

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

c) Suppenrezepte

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

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 wohlschmeckende, 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 zertheilt. 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 tuts 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. **Grünkerne**suppe. 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 Grünkerneuppe 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. **Hafer**suppe. Man nimmt dazu am besten die bekannten Haferflocken, 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 weickochen.

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!