

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

e) Obstsuppen

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

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.