur  $\frac{1}{4}$  Stunde zu kochen. Man reibt ein wenig Muskat über diese Suppen, bevor man sie zu Tisch bringt. Auch Schnittlauch schmeckt gut daran.

**26. Tomatensuppe.** In einem Eßlöffel voll Fett dünstet man eine kleingeschnittene, halbe Zwiebel weich, nicht gelb, gibt 2 gute Eßlöffel voll Mehl hinzu, löst mit  $1\frac{1}{2}$ —2 Liter Wasser ab und kocht darin zerrissene, nicht zerschnittene Tomaten weich. Die Suppe muß gut abgeschmeckt werden, denn Tomaten brauchen viel Salz. Man kann das Mehl auch weglassen und nach dem Ablöschen die Suppe mit Reis oder Gries sämig kochen.

Sehr viel feiner schmeckt die Suppe, wenn sie durch ein Sieb getrieben und mit einem Ei abgerührt wird.

**27. Weck- oder Semmelsuppe.** 3 Wecke werden in Milch oder auch in Wasser eingeweicht, ausgedrückt und in einem Eßlöffel Fett mit etwas Zwiebel durchgedämpft. Dann füllt man das Weichwasser oder die Weichmilch auf, rührt tüchtig und läßt die Suppe gut durchkochen. Salz nicht vergessen. Man rührt sie mit einem Ei ab.

**28. Wurstsuppe.** Hier richte man sich mit den Einlagen nach der Dicke der Wurstsuppe. Manchmal braucht man mehr, manchmal weniger. Einfache Art. Man schneidet einen Suppenteller Brotwürfel oder dünne Scheibchen und gießt 2½ Liter Wurstsuppe kochend darüber. Wenn das Brot zuvor in Fett geröstet wird, schmeckt die Suppe noch besser. Wenn die Wurstbrühe zu fett ist, nimmt man vorher etwas Fett ab.

**Zweite Art.** Man reibt gekochte Kartoffeln oder schneidet rohe, geschälte, gewaschene und in Würfel geschnittene Kartoffeln in die kochende Brühe und läßt sie sämig kochen. Geröstete Brotwürfel schmecken gut dazu.

**Dritte Art.** Man kann auch 3—4 Eßlöffel voll Griesmehl langsam in 1½—2 Liter kochende Brühe rühren und sämig kochen lassen.

**Vierte Art.** Auch 3—4 Eßlöffel voll gemahlene Grünkern in 1½—2 Liter Brühe weich gekocht, schmeckt sehr gut, namentlich, wenn Brotwürfel dazu gereicht werden.

So kann man nach dem Schlachten, wenn die Suppe schnell verwendet werden soll, ganz verschiedene Suppen auf den Tisch bringen, trotzdem sie alle von Wurstsuppe gemacht sind. Dadurch ist man sie sich weniger leid.

**29. Zwiebelsuppe.** 2 große, kleingeschnittene Zwiebeln werden in einem großen Eßlöffel Fett gedämpft, mit 2 guten Eßlöffeln voll Mehl verrührt, mit 1½ bis

2 Liter Wasser abgelöscht und etwa eine Stunde gekocht. Die Zwiebeln dürfen aber nicht gelb werden. Vor dem Anrichten gibt man eine Handvoll Brotwürfel hinein, die besonders gut schmecken, wenn sie geröstet sind. Nötig ist dies jedoch nicht. Salz nicht vergessen!

#### d) Süße Suppen.

Man zuckere nicht zu viel, weil sonst der Appetit für die nachfolgenden Speisen vergeht.

**1. Biersuppe.**  $\frac{3}{4}$  Liter Bier und  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser werden mit einer Handvoll gewaschener Korinthen und Rosinen und einer Prise Salz etwa 5 Minuten gekocht. Währenddessen macht man von 2 Eßlöffeln Mehl (kein Kartoffelmehl!) ein Mehlteigchen und gießt dieses langsam unter beständigem Rühren in die Suppe. Nach kurzer Zeit ist sie sämig gekocht, wird nach Geschmack gezuckert und angerichtet, was auf folgende Weise geschieht: In der Suppenschüssel schlägt man 1—2 Eiweiß zu einem ganz steifen Schnee, rührt das Eigelb darunter und gießt dann langsam die Suppe in die Schüssel. Die Hauptsache ist dabei das Rühren, damit erstens das Ei nicht gerinne, und zweitens, damit der Eierschaum ganz mit der Flüssigkeit vermischt werde.

**2. Brotsuppe.** Alle möglichen Brotreste, so viel, wie man mit beiden Händen leicht halten kann, je schwärzer, desto besser, werden mit einer Handvoll Korinthen in  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser gekocht und glatt gerührt. Man kann die Suppe auch mit dem Schneebesen glatt schlagen. Nun gibt man wenig Salz und 1—2 Glas Wein daran und zuckert nach Geschmack.

Will man keinen Wein verwenden, dann kann man eine gute Suppe auch mit Essig zubereiten. Es kommt hier aber sehr auf die Schärfe des Essigs an. Manchmal genügt ein Kaffeelöffel voll, manchmal muß man einen Eßlöffel voll nehmen. Also langsam mischen und sorgfältig abschmecken!

Eine vorzügliche Suppe kann man herstellen, wenn man Reste von Eingemachtem statt des Essigs hinzugebt. Man kann nehmen, was man gerade hat, auch mehrere Reste, alles durcheinander. Auch nur die Brühe von Essigpflaumen, Kürbis usw. Aber auch hier muß gezuckert werden.

**3. Buttermilchsuppe.** Eine tüchtige Handvoll getrockneter Zwetschen oder Pflaumen wird gewaschen und in einem halben Liter Wasser weichgekocht. Am besten weicht man sie über Nacht ein und setzt sie dann mit dem Weichwasser aufs Feuer. Dann rührt man einen Eßlöffel voll Mehl mit 1—1½ Liter Buttermilch an, gibt 3—4 Eßlöffel voll Reibbrot hinzu, mischt alles unter die Pflaumenbrühe und läßt die Suppe unter stetem Rühren zum Kochen kommen. Nun gibt man eine Prise Salz und nach Geschmack Zucker hinzu. Statt der Zwetschen kann man auch Rosinen nehmen, man braucht dann aber 1½—2 Liter Buttermilch. Die Rosinen werden nur gewaschen und in der Suppe gekocht.

**4. Griesuppe, süße.** Etwa 4 Eßlöffel Gries werden unter beständigem Rühren langsam in 1½—2 Liter kochende Milch gestreut. Man kann auch halb Wasser, halb Milch nehmen, doch rührt man dann die Suppe mit einem Ei ab. Nun wird gesalzen, nach Geschmack gezuckert und etwa 10 Minuten gekocht.

**5. Milchsuppe.** Zwei Eßlöffel voll Mehl werden mit wenig Wasser zu einem Teigchen verarbeitet. Unterdessen bringt man 1½—2 Liter süße Milch zum Kochen, gibt eine kleine Handvoll Salz und Zucker nach Geschmack darunter und läßt das Teigchen hineinfließen. Wenn die Suppe etwas sämig gekocht ist, richtet man sie auf folgende Weise an. Das Eiweiß von 1 bis 2 Eiern wird zu Schnee geschlagen und mit dem Eigelb gut vermischt. Unter tüchtigem Rühren wird nun die Suppe hinzugegossen.

Diese Suppe kann warm und kalt gegessen werden und schmeckt in der Sommerhitze ganz besonders erfrischend und gut.

**6. Weinsuppe** wird zubereitet wie Bieruppe.

e) **Obstsuppen.**

**1. Apfelsuppe.** 3—4 Eßlöffel voll Reis, den man gewaschen hat, werden mit 2 Prisen Salz und einem Suppenteller voll geschälter und in Stückchen geschnittener Apfel in  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser gargekocht. Dann gibt man den nötigen Zucker, etwa 3 Eßlöffel voll, und wer es liebt, ein Stückchen Zimt daran und läßt die Suppe noch etwas kochen. Sie kann durch ein Sieb getrieben und warm und kalt gegessen werden.

**2. Heidelbeer- oder Blaubeersuppe.** Man wasche reichlich eine Obertasse voll Beeren rasch ab, lasse sie abtropfen und gebe sie in  $1\frac{1}{2}$  Liter süße, kalte Milch, die man nach Geschmack zuckert. Eine köstliche Erfrischung bei heißem Wetter!

**3. Kirchsuppe.**  $1\frac{1}{2}$  Pfund rote oder schwarze Kirschen werden gewaschen, entsteint oder auch nicht, und mit  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser, einem kleinen Stückchen Zimt und einigen Eßlöffeln voll Zucker aufs Feuer gebracht und weich gekocht. Wegen des Zuckers schmecke man sorgfältig ab. Wenn die Kirschen weich sind, gebe man einen guten Eßlöffel voll Mehl, das man mit Wasser zu einem dünnen Teigchen verrührt hat, unter beständigem Rühren hinzu, lasse die Suppe noch ein wenig kochen, damit sie etwas sämig wird, und richte sie über geröstete Brotwürfel an. Man gebe diese Suppe verköhlt, wenn es sehr heiß ist, kalt auf den Tisch. Statt der Brotwürfel kann man auch Grießklößchen machen. Im Winter macht man diese Suppe von getrockneten Kirschen, doch müssen diese am Abend vorher in Wasser eingeweicht werden.

**4. Pflaumensuppe.** Ein Teller voll frischer Pflaumen oder Zwetschen wird gewaschen, entsteint, mit einer

Handvoll Brot und einem Stückchen Zimt in  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser weichgekocht, sämig verrührt und mit dem nötigen Zucker noch einmal aufgekocht. Griechlößchen schmecken gut in dieser Suppe.

Ganz auf dieselbe Weise kann man Suppe von getrockneten Pflaumen kochen. Nur muß man diese über Nacht einweichen und im Weichwasser kochen.

### f) Kalttschalen.

**1. Bierkalttschale.** Eine Handvoll Korinthen wird gewaschen, weich gekocht und mit kaltem Wasser übergossen. Wenn sie kalt sind, gibt man sie in eine Terrine zusammen mit einer Handvoll Reibbrot, einem Stückchen Zimt und einigen Zitronenscheiben. Darüber gießt man dann 1 Liter Bier und  $\frac{1}{2}$  Liter frisches, recht kaltes Wasser und zuckert nach Geschmack. Die Kalttschale sollte  $\frac{1}{2}$ —1 Stunde an einem kühlen Orte stehen, womöglich in kaltem Wasser, bevor sie getrunken wird.

**2. Milchkalttschale.** 1 guter Eßlöffel voll Stärke wird mit wenig Wasser angerührt und langsam unter beständigem Rühren in  $1\frac{1}{2}$  Liter süße, kochende Milch gegossen, die man mit einem Stückchen Vanille gut aufkochen läßt, bis sie etwas sämig geworden ist. Beim Anrichten gibt man eine Prise Salz daran und zuckert nach Geschmack.

Man kann beim Anrichten auch ein Eidotter daran rühren, das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die heiße Milch mengen. Kalt getrunken oder mit dem Löffel gegessen ist sie sehr erfrischend. Vanille kann auch wegbleiben.

**3. Prinzessinnenmilch.** 2 Liter saure Milch, mit oder ohne Sahne, schlägt man mit dem Schneeschläger recht schaumig und gibt nach Geschmack Zucker und einen gestrichenen Kaffeelöffel voll Zimt darunter. Ein sehr erfrischendes Getränk!

**4. Weinkalttschale** wird genau so zubereitet wie Bierkalttschale, nur nimmt man hier halb Wein, halb Wasser.