

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Mannheimer Koch-Buch**

**Mannheim, [ca. 1890]**

III. Die Suppen

[urn:nbn:de:bsz:31-300395](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-300395)

**55. Eier frisch zu erhalten.** Ausgesucht schöne, ganz frische Eier lege man zwischen feingestohenes Kochsalz in ein entsprechend großes Glas oder einen Steintopf. Die Eier müssen so eingelegt werden, daß keines das andere berührt oder an die Wände des Glases zu liegen kommt, sondern in einer dichten Salzschihte von allen Seiten eingegraben ist. Auch oben muß eine dicke Salzschihte dieselben bedecken.

Eine Dame, welche im August 500 Stück auf diese Weise einlegte, hatte bis Ende Januar erst ein einziges schlechtes Ei gefunden. Zum Unterschiede von Kalkeiern lassen sich diese Eier zu allem gebrauchen, wie von allen Seiten versichert wird.

### III. Die Suppen.

#### A. Kurze Anleitung zur Bereitung von Fleischbrühen.

Die kräftigste Brühe wird mit einem fettlosen, derben Stück Rindfleisch erzielt; da jedoch, wo das Suppenfleisch das Hauptgericht vorstellt, wird man besser thun, ein Stück zu wählen, welches entweder mit einem mäßig dicken Fettdübel versehen oder sonst von Fett ein wenig durchzogen ist.

Das Stück wird mit einem reinen feuchten Tuche gut abgerieben, was sich mehr empfiehlt, als das Auswaschen im Wasser, welches dem Fleische zu reichlich seine besten Säfte entzieht. Darnach wird es gegen den Faden tüchtig geklopft und in kochendes Wasser gelegt, damit das Eiweiß schnell gerinnt; wo es jedoch vorzüglich auf die Güte der Brühe ankommt, weniger auf die des Fleisches, da bringt man es mit kaltem Wasser auf's Feuer. Man muß gleich die benöthigte Wassermenge geben, damit man später nicht gezwungen ist, welches nachzugießen, wodurch die Brühe sehr leidet; sollte dies einmal aber doch nöthig werden, so nehme man nur kochendes Wasser.

So läßt man zugedeckt kochen, bis sich die Oberfläche der Brühe mit schmutzigem Schaum bedeckt, den man mit dem Schaumlöffel sorgfältig abnimmt, worauf man wieder zudeckt. Nach etwa 10 Minuten hebt man den frisch aufgestiegenen Schaum wieder ab und sieht vorsichtshalber noch ein drittes Mal nach. Wenn die Brühe endlich klar bleibt, giebt man das nöthige Salz,  $\frac{1}{2}$ —1 Zwiebel,  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  Sellerieknohle,  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  Möhre und eine halbe Stunde vor dem Anrichten  $\frac{1}{2}$  Peterfilienwurzel mit einigen ihrer Blättchen und  $\frac{1}{2}$  Poreestange daran; diese Angaben sind für 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Pfund Fleisch. Auch Birsing, Kohlrübe, Blumenkohl, Spargel zc. in der Brühe gekocht, geben derselben einen angenehmen Geschmack. Eine Beilage von recht frischen Rindsknochen, wie man sie pfundweise vom Schlächter für ein Geringes zu kaufen bekommt, verbessert die Brühe sehr und ist besonders dann wichtig, wenn man mit dem Fleische sparen und es doch nicht zu sehr auskochen will. Altischlachtetes Fleisch von gut gemästeten Tieren wird am schnellsten weich und liefert die beste Brühe. — Ehe man sie anrichtet oder die Einlage hineingiebt, läßt man sie erst durch ein Siebchen, und wenn sie trübe wäre, durch ein Tuch laufen.

Will man zur Verbesserung Fleischextrakt benützen, so giebt man je nach Bedarf und Geschmack von  $\frac{1}{2}$  Messerspitze bis zu einem Theelöffel in die Suppenschüssel, giebt die kochende Brühe hinein und rührt kräftig durch.

**1. Rindfleischbrühe.** Wenn man zu 1 Pfund schwach durchwachsenem Rindfleisch  $\frac{1}{2}$ —1 Pfund Knochen nimmt, so läßt sich davon mit  $3\frac{1}{2}$  bis 4 Liter Wasser noch immer eine leidliche Brühe herstellen, die man ohne Bedenken auf den Familientisch bringen kann. — Um der Brühe eine schöne braune Farbe und einen kräftigen Geschmack zu geben, kann man etwa den vierten Teil Wurzeln mehr als sonst nehmen, von jeder Gattung 6—8 Blättchen herunterschneiden und sie mit Fett oder fettem Fleisch und 1 Eßlöffel Brühe solange schmoren, bis sie dunkelbraun geworden sind, worauf man sie an die Brühe giebt, das Angebratene mit Brühe aufkocht und ebenfalls in den Topf gießt. Wenn das Geschmorte gut ausgekocht hat, gießt man die Brühe durch ein Tuch.

So gebräunte Brühe schmeckt vorzüglich und kann zu jedem Gesellschaftessen gegeben werden, nur muß man zu einem solchen, je nachdem, 200—325 Gr. Fleisch für die Person rechnen.

Die Kochzeit beträgt 2—3 Stunden.

## 2. Rindfleischbrühe für größere und große Essen.

Bei kleiner Personenzahl rechnet man 275—300 Gr. per Kopf, bei großer aber bloß 200—225 Gr. Fleisch und etwa 6 Deciliter Wasser. Eine Knochenbeilage ist auch hier von großem Nutzen. — Die fetten häutigen Abfälle, sowie auch 1—2 dünne Scheibchen vom Fleisch (einige Scheibchen Schinken), 1—2 feingeschnittene Zwiebeln, verhältnismäßig viel geschnittene Suppenwurzeln, wenn vorhanden, auch sonstige Abfälle von rohem Fleisch, bringt man mit einem entsprechenden Stückchen Butter aufs Feuer und läßt es offen solange schmoren, bis es sich am Boden des Gefäßes ansetzt, doch ja nicht anbrennt. Dann giebt man ein paar Löffel heißes Wasser dazu, deckt zu und läßt die Flüssigkeit bis auf einen kleinen Rest einkochen, worauf man abermals einige Löffel heißes Wasser zugiebt und so fort, bis sich eine schön dunkelbraune Brühe gebildet hat. Für 12 Personen muß es einen großen Tassenkopf davon geben. — Diese Kraftbrühe wird nun vorsichtig abgegossen, daß sich nichts vom trüben Bodensatz dazu mischt, und dann zur eigentlichen Fleischbrühe gethan, wo sie aufkochen muß. — Ist das Essen sehr fein, so empfiehlt es sich, das zur Brühe bestimmte Fleisch in noch rohem Zustande in daumen dicke Scheiben zu schneiden; der Saft kann dann gründlicher herausziehen und das Fleisch noch immer zu einem wohlgeschmeckenden Gehäusel zc. benützt werden.

Diese Brühe ist sehr gut und kann mit feinen Klößchen oder Gemüsen und Geflügelstücken oder auch mit Reis gegeben werden. — Wählt man letzteren, so muß mehr Brühe bereitet und dazu natürlich auch mehr Fleisch genommen werden, damit man ihn in besonderer Brühe, die nicht auf den Tisch kommt, kochen kann. Es wird dann geriebener Parmesankäse aufgestellt.

**3. Brühe von Fleischextrakt.** Man verrühre in ganz wenig heißem Wasser zugleich mit ein wenig Salz einen gehäuften Theelöffel Fleischextrakt und gieße dann nach und nach 1 Liter kochendes Wasser daran. — Hat man Zeit, so ist es empfehlenswert, in diesem Wasser

zuvor sämtliche Suppenwurzeln und eine Zwiebel auszukochen, wodurch die Brühe einen gewöhnlicher Fleischbrühe beinahe ganz gleichen Geschmack erhält.

Man kann jede beliebige Einlage in diese Brühe geben und sie auch mit einem Eidotter abziehen.

**4. Brühe von Hammelfleisch.** Man nimmt ein möglichst mageres Stück dazu oder schneidet alle Fettteile davon, indem gerade zumeist dem Fett der eigentümlich scharfe Geschmack innewohnt. Gefocht wird das Fleisch gerade so wie Rindfleisch und auch mit den gleichen Zuthaten, nur daß man die Wurzeln reichlicher bemißt und viel Zwiebeln dazu nimmt. — Diese Brühe kann zur Bereitung von Kartoffelsuppen benützt werden oder man giebt grobe Graupen, gewöhnliche Klöße und dergleichen hinein.

**5. Knochen-Brühe.** Gute Knochen, es können auch solche von gekochtem oder gebratenem Fleische sein, werden in kleine Stücke gehackt und mit kaltem Wasser ans Feuer gesetzt. Haben die Knochen länger als einen Tag gelegen, so ist es gut, sie vorher in warmem Wasser abzuspülen. Nach dem Ausschäumen giebt man das Salz und dieselben Zuthaten in die Brühe wie für Rindfleisch, doch reichlicher, namentlich auch viele Zwiebeln und gieße die Brühe nach etwa 2—3 Stunden durch ein Sieb. Man kann sie nun zu irgend einer der nachstehend angegebenen gewöhnlichen Suppen benützen oder man rührt sie mit einer Mehlschwitze an, kocht gewöhnliche Klößchen und giebt sie mit letzteren auf den Tisch. Auch Nudeln sind gut darin. — Ein Zusatz von Fleischextrakt macht die Suppe recht kräftig und wohlschmeckend; doch kann man sie auch verbessern, indem man übrigen guten Bratensaft, von allem Fett befreit, darin aufkochen läßt und vor dem Anrichten ein nußgroßes Stückchen Butter darin verrührt.

Zu dieser Brühe lassen sich auch Gerippe von Geflügel und Wildgeflügel verwenden, doch wolle man diese erst im Mörser grob stoßen, ehe man sie auskocht.

## B. Suppen von verschiedenen Getreideprodukten.

**1. Gries-Suppe.** Man gieße die fertig gekochte Fleischbrühe durch ein Sieb in einen Topf von geeigneter Größe, stürze einen Deckel darüber und setze sie nochmals über Feuer. Sobald sie heftig wallt, lasse man den Gries, am besten ist feiner Weizengries, langsam und bei beständigem Rühren einlaufen, worauf man noch ungefähr 20 Minuten leise fortkochen läßt. Vor dem Anrichten kann man etwas geriebene Muskatnuß darüber streuen.

Für 2 Liter Brühe berechnet man 60 Gr. Gries, soll die Suppe jedoch sehr dick werden, so sind 80 bis 85 Gr. erforderlich. Zu Gries-Suppe läßt sich ganz dünne, auch Knochenbrühe, verwenden, doch muß man dann die Suppe vor dem Anrichten mit 1 oder 2 Eiern, je nach der Menge, abziehen.

**2. Gries-Suppe mit Korinthen.** In  $1\frac{1}{2}$  Liter Magermilch oder  $\frac{1}{2}$  Liter gute Vollmilch und 1 Liter Wasser gemischt, läßt man

sobald sie stark kocht, 60—80 Gr. feinsten Weizengries einlaufen und thut gleichzeitig eine Prise Salz, etwas Zimmt und eine handvoll feingeschnittene Korinthen hinein, worauf man eine gute Viertelstunde auf gelindem Feuer kocht. Diese Suppe ist vorzüglich, wenn man sie, ehe sie auf den Tisch kommt, mit einem Eigelb abzieht.

**3. Dicke Graupen-Suppe.** Ungefähr 100 Gr. feine Graupen werden mit wenig Wasser angefezt und bei jeweiligem Nachgießen von Wasser nach Bedarf weich und dick gekocht. Dann gießt man reichlich 1½ Liter Fleischbrühe daran und läßt gut aufkochen. Man würzt mit Muskat, kann aber auch noch mit einem Theelöffel Zitronensaft säuren, wodurch die Suppe einen sehr angenehmen Geschmack erhält.

**4. Graupen-Wassersuppe.** Die gleiche Menge feiner Graupen wird wie oben, doch unter Beigabe eines Stiches Butter gekocht. Sind sie weich, so wird das nöthige kochende Wasser daran gegossen und noch solange gekocht, bis die Suppe sämig ist. Feiner wird sie, wenn man einen Theil Weißwein an das Wasser giebt. Vor dem Anrichten zieht man dieselbe mit einem Eigelb ab und streut Muskatnuß oder Zucker und Zimmt. Man kann die weichgekochten Graupen auch durch ein Sieb streichen und dann nach Angabe beenden.

**5. Gemischte Graupen-Suppe.** Etwa 125 Gr. mittelfeine Graupen werden nebst 250 Gr. gut durchräucherem Speck, der mit etwas Fleisch durchzogen sein kann, oder mit ebensoviele Schinken Fett in einen Topf gethan, worauf man gerade soviel Wasser zugießt, daß die festen Bestandtheile davon bedeckt sind, und läßt langsam weich kochen, wobei man öfter nachsehen muß, damit weder die Graupen noch das Fleisch anbrennen. Geht die Brühe zu stark ein, so gieße man nach, doch immer nur ein Weniges. Nun werden etwa 125 Gr. rohe Kartoffeln geschält, in je acht Theile getheilt und, sobald die Graupen weich geworden sind, ebenfalls in den Topf gethan, den man mit heißem Wasser, leichter Fleisch- oder Schinkenbrühe auffüllt und noch solange kochen läßt, bis auch diese weich geworden sind. — Anstatt roher Kartoffeln kann man auch abgekochte verwenden, wodurch die Suppe rascher gar wird. — In einem einfachen Haushalte kann, bei reichlicher Bemessung, dieses Gericht zuweilen als vollständiges Essen dienen.

**6. Dicke Reis-Suppe.** In dünne Brühe von Rindfleisch, ferner von Geflügel, Kalbfleisch, Kalbstopf, von Knochen u. kocht man, wenn sie tüchtig wallt, guten Körner-Reis ein, etwa 40 Gr. für die Person, und läßt ungefähr 1 Stunde kochen, wobei man öfter durchrührt. Ist die Brühe sehr schwach, so lasse man eine gereinigte Sellerieknolle darin weich kochen, drücke sie durch ein feines Sieb, schwenke den Brei in 30 Gr. geschmolzener Butter um und thue dies an die Suppe, die, mit Muskatnuß gewürzt, vorzüglich mundet. Liebt man den Selleriegeschmack nicht, so kann man die Suppe verbessern, indem man sie vor dem Anrichten mit einem Eigelb abrührt. — Sparsame Hausfrauen nehmen zu dieser Suppe gern den billigeren, doch nicht so ansehnlichen Bruchreis, der durchaus nicht schlechter ist.

**7. Reis-Suppe mit Korinthen.** Wird so gekocht wie Gries-Suppe mit Korinthen, schmeckt jedoch feiner. Sollte sie nicht dick genug

werden, so rühre man einen Eßlöffel Kartoffelmehl mit lauer Milch glatt durch, thue es an die Suppe und lasse noch 20 Minuten kochen.

**8. Sago-Suppe.** In  $1\frac{1}{2}$ –2 Liter kräftig kochende Rindfleischbrühe läßt man 100–120 Gr. Perlsgago (von Kartoffelmehl hergestellt) einlaufen und ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Echter Sago hingegen muß zunächst mit heißem Wasser gebrüht werden. Es ist übrigens praktischer, denselben in Wasser wenigstens halbweich zu kochen und ihn dann erst in die Brühe zu geben, da man sonst der langen Kochzeit wegen ( $1\frac{1}{4}$ – $1\frac{1}{2}$  Stunde) von letzterer zu viel gebrauchen würde.

**9. Hafergrüh-Suppe.** Man giebt die Grütze in kaltes Wasser und rührt sie nach 10 Minuten gut durch, worauf das Wasser erneuert und die Grütze darin tüchtig umgeschwenkt wird. Man giebt nun die Grütze (und halb so viel geschälte und zerschnittene Kartoffeln) mit dem nöthigen Wasser, etwas Fett oder, noch besser, einem Stück Speck, aufs Feuer und kocht sie bei fleißigem Rühren weich und dicklich. Ist sie das, so gießt man Knochenbrühe oder solche von Gänse-, Rauch- oder Föfelfleisch daran und kocht noch solange, bis die Suppe recht sämig geworden ist; übrigens kann man in Ermangelung einer geeigneten Brühe die Suppe auch mit Wasser allein bereiten. Man rechnet für 4 Personen 120–180 Gr. Grütze und  $1\frac{1}{2}$ –2 Liter Brühe, je nachdem sie nur als Suppe dient oder mit dem Speck das ganze Essen bildet.

**10. Hafergrüh-Suppe mit Milch.** Die gereinigte Grütze wird mit Wasser und nußgroß Butter angefeht, doch nimmt man nicht mehr Wasser, als nöthig ist, um bei öfterem Durchrühren das Ansehen der sehr empfindlichen Grütze zu verhüten. Sobald sie weich und dicklich geworden ist, drückt man sie durch ein feines Sieb, setzt das Durchgedrückte wieder ans Feuer, verdünnt es mit Milch, bis es so ist, wie man es zu haben wünscht, thut Zucker und Salz nach Bedarf hinzu, worauf man etwa noch 20 Minuten kochen läßt. Für 4 Personen nimmt man 150–200 Gr. Grütze. Diese Suppe ist auch Leidenden zuträglich.

**11. Wassergrütze (Grützeschleim).** Man koche die Grütze in Wasser weich und sämig, auf 125 Gr. etwa  $\frac{3}{4}$ –1 Liter Wasser, welches kalt daran gegeben wird, lasse sie dann durch ein Blechsieb laufen, drücke sie leicht durch, solange Schleim kommt, erwärme sie wieder, rühre (Zitronensaft und) Zucker nach Belieben hinein und reiche sie in Tassen. Man kann den Schleim mit heißem Wasser verdünnen.

**12. Suppe von Buchweizen-Grütze.** Die mit Wasser abgospülte Grütze lasse man in kochende Milch, oder halb Milch halb Wasser, laufen und in 15–20 Minuten dick und weich quellen. Man kann Zucker und Zimmt auf den Tisch geben. Zu 125 Gr. Buchweizen gehören ungefähr 3 Liter Flüssigkeit.

**13. Suppe von Maismehl.** In  $2\frac{1}{2}$ –3 Liter stark kochendes, leicht gesalzenes Wasser läßt man ungefähr 250 Gr. Maismehl bei beständigem Rühren vorsichtig und möglichst dünn einlaufen und dies solange langsam fortkochen, bis die Suppe dick sämig geworden ist. Ehe man anrichtet, wird die Suppe mit eigroß frischer Butter kräftig durchgerührt, anstatt dieser kann man auch einige Löffel dicker Sahne nehmen, und mit Zucker und Zimmt oder mit scharfem geriebenen Schafkäse zu Tische geben.

**14. Mais-Suppe mit Einlage.** Die Suppe wird genau wie in der vorstehenden Nummer zubereitet, nur kocht man in dem Wasser, welches zu ihrer Vereitung dienen soll, vorher ein Stück Speck, oder Rauchfleisch, oder eine gesalzene Schweineschnauze, Ohren, Füße oder eine geräucherte Mettwurst, nehme das Fleisch aus der Brühe, lasse sie durch ein Siebchen laufen und thue das Mehl erst hinein, wenn sie wieder kocht. Das Fleisch wird indessen warm gehalten und vor dem Anrichten wieder, zu passenden Stücken geschnitten, in die Suppe gethan. Die Butter bleibt natürlich fort und ebenso auch die oben genannten Beigaben.

Diese Suppe ist sehr wohlschmeckend, nahrhaft und billig, da sie bei bescheidenen Ansprüchen eine volle Mahlzeit bietet.

**15. Grünkern-Suppe.** 150 Gr. Grünkern wäscht man in lauem Wasser recht reinlich ab, worauf man sie in dünner Fleischbrühe, auch Brühe von Kalbfleisch, Kopf oder Geflügel, langsam weich kocht. Dann wird die Suppe durch ein Sieb gegossen, die Körner drückt man durch, so weit es geht und setzt die Suppe wieder ans Feuer. Ist sie zu dünn, so verrühre man ein wenig feinstes Weizenmehl, mit lauer Fleischbrühe und lasse dies in der Suppe verkochen. (Vor dem Anrichten wird sie mit einer halben Obertasse dicker saurer Sahne abgerührt). Dazu gereicht werden in Butter hellgelb gebratene Semmelschnittchen oder passende Klößchen (siehe den Abschnitt: Klöße und Klößchen).

### C. Suppen von Kartoffeln, Brot und Mehl.

**1. Kartoffel-Suppe.** Zwei feingeschnittene Zwiebeln lasse man in einer reichlich bemessenen Menge Butter oder Schweinesfett oder Gänsefett — letzteres ist zu dieser Suppe sehr zu empfehlen, wenn es in der betreffenden Gegend billig zu erhalten ist — schön gelb werden, dann rühre man noch 1 Löffel Mehl und feingeschnittenes Petersilienkraut dazu und lasse ersteres schön gelbbraun rösten. Zugleich macht man auch die nötige Menge Wasser oder noch besser Schinken-, Rauchfleisch- oder dünne Rindfleischbrühe heiß, nehme davon ein wenig, um es mit dem gebräunten Mehl zu verrühren, worauf man dieses an das Wasser oder die Brühe mischt. Frisch oder schon vorher abgekochte Kartoffeln werden geschält, in zierliche Würfel geschnitten und zugleich mit dem Mehl an die Suppe gethan, worauf man noch solange kochen läßt, bis sie sämig wird. (Vor dem Anrichten ist es gut, ein Stückchen frische Butter daran zu rühren). Man würzt mit Muskatnuß.

**2. Suppe von rohen Kartoffeln.** Etwa 6—8 große Kartoffeln (und 2 mittlere Sellerieknollen sowie eine Poreestange und  $\frac{1}{2}$  Möhre) werden geschält, sehr sauber gewaschen und dann zusammen in einen passenden Topf gethan, den man mit Wasser auffüllt, zudeckt und über Feuer setzt. Von Zeit zu Zeit muß nachgesehen werden, ob noch die nötige Flüssigkeit vorhanden ist, wobei man gut durchrührt, um das Ansetzen zu verhindern und später, um das Zerbrechen zu befördern. Nach etwa 2 Stunden nimmt man den Topf ab, gießt die etwa noch vorhandene Flüssigkeit ab, während man den festen Rückstand mit einer Reibekeule fein verreibt oder durch ein grobes Haarsieb rührt; jetzt wird das Verriebene wieder mit

der abgegossenen Flüssigkeit verbunden und wenn diese nicht reicht, gießt man noch etwas warmes Wasser dazu, bis die erwünschte Konsistenz erreicht ist. — Wenn die Suppe nochmals aufgekocht hat, rühre man sie mit etwas saurer Sahne (und einem guten Stich frischer Butter) ab, streue Pfeffer oder Muskatnuß darüber und richte sie über in Butter gebratene Schwarzbrotsschnittchen an.

**3. Suppe von Kartoffelmus.** Roh abgeschälte Kartoffeln werden mit sehr wenig Wasser gekocht und wenn sie weich geworden sind, erst auf ein Tropfsieb, dann in einen Topf gethan und mit der Reibekeule so fein verrieben, daß keine Klümpchen zurückbleiben. Dann gießt man unter fortgesetztem Rühren gute Milch zu, doch nur auf etwa je 6 große Kartoffeln  $\frac{1}{8}$  Liter, thut Salz daran und füllt diese Masse in kochendes Wasser, in welchem man 1 Theelöffel Kümmel mitgekocht hat. Wenn die Suppe noch  $\frac{1}{4}$  Stündchen gekocht hat, thut man einen (großen) Stich Butter hinein und, wenn man will, kann man sie noch mit einem Eigelb abrühren. Auch Gänfeschmalz oder gutes Schweinefett läßt sich verwenden, dann aber kein Ei, wohl aber kann man, wenn die Suppe bereits in der Schüssel ist, feingeschnittene, in Fett gelbbraun gebratene Zwiebeln darauf geben. Sie soll recht dickfämg sein.

Auch von übrigem Kartoffelmus läßt sich diese Suppe bereiten. Man verrührt es mit etwas kalter Milch und thut es dann ohne vorheriges Erwärmen in das kochende Wasser. Ist schon im Mus selbst eine genügende Menge Fett enthalten, so braucht man keines mehr hinzuzuthun. — Uebrigens Mus kann keine bessere Verwendung finden; aufgewärmt hat es einen unangenehmen Geschmack.

**4. Kartoffel-Suppe mit Wirsing und Wurst.** In kochende Brühe von Rauchfleisch, Schinken oder guten Knochen giebt man roh geschälte, zu mäßigen Würfeln geschnittene Kartoffeln und 1—2 kleinere Wirsingtöpfe, die man nach Entfernung der rauhen Deckblätter in je 8 Theile schneidet. Wenn alles weich geworden ist, rührt man es ein wenig durch, zieht von 2—3 in Wasser gekochten Leberwürsten die Därme ab und rührt das Füllsel zur Suppe, die mit in Schweinefett gelb gebratenen Schwarzbrotsschnittchen zu Tische gegeben wird. Im Nothfalle kocht man die Würste schon früher ab und verwendet das Wasser zur Bereitung der Suppe. — Anstatt der Würste kann man auch Rauchfleisch oder Speck zu dieser Suppe nehmen und wird dieses dann mit den Kartoffeln und dem Wirsing zugleich gekocht in gewöhnlichem Wasser. Auch diese Suppe kann als ganzes Mittagessen dienen.

**5. Kartoffel-Suppe mit Weißkohl und Wurst.** Anstatt des Wirsings nimmt man Weißkohl, aus welchem zuvor die Strünke und groben Blattrippen geschnitten werden, worauf man ihn auf dem Hobel zu dünnen, länglichen Nudeln schneidet. Zu dieser Suppe lassen sich auch gekochte, zu Stücken geschnittene Bratwürste oder eine geräucherte Mettwurst verwenden. Kurz vor dem Anrichten mit ein wenig gutem Essig gefäuert, schmeckt diese Suppe besonders fein.

**6. Brot-Suppe.** In gutem Fett bratet man eine handvoll feingeschnittener Zwiebeln schön braun, rührt dann 1—2 Eßlöffel feines Mehl darunter, läßt es ebenfalls gelblich werden und thut es in eine

Brühe von beliebigem Fleische. Wenn das Mehl genügend verkocht hat, giebt man feingeschnittenes, nach Belieben auch in Fett geröstetes Schwarzbrot dazu und läßt noch einige Minuten kochen.

**7. Eine sehr gute Suppe von Weißbrot.** In dünne Brühe von Rind- oder Kalbfleisch, Kopf oder Geflügel giebt man feingeschnittene Semmel und läßt sie darin verkochen, bis die Suppe dicklich geworden ist. Vor dem Anrichten rührt man 1—2 ganze Eier, wenn man will auch einige Löffel saure Sahne, darunter, streut mit dem Hackmesser feingeschnittene Blättchen vom Selleriekraut darüber und auch etwas Muskatnuß.

Anstatt Selleriekraut und Muskatnuß kann man auch Zucker an die Suppe geben, und will man sie recht fein bereiten, etwa 125 Gr. Korinthen, die man zuvor in Wasser weich kocht.

**8. Süße Brotwassersuppe.** Ein Teller voll geriebenen Schwarzbrotens (dasselbe muß sehr alt und hart sein; man kann auch Pumpernickel nehmen) wird mit Zucker, Zimmt und einigen gestoßenen Gewürznelken gemengt; dann giebt man es in kochendes Wasser, drückt den Saft einer Zitrone hinein und läßt die Suppe dicklich, doch nicht steif kochen. Vor dem Anrichten rühre man dieselbe mit 1—2 Eigelben oder einer verhältnißmäßigen Menge süßer Sahne ab; Milch thut es ebenfalls.

**9. Braune Mehl-Suppe.** In etwas gutem Fett, es braucht nicht Butter zu sein, wird so viel Weizenmehl gebräunt, als ersteres aufsaugen kann, dann streut man einen Theelöffel voll Kümmelkörner, ebensoviel fein verschnittenes Petersilienkraut hinein, rührt noch einigemal durch und rührt dann nach und nach so viel warmes Wasser daran, bis die Suppe nunmehr recht dicksamig ist, worauf man sie noch ein halbes Stündchen verkochen läßt. Ein wenig Zitronensaft ist gut daran, doch darf er nicht vor schmecken. Man reicht Weiß- oder Schwarzbrotstückchen dazu, die auch in Fett gebraten sein können.

Gehört die Suppe für Kranke, so müssen zur Bereitung recht frische Butter und feinstes Weizenmehl genommen werden.

**10. Mehl-Suppe mit Speck.** Man schneidet so viel gut durchräucherten fetten Speck in recht kleine Würfelchen, bis es eine Untertasse voll giebt, thut ihn in ein eisernes Töpfchen und läßt ihn am Herde langsam schmelzen. Sobald die Würfel zusammengeschrumpft und braun geworden sind, gießt man das Ausgebratene durch ein Sieb in einen andern Topf, läßt es rauchend heiß werden, bräunt dann erst 1 feingeschnittene Zwiebel, später das Mehl darin, welches man schön dunkel werden läßt und beendet die Suppe wie oben angegeben wurde.

**11. Süße Mehl-Suppe.** Ungefähr 50 Gr. Butter macht man heiß, rührt soviel feines Mehl hinein, daß ein ziemlich derber Brei entsteht den man röstet, bis er bräunlich wird und sich hebt. Dann gießt man das, erforderliche Wasser, welches stark kochen muß, ganz langsam und bei kräftigem Rühren hinzu und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Sollte die Suppe trotzdem etwas klumperig sein, so gieße man sie durch ein Sieb. Hierauf mischt man geriebene Zitronenschale, wenig Salz und Zucker nach Belieben darunter und zieht die Suppe mit 2 Obertassen Milch ab (in der man 1 Eigelb verrührt hat).

**12. Mehl-Suppe mit Milch.** Man bereite das Mehl wie zur süßen Mehlsuppe und rühre dann Magermilch oder Vollmilch mit etwas Wasser versezt dazu. Zum Würzen nimmt man Muskatnuß, Zucker und zuweilen auch etwas Zitronenschale. Diese Suppe ist sehr billig und gut.

### D. Suppen von Gemüse und Hülsenfrüchten.

**1. Salat-Suppe.** In Stücken geschnittene, sorgfältig gereinigte Endivienstücker werden mit heißem Wasser gebrüht und in Salzwasser kurz gekocht. Nachher legt man den Salat auf ein Sieb und wenn alles Wasser herausgezogen ist, wird er mit Butter und feingeschnittener Zwiebel durchgestovt. Gleichzeitig läßt man in halb eigroß Butter etwas Mehl kraus werden und rührt allmählich so viel Wasser, natürlich kochendes, daran, als man Suppe benöthigt. In dieser Brühe wird der Salat durchgekocht und nach  $\frac{1}{4}$  Stunde thut man noch feingeschnittenes Kerbelkraut und Pfeffer hinzu. Vor dem Anrichten zieht man die Suppe mit einigen Eidottern oder saurer Sahne ab.

**2. Kerbel-Suppe.** In einem Stuch Butter läßt man Mehl schön gelb werden, rührt es mit reiner, dünner Fleischbrühe oder Wasser (in dem Fleischextrakt aufgelöst wurde) glatt ab, thut 3 Theile feingehackten Kerbel und 1 Theil Petersilientraut darein, gießt noch soviel Brühe oder Wasser zu als man Suppe braucht, läßt durchkochen und zieht die Suppe mit 1—2 Eidottern ab. Ohne Fett geröstete Weißbrotschnitten werden dazu gereicht.

**3. Wurzelbrei-Suppe.** Kohlrübe, Portelack, Sellerieknolle, Petersilienwurzel und Zwiebel, von allen Sorten im gleichen Verhältniß, schneidet man zu dünnen Scheiben, die mit einigen Speckschnitten oder etwas fettem Fleisch und etwas Wasser gestovt werden. Wenn sie weich genug sind, drückt man sie durch ein feines Sieb und kocht mit einer beliebigen Fleischbrühe oder mit Wasser (und Fleischextrakt) auf. Ist die Suppe zu dünn gerathen, so rühre man Kartoffelmehl mit kaltem Wasser fein ab und lasse es in der Suppe gut verkothen. Zur Würze nimmt man weißen Pfeffer oder Muskatnuß nach Belieben. Besonders gut ist diese Suppe, wenn sie vor dem Anrichten mit einem Stuch Butter durchrührt wird. Man stellt trocken geröstetes Weißbrot dazu auf den Tisch.

**4. Sellerie-Suppe.** Einige große Sellerieknollen werden gut gereinigt, in Wasser erst weich gekocht und in Scheiben geschnitten, die man in die Schüssel legt, darüber gieße man heiße Fleischbrühe oder von Extrakt und Wasser bereitete Brühe.

**5. Kräuter-Suppe.** Man nimmt von allen erhältlichen Suppenkräutern eine gute handvoll, von den schärferen weniger als von den milden, da kein Geschmack vorherrschen darf, brühe sie mit heißem Wasser, made sie sehr fein und lasse sie in reichlich Butter, in der man Mehl hat gelb werden lassen, anziehen. Dann rührt man heißes Wasser mit Fleischextrakt an, gießt es zu den Kräutern, läßt durchkochen und rührt die Suppe, die schön grün sein soll, mit 1—2 Eidottern ab. Angerichtet wird sie über gerösteten Semmelschnitten oder passenden Klößchen. Die Suppe braucht etwa stark  $\frac{1}{2}$  Stunde Kochzeit.

**6. Tomaten-Suppe.** Große Tomaten von schöner rother Farbe, etwa 4—5 Stück, werden auseinandergebrochen und in wenig Wasser mit nußgroß Butter und einigen Pfefferkörnern gestovt, bis sie sich leicht zerdrücken lassen. Dann drückt man die Tomaten durch ein feines Sieb, wobei ihre Brühe nachgegossen wird. In einem guten Stuch Butter läßt man 2 Eßlöffel feines Mehl gelb werden, giebt den Tomatenbrei dazu, rührt gut durch und gießt soviel heißes Wasser nach und nach zu, bis man die benöthigte Menge Suppe hat, die gut durchkochen muß, aber nicht zu lange am Feuer stehen soll, um nichts von ihrem feinen Geschmack zu verlieren. Vor dem Anrichten rührt man sie mit einem Löffel süßer Sahne oder Milch durch und giebt geröstetes Brot, Semmel- oder Marktlöschchen und geriebenen Zucker dazu auf den Tisch.

Ohne kostspielig zu sein, eignet sich die Suppe auch für feine Essen. Die Kochzeit ist ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Stunden.

**7. Suppe von jungen Erbsen.**  $\frac{1}{2}$  Liter Schotenerbsen, die nicht von den kleinsten sein müssen, werden enthülst und mit feingehacktem Petersilienkraut in ziemlich viel Butter gestovt, wobei man nach und nach ein wenig Fleischbrühe zugießt bis sie breiweich sind. Dann werden sie durch ein Sieb gedrückt und in Fleischbrühe durchgekocht, bis die Suppe sämig ist. Vor dem Anrichten kann man mit  $\frac{1}{2}$  Obertasse süßer Sahne oder mit 2 Eidottern abziehen oder man würzt einfach nur mit Muskatnuß. Zu dieser Suppe giebt man beliebige passende Klößchen oder geröstete Semmelschnitten.

Diese Suppe eignet sich ebenfalls für Gesellschaftessen; die Kochzeit beträgt eine starke Stunde.

**8. Französische Suppe.** Alle jungen Gemüse, zur Zeit erhältlich, namentlich Kohlrabi, kleine Möhren, Petersilienwurzel und Sellerie werden in feine Streifen geschnitten, Blumenkohl in kleine Köschchen gebrochen, Spargel in halbfingergliedlange Stückchen geschnitten und dies alles nebst 1—2 handvoll grüner Erbsen in Fleischbrühe weich gekocht, doch so, daß sich die einzelnen Stücke ganz erhalten. Wenn alles gar ist, füllt man es in die Suppenschüssel und gießt noch so viel kräftige braune Rindfleischbrühe darüber, als man benöthigt. Auch feine Klößchen, Markfleisch, oder Eierklößchen, die man wieder für sich besonders gekocht hat, können an diese Suppe gegeben werden oder feingeschnittenes, in Butter gelb gebratenes Semmelbrot. Diese Suppe eignet sich für einen feinen Tisch oder Gesellschaftessen.

Einfacher bereiten kann man dieselbe, wenn man Spargel, Blumenkohl und grüne Erbsen fortläßt und dafür 1 Köpfschen feingeschnittenes Wirsing zu den angegebenen Wurzeln fügt. Auch dann noch eignet sie sich für ein anspruchsloses Gesellschaftessen.

**9. Suppe von Erbsmehl.** Zur Bereitung derselben eignet sich Rauchfleisch oder Schinkenbrühe, auch Wasser mit Fleischextrakt versetzt. Das Erbsmehl, etwa 250 Gr. für 4—5 Personen, wird mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt und so an die Brühe gegeben, worin man es gegen 12 Minuten kochen läßt. Man giebt in Butter gebratene Weißbrotschnitten in die Suppe.

Der raschen Bereitung wegen ist die Benutzung des billigen Erbsmehles sehr zu empfehlen, nur ist darauf zu achten, daß man reines, d. h. nicht mit gewöhnlichem Mehl vermishtes, erhält.

Will man Rauchfleisch, Speck, gefalzene Schweinsohren oder dergleichen in die Suppe thun, so kochte man dies vorher weich und benütze die Brühe davon zur Bereitung der Suppe. Das Fleisch wird vor dem Anrichten zu passenden Stücken geschnitten.

Nimmt man Mettwurst dazu, so wird diese ebenfalls vorher gekocht, doch eignet sich ihre Brühe nicht zur Verwendung.

**10. Suppe von getrockneten Erbsen.** Die rein geseenen Erbsen werden am Abend vor dem Gebrauche in weiches oder durch einen Zusatz von Natron weich gemachtes Wasser gelegt. Am andern Tag bringt man sie mit reichlich weichem Wasser und etwas Natron aufs Feuer und läßt  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Dann wird dieses Wasser abgeseigt, durch frisches, doch ebenfalls heißes, ersetzt und zugleich ein Stück Fleisch (Kind- oder Schweinefleisch), ein Schweinszüngelchen oder Schnauze hineingegeben. Bei öfterem Durchrühren läßt man kochen, bis alles weich geworden ist. Die Suppe muß dicklich, doch darf sie nicht dick sein. Ebenso muß man darauf sehen, die während des Kochens etwa aufschwimmenden Hülsen und allen Schaum sorgfältig zu entfernen.

Die Suppe kann als einziges Gericht auf einen bescheidenen Mittagstisch gebracht werden.

Kommt kein Fleisch und auch keine Wurst in die Suppe, so gießt man nach dem ersten Abkochen im Natronwasser mit Fleischextrakt vermishtes Wasser zu, brätet feingeschnittene Zwiebeln und kleine Weißbrotwürfel in Butter gelb und mischt sie vor dem Anrichten unter die Suppe. Die Kochzeit beträgt 2 bis 3 Stunden. — Enthülste und besonders gespaltene Erbsen werden viel schneller weich und muß bei diesen das erste Wasser schon nach 20 Minuten abgeseigt werden.

**11. Suppe von getrockneten Erbsen und Kartoffeln.** Sobald man die Erbsen in das zweite Kochwasser giebt, fügt man etwa den dritten Theil von ihrem Gewicht roh geschälte Kartoffeln bei und läßt beides zusammen weich kochen, rührt aber das Gemengsel öfter kräftig durch. Weiterhin wird die Suppe in einer der oben angegebenen Arten bereitet.

**12. Suppe von getrockneten Bohnen.** In einen hinreichend großen Topf mit kaltem Wasser gefüllt, welches einen ganz kleinen Beisatz von Natron erhalten hat, thue man etwa 375 Gr. kleine weiße Bohnen, die von gleicher Größe sein sollen, damit sie sich gleichmäßig weich kochen und lasse sie  $\frac{3}{4}$  bis  $\frac{5}{4}$  Stunde kochen, da nicht jede Bohne gleich lange Zeit zum Weichwerden braucht. Sobald sie gar sind, kommt etwas Fleischextrakt, ein guter Theelöffel voll, oder auch eine kräftige Bratenjus an die Brühe, die man nochmals aufkochen läßt. Auch kann man eine nicht zu stark geräucherte Mettwurst zugleich mit den Bohnen kochen; sie bedarf zum Garwerden etwa einer Stunde. Auch eignen sich alle Reste von gebratenem und gekochtem Fleische wie von Wildpret für die Suppe. Will man solche dazu verwenden, so werden sie in zierliche Stücken geschnitten, doch nicht früher an die Suppe gegeben, als bis die Bohnen ganz weich geworden sind, denn durch längeres Kochen würde

der Saft des Fleisches ganz ausgezogen werden und es alle Schmachthaftigkeit verlieren. — Hat man kein Fleisch und will die Suppe recht sättigend bereiten, so kocht man roh geschälte und zu größeren Würfeln geschnittene Kartoffeln zugleich mit den Bohnen, doch dürfen erstere erst später ans Feuer kommen, da sie in  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunde weich werden. — Bei Bohnensuppe ohne Kartoffeln ist ein schwacher Zusatz von Essig gut.

Sollen die Bohnen ganz bleiben, wie es Viele vorziehen, so dürfen sie während des Kochens nicht durchgerührt, sondern nur in dem fest verschlossenen Topfe mehrmals kräftig gerüttelt werden.

**13. Linsen-Suppe.** Wie Suppe von getrockneten Erbsen, doch ohne Kartoffeln und mit einem Zusatz von so viel Essig, daß die Suppe einen feinsäuerlichen Geschmack erhält. Linsen werden nur in einem Wasser (mit ein wenig Natron) gekocht und sind gewöhnlich in 1 Stunde gar. Sollen die Linsen ganz bleiben, so ist das zu beachten, was gelegentlich der Bohnen in der obigen Nummer gesagt wurde. — Auch muß dann mit der Zwiebel etwas Mehl, 1—2 Löffel, gebräunt werden, damit die Suppe gebunden ist.

### E. Suppen von Fischen und Krebsen.

**1. Fisch-Suppe.** In soviel Wasser, als man Suppe zu haben wünscht, werden alle Suppenwurzeln, je in 4—5 Theile geschnitten, 2—3 Zitronenrädchen, 1 Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner gegen 1 Stunde gekocht. Dann wird die Brühe abgeseiht und über die Köpfe und minder schönen Stücke eines Flußfisches, am besten Karpfen oder Hecht, gegossen, die man in einen Topf mit breitem Boden legt und solange kochen läßt, bis das Fleisch gar ist. Zerfallen darf es jedoch durchaus nicht, weshalb meist 10—15 Minuten genügen. Sollten sie noch nicht genügend gekocht sein, so lasse man sie einige Minuten fest zugedeckt am heißen Herde, aber nicht über dem Feuer stehen. Gleichzeitig läßt man in einem guten Stuch Butter 1—2 Löffel Mehl gelb werden, hebt dann den Fisch vorsichtig aus der Brühe in eine Schüssel, die man zugedeckt am warmen Herd stehen läßt, seiht die Brühe vorsichtshalber durch ein feines Siebchen, verdünnt damit nach und nach das Mehl, thut noch 1—2 Eßlöffel feingehackte Kräuter daran — Kerbel-, Petersilien- und Selleriekraut, sowie Schnittlauch sind stets erhältlich —, läßt die Brühe noch kurz durchkochen und gießt sie dann über die Fischstücke und in Butter gebratene runde Semmel-schnitten.

Man kann zu dieser Suppe auch von Rindfleisch oder Fleischextrakt bereitete Brühe nehmen, dann kommt jedoch kein Mehl daran, gewöhnlich auch keine Kräuter, und die Fischstücke werden mit einer Zwiebel, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern in Wasser gekocht.

**2. Eine andere Fisch-Suppe.** Ebenfalls nur die minder ansehnlichen Stücke eines Karpfens oder Hechtes werden in Eiklar und Mehl gedreht, in Butter oder gutem Salatöl gelb gebraten und dann in Rindfleisch- oder Extraktbrühe gelegt, in der man sie noch einige Minuten durchkocht. Man richtet diese Suppe mit Weißbrot, trocken geröstet, oder mit feinen jungen Gemüsen an, die weich gekocht sind. Auch von gebackenen Fischreizen zu bereiten.

**3. Krebs-Suppe.** Für 8 Personen werden 16—20 Flußkrebse solange gekocht, bis sie schön roth geworden sind (siehe den Abschnitt: Fische u.); wenn sie etwas abgekühlt sind, bricht man das Fleisch aus den Scheren und Schwänzen, welches zur Bereitung der Klößchen dient (siehe den Abschnitt: Klöße und Klößchen). Die Schalen und Leiber werden im Mörser fein gestoßen, in 100 Gr. heiße Butter gegeben und am Feuer solange gerührt, bis die erstere eine kräftige rothe Farbe zeigt. Dann läßt man eine Untertasse voll feines Mehl darin kraus werden und verrührt es erst mit etwas Wasser, worauf man das Ganze in stark kochende, kräftige Rindfleischbrühe gießt und gut aufkochen läßt. Inzwischen müssen die Klößchen gar gemacht werden, die man in die Schüssel legt, sowie auch in gesalzenem Wasser abgekochte Gemüse wie Blumenkohl, Spargel oder grüne Erbsen. Die Suppe wird durch ein über die Schüssel gespanntes Leinentuch darüber gegossen. — Will man die Suppe einfacher bereiten, so werden Klößchen und Gemüse fortgelassen und man giebt das feingeschnittene Krebsfleisch und in Butter gebratene Semmelschnitten als Einlage.

#### F. Rindfleischsuppen mit verschiedenen Einlagen.

**1. Suppe mit Nudeln oder Figurenmehlspeise.** Wenn die Brühe geseit ist und brausend kocht, werden die Nudeln hineingegeben und etwa 20—25 Minuten gekocht. Gekaufte bedürfen einer etwas längeren Zeit als selbstgemachte; Figurenmehlspeise desgleichen. Von letzterer rechnet man einen gehäuften Eßlöffel voll für die Person. Bevor man anrichtet, streut man feingehacktes Sellerie- oder Petersilienkraut oder auch nur Muskatnuß darüber.

**2. Suppe mit Pfannkuchen.** Für jede Person wird ein Mehl- oder Eierpfannkuchen oder auch je eine Plinse gebacken. Wenn alle Stücke fertig und etwas abgekühlt sind, schneidet man sie erst zu zweifingerbreiten Streifen der Länge nach durch und diese wieder zu dicken Nudeln, wozu man mehrere Streifen übereinanderlegt. Dann giebt man sie in die heiße Fleischbrühe und läßt sie darin einmal aufkochen, ehe man sie anrichtet.

Uebrige Pfannkuchen oder Plinsen lassen sich auf diese Weise sehr gut verwerthen, nur müssen sie etwas länger in der Brühe bleiben, damit sie gut durchkochen.

**3. Suppe mit Klößen oder Klößchen.** Mehl-, Kartoffel- wie überhaupt alle großen, derben Klöße sollen in gesalzenem Wasser gekocht werden und dann erst in die Suppenschüssel kommen, wo man die kochende Brühe darüber gießt, indem sie sonst zu viel von der Suppenbrühe aufsaugen. — Kleine feine und Fleischklößchen wolle man jedoch in der Rindfleischbrühe auskochen, wenn dieselbe ohne Mehl und Gemüse gegeben wird. — Ueber das Kochen derselben siehe den betreffenden Abschnitt.

**4. Suppe mit Semmelkropfen.** So viele Personen am Essen theilnehmen, so viele längliche oder runde Milchbrötchen werden von der Kruste abgerieben und in je 4 Scheiben geschnitten. In süße Milch gelegt, wartet man, bis sie ganz durchzogen, doch noch kernfest sind und läßt sie dann auf einem in der Wärme stehenden Siebe abtropfen. Nun werden sie auf beiden Seiten mit Muskatnuß dünn überstreut, in ge-

geschlagenes Eigelb getaucht, dann in geriebener Semmel und in heiß gemachter Backbutter mittelbraun und knusperig gebacken. — Manche lassen diese Schnitten, wenn sie aus dem Fett kommen, in der Rindfleischbrühe kurz aufkochen, andere geben sie in die Schüssel und gießen die Brühe nur darüber.

**5. Suppe mit Eierflocken.** 3 frische Eier werden zu Schaum geschlagen, mit Salz, ganz wenig feinem Mehl, 1 Theelöffel für jedes Ei, fein verrührt und dieser Teig in die brausend kochende Rindfleischbrühe eingegossen. Zu diesem Zwecke muß sich das Töpfchen immer rasch hin und her bewegen, indem sonst alle Flocken auf dieselbe Stelle kommen. Sobald die Oberfläche bedeckt ist, wird das Eingelaufene mit dem Schaumlöffel herausgefaßt und in die Schüssel gegeben, worauf man von vorne anfängt, bis aller Teig verbraucht ist. Dann gießt man die Brühe über und kann Muskatnuß oder fein gehacktes Selleriekraut dazwischen streuen.

Diese Suppe ist sehr passend für Kranke, die Rindfleischbrühe genießen dürfen und wird auch gern gegessen. Doch eignet sie sich ebenfalls für den Tisch sehr gut, wenn ein kräftiges Gericht folgt.

**6. Suppe mit Hackreis.** Von 2 Eiern,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, Salz und Wasser wird ein fester glatter Teig bereitet, den man tüchtig knetet, dann trocknen läßt und mit einem Hackmesser recht fein hackt. Die reisförmigen Körnchen werden in kochende Fleischbrühe gegeben und solange gekocht, bis sie in die Höhe steigen.

## G. Suppen von verschiedenen Fleischern.

**1. Kalbskopf-Suppe und Brühe.** Aus einem gut gereinigten Kalbskopf wird das Gehirn ausgelöst und zu anderweitiger Verwendung aufbewahrt. Der Kopf wird in lauem Wasser, mit allem Wurzelwerk und 1 Zwiebel, sowie Salz ans Feuer gebracht und recht weich gekocht. Dann werden einige Eßlöffel Mehl in reichlich Butter gelb geschwitzt; diese Schwitze rührt man mit etwas Brühe glatt, gießt sie an die Suppe, nachdem man den Kopf herausgenommen hat (von dem das Fleisch abgelöst und dann zu Würfeln geschnitten wird, die nebst in Butter gebratenem Weißbrote in der geseihten Brühe angerichtet werden). Als Würze giebt man Muskatnuß oder einige Zitronenräder.

Soll aber der Kopf eine andere Verwendung finden, so wird nach dem Weichwerden die klare Brühe davon herabgegossen und kann zur Bereitung einer andern geeigneten Suppe dienen.

**2. Suppe von Kalbshirn.** Das Gehirn wird in lauwarmes Wasser gelegt, welches so oft erneuert werden muß, bis es vollständig klar bleibt. Man kocht es hierauf mit 1 Zwiebel und 1 Petersilienwurzel in gesalzenem Wasser etwa 10 Minuten. In einem Stuch Butter bräunt man  $\frac{1}{2}$  feingeschnittene Zwiebel und 2 Eßlöffel Mehl nur ganz schwach, daß es rosa aussteht, giebt dann feingehacktes Petersilienkraut, weißen Pfeffer und zuletzt das abgekochte und fein verrührte Gehirn hinzu, welches man gegen 10 Minuten schmort. Dann wird soviel dünne Rind- oder Kalb- oder Kopfbrühe daran gegossen als man Suppe benötigt, die man nun aufkochen läßt und dann durch ein Sieb über ge-

röstete Semmelschnittchen anrichtet. Das Hirn muß in der Brühe ganz verkochen, Klümpchen dürfen sich keine finden. Man kann nach Belieben mit 1 Eidotter abziehen. — Diese Suppe paßt zu feineren Essen.

**3. Kalbfleisch-Suppe und Brühe.** Wenn diese Suppe gut werden soll, muß für jede Person  $\frac{3}{4}$  Pfund Kalbfleisch genommen werden, ausgenommen, sie dient zur Bereitung einer der früher angeführten gewöhnlichen Suppen, wozu 200—250 Gr. genügen.

Das Fleisch wird mit dem erforderlichen Wasser, 6 Deciliter für die Person, und wenig Salz, sowie 1—2 Zwiebeln auf Feuer gebracht. Wenn die Brühe sauber ausgeschäumt ist, giebt man die gewöhnlichen Suppenkräuter hinein.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten wird eine mit (reichlich) Butter bereitete hellgelbe Mehlschwitze daran gerührt, etwas im Ofen getrockneter, fein verriebener Safran, 1—2 Theelöffel Zitronensaft und ein Stückchen Zucker. Vor dem Anrichten wird die Suppe mit einigen Eidottern abgezogen, je ein Ei für 1 Liter Brühe.

Wird Reis in die Suppe gegeben, so kommt er  $\frac{3}{4}$  Stunde vor dem Anrichten hinein; die Mehlschwitze kann dann fortbleiben und nimmt man auch um die Hälfte weniger Eier. — Benützt man die Brühe des Kalbfleisches zu einer der angeführten Suppen, so wird sie nach dem Weichwerden des Fleisches, welches man in einer der im Abschnitt: „Kalbfleisch“ angegebenen Arten bereiten kann, durch ein Sieb gegossen und weiter verwendet.

**4. Hühner-Suppe.** Ein altes aber fettes Huhn, welches recht sauber gepfückt und ausgenommen wurde, wird innen und außen mit warmem Wasser und Salz tüchtig ausgewaschen, worauf man es  $\frac{1}{2}$  Stunde in kaltem Wasser liegen läßt. Die Flügel und Beine werden im Glied abgeschnitten, der übrige Körper in 2 oder 4 Teile geteilt, die Füße werden in heißes Wasser gelegt, bis sich die Haut leicht davon abziehen läßt, dann hact man die Spitzen davon, knickt sie einmal ein und legt sie, ebensowohl wie den Kopf, Hals, den sauber ausgenommenen und gewaschenen Magen und das Herzchen, zum Huhn. Die Leber wird erst 4 Minuten vor dem Anrichten in die kochende Suppe gegeben.

Das Huhn mit seinen Beilagen kommt mit 3—4 Liter kaltem Wasser in einen gut schließenden Topf, worin es an 3 Stunden kochen muß. In der letzten Stunde fügt man 2 Petersilienwurzeln und  $\frac{1}{2}$  Sellerieknolle hinzu und  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten eine Mehlschwitze wie für Kalbstopfsuppe. In diese Suppe kann man Reis einlocken, der gegen  $\frac{3}{4}$  Stunde zum Garwerden braucht oder feine Klößchen nach Auswahl. (Auch feine Gemüse, wie Spargel, junge Erbsen oder Blumenkohl in der Suppe selbst gekocht, sind passend; man giebt dann in Butter gelb gebratene Semmelschnittchen dazu.) Leber, Magen, Herz (und vielleicht auch etwas vom dunkeln Fleisch des Huhnes) wird in jedem Falle fein geschnitten in die Suppe gegeben, während man den Rest des Huhnes als besondere Speise auf den Tisch bringt (siehe den Abschnitt: Zahmes Geflügel). — Vor dem Anrichten wird die Suppe mit 2 Eigelben oder einem kleinen Tassenkopf süßer Sahne und nußgroß frischer Butter abgerührt und mit Muskat gewürzt.

Wird die Brühe zur Bereitung einer andern Suppe benützt, so gießt man sie nach dem Weichwerden des Huhnes klar herunter. Dient

sie zum Genuß für Kranke, so kann man ein paar Spargelstangen darin kochen und sie allenfalls mit einem Eidotter abziehen. Die Schwitze und das Gewürze bleiben fort.

**5. Tauben-Suppe.** Man verwendet dazu nur alte Tauben, die zum Weichwerden meist  $2\frac{1}{2}$  Stunden bedürfen. — Die Bereitung ist der von Hühnersuppe gleich; doch kann man eine kleine Zwiebel mitkochen.

**6. Ragout-Suppe.** Wenn man übriges Ragout hat, gleichviel ob es von dem Fleisch eines Schlachthieres oder von Geflügel, ja selbst von Wildpret hergestellt ist, kann es zur Bereitung einer kräftigen, angenehmen Suppe benützt werden. Nur Hammel- und Schweinefleischragout eignen sich schlecht dazu. — Die Fleischstücke werden zu kleinen Würfeln geschnitten und wieder zu den übrigen Bestandtheilen in die Tünke gegeben, der man soviel dünne Fleischbrühe oder Wasser mit Fleischextrakt zusetzt, bis man die benötigte Menge Suppe hat. Dann läßt man das Ganze gut durchkochen und richtet an.

## H. Suppen von Milch.

**1. Milchmehl-Suppe.** Sehr feines Weizen- oder noch besser Kartoffelmehl, 2 gute Eßlöffel voll, werden mit kalter Milch und 1 Eidotter fein verrührt.  $1\frac{1}{2}$ –2 Liter Magermilch werden zum Kochen gebracht und läßt man den Teig bei fortwährendem Rühren einlaufen, wie man auch dann noch solange fortrühren muß, bis die Suppe gut verkocht hat. 5 Minuten vor dem Anrichten giebt man halbeigroß frische Butter und ein wenig Salz in die Suppe, die man in der Schüssel mit Zucker und Zimmt bestreuen kann.

**2. Milch-Suppe mit Brot.** Schwarz- oder Weißbrot, auch von jedem die Hälfte, wird in längliche Streifen geschnitten, in der Schüssel mit Salz bestreut und mit kochender Milch übergossen. Zu letzterer kann man ein Drittel Wasser mengen.

**3. Milch-Suppe mit Nudeln.** Selbstgemachte Nudeln werden in wenig gesalzenem Wasser gekocht, dann gießt man die Brühe davon und vermischt sie mit ebensoviel kochender Milch, läßt aufkochen, gießt über die Nudeln und würzt mit Muskatnuß. — Auch können die Nudeln als Gemüse benützt werden und die von der Brühe bereitete Suppe mit geröstetem Brote und etwas Zucker gegeben werden.

**4. Milch-Suppe mit Kartoffeln.** Recht mehligte Kartoffeln werden gekocht, heiß geschält und in runde Streifen geschnitten in die Schüssel gelegt, wo man sie mit Salz bestreut und mit  $1\frac{1}{2}$ –2 Liter Magermilch überbrüht, in der man auch ein Stückchen Butter aufkochen kann.

**5. Buttermilch-Suppe mit Brot oder Kartoffeln.** An gute Buttermilch, süße oder saure, gieße man den vierten Theil Milch, koche beides zusammen auf, streue ein wenig Salz hinein und brühe es über geschnittenes Schwarzbrot oder abgekochte, zerschnittene Kartoffeln.

Diese wohlfeile Suppe ist für Diensthoten und Kinder, namentlich auf dem Lande, sehr geeignet. — Empfehlenswerth ist es, die Butter-

milch vor dem Kochen mit einem Löffel Mehl anzurühren, da sie sonst leicht gerinnt.

## 1. Bier- und Wein-Suppen.

**1. Einfache Bier-suppe.** Zwei Drittel Bier und ein Drittel Wasser wird mit Zucker und einer handvoll Korinthen, die man in die Hälfte schneidet, gekocht und dann über Brotschnitten gegossen. Auch kann man letztere in der Suppe kurz kochen lassen. Dann drückt man ein wenig Zitronensaft hinein und zieht vor dem Anrichten mit einer Tasse süßer Sahne oder 1—2 Eidotter ab, worauf man noch einige Minuten fortrührt, damit die Suppe nicht gerinnt.

**2. Eine andere Bier-suppe.** Man nimmt Dünns- oder Braumbier, 3 Deciliter für die Person, süßt es mit Zucker und läßt kochen.  $\frac{1}{2}$  Eidotter für die Person wird mit einem starken Löffelchen feinsten Weizen- und Kartoffelmehles und etwas kaltem Wasser verrührt und das kochende Bier langsam und bei beständigem Rühren dazu gegossen. Dann nimmt man die Suppe vom Feuer und schlägt noch 3 Minuten mit einem Schaumbesen fort. Man kann mit Zimmt würzen.

**3. Schaumbier-Suppe.** Bier und Wasser zu gleichen Theilen, von jedem  $\frac{3}{4}$  Liter, 1 gehäufte Eßlöffel Kartoffelmehl mit Wasser angerührt, 5 Eigelb, Zucker, Zimmt oder Vanille mischt man zusammen und läßt es kochen, wobei die Brühe mit dem Schaumbesen tüchtig geschlagen werden muß. Wenn die Suppe bis ans Kochen gekommen ist, zieht man sie zurück und richtet sie mit Zwieback oder Bisquit an.

**4. Apfelwein-Suppe.**  $1\frac{1}{2}$  Liter guten Apfelwein kocht man mit Zucker und einem Stückchen Zimmt, der dann herausgenommen wird. 1 schwachen Kochlöffel Mehl feinsten Sorte löst man in  $1\frac{1}{2}$  Liter kaltem Wasser auf und läßt es ebenfalls kochen. 2—3 Eidotter werden mit ein wenig Milch verrührt, das Mehlwasser nach und nach dazu gegossen, worauf der Wein folgt. Das Eiweiß kann mit Zucker vermischt zu einem sehr steifen Schnee geschlagen werden, dann sticht man mit dem Theelöffel Bällchen davon und legt sie in die Suppe, die man zugedeckt noch einige Minuten am warmen Herde stehen läßt, damit die Bällchen gar werden.

**5. Polnische Wein-Suppe.** 1 Löffel Kartoffelmehl wird mit wenig Weißwein glatt verrührt an  $1\frac{1}{2}$  Liter helles kochendes Bier gegossen. Dann giebt man  $\frac{1}{2}$  Liter leichten Weißwein daran, 130 Gr. Zucker, die geriebene Schale einer Zitrone und läßt dies zusammen kochen. Vor dem Anrichten wird diese Suppe mit 4 Eidottern abgezogen (die man in einer Tasse süßer Sahne verrührt hat). Diese Suppe wird in Tassen angerichtet.

**6. Einfache Wein-Suppe.** Gestoßenen Zwieback läßt man in Wasser mit Zucker und Zimmt aufkochen, gießt dann ebensoviel Weißwein dazu als man Wasser genommen hat, kocht es nochmals und zieht die Suppe mit 1—2 Eidottern ab für je  $1-1\frac{1}{2}$  Liter Suppe. Wenn man reichlich Zwieback nimmt, kann man an den Eiern sparen, obgleich diese der Suppe den eigentlichen Wohlgeschmack geben.

**7. Rothwein-Suppe.** 85 Gr. mit heißem Wasser gebrühten Reis von guter Sorte kocht man in gezuckertem Wasser mit dem Saft

einer Zitrone ziemlich weich; wenn man wünscht, kann auch ein Stückchen Zimmt beigegeben werden. Dann wird eine Flasche Rotwein von beliebiger Güte und eine handvoll Korinthen dazu gethan und man läßt darin den Reis vollends gar werden.

### K. Obst-Suppen.

**1. Apfel-Suppe.** 6 große säuerliche Äpfel werden in gezuckertem Wasser zu Mus gekocht und wenn noch Klümpchen vorhanden sein sollten, glatt gerührt oder durch ein Sieb gedrückt. Ein kleiner Teller voll geriebenes Schwarzbrot wird in Butter gelb geröstet und mit einer handvoll Sultan-Rosinen an das Mus gemischt, welches man mit gezuckertem Wasser, oder Wasser und Wein, verdünnt oder noch ein paar Minuten kochen läßt. Man kann nach Belieben Zitronensaft oder Zimmt an die Suppe geben und sie auch mit 1 Eidotter abrühren. Sie muß dicklich, doch nicht steif sein.

**2. Birn-Suppe.** Gute Kochbirnen werden wie die Äpfel gekocht und wie diese mit Brot gemischt, doch nimmt man Weißbrot oder Zwieback dazu; letzteres wird gestoßen. Es können auch keine Korinthen dazu, doch ist es empfehlenswert, ein wenig Johannisbeer- oder Kirschsaft durchzurühren, wodurch dem etwas matten Geschmack und der Farbe nachgeholfen wird.

## IV. Die Gemüse.

### A. Kurze Anleitung zur Bereitung der Gemüse.

#### Die Behandlung der Gemüse und das Kochen.

Jedes Gemüse, gleichviel welcher Art, wie auch Kartoffeln, wird zunächst in klarem Wasser solange gespült, bis dieses vollständig klar bleibt. Wenn dies geschehen ist, wird es von der Haut oder, je nachdem, den groben Deckblättern, Strünken, der Schale zc. befreit, hierauf nochmals in kaltem Wasser gründlich geschwenkt und, wo dies nöthig ist, so geschnitten, wie man es zu haben wünscht oder die Kochanweisung es angeht. Schwarzwurzeln und alle weißen Rübenarten bleiben jedoch nach dem Abschälen in mit Essig oder Milch vermischem Wasser liegen, bis man sie zum Kochen aufstellt, damit sie nicht schwarz werden; Salate kommen in das Schwentnetz oder auf einen Durchschlag.

Mit Ausnahme von ungeschälten Kartoffeln und Hülsenfrüchten, kocht man alle Gemüse in leicht gesalzenem Wasser, welches 3 fingerhoch darüber stehen muß. Allen Gemüsen, die länger kochen müssen, oder grün bleiben sollen, setzt man eine Prise Natron zu, für letztere jedoch nur  $\frac{1}{4}$  Messerspitze für 4 Personen. Rothkohl und grüne Erbsen vertragen diesen Zusatz jedoch nicht. — Zarte Gemüse, denen man die grüne Farbe erhalten will, kocht man auf jähem Feuer und unbedeckt.

Ein gut gekochtes Gemüse ist weich, aber noch kernig. — Nachdem man die Brühe gut ablaufen lassen, giebt man es in die Mehlschwitze oder das Schmorjett, an welches man einige Löffel Fleischbrühe oder Wasser giebt. Man rührt es dann gut, aber vorsichtig durch, wartet einige Minuten und giebt noch soviel Flüssigkeit nach, als das Gemüse erfordert,