

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für bürgerliche Küche

Haushaltungsschule St. Elisabeth

Freiburg i. Br., [nach 1891]

I. Suppen

[urn:nbn:de:bsz:31-294702](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294702)



I. Suppen.

Es ist allgemein Sitte, das Mittagessen mit einer Suppe einzuleiten. Sie wirkt anregend auf den Appetit und die Verdauung der nachfolgenden Speisen. Sie darf aber nicht kraftlos und wässerig sein, da sie sonst nicht nur den Appetit schwächt, sondern auch dem Magen nicht gut bekommt; doch darf sie auch nicht zu dick sein, weil sie sonst das Gefühl der Sättigung hervorruft.

Die Grundlage zu den meisten Suppen bildet die Fleischbrühe. Will man gute Fleischbrühe, so setzt man das Fleisch mit kaltem Wasser bei, bringt Salz, Lauch, Sellerie, Petersilie, Gelberübe und Zwiebel, nach Belieben auch ganze Melken und Lorbeerblatt dazu und läßt es 2—3 Stunden langsam kochen. Will man sehr kräftige Fleischbrühe, so nimmt man auf die Person 250 Gramm Ochsenfleisch, schneidet es in Würfel, setzt es mit kaltem Wasser und Suppenkraut auf's Feuer und läßt es 3 Stunden langsam sieden. Verwendet man die Fleischbrühe zu klarer Suppe, so behält man von den Fleischwürfeln 1 Löffel voll zurück, läßt dieselben in einem Pfännchen gut anbraten und gibt sie alsdann in den Fleischtopf. Es kann auch eine Zwiebel samt der sauberen Schale in Fett dunkelbraun gebraten und in der Fleischbrühe mitgekocht werden; ebenso eignet sich dazu 1 Stück Leber oder Milz. Eine gute Würze für braune Fleischbrühe sind die braun gedörrten Schoten der jungen Erbsen und Spargelschalen. Schwache Fleischbrühe läßt sich durch

Hinzufügung von einigen Tropfen „Maggis“ flüssiger Suppenwürze oder durch 1—2 Eßlöffel Bratensauce verbessern. Zu guter Krankenbrühe nimmt man auf 250 Gramm Fleisch $\frac{3}{4}$ Liter Wasser.

A. Fleischbrühsuppen.

1. Bouillon.

Man verrührt in einer Tasse ein Eigelb mit einigen Tropfen Wasser, gießt langsam kochende Fleischbrühe daran und würzt mit Muskatnuß.

2. Brotsuppe.

Man schneidet 4 trockene Milchwecken in dünne Schnitten, röstet sie im Ofen oder auf der blanken Herdplatte schön gelb, gibt sie in die Suppenschüssel, übergießt sie mit kochender Fleischbrühe und würzt die Suppe mit Schnittlauch und Muskatnuß. Es können auch 1—2 Eigelb mit etwas Wasser verrührt an die Suppenbrühe gegeben werden.

3. Goldwürfelsuppe.

4 trockene Wasserwecken werden in kleine Würfel geschnitten und in verrührte Eier gelegt, bis sie ganz davon durchdrungen sind. Dann backt man sie in heißem, schwimmendem Fett, läßt sie in einem Seiher abtropfen, übergießt sie kurz vor dem Essen mit kochender Fleischbrühe und würzt die Suppe mit Schnittlauch und Muskatnuß.

4. Geriebene Brotsuppe.

Trockene Milchbrote oder Schwarzbrot werden zu feinen Brofsamen gerieben oder gemahlen. Dann röstet man sie in heißer Butter schön gelb, füllt mit Fleischbrühe auf, läßt die Suppe eine Stunde langsam kochen, wobei das aufsteigende Fett abzuschöpfen ist und richtet sie über Eigelb, mit etwas saurem Rahm verrührt, an.

5. Geweichte Brotsuppe.

4 Milchbrötchen werden in Wasser eingeweicht und ausgedrückt, dann dämpft man in Butter fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie, dämpft das Brot auch noch etwas mit, worauf 4 zerklöpfte Eier gut damit verrührt, mit Fleischbrühe aufgefüllt, die Suppe gut aufgekocht und mit Schnittlauch und Muskatnuß zu Tisch gegeben wird.

6. Reissuppe.

125 Gramm Reis werden gewaschen, gebrüht, mit wenig Wasser und etwas Butter beigelegt, nach und nach mit Fleischbrühe aufgefüllt und je nach Bedarf 1—2 Stunden langsam, ohne zu rühren, gekocht. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten kann nach Belieben ein Teiglein von Mehl und Wasser oder Milch eingerührt und mitgekocht werden. Die Suppe wird über Rahm und Eigelb angerichtet und mit Schnittlauch und Petersilie serviert. Gerstensuppe kann ebenso zubereitet werden. Der Reis kann statt mit Fleischbrühe auch mit Milch gekocht werden. Auch kann beim Anrichten Käse darüber gestreut oder besonders dazu serviert werden.

7. Gerstensuppe.

125 Gramm Gerste werden gewaschen und mit Fleischbrühe und Wasser halb weich gekocht, so daß die Brühe gut eingekocht ist. Alsdann rührt man 2 Löffel Mehl und 1 Stückchen Butter an die Körner, läßt sie dämpfen, gießt nach und nach Fleischbrühe daran, läßt sie gut weich kochen, richtet die Suppe über Rahm und Eigelb an und würzt sie mit Schnittlauch und Muskatnuß.

8. Grünkernsuppe.

250 Gramm Grünkern werden gewaschen, über Nacht in Wasser eingeweicht, am andern Tag mit wenig Wasser und etwas Butter beigelegt, nach und nach Fleischbrühe daran gegossen, 3—3 $\frac{1}{2}$ Stunden gekocht, dann durch ein

Sieb getrieben, der Schleim mit Fleischbrühe aufgekocht, über Eigelb und Rahm angerichtet und mit Schnittlauch, gerösteten Brotwürfeln oder Klößchen serviert. Die Grünerne können auch gemahlen werden, doch wird der Schleim kräftiger, wenn sie ganz bleiben. Man kann auch ein Teiglein von Mehl und Wasser oder Milch in die Suppe geben.

9. Hafergrütz- und Haferflockensuppe.

125 Gramm Hafergrütze oder Flocken werden in kochende Fleischbrühe eingerührt und $\frac{1}{2}$ —1 Stunde gekocht. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten kann man ein Teiglein von Mehl und Milch oder Wasser hineinrühren und mitkochen, wodurch die Suppe säumiger wird.

10. Sagosuppe.

125 Gramm Sago wird mehrmals in warmem Wasser gewaschen, in reichlich kochende Fleischbrühe eingerührt, klar gekocht, die erforderliche Fleischbrühe nachgegossen, die Suppe über Rahm und Eigelb angerichtet und Muskatnuß und Schnittlauch darangegeben. Ohne Zugabe von Rahm und Ei und etwas dünner zubereitet, eignet sie sich auch zum Einlegen von Klößchen.

11. Tapiokasuppe.

125 Gramm Tapioka wird in siedende Fleischbrühe eingerührt, klar gekocht, mit Rahm und Eigelb angerührt und mit Muskatnuß und Schnittlauch gewürzt.

12. Petersilienuppe.

2 Hände voll abgezapfte Petersilie werden gewaschen und mit 1 Zwiebel fein verwiegt. Alsdann röstet man 3—4 Löffel Mehl in Butter hellgelb, gibt das Verwiegte dazu und läßt es mitdämpfen. Hierauf wird es mit Wasser oder Fleischbrühe glatt gerührt, zu Suppe verdünnt, diese noch $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht, über Eigelb und Rahm

angerichtet, und mit gebähten Weckstücken oder Marktstücken serviert.

13. Zwiebelsuppe.

Wird wie Petersilien-suppe zubereitet, nur wird statt Petersilie Lauch genommen.

14. Sellerie-suppe.

Eine feingeschnittene Zwiebel wird in Butter gelb geröstet, mit Fleischbrühe aufgefüllt, 5 in feine Scheiben geschnittene Selleriewurzeln mit etwas Weißbrot und Muskatblüte darin weichgekocht und durch ein Sieb getrieben. Alsdann wird Mehl in Fett braun geröstet, mit Fleischbrühe abgelöscht, das Durchgetriebene dazugegeben, die Suppe gut aufgekocht, und mit Rahm und Eigelb abgerührt.

15. Kräuter-suppe.

Man nimmt dazu 1 Hand voll Körbelkraut, ebensoviel Sauerampfer und Petersilie und 1 Zwiebel, welches man zusammen fein verziegt und im übrigen wie Petersilien-suppe Nr. 12 behandelt.

16. Sauerampfer-suppe.

2 Hände voll Sauerampfer, 1 Hand voll Petersilie und 1 Zwiebel werden zusammen fein verziegt und wie Petersilien-suppe Nr. 12 weiter behandelt.

17. Gelberüben-suppe.

Junge Gelberüben und einige Kartoffeln werden gepuzt, in Scheiben geschnitten, mit feingewiegtter Petersilie in Butter und Fleischbrühe weichgedämpft, dann 2 Löffel Mehl eingestäubt, durch ein Sieb passiert, mit Fleischbrühe aufgefüllt, die Suppe noch einigemal aufgekocht, über weichgekochten, noch ganzen Reis angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt. Statt Reis können auch gebackene Brotwürfel dazugegeben werden.

18. Blumenkohl-suppe.

Blumenkohl wird sauber gepuzt, gewaschen, in Röschen geteilt und in kochendem Salzwasser halb weich gekocht. Inzwischen röstet man 2 starke Löffel Mehl in Butter hellgelb, löscht es mit Fleischbrühe ab, füllt mit Blumenkohlbrühe nach, kocht die Blumenkohlröschen darin vollends weich, richtet die Suppe über Rahm und Eigelb an und serviert sie mit Schnittlauch und gebackenen Brotwürfeln oder Klößchen. Die Suppe kann auch von übrig gebliebenem Blumenkohl zubereitet werden.

19. Spargel-suppe.

Zarte Spargeln werden gepuzt, soweit sie saftig sind in 3 cm lange Stücke gebrochen und diese in Salzwasser nicht ganz weichgekocht. Inzwischen dämpft man 2 Eßlöffel Mehl in Butter hellgelb, löscht es mit dem Spargelabjud ab, füllt mit der nötigen Fleischbrühe auf, und läßt die Spargeln darin vollends weichkochen. Die Suppe wird mit Eigelb abgezogen, mit Muskatnuß gewürzt und mit gebähten Weichschnitten serviert. Man kann sie auch von übrig gebliebenen Spargeln zubereiten.

20. Tomaten-suppe.

In Scheiben geschnittene Tomaten werden mit Brotschnitten und einigen Zwiebelscheiben in Butter gedämpft, mit Fleischbrühe $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht, dann durch ein Sieb getrieben, mit Fleischbrühe zu Suppe verdünnt und diese mit Salz und Pfeffer gewürzt zu Tisch gegeben. Es können auch in Salzwasser weichgekochte Nudeln, Reis oder Sago in die Suppe gegeben werden; dann bleiben aber die Brotschnitten weg.

21. Kastanien-suppe.

Kastanien werden in kochendem Wasser einigemal aufgekocht, damit sie sich besser schälen lassen. Sollte die

Haut nicht abgehen, so kocht man sie nochmals auf. Sind sie geschält, so kocht man sie mit Fleischbrühe weich, drückt sie durch ein Haarsieb, verdünnt sie mit Fleischbrühe und Bratensauce, so daß es eine ziemlich gebundene Suppe gibt, welche man mit Salz und etwas Zucker würzt und über geröstete Brotwürfel anrichtet.

22. Spätzlesuppe.

250 Gramm Mehl werden mit dem nötigen Salz und lauwarmem Wasser oder Milch zu einem dicken Teig angerührt, 2–3 Eier dazugegeben und der Teig so lange geklopft bis er Blasen bekommt und sich vom Löffel löst. Man streicht davon dünn auf ein beneztes Brettchen und streicht mit dem Spätzlemesser lange, dünne Spätzle in kochendes Salzwasser. Wenn sie schäumen und herauf kommen, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in die Suppenschüssel gegeben, kochende Fleischbrühe daran gegossen und die Suppe mit Schnittlauch und Muskatnuß serviert. Man kann den Teig auch etwas dünner machen und ihn mit einem Kochlöffel durch einen Schaumlöffel in kochendes Salzwasser treiben. Die Spätzchen können auch in kochende Fleischbrühe geschnitten werden.

23. Französische Suppe.

Man schneidet nach der Jahreszeit Gelberüben, Bohnen, Erbsen, Kartoffeln, Kohlraben, weiße Rüben, etwas Lauch, Sellerie- und Petersilienwurzel in dünne Stengelchen oder verschobene Vierecke, wäscht sie und dämpft sie, mit Ausnahme der Kartoffeln, mit Butter und Fleischbrühe weich. Dann füllt man mit Fleischbrühe auf, gibt die in Salzwasser gekochten Kartoffeln und Blumenkohlröschen dazu, richtet die Suppe über Rahm an und serviert sie mit gebackenen Brotwürfeln.

24. Nudelsuppe.

Von 3–4 Eiern, Salz, und dem nötigen Mehl wird der in Nr. 338 angegebene Nudelteig gemacht und wie

dort weiter behandelt, nur werden die getrockneten Kuchen fein wie Faden geschnitten. Man gibt die Nudeln in kochendes Wasser, läßt sie kurz aufkochen, legt sie in gesalzene, kochende Fleischbrühe und serviert die Suppe alsbald mit Schnittlauch und Muskatnuß. Gekaufte Nudeln müssen ca. 3 Minuten kochen.

25. Maccaronisuppe.

250 Gramm Maccaroni werden in kleine Stücke gebrochen, 10 Minuten in reichlich Wasser gekocht, durch ein Sieb geschüttet und in gesalzener Fleischbrühe vollends weichgekocht. Man gibt etwas Bratensoße in die Fleischbrühe und reicht geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse besonders dazu.

26. Flädchensuppe.

Man rührt 150 Gramm Mehl mit Milch und dem nötigen Salz zu einem dicken Teig, gibt 3—4 Eier daran und noch so viel Milch, daß er dünnflüssig wird und beim Backen in der Pfanne herumläuft. Alsdann macht man in einer Omelettenpfanne ein wenig Fett heiß oder bestreicht sie mit einem Stück geräuchertem Speck, läßt einen kleinen Schöpflöffel Teig in der Pfanne herumlaufen, so daß die Flädchen recht dünn werden und backt diese auf beiden Seiten schön gelb. Wenn sie auf dem Nudelbrett erkaltet sind, rollt man sie zusammen, schneidet sie in ganz feine Nudeln, übergießt diese beim Anrichten mit kochender Fleischbrühe und serviert die Suppe mit Schnittlauch und Muskatnuß. Statt Flädchen kann man auch übrigen Pfannkuchen nehmen.

27. Grießsuppe.

Man läßt 125 Gramm Grieß in kochende Fleischbrühe laufen, rührt beständig darin bis es wieder kocht, worauf die Suppe noch $\frac{1}{2}$ Stunde zu kochen hat. Man richtet sie über Rahm und Eigelb an und würzt sie mit Schnittlauch und Muskatnuß.

28. Einlaufsuppe.

Von 4—5 Löffel Mehl, 4—5 Eiern, Salz und kalter Fleischbrühe oder Wasser wird ein dünnflüssiger Teig gemacht. Diesen läßt man unter beständigem Rühren in siedende Fleischbrühe laufen; wenn die Suppe einigemal aufgeköcht hat, gibt man sie mit Schnittlauch und Muskatnuß zu Tisch. Das Gefäß mit dem Teig muß hochgehalten werden, damit derselbe in einer feinen Rinne herunterläuft. Ebenso kann man einen Einlauf von verquirlten Eiern machen, in welche man 2 gehäufte Eßlöffel Weckmehl leicht einrührt, unter fleißigem Rühren die kochende Fleischbrühe daran gibt und die Suppe auf dem Feuer kurz aufkochen läßt.

29. Baumwollsuppe.

150 Gramm Butter werden leicht abgerührt, nach und nach 6 Eigelb mit je 1 schwachen Kochlöffel Mehl, Salz, Muskatnuß und 6 Eßlöffel süßer Rahm dazu gegeben, so daß es einen dünnflüssigen Teig gibt, unter welchen noch der Schnee der Eiweiß sorgfältig gemischt wird. Inzwischen hat man in einem weiten Topf kräftige Fleischbrühe kochend gemacht, schüttet nun den Teig auf einmal hinein, läßt die Suppe gut aufkochen und richtet sie ohne zu rühren über Schnittlauch an.

30. Gebackene Erbsensuppe.

Von 4 Eiern, 4 Löffel Mehl und ein wenig Salz macht man mit Milch einen ziemlich dicken Teig und läßt diesen durch einen Schaumlöffel in schwimmendes, heißes Fett laufen. Wenn die so entstandenen Erbsen darin gelb geworden sind, werden sie herausgenommen, in die Suppenkühnkel gelegt und mit kochender Fleischbrühe angerichtet
oder

$\frac{1}{4}$ Liter Milch wird mit Salz und 35 Gramm Butter siedend gemacht, 150 Gramm Mehl auf einmal

dazugegeben und auf schwachem Feuer geschafft bis sich die Masse von der Pfanne löst. Dann rührt man 1—2 Eßlöffel Reismehl darunter und wenn die Masse erkaltet ist 4—5 Eier. Von dem Teig formt man nun mit 2 Kaffeelöffeln kleine Kugeln, backt diese in heißem, schwimmendem Fett schön gelb und richtet sie mit Fleischbrühe an. Am besten lassen sich die Kügelchen mit einer Backspritze herstellen. Man kann sie auch am Tage vor dem Gebrauch machen.

31. Eiergerstensuppe.

Man macht von 3—4 Eier dem nötigen Mehl und etwas Salz nach Nr. 338 einen sehr festen Rudelteig, reibt diesen mit dem Reibeisen auf ein Tuch oder Brett zu feiner Gerste, läßt diese unberührt trocknen, rührt sie in kochende Fleischbrühe, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und richtet die Suppe über Schnittlauch und Muskatnuß an. Um gleichgroße Körnchen zu bekommen, wird die getrocknete Gerste durch einen Schaumlöffel gesiebt und das Zurückgebliebene gleichmäßig mit dem Wiegelmesser zerkleinert.

32. Hirnsuppe.

Kalbshirn wird in warmes Wasser gelegt, gehäutet, in einen Seiber zum Abtropfen gelegt und mit etwas Petersilie fein gewiegt. Dann läßt man in frischer Butter fein gewiegte Zwiebeln und etwas Mehl anziehen, dämpft das Hirn noch kurze Zeit mit, löscht mit Fleischbrühe ab, läßt die Suppe noch 10—15 Minuten kochen, zieht sie mit Eigelb ab und serbiert sie mit gebähten Wecksnitten oder Klößchen.

Brieslesuppe kann ebenso zubereitet werden.

oder:

Kalbshirn wird wie oben zugerichtet und fein vermiegt. Dann werden 50 Gramm Butter leicht gerührt, das gewiegte Hirn, 5 Eigelb, Salz, Muskatnuß und ca. 12

Gramm Weizmehl gut darunter gemischt und zuletzt der Schnee von 6 Eiweiß daran gerührt. Man läßt die Masse in siedende Fleischbrühe laufen, einmal gut aufkochen, worauf die Suppe gleich zu Tisch gegeben wird.

33. Prinzessinuppe.

1 Kalbsbrieschen wird in kaltes Wasser gelegt und hierauf in Fleischbrühe $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. $\frac{2}{3}$ davon verwiegt man ganz fein, dämpft es einige Minuten in frischer Butter, verrührt es mit 2 hartgekochten Eiern, welche zuvor fein verwiegt und durch ein Sieb gedrückt wurden, verdünnt das Ganze mit Fleischbrühe zu Suppe und läßt sie einige Minuten aufkochen. Das zurückgelegte Brieschen und 1 hartgekochtes Ei schneidet man in kleine Würfel, legt sie in die Suppenschüssel, beträufelt sie mit einem Gläschen Madeira, gibt 1—2 in feine Scheiben geschnittene und gebähte Milchbrötchen dazu und richtet die Suppe darüber an.

34. Geflügeluppe.

1 altes Huhn wird gebrüht, sauber gerupft, ausgenommen, mit kaltem Wasser, Salz und Suppentraut auf's Feuer gesetzt und 3—4 Stunden langsam gekocht. Inzwischen verwiegt man Leber, Herz und Magen mit Zwiebeln und Petersilien recht fein, dämpft es in Butter mit 3 Löffel Mehl hellgelb und gießt nach und nach die durchgeseigte Fleischbrühe dazu. Ist das Huhn weich, so zieht man ihm die Haut ab, löst das Fleisch von den Knochen, schneidet es in gleichmäßige Würfel, kocht dieselben in der Suppe noch $\frac{1}{4}$ Stunde, richtet sie über Rahm und Eigelb an und würzt sie mit Muskatnuß.

35. Königinuppe.

1 älteres Huhn wird, nachdem es zugerichtet ist mit 1 Pfund Markknochen, Zwiebeln, Gelberübe, Sellerie- und Petersilienwurzel und dem nötigen kalten

Wasser langsam weich gekocht. Dann zieht man ihm die Haut ab, löst das Fleisch von den Knochen, wiegt es mit dem Gelben von 2 hartgekochten Eiern recht fein, rührt es nebst 1—2 eingeweichten und fest ausgetrückten Milchbrot an die inzwischen durchgeseigte Suppe durch ein Sieb, rührt 2 gut verklopfte Eigelb daran, läßt sie unter beständigem Rühren recht heiß werden und richtet sie nach Belieben über gebackene Weckwürfel oder Kalbfleischklößchen Nr. 73 an.

36. Dohenschwanzsuppe.

1 Dohenschwanz wird in Stücke geschnitten, mit einigen Zwiebeln in Butter braun angebraten, alsdann mit Fleischbrühe aufgefüllt und unter Hinzufügung von einigen Pfefferkörnern und Lorbeerblättern 2—3 Stunden langsam gekocht. Hierauf löst man das Fleisch von den Mittelstücken, preßt es zwischen 2 Holzsteller und schneidet es in feine Würfel. Nun röstet man in Butter 3 Löffel Mehl hellgelb, löscht es mit Fleischbrühe ab, füllt mit der abgefetteten Dohenschwanzbrühe auf, gibt ein Trinkglas weißen Wein oder etwas Madeira und Pfeffer hinzu, läßt die Suppe noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und richtet sie über Eigelb an. Die Fleischwürfel werden in die Suppe gegeben, ebenso können Champignon beigefügt werden.

37. Lebersuppe.

180 Gramm Kalbs- oder Schweinsleber werden gehäutet, fein verwiegt und zu 30 Gramm leicht gerührter Butter gemischt. Dazu kommen 6 Eigelb, Salz, Muskatnuß, Schnittlauch, werden gut gerührt und zuletzt der Schnee der 6 Eiweiß darunter gemischt. Man läßt die Masse in siedende Fleischbrühe einlaufen und einmal aufkochen, worauf die Suppe gleich zu Tisch gegeben wird.

38. Nierensuppe.

Man nimmt 1 Niere, schneidet die eine Hälfte in kleine Scheiben. Diese werden nebst 1 Zwiebel

in Butter braun angebraten, 1 Löffel Mehl eingestäubt, und samt der andern Niere mit Suppentraut, 1 Lorbeerblatt, 4 Pfefferkörner, 2 Eßlöffel Sago und so viel Wasser (besser Fleischbrühe) als man Suppe braucht, 2 $\frac{1}{2}$ Stunden gekocht. Alsdann gibt man die Suppe durch ein Haarsieb, würzt nach Geschmack mit Fleischextrakt, Salz und Pfeffer, gibt vor dem Anrichten 1 Gläschen Madeira oder Burgunder daran und kocht sie nochmals auf. Die angebratenen Nierenstückchen bleiben weg, dagegen wird die halbe in feine Scheibchen geschnitten und in die Suppenschüssel gelegt.

39. Fischsuppe.

Zur Fischbrühe werden Fischreste auch Kopf, Gräten und Haut gut gereinigt und mehrmals gewaschen. Dann stellt man sie mit kaltem Wasser bei, kocht sie langsam $\frac{1}{2}$ Stunde und seigt die Brühe alsbald ab. Auf 2 Liter Brühe werden 4 Eßlöffel Mehl in heißer Butter oder Fett gedämpft, 2 feingeschnittene Zwiebeln mitgedämpft, mit Fischbrühe abgelöscht, gut durchgekocht, an die Fischbrühe gegeben und nochmals gut gekocht. Diese kann mit Petersilie, Schnittlauch, Dill, Tomaten oder Blumenkohl, auch etwas Maggi noch besonders schmackhaft gemacht werden, darf aber dann nicht mehr kochen. Auch fein geschnittener Lauch eignet sich gut dazu. Als Einlage gibt man geröstete Brotwürfel, Erbsen, Reis oder Fischklößchen nach Nr. 214. Auch kann Ei und Rahm daran gerührt werden.

40. Krebsuppe.

Man rechnet auf die Person 2—3 Krebse, gibt diese in kochendes Salzwasser und läßt sie kochen, bis sie rot sind. Dann bricht man mit einem Messer die Schalen auf, löst Scheweife und Scheren aus und stellt sie beiseite. Hierauf wird das Innere des Körpers herausgenommen,

die Galle ausgeschnitten und das Uebrige samt den Schalen und Füßen mit 4—6 abgezogenen Mandeln recht fein gestoßen. Nun wird das Gestoßene mit einem Stück Butter auf dem Feuer so lange gerührt, bis es rot wird und zu steigen anfängt, alsdann 3 Löffel Mehl eingestäubt, mit Fleischbrühe verdünnt und das Ganze durch ein Sieb an kochende Fleischbrühe gegossen. Man läßt alles noch einmal aufkochen, rührt leichte Klößchen ein und richtet die Suppe über die Krebschwänze an. Statt Klößchen kann man auch gebähete Weichschnitten in die Suppe geben.

41. Froschschenkel-suppe.

2 Duzend Paar gepuzte Froschschenkel werden gewaschen, gesalzen, mit Wasser, einem Stück Butter und Suppenkraut, wie zu Fleischbrühe, zum Feuer gestellt und recht weich gekocht. Die Brühe wird alsdann durch ein Sieb über in Salzwasser abgekochte Nudeln oder Reis angerichtet.

42. Knochen-suppe.

Man zerhackt die Knochen möglichst klein, setzt sie mit kaltem Wasser und Suppenkraut auf's Feuer und läßt sie 3 Stunden kochen. In diese Brühe kann eine Einlage von Reis, Gerste oder Sago gegeben werden. Man würzt die Suppe mit Schnittlauch und Muskatnuß und richtet sie über Rahm und Eigelb an.

43. Wurzel-suppe.

Hat man weder Fleisch noch Knochen zur Brühe, so kann eine Wurzel-suppe aus Suppenkräutern gemacht werden. Sellerie- und Petersilienwurzel, Gelberüben, Lauchstangen und ein paar Kartoffeln werden gewaschen, abgeschabt und in Wasser ausgekocht, dann die Brühe durch ein Sieb gegeben und mit einigen Löffeln Mehl, welche man in Fett braun röstet, gebunden. Nimmt man noch etwas Maggis Suppenwürze oder Fleischextrakt dazu, so schmeckt die Suppe nach der besten Fleischbrühe.

B. Wasser- oder Fastensuppen.

44. Geröstete Brotsuppe.

Man schneidet 4 trockene Milchbrote in feine Schnitten oder kleine Würfel, röstet sie in heißer Butter schön gelb, gibt nach Belieben 2 Eßlöffel Mehl dazu, röstet es noch kurze Zeit mit, füllt mit Wasser auf und läßt die Suppe noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Dann richtet man sie über Rahm und Eigelb an und serviert sie mit Schnittlauch oder fein gewiegter Petersilie.

45. Panadesuppe.

5 trockene Milchbrote werden abgeschält, in Scheiben geschnitten, mit kochendem Wasser zum Feuer gesetzt, weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen, dann mit Butter, Salz und Muskatnuß nochmals aufs Feuer gesetzt, während sie kochend heiß gemacht wird, mit dem Schneebesen geschwungen und über Rahm und Eigelb angerichtet.

46. Gebrannte Eieruppe.

In Butter werden 8 Löffel Mehl gelb geröstet, mit Wasser abgelöscht, zu Suppe verdünnt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt und aufgekocht. Inzwischen verrührt man 3–4 Eier mit 1 Schöpflöffel Wasser, gießt es unter beständigem Rühren an die Suppe, fährt damit fort bis die Eier geronnen sind und richtet sie alsdann über Schnittlauch und Petersilie an.

47. Gebrannte Mehlsuppe.

Man röstet 250 Gramm Mehl in Schmalz dunkelbraun, gibt nach Belieben vor dem Ablöchen etwas fein gewiegte Zwiebeln dazu, dämpft sie noch etwas mit, gießt nach und nach das nötige Wasser dazu, läßt die Suppe mit Salz noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und richtet sie über Eigelb an. Es kann auch Weck- oder Schwarzbrot mit der Suppe aufgekocht und alles durch ein Sieb getrieben werden.

48. Geröstete Grießsuppe.

250 Gramm Grieß wird in Butter oder Schmalz gelb geröstet, mit heißem Wasser abgelöscht, indem man alles Wasser auf einmal daran gießt und mit Salz 1 Stunde gekocht. Die Suppe wird über Rahm und Eigelb angerichtet und mit feingewiegter Petersilie zu Tisch gegeben.

49. Milchsuppe.

In 2 Liter Milch wird ein Stückchen Vanille, Zimt, Zitronen- oder Orangenblüte, je nach Geschmack, einigemal aufgekocht, nach Belieben Zucker und Salz dazugegeben, über verrührte Eigelb angerichtet, eine Handvoll gebähte Wecksnitten hineingelegt und die Suppe sofort serviert.

50. Blinde Schokoladesuppe.

In Butter werden 3 Löffel Mehl und 1 Kaffeelöffel Zucker gelbbraun geröstet, abgelöscht, mit 2 Liter Milch aufgefüllt, etwas Salz, nach Belieben Zucker und Zimt dazugegeben, gut aufgekocht, die Suppe über Eigelb angerichtet und mit Wecksnitten zu Tisch gegeben.

51. Rahmsuppe.

4 Milchwecken werden in Scheiben geschnitten und mit Wasser und Salz weichgekocht. Dann verrührt man einige Eßlöffel sauren Rahm und 1 Eigelb mit etwas Suppenbrühe und richtet die Suppe darüber an.

52. Schwarzbrotsuppe.

Schwarzbrot, besonders Kruste, wird im Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, in Butter oder Fett geröstet, mit kochendem Wasser aufgefüllt, die Suppe mit Salz, Pfeffer und Kümmel oder Ingwer gewürzt und $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Dann streicht man sie durch ein Sieb, bringt

sie nochmals auf's Feuer, würzt sie nach Geschmack mit 1 Eßlöffel geriebenem Käse und zieht sie mit Rahm und Eigelb ab.

53. Kartoffelsuppe.

Man setzt rohe, geschälte und in Stücke geschnittene Kartoffeln mit einem Stück Brot, Salz, Lauch, Sellerie und Zwiebel in kaltem Wasser auf's Feuer und treibt es, wenn es gut verkocht ist, durch ein Sieb. Das Durchgetriebene wird alsdann mit der Brühe und dem nötigen Wasser zu Suppe verdünnt, diese mit einem Teiglein von Mehl und Wasser und einem Stück Butter aufgekocht und beim Anrichten mit Fett und Zwiebeln abgeschmälzt.

54. Kartoffelsuppe auf andere Art.

Geschälte und in Stücke geschnittene Kartoffeln werden in Salzwasser weichgekocht und durch ein Sieb getrieben. Hierauf dämpft man 3 Löffel Mehl, feingewiegte Zwiebeln und Petersilien in Butter, bis es aufsteigt, löcht mit Wasser ab, gibt die Kartoffeln, Salz, Muskatnuß und das noch fehlende Wasser dazu, kocht die Suppe noch $\frac{1}{2}$ Stunde und richtet sie über Rahm und Eigelb an.

55. Kartoffelsuppe mit Nudeln.

Rohe Kartoffeln werden geschält und in Stücke geschnitten. Einige Gelberüben und 1 Selleriewurzel gepuzt und in Scheiben geschnitten oder gehobelt. Alsdann dämpft man feingeschnittene Zwiebeln in Butter schön gelb, füllt mit Wasser auf, läßt die Gelberüben und Selleriewurzel einige Zeit darin kochen, gibt hierauf die Kartoffeln dazu und kocht alles gut weich. Das Ganze wird dann durch ein Sieb gedrückt, mit Wasser zu Suppe verdünnt, diese mit Salz und Petersilie aufgekocht und über in Wasser weichgekochten Nudeln angerichtet.

56. Erbsensuppe.

500 Gramm Erbsen werden gewaschen, über Nacht

in kaltes Wasser eingeweicht, den andern Tag im Einweichwasser mit Salz und etwas Natron aufgestellt, weich gekocht und durchgetrieben. Sehr gut ist für gelbe Erbsen eine Einlage von Sago; für grüne eignet sich Reis. Die Einlage wird besonders gekocht und mit dem Erbsenbrei vermischt. Dann werden 2 Löffel Mehl in Fett gelb geröstet, mit Wasser abgelöscht, die Erbsen samt der Einlage dazu gegeben, mit heißem Wasser zu Suppe verdünnt, diese mit Pfeffer und Ingwer $\frac{1}{2}$ Stunde aufgekocht und über in Butter gerösteten Brotwürfeln angerichtet. Sehr gut eignen sich auch Schneeklößchen. Dazu werden 3 Eißweiß zu Schnee geschlagen, die 3 gut verrührten Eigelb darunter gemischt, von der Masse Klößchen in Salzwasser gelegt, 5 Minuten gekocht und in die Suppe gegeben.

57. Linsensuppe.

Die Linsen werden wie die Erbsen über Nacht eingeweicht, dann mit frischem Wasser und etwas Natron beigestellt, wenn sie kochen, das Wasser abgeschüttet, heißes Wasser nachgefüllt, mit diesem weichgekocht und durchgetrieben. Nun röstet man einige Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot in heißem Fett, rührt es mit Wasser an, gibt die Linsen und das nötige Wasser dazu und läßt die Suppe aufkochen. Soll diese Suppe nicht als Fastensuppe dienen, so können Reste von Wurst oder Schweinefleisch, besonders von Ohren und Rüssel, in Stücke geschnitten beim Anrichten in die Suppe gegeben werden.

58. Bohnensuppe.

Man kocht die Bohnen wie die Linsen weich und treibt sie durch ein Sieb. Hierauf röstet man feingewiegte Zwiebeln und 2 Löffel Mehl in Fett hellgelb, rührt die Bohnen und das nötige Wasser dazu, läßt die Suppe mit Pfeffer aufkochen und richtet sie über geröstete Brotwürfel an.

59. Grießsuppe.

125 Gramm Grieß werden in kochendes Salzwasser

eingerührt, mit etwas Butter, Muskatnuß und feingewiegter Peterfilie $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und über Rahm angerichtet.

60. Weinsuppe.

3 Löffel Mehl werden in Butter hellgelb geröstet, mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und $1\frac{1}{2}$ Liter Wein abgerührt und mit Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken und einigen Löffeln Zucker einigemal aufgekocht. Man richtet die Suppe über Eigelb an und gibt sie mit Zwiebackstückchen oder gebähten Wecksnitten zu Tisch. Man kann auch Brotwürfel in Butter hellgelb rösten und mit Wasser aufkochen, bis sie weich sind, dann den Wein und die nötigen Zutaten darangeben.

61. Sagosuppe mit Wein.

150 Gramm Sago werden 1 Stunde in lauwarmes Wasser gelegt und durch ein Sieb geschüttet. Dann kocht man ihn mit reichlich heißem Wasser einigemal auf, gießt ihn wieder auf ein Sieb und legt ihn in kaltes Wasser. Alsdann läßt man ihn mit 1 Liter Wein und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 125 Gramm Zucker, Zimt und Zitronenschale mehr ziehen als kochen, nur daß er klar aufgequollen ist. Beim Anrichten gibt man den Saft einer Zitrone und eine Prise Salz dazu und serviert die Suppe warm oder kalt mit Bisquit.

62. Bieruppe.

5 Löffel Mehl werden in Butter hellgelb geröstet, mit 2 Liter Bier abgerührt und mit ein Stückchen Zimt und dem nötigen Zucker aufgekocht. Inzwischen verrührt man 2 Eigelb mit $\frac{3}{4}$ Liter kalter, süßer Milch, gießt das gekochte Bier dazu, gibt die Suppe wieder aufs Feuer, läßt sie unter stetem Rühren kochend heiß werden und richtet sie über gebähte Wecksnitten an.

63. Wein-Kaltschale.

Einige Stunden vor Gebrauch werden 2 Liter ver-

reife Erdbeeren in eine Schale gebracht, mit 250 Gramm Zucker, welchen man zuvor mit 2 Kaffeelöffel Zimt vermischt hat, bestreut, $\frac{3}{4}$ Liter Weißwein darüber gegossen und die Schale gut bedeckt. Ebenso von Himbeeren.

Statt Wein kann man auch süßen Rahm darüber gießen; in diesem Falle kommt weniger Zucker und Zimt dazu.

C. Suppen = Einlagen.

65. Mark = Klößchen.

80 Gramm Schenmark wird in frischem Wasser geknetet, bis es schön weiß ist, dann mit ebensoviel Butter schaumig gerührt, 4—5 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, auf jedes Ei 2 Löffel Weckmehl, und zuletzt 1 Löffel weißes Mehl dazu gegeben, mit der Hand kleine runde Knödel daraus geformt, diese in kochender Fleischbrühe einige Minuten langsam gekocht und in Schleimsuppen oder mit gerösteten Weckstücken in Fleischbrühe serviert.

66. Butter = Klößchen.

In 150 Gramm schaumig gerührte Butter werden nach und nach 5 Eier, 140 Gramm Mehl, Salz, Muskatnuß, Pfeffer und fein verriebene in Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilien gegeben. Wenn die Masse gut abgerührt ist, sticht man mit einem Löffel längliche Klößchen in kochende Fleischbrühe, läßt sie 5 Minuten langsam kochen und gibt sie in Schleimsuppen oder Fleischbrühe.

67. Grieß = Klößchen.

150 Gramm Grieß werden langsam in $1\frac{1}{2}$ Viertelliter kochende Milch eingerührt, 150 Gramm Butter und etwas Salz dazugegeben und zu einem dicken Brei gekocht. Wenn

er in einer Schüssel halb erkaltet ist, rührt man 5—6 Eier dazu, formt kleine runde Klößchen daraus, welche man 5—8 Minuten in kochende Fleischbrühe gibt und in Schleimsuppen oder Fleischbrühe serviert.

Man kann diese Klößchen auch in heißem Fett backen und in die Suppe geben.

68. Brot-Klößchen.

Zu 8 Löffel Weckmehl werden 4 ganze Eier, Salz, Muskatnuß, fein gewiegte in Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilie und 2 Löffel Mehl gegeben, gut untereinandergerührt, $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen, dann Klößchen aus der Masse geformt, diese in kochender Fleischbrühe $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht und damit serviert.

69. Schwamm-Klößchen.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch wird mit 70 Gramm Butter und etwas Salz kochend gemacht, 140 Gramm Mehl auf einmal dazu gerührt und unter stetem Rühren gekocht, bis sich der Teig von der Pfanne löst. Nach dem Erkalten gibt man 4 Eier, fein verriebene Petersilie und nach Belieben etwas geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse daran, rührt die Masse gut ab, sticht davon kleine Klößchen in kochende Fleischbrühe, läßt sie einige Minuten langsam kochen und gibt sie mit Fleischbrühe zu Tisch.

oder:

Von 2 Löffel Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 2 Eier wird ein Teiglein gerührt. Dann läßt man ein eigrößes Stück Butter in einer Pfanne vergehen, gibt das Teiglein dazu hinein und rührt es auf schwachem Feuer bis es sich von der Pfanne löst. Wenn es erkaltet ist, rührt man noch 2 Eier hinein und etwas Salz, sticht von der Masse längliche Klößchen in kochende Fleischbrühe, läßt sie kurze Zeit kochen und gibt sie in Fleischbrühe oder klar gekochter Tapioka-Suppe zu Tisch.

Diese Klößchen können auch in heißem, schwimmendem Fett gelb gebacken werden; dann muß aber die Käse wegbleiben.

70. Kartoffel-Klößchen.

Zu 140 Gramm leichtgerührte Butter werden nach und nach 5 Eier, 250 Gramm gekochte, geriebene Kartoffeln, 3 Eßlöffel Mehl, Salz, Muskatnuß und fein gewiegte in Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilien gerührt und 1 Stunde stehen gelassen. Alsdann legt man von der Masse kleine Klößchen in kochende Fleischbrühe und läßt sie 5—8 Minuten kochen.

71. Eierkäs-Klößchen.

4 Eier werden mit 1 Trinkglas $\frac{1}{8}$ Liter süßem Rahm, 1 Trinkglas Fleischbrühe, etwas Salz und Muskatnuß in einem Topfe gut verrührt, zugedeckt, in einen andern Topf mit kochendem Wasser gestellt und auf dem Herd oder im Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, bis die Masse steif ist. Dann sticht man mit einem Löffel kleine Klößchen aus, oder stürzt die Masse auf ein Brett und schneidet sie in Würfel oder längliche Vierecke und gibt sie in Schleimsuppen, am besten in Grünternsuppe. Statt Rahm und Fleischbrühe kann man auch Milch nehmen. In einer Cremesform zubereitet und beim Anrichten gestürzt, läßt sich das Eierkäsechen als Beigabe zu Kompott verwenden; mit einem Kranz von feingewiegtem Schinken umgeben auch als Eingangsgericht.

72. Hirn-Klößchen.

Ein Kalbshirn wird in warmes Wasser gelegt, abgehäutet, auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt und fein verwiegt. Dann rührt man es mit 65 Gramm Butter gut ab, gibt je nach der Menge 2—3 Eier, 6—7 gehäufte Eßlöffel Weckmehl, Salz, Muskatnuß und fein verwiegte Petersilie und etwas feines Mehl dazu und läßt den Teig eine Zeit lang stehen. Dann werden mit dem Kaffee-

Löffel Klößchen in kochende Fleischbrühe gelegt und die Suppe nach 7—8 Minuten angerichtet.

73. Fleisch-Klößchen.

500 Gramm Kalbfleisch vom Schlegel oder ebensoviel Rindfleisch wird abgehäutet und mit 1 Zwiebel, etwas Zitronenschale und 125 Gramm Döfchenmark oder Nierenfett verwiegt. Dann weicht man 4 trockene Milchwecken in Milch ein, drückt sie gut aus und verwiegt sie mit dem gehackten Fleisch recht fein. Nun wird die Masse mit Salz, Muskatnuß, fein gewiegten und in Butter gedämpften, Petersilien und Zwiebeln gut abgerührt und wenn sie zu dick sein sollte, etwas Rahm dazugegeben, Klöße daraus geformt und diese auf schwachem Feuer in kochender Fleischbrühe $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht.

74. Haschee-Klößchen.

Uebrigter Braten wird fein verwiegt; auf 500 Gramm Fleisch 4 abgeschälte Milchbrote in feine Scheiben geschnitten und mit kochender Fleischbrühe angefeuchtet. Alsdann dämpft man in 35 Gramm Butter einen Raffeelöffel fein gewiegte Zwiebeln und ebensoviel Petersilie, läßt das Fleisch noch etwas mitdämpfen, rührt nach dem Erkalten 5—6 Eier, das geweichte Brot, Salz und Muskatnuß dazu, formt Klößchen daraus und läßt sie in kochender Fleischbrühe eine schwache Viertelstunde kochen.

75. Leber-Klößchen.

250 Gramm Kalbsleber wird fein gewiegt oder geschabt; 2 trockene Milchwecken werden in Milch eingeweicht und gut ausgedrückt. Dann dämpft man in 30 Gramm Butter feingewiegte Zwiebeln und Petersilie, läßt die ausgedrückten Milchbrote noch etwas mitdämpfen, rührt nach einigem Erkalten die Leber, 2 Eier, Salz,

Pfeffer und etwas Mehl gut damit ab, legt mit einem Kaffeelöffel kleine Klößchen in kochende Fleischbrühe und rührt die Suppe nach 5 Minuten an.

76. Gebackene Rahmsuppe oder Kuchen Suppe.

6 Löffel Mehl werden mit 8 Löffel dickem, saurem Rahm abgeführt, 6 Eigelb, Salz, Muskatnuß und der Schnee vom Eiweiß dazugegeben, die Masse auf ein bestrichenes Blech gestrichen, in guter Hitze hellgelb gebacken, der erkaltete Kuchen in Würfel geschnitten und in Schleimsuppen oder Fleischbrühe gegeben.

oder :

75 Gramm Butter werden leicht gerührt und 45 Gramm feines Mehl, 6 Eigelb, Salz, Muskatnuß und der Schnee von 8 Eiweiß dazugegeben. Die Masse wird auf ein bestrichenes Blech dünn aufgetragen und im Ofen hellgelb gebacken. Der Kuchen wird auf ein Brett gestürzt, worauf man ihn erkalten läßt, alsdann in Würfel schneidet und diese wie oben verwendet.

77. Parmesan-Schnitten.

Trockene Milchwecken werden abgerieben und in dicke Scheiben geschnitten, verschobene Vierecke daraus geformt oder talergroße Stückchen ausgestochen, diese in zerlassene Butter getaucht, auf ein Backblech gelegt, dicht mit geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse bestreut und in heißem Ofen zu hellgelber Farbe gebacken. Man gibt sie in Fleischbrühe oder serviert sie extra.

D. Suppen für Kranke.

78. Schleimsuppe.

125 Gramm Gerste wird gewaschen, mit einem Stückchen Butter gedämpft, mit Wasser gut aufgekocht, kräftige Fleischbrühe nachgefüllt und die Körner 2—3 Stunden gekocht. Dann wird die Suppe durch ein Sieb gegeben, der Schleim mit Fleischbrühe verdünnt, aufgekocht und nach Belieben über Eigelb angerichtet. Bei ruhrartigen Krankheiten nimmt man zur Fleischbrühe statt Ochsenfleisch — Hammelfleisch vom Hals. Ebenso wird Reis-, Sago-, Hafer- und Grünkeim-schleim zubereitet.

79. Griesuppe.

In $\frac{1}{4}$ Liter kochende, kräftige Fleischbrühe wird ein Löffel Gries eingerührt und die Suppe 1 Stunde gekocht.

80. Einlaufsuppe.

Von einem schwachen Kaffeelöffel Mehl, 1 Ei, etwas Salz und wenn nöthig, einigen Tropfen Milch wird ein Teiglein gemacht, in $\frac{1}{4}$ Liter kochende Fleischbrühe eingerührt und etwas gekocht.

81. Wasserjuppe.

Das Weiche von einem Stück Schwarzbrot wird in Brofsamen zerlegt, in Butter gelbbraun geröstet, mit 1 Liter Wasser und etwas Salz $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, durchgeseiht und die Brühe gut abgeseiht.

82. Butterjuppe.

$\frac{1}{2}$ Weck wird in feine Scheiben geschnitten und mit einem Stückchen Butter gelbbraun geröstet. Dann nimmt man das Brot heraus, wäscht die Psanne aus, damit kein

Fett darin bleibt, gibt das Brot wieder hinein und kocht es mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser gut weich. Nach Belieben kann 1 Eigelb und $\frac{1}{2}$ Löffel saurer Rahm an die Suppe gerührt werden.

83. Rahmsuppe.

Von $\frac{1}{2}$ Weck nach Nr. 49 zubereitet

oder:

Sauermilchsuppe.

1 Kaffeelöffel Mehl und 1–2 Eigelb werden mit $\frac{1}{8}$ Liter süßer Milch und $\frac{1}{4}$ Liter Sauermilch angerührt, auf's Feuer genommen und so lange gerührt, bis es kocht.

84. Weinsuppe.

Wird von einem Kaffeelöffel Mehl, einem Stückchen Butter, $\frac{1}{4}$ Liter Wein, etwas Wasser, einem Löffel Zucker und einem Stückchen Zimt nach Nr. 60 zubereitet und über Zwiebackstückchen angerichtet

oder:

$\frac{1}{2}$ Wasserweck wird in Würfel oder Scheiben geschnitten, in Butter mit etwas Mehl hellgelb geröstet, mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser weichgekocht, $\frac{1}{4}$ Liter Wein, Zucker, Salz, 1 Stückchen Zimt dazugegeben, die Suppe kochend heiß werden lassen und über 1 Eigelb angerichtet.

