

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Praktisches Kochbuch für alle Stände

Droste, Charlotte

Oldenburg, 1880

Suppen.

urn:nbn:de:gbv:45:1-7740

Suppen.

1. Rindfleischsuppe (für 24 Personen). Das Rindfleisch wird abgewaschen, mit kaltem Wasser und etwas Salz zu Feuer gesetzt, dann rein geschäumt; wenn es gar ist, nimmt man es heraus und gießt die Bouillon durch ein Haarsieb, klärt diese ab und setzt sie wieder zu Feuer, giebt Reis, Sellerieknollen, Petersilie und Porré daran; wenn der Reis gar ist, giebt man gebranntes Mehl daran, nachdem es durchgekocht, ein wenig gehackte Petersilie und Sellerie, Salz nach Geschmack. Man giebt Brod oder Fleischklöße hinein. Zu der Suppe nimmt man ein Stück Rindfleisch von 9 bis 12 kg, welches gut gehauen ist, damit man es nach der Suppe mit einer Sauce auf den Tisch geben kann; am besten ist ein Bruststück.

2. Klare Rindfleisch-Bouillon mit Reisklößen. Hierzu nimmt man ein gutes Stück Rindfleisch, welches nicht zu fett ist; nachdem es abgewaschen ist, setzt man es in kaltem Wasser zu Feuer, giebt etwas Salz hinzu, schäumt es gut, giebt dann Sellerieknollen, Petersilienwurzeln, Porré und ein kleines Bund grünen Sellerie hinein; ist das Fleisch recht gar, so gießt man die Bouillon durch ein Haarsieb, läßt sie eine Viertelstunde stehen, klärt sie dann vorsichtig ab, damit der Satz zurückbleibt und giebt Blumenkohl, Spargelköpfe und Salz nach Geschmack hinzu; ist dieses darin gar gekocht, so wird die Bouillon mit Reisklößen zu Tisch gegeben. In der Zeit, wo man keinen Blumenkohl hat, giebt man die Sellerieknollen anfangs ganz hinein, und ist die Bouillon durchgeseiht, schneidet man den Sellerie in Scheiben und giebt diese statt des Blumenkohls hinein.

3. Braune Bouillon (für 12 Personen). Man nimmt 2 bis 3 kg Rindfleisch, schneidet es in Stücke und setzt es in einem Topf mit einem Stück frischer Butter zu Feuer und läßt es recht braun braten. Dann giebt man es in den Topf, worin

man die Suppe kochen will, und gießt so viel Wasser darauf, als man Suppe braucht. Hierauf kommt noch ein gutes Stück frisches Rindfleisch von 5 bis 6 kg hinein, etwas Salz, Petersilienwurzeln, Sellerie, Porré, einige kleine Zwiebeln, einige gelbe Wurzeln, welche in ein wenig Zucker und Butter gelb gebraten sind. Dies läßt man alles kochen, bis das Rindfleisch gar ist, dann gießt man die Bouillon durch ein Haarsieb und läßt sie eine Viertelstunde stehen, gießt sie hiernach wieder in den Topf und giebt Blumenkohl oder Spargel hinzu. Ist dieses gar, so giebt man Brod- oder Fleischklöße hinein.

4. Hühnersuppe (für 24 Personen). Man setzt drei Hühner und eine Kalbsbrust von 8 bis 9 kg mit kaltem Wasser und etwas Salz zu Feuer und schäumt es gut ab; sind die Hühner gar, nimmt man sie heraus, gießt die Bouillon durch ein Sieb, setzt sie dann wieder zu Feuer und giebt Reis (man kann auch Perlgrauen oder Sternmatronen nehmen), Petersilienwurzeln, Sellerieknollen, etwas Porré daran; ist dieses gar, so giebt man gebranntes Mehl und Salz nach Geschmack daran, ein wenig gehackten Sellerie und Petersilien, dann Eiergrütze oder Brodklöße; man kann auch etwas Muskatblüthe hineingeben; die Grauen müssen aber vorher in Wasser und frischer Butter gar gekocht werden.

5. Kalbfleischsuppe. Man nimmt eine gute Kalbsbrust, schneidet sie in Stücke, setzt sie mit kaltem Wasser und ein wenig Salz zu Feuer und schäumt sie ab; wenn das Fleisch recht gar ist, gießt man die Bouillon durch ein Sieb, setzt sie dann mit feinen Perlgrauen wieder zu Feuer, welche vorher mit Wasser und etwas Butter gar gekocht sind, und giebt noch Petersilienwurzeln, Sellerie, Spargel oder auch Blumenkohl daran. Wenn dieses gar ist, giebt man ein wenig gebranntes Mehl und Salz nach Geschmack und ein wenig gehackten Sellerie hinein, dann Eiergrütze, Brod- oder Kalbfleischklöße. — Für 12 Personen rechnet man 6 bis 9 kg Kalbfleisch.

6. Hasensuppe (für 12 Personen). Man nimmt den Abfall vom Hasen und die Knochen vom gebratenen Hasen, setzt dieses mit etwas Butter zu Feuer und läßt es eben braun braten; nun giebt man so viel Wasser darauf, als man Suppe braucht; dann etwas Salz, einige kleine Zwiebeln, etwas schwarzen und Wunderpfeffer, einige Lorbeerblätter und etwas Sellerie, und läßt dieses alles gut kochen. Ist das Fleisch recht ausgekocht, gießt man die Bouillon durch, setzt sie mit noch etwas gebranntem Mehl oder weißem Sago wieder zu Feuer, damit die Suppe eben

wird. Nun gehören entweder Brodflöße hinein oder auch in Scheiben geschnittenes und auf Kohlen leicht gelb geröstetes Weißbrot dabei.

7. Schildkröten- oder Moetturtle-Suppe (für 24 Personen). Man nimmt einen fetten abgebrüheten Kalbskopf, setzt ihn mit kaltem Wasser und etwas Salz zu Feuer, schäumt ihn und läßt ihn gar kochen; dann nimmt man 3 bis 4 kg Rindfleisch, bratet es in Butter recht braun und gießt so viel Bouillon von dem Kalbskopf darauf, wie man Suppe haben will; nun nimmt man einige Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Sellerie, Porré, einige Körner schwarzen und Wunderpfeffer und Salz und läßt das Fleisch darin gar kochen; hierauf gießt man es durch ein Sieb, läßt die Bouillon eine halbe Stunde stehen, damit sie recht klar wird, und giebt etwas braun gebranntes Mehl daran. Das Fleisch von dem Kalbskopfe wird in kleine Stücke zerschnitten und in die Bouillon gegeben, Salz nach Geschmack; wenn es gut durchgekocht ist, giebt man einige Eidotter vorsichtig hinein, damit sie ganz bleiben; man kann auch von $\frac{1}{2}$ kg Rindfleisch kleine Fleischflöße hineingeben. Soll die Suppe angerichtet werden, so rechnet man für 12 Personen eine Flasche Madeira; diesen gießt man in die Terrine und dann die Suppe dazu, und deckt dieses so schnell als möglich zu, damit es nicht die Kraft verliert. — Der Kalbskopf muß aber einen Tag vorher gekocht werden.

8. Hamburger Naluppe (für 12 Personen). Man nimmt die Mittelsorte Nale, zieht die Haut ab, wäscht sie rein und schneidet sie in Stücke, setzt sie mit so viel Wasser, wie man Suppe haben will, zu Feuer, giebt etwas schwarzen und Wunderpfeffer, einige Lorbeerblätter, Schalotten und von allem Suppenkraut, auch einige gelbe Wurzeln hinein. Sind die Nale gar, nimmt man sie sorgfältig heraus, daß die Stücke ganz bleiben, gießt nun die Bouillon durch ein Sieb, klärt sie ab und setzt sie wieder zu Feuer, thut etwas Essig dazu, darauf das Suppenkraut und die Wurzeln wieder hinein. Dann giebt man gebranntes Mehl und etwas Thymian daran. Ist dieses alles gut durchgekocht, giebt man Brodflöße oder auch etwas allein gekochte Birnen dazu; hierauf die Nale hinein und läßt sie eben durchkochen. Zu dieser Suppe nimmt man einen tiefen Teller voll geschnittener Nale.

9. Quabbensuppe (für 6 Personen). Die Quabben werden ebenfalls abgezogen und in Stücke geschnitten, dann setzt man $\frac{1}{3}$ Liter Hafergriße mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie gar kochen, rührt sie durch ein Sieb und setzt sie zu Feuer,

giebt einige runde fein geschnippelte Rüben, die Quabben, ein Stück frischer Butter und Salz nach Geschmack hinein. Sind die Quabben gar, so richtet man die Suppe an. Hierzu nimmt man 3 bis 4 Mittelforte Quabben.

10. Krebsuppe (für 24 Personen). Die Krebse werden in kochendem Wasser mit Salz eine Viertelstunde gekocht, hierauf nimmt man sie sorgfältig heraus; sind sie abgekühlt, so nimmt man das Fleisch aus den Schalen heraus, schont aber so viel wie möglich den Kopf, damit er ganz bleibt. Nun stößt man die Schale in kleine Stücke, setzt sie mit Butter zu Feuer und läßt sie eine Stunde langsam kochen, die Butter darf aber nicht braun werden. Dann nimmt man die überflüssige Butter ab, setzt das Uebrige mit Wasser zu Feuer und läßt es einige Stunden kochen; jetzt gießt man es durch ein Sieb, läßt es eine halbe Stunde stehen, klärt es ab, setzt es wieder zu Feuer und giebt Sternmakronen hinein, ein wenig gebranntes Mehl und Salz nach Geschmack; hat es gut durchgekocht, so giebt man Kalbfleischklöße und die Köpfe von den Krebsen, welche vorher mit dem Klößenteig ausgefüllt sind, und gekochte Kalbsnüdler, welche in Stücke geschnitten werden, hinein, läßt sie eben durchkochen mit ein wenig Muskatblüthe; darauf das Fleisch aus den Krebsen. — Zu dieser Suppe muß man 40 bis 50 Krebse nehmen.

11. Kerbelsuppe. Man kocht kräftige Kalbfleischbouillon, gießt sie dann durch ein Sieb, setzt sie wieder zu Feuer, giebt etwas gebranntes Mehl und einen guten Teller voll gehackten Kerbel hinein und läßt es eben durchkochen; Salz nach Geschmack und ein gutes Stück frischer Butter. Eben vor dem Anrichten giebt man so viel Eidotter hinein, als Personen da sind. Die Eidotter aber müssen vor Allem ganz darin bleiben.

12. Erbsensuppe von jungen Erbsen. Man nimmt Rindfleischbouillon, giebt Erbsen, junge Wurzeln, Petersilienwurzeln, Sellerie und Porré hinein, läßt dieses gar kochen, dann etwas gebranntes Mehl und Salz nach Geschmack, gehackten Sellerie und Petersilien; man kann auch Spargel, Blumenkohl oder Portulack hineingeben.

13. Erbsensuppe von getrockneten Erbsen. Die Erbsen werden den Abend vorher in weiches Wasser gelegt, am anderen Morgen ausgesucht und mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt; man läßt sie langsam kochen. Es wird einige Male etwas kaltes Wasser hineingegossen, damit sie recht mürbe werden. Wenn sie gar sind, rührt man sie durch einen Durchschlag, giebt die dazu bestimmte Bouillon, Petersilien, Sellerie, Porré und etwas Thymian hinein.

und läßt dieses gar kochen; dann giebt man Fleischklöße hinein oder in Würfeln mit Zucker und Butter gebratenes Weißbrod dabei, und Salz nach Geschmack. — Für 12 Personen nimmt man $2\frac{1}{2}$ Liter Erbsen; am besten sind die grünen.

14. Erbsensuppe für den gewöhnlichen Haushalt.

Man nimmt den Abfall vom Schweine, legt ihn den Abend vorher in Wasser, damit das Salz herauszieht, giebt ihn den anderen Morgen mit frischem Wasser zu Feuer und schäumt ihn gut ab. Die Erbsen werden, wenn sie anfangen zu kochen, zu dem Fleische gegeben. Man giebt von allem Suppenkraut und Salz nach Geschmack hinein, dann gehackten Sellerie, Petersilien und etwas gebranntes Mehl, und läßt es damit gut durchkochen.

Z. N. Unter dem Abfall vom Schweine versteht man die Füße, Ohren und was sonst gewöhnlich beim Schlachten der Schweine eingesalzen wird.

15. Bohnensuppe von getrockneten Bohnen. Die Bohnen werden den Abend vorher in weichem Wasser geweicht, am anderen Morgen ausgesucht und mit frischem Wasser zu Feuer gesetzt; dann läßt man sie langsam kochen. Man nimmt Rindfleisch, setzt es mit Wasser und Salz zu Feuer und schäumt es gut ab; ist das Fleisch halb gar, so giebt man die Bohnen hinein, ferner Suppenkraut, gebranntes Mehl und Salz nach Geschmack, gehackten Sellerie und Petersilien.

16. Bohnensuppe von frischen Bohnen (für 12 Personen). Man nimmt ein gutes Stück Rindfleisch, setzt es mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer und schäumt es gut. Die ausgeschoteten Bohnen werden allein gekocht; sind sie ungefähr gar, so gießt man sie ab und giebt sie zu der Bouillon mit allen Sorten Suppenkraut. Wenn dies alles gar ist, giebt man gebranntes Mehl und gehackten Sellerie daran. — Zu der Suppe nimmt man ein Stück Rindfleisch von 4 bis 5 kg und $2\frac{1}{2}$ Liter Bohnen.

17. Linsensuppe. Die Linsen werden am Abend vorher in kaltem Wasser geweicht, am anderen Morgen mit frischem Wasser zu Feuer gesetzt und gar gekocht. Man nimmt Knochen von einem garen Braten, haut sie in Stücke, setzt sie mit Wasser zu Feuer und läßt sie gut auskochen; dann gießt man sie durch ein Sieb, setzt sie wieder zu Feuer, giebt dann die Linsen hinein, so viel gebranntes Mehl, daß die Suppe eben wird, einige fein gehackte Zwiebeln und ein Stück frischer Butter und Salz nach Geschmack.

18. Knochenuppe. Dazu nimmt man die Knochen vom Braten, Rindfleisch, Kalbfleisch, oder auch beides zusammen; zer-

schlägt die Knochen in Stücke, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer, giebt Salz und einige Zwiebeln daran, läßt sie 3 bis 4 Stunden kochen, gießt die Bouillon durch ein Haarsieb, läßt sie eine halbe Stunde stehen, damit sie klar wird, nimmt das Fett ab, setzt sie zu Feuer, giebt dann Perlgraupen, welche vorher in Wasser mit einem Stück frischer Butter gar gekocht sind, Petersilienwurzeln, Sellerieknollen, in Scheiben geschnitten, und Porré hinein und läßt dieses darin gar kochen; nun gebranntes Mehl, Salz und ein wenig Muskatblüthe daran.

19. Rauchfleischsuppe für den gewöhnlichen Haushalt.

Man legt das Rauchfleisch den Abend vorher in Wasser, wäscht es den anderen Morgen ab, setzt es mit kaltem Wasser zu Feuer, schäumt es gut, läßt es kochen, bis das Fleisch halb gar ist, gießt dann die Bouillon durch ein Haarsieb, setzt dieselbe mit dem Fleisch wieder zu Feuer und giebt feine Scheldegerste oder Perlgraupen daran; sind die Graupen beinahe gar, giebt man Sellerieknollen, in Scheiben geschnitten, Porré und ein Stück Ingwer daran, Salz nach Geschmack. Sollte die Suppe nicht eben genug werden, so giebt man etwas gebranntes Mehl daran.

20. Pökelfleischsuppe. Das Pökelfleisch legt man den Abend vorher in Wasser, am anderen Morgen setzt man es mit frischem Wasser zu Feuer, schäumt es ab und läßt es gar kochen. Dann nimmt man Perlgraupen, setzt sie mit einem Stück Butter und kaltem Wasser zu Feuer und giebt von allem Suppenkraut hinein; so viel Pökelfleischbouillon darauf, wie man Suppe haben will. Sind die Graupen recht gar, giebt man etwas gebranntes Mehl daran. Man kann auch ein wenig Ingwer hineingeben.

21. Kartoffelsuppe. Man läßt geschälte Kartoffeln mit einigen Zwiebeln gar kochen. Dann rührt man sie durch einen Durchschlag und giebt Bouillon dazu; man kann Pökelfleisch- oder Rauchfleischbouillon nehmen, setzt sie zu Feuer, giebt Suppenkraut, ein Stück frischer Butter, gehackten Sellerie und Salz nach Geschmack hinein. — Man muß fleißig rühren, weil sie zu leicht fengt.

22. Wassersuppe. Man setzt Reis mit kaltem Wasser zu Feuer, giebt dann Sellerie, Petersilienwurzeln und Porré, einige rothe Wurzeln daran; läßt es so lange kochen, bis der Reis gar ist, hierauf gebranntes Mehl, ein wenig gehackten Sellerie, etwas Muskatblüthe und Salz nach Geschmack.

23. Perlgraupensuppe (für 18 Personen). $\frac{1}{2}$ kg feine Perlgraupen setzt man mit kaltem Wasser zu Feuer; sind die Graupen gar, so giebt man 2 Citronen, in Scheiben ge-

geschnitten, und etwas von dem besten Caneel dazu, und läßt es kochen. Man muß auf die Graupen gleich so viel Wasser geben, wie man Suppe haben will; dann rührt man die Suppe mit 3 Eidottern ab; hat es eben durchgekocht, setzt man es vom Feuer und giebt 2 Flaschen Weißwein und Zucker nach Geschmack daran. $\frac{1}{2}$ kg Rosinen werden, wenn die Graupen halb gar sind, mit hineingegeben.

24. Weinsuppe von weißem Sago (für 18 Personen).

$\frac{1}{2}$ kg weißen Sago setzt man mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt ihn langsam auflösen. Ist er recht klar, giebt man eine Citrone, in Scheiben geschnitten, und einige Stücke von dem besten Caneel hinein und läßt es gut durchkochen. Dann giebt man 2 Flaschen Weißwein und Zucker, daß es süß genug wird, dazu.

25. Weinsuppe anderer Art. Man nimmt statt weißem Sago Perlsgago, verfährt damit eben so wie bei Nr. 24 angegeben. Auch kann man statt Weißwein Rothwein nehmen.

26. Weinsuppe von Reismehl. Das Reismehl setzt man mit kaltem Wasser auf's Feuer; wenn es ungefähr gar ist, giebt man einige Citronenscheiben, etwas Caneel, Zucker und ein Stück frischer Butter hinein, läßt dies alles miteinander kochen und giebt dann Weißwein nach Geschmack hinzu. Das Reismehl muß gut gerührt werden, da es leicht fengt.

27. Weinsuppe von ganzem Reis. Den Reis setzt man mit kaltem Wasser zu Feuer; ist er beinahe gar, giebt man einige Citronenscheiben, einige Stücke ganzen Caneel, Corinthen oder Rosinen und Zucker nach Geschmack hinzu. Ist der Reis gar, rührt man ihn mit ein paar Eidottern ab und gießt Weißwein nach Geschmack dazu. Die Rosinen können mit dem Reis gar kochen, die Corinthen müssen allein gekocht werden.

28. Schaumuppe (für 12 Personen). Man nimmt 12 ganze Eier und 6 Eidotter, 1 Flasche Weißwein und eben so viel Wasser, einige Stücke feinen Caneels, 1 Citrone, in Scheiben geschnitten, und Zucker nach Geschmack; setzt es in einer Casserole auf's Feuer und schlägt es mit einer Ruthe, bis es vor dem Kochen ist, gießt es dann schnell in eine Terrine und streut etwas gestoßenen Caneel darüber. (Die Suppe darf nur eben vor dem Anrichten gemacht werden, weil sie sonst leicht rinnt.)

29. Apfelsuppe. Man nimmt einige Teller voll guter wohlschmeckender geschnippelter Äpfel, setzt dieselben mit so viel Wasser, wie man Suppe haben will, zu Feuer. Eine Citrone, in Scheiben geschnitten, einige Stücke feinen Caneels, ein Stück

frischer Butter und Zucker nach Geschmack; etwas gebranntes Mehl, daß die Suppe eben wird.

30. Pflaumensuppe. Man nimmt Pflaumen, wäscht sie rein ab und setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer; wenn sie gar sind, nimmt man einige heraus, rührt die übrigen durch einen Durchschlag und giebt so viel Wasser dazu, wie man Suppe haben will; dann setzt man es auf's Feuer, giebt so viel Perlsago dazu, daß die Suppe eben wird. Einige Citronenscheiben, ein Stück ganzen Caneels, Zucker nach Geschmack, und läßt es damit gut durchkochen. Hierin kann man auch Brodflöße geben, dann die ganzen Pflaumen wieder hinein. Die Suppe muß aber nicht zu dick sein. Für 12 Personen nimmt man 1 kg Pflaumen und 125 gr Sago oder für 10 δ kleingestohenen Zwieback.

31. Suppe von frischen Zwetschen. Aus den Zwetschen macht man die Steine heraus, setzt sie mit Wasser auf's Feuer und läßt sie recht mürbe kochen; rührt sie dann durch einen Durchschlag und giebt so viel Wasser dazu, wie man Suppe haben will. Einige Citronenscheiben, etwas ganzen Caneel und Zucker nach Geschmack. Ist die Suppe zu dünn, kann man etwas gestohenen Zwieback oder Perlsago hineingeben; auch etwas Rothwein schmeckt gut daran.

32. Kirchsuppe (für 18 Personen). 1 kg getrocknete Kirschen werden in einem Mörser fein gestoßen, dann setzt man sie mit so viel Wasser auf's Feuer, wie man Suppe haben will, giebt einige Stücke Weißbrod hinein und läßt es eine Stunde kochen. Nun rührt man es durch einen Durchschlag, läßt es ein wenig stehen, klärt es ab und setzt es wieder zu Feuer, hierauf einige Citronenscheiben, ein Stück Caneel und Zucker nach Geschmack. Hierin giebt man Brodflöße, und ist die Suppe nicht eben genug, noch etwas gestohenen Zwieback. Man kann auch beides weglassen und statt dessen Perlsago nehmen.

33. Kirchsuppe von frischen Kirschen (für 12 Personen). Man nimmt 2 kg schwarze Kirschen, aus denen die Steine herausgenommen sind, und setzt sie mit so viel Wasser, wie man Suppe haben will, zu Feuer. Wenn die Kirschen gar sind, rührt man sie durch einen Durchschlag, setzt sie dann wieder mit 125 gr weißem Sago zu Feuer, giebt einige Citronenscheiben, Caneel und Zucker nach Geschmack daran. Einige Kirschen, die ganz in der Suppe bleiben, nimmt man vor dem Durchrühren heraus. Die Steine werden fein gestoßen und müssen gleich mit den Kirschen vor dem Durchrühren kochen.

34. Hagebuttensuppe. Die Hagebutten werden mit Wasser zu Feuer gesetzt; sind sie recht gar, rührt man sie durch einen Durchschlag und giebt reichlich Citronenscheiben, Zucker und Caneel hinein. Ist die Suppe nicht eben genug, giebt man ein wenig weißen Sago hinein. Wird dieselbe angerichtet, so streut man Zucker und Caneel darüber. — Für 12 Personen nimmt man 1 kg getrocknete Hagebutten.

35. Flieder-suppe (für 12 Personen). 2 Flaschen Flieder-saft und 3 bis 4 Flaschen Wasser setzt man zusammen auf's Feuer, giebt so viel gestoßenen Zwieback hinein, daß die Suppe eben wird, einige Citronenscheiben, Caneel und Zucker; läßt dieses gut kochen und giebt dann kleine Brodtklöße hinein.

36. Brunellensuppe. Für 10 δ kleinen Zwieback setzt man mit $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser zu Feuer; kocht dieses, so rührt man es durch einen Durchschlag und giebt eine halbe Flasche Weißwein, einige Citronenscheiben, Caneel und Zucker hinein. Wenn dieses kocht, nimmt man 12 Brunellen, macht die Steine heraus, schneidet sie in kleine Stücke und läßt sie in der Suppe gar kochen.

37. Himbeeren-suppe (für 6 Personen). 1 kg Himbeeren setzt man mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie eine halbe Stunde kochen; dann rührt man sie durch einen Durchschlag, setzt sie mit 60 gr weißem Sago wieder auf's Feuer und giebt einige Citronenscheiben, ein Stück Caneel und Zucker daran. Ist der Sago recht gut aufgelöst, richtet man die Suppe an. Hierin gehören Zwiebacksklöße.

38. Suppe von eingemachten Himbeeren. Die Himbeeren werden mit Wasser und gestoßenem Zwieback zu Feuer gesetzt; man läßt dieses eine halbe Stunde kochen, rührt es durch und giebt etwas Rothwein, Caneel und Citronenscheiben daran.

39. Aprikosensuppe. Die Aprikosen schält man ab, macht die Steine heraus und setzt sie mit Wasser zu Feuer. Wenn sie gar sind, rührt man sie durch einen Durchschlag, giebt gestoßenen Zwieback mit etwas Weißwein, Citronenscheiben, Caneel und Zucker daran und läßt sie damit kochen; dann öffnet man die Steine, giebt die Kerne mit in die Suppe und läßt sie eben damit aufkochen.

40. Bickbeeren-(Heidelbeeren-)Suppe (für 12 Personen). Dazu nimmt man 4 Liter Bickbeeren, läßt sie mit Wasser gar kochen, rührt sie durch ein Haarsieb und giebt gestoßenen Zwieback, Citronenscheiben, etwas ganzen Caneel und Zucker, daß

es süß genug ist, daran; die Suppe darf nicht zu dick sein. Dann giebt man Brodflöße hinein.

41. Kronsbeerenuppe (für 12 Personen). Man nimmt den Saft von den Kronsbeeren, der beim Einkochen übrig bleibt, da selten sämmtlicher gebraucht wird, $\frac{2}{3}$ Liter Saft auf $2\frac{2}{3}$ Liter Wasser, läßt es eben aufkochen, gießt es durch ein Haarsieb, läßt es eine Viertelstunde stehen, klärt es ab, setzt es zu Feuer und giebt gestoßenen Zwieback, einige Stücke Caneel und Citronenscheiben daran. Zucker ist selten nöthig, weil die Kronsbeeren mit Zucker eingemacht werden, giebt auch Brodflöße hinein und kann auch etwas Rothwein daran geben.

42. Johannisbeerenuppe (für 12 Personen). Dazu werden $1\frac{1}{2}$ kg rothe frische Johannisbeeren genommen; man zerdrückt sie erst mit einem Löffel, giebt dann so viel Wasser darauf, wie Suppe erforderlich ist, läßt sie eine halbe Stunde kochen, gießt sie durch ein Haarsieb, läßt sie eine Viertelstunde stehen, klärt sie ab, setzt sie wieder zu Feuer, giebt so viel gestoßenen Zwieback daran, bis die Suppe eben wird, etwas ganzen Caneel, Citronenscheiben und Zucker, daß es süß genug ist, läßt sie unter beständigem Rühren eben kochen und giebt dann Zwieback- oder Brodflöße hinein.

43. Citronenuppe. Für 20 \mathcal{D} altes Weißbrod setzt man mit $2\frac{2}{3}$ Liter Wasser zu Feuer, rührt es dann durch und giebt 1 Flasche Weißwein, 2 Citronen, auf Zucker abgerieben, von 3 bis 4 Citronen das Saure und Zucker daran, und läßt es damit durchkochen.

44. Hafergrützsuppe. Man setzt die Hafergrütze mit kaltem Wasser zu Feuer, läßt sie recht lange kochen, rührt sie durch ein Haarsieb, setzt sie wieder auf's Feuer, giebt eine Citrone, in Scheiben geschnitten, ein Stück feinen Caneels, ein gutes Stück frischer Butter, Zucker und Salz nach Geschmack daran.

45. Hafergrützsuppe anderer Art. Mit der Grütze verfährt man eben so wie bei Nr. 44. Ist sie durchgerührt, setzt man sie wieder zu Feuer und giebt Citronen, Butter, Caneel, Salz, Zucker und Corinthen, welche vorher gar gekocht, sowie Weißwein nach Geschmack dazu. Man kann auch statt der Corinthen geschnippelte Äpfel nehmen, nur müssen die Äpfel in der Hafergrützsuppe gar gekocht werden.

46. Eiergrützsuppe. Die Eiergrütze wird mit kaltem Wasser angerührt; dann gießt man so viel kochendes Wasser hinzu, daß die Suppe eben bleibt, setzt sie auf's Feuer und giebt Citronen-

scheiben, etwas ganzen Caneel, ein Stück frischer Butter, Salz und Zucker nach Geschmack daran. Ist die Eiergrütze recht gar, so rührt man sie mit Eidotter ab.

47. Eiergrützesuppe anderer Art. Mit der Eiergrütze verfährt man ebenso wie bei Nr. 46. Man kann geschnippelte Äpfel darin gar kochen lassen und giebt dann etwas Wein dazu, oder man kann statt der Äpfel auch Corinthen nehmen, dann muß sie aber mit Eiern abgerührt werden.

48. Weinsuppe mit Zwieback. 12 kleine Zwiebäcke setzt man mit $1\frac{1}{3}$ Liter Wasser auf's Feuer und läßt es gut kochen. Dann giebt man einige Citronenscheiben, ein Stück Caneel, ein Stück frischer Butter und Zucker nach Geschmack dazu, läßt dies eine Viertelstunde kochen, rührt es mit einem Eidotter ab und giebt eine Flasche Weißwein dazu. Man kann die Butter auch weglassen. Die Suppe muß nicht zu dick sein.

49. Brodsuppe. Dazu nimmt man altes Weißbrod, gießt kochendes Wasser darauf, so viel man Suppe haben will, rührt es durch ein Haarsieb, setzt es zu Feuer und giebt Stücke Caneel, Citronenscheiben, Zucker, ein Stück frischer Butter und Salz nach Geschmack daran. Man kann auch etwas weißen Wein daran geben.

50. Choccoladesuppe. $2\frac{2}{3}$ Liter Milch setzt man zu Feuer, reibt 250 gr Choccolade, giebt sie zu der Milch, mit wenig Zucker und rührt es mit einigen Eidottern ab; dann schlägt man von 2 Eiern das Weiße zu Schaum und giebt ein wenig Zucker daran. Die Suppe wird kochend in die Terrine gegeben, der Eierschaum mit einem Löffel kleiner Klöße auf die Suppe gesetzt und hierauf so schnell als möglich zugedeckt, damit die Klöße von dem Qualm der Suppe gar werden; dann streut man Zucker und Caneel darüber.

51. Milchsuppe von weißem Sago. Man setzt $2\frac{2}{3}$ Liter Milch mit 250 gr weißem Sago zu Feuer, läßt es so lange kochen, bis der Sago aufgelöst ist, und giebt dann ein wenig Salz und Zucker daran. Richtet man die Suppe an, streut man ein wenig gestoßenen Caneel darüber.

52. Milchsuppe anderer Art. Man nimmt statt weißem Sago Reismehl oder Eiergrütze und verfährt dann damit ebenso wie in Nr. 51 angegeben.

53. Milchsuppe mit abgerührten Klößen. Die Milch setzt man zu Feuer; wenn sie kocht, giebt man die abgerührten

Älöße hinein, dann ein wenig Salz und Zucker und rührt sie mit Eidotter ab. — Für 12 Personen rechnet man $5\frac{1}{3}$ Liter Milch und 6 Eidotter.

54. Milchsuppe mit Reis. Man setzt $\frac{1}{2}$ kg Reis mit Wasser zu Feuer, läßt ihn halb gar kochen und gießt 4 bis 5 Liter süße Milch darauf; ist der Reis damit gar gekocht, giebt man etwas Salz, Zucker und Butter daran.

55. Milchsuppe mit Brodflößen. 5 Liter Milch setzt man zu Feuer, schneidet für 15 H altes Weißbrod in Stücke, giebt es in eine Kanne mit etwas frischer Butter, gießt dann so viel kochende Milch darauf, daß das Brod ganz weich wird, rührt 4 Eier, etwas Zucker und Salz damit durch und läßt es ein wenig stehen; ist es abgekühlt, so giebt man halb so viel Mehl dazu, wie man Brod hat; nachdem es gut durchgerührt ist, setzt man die Älöße mit einem Löffel in die kochende Milch, rührt noch einen Eßlöffel voll Mehl mit Milch an und gießt es zu der Milch, damit sie recht eben wird. Salz nach Geschmack.

56. Milchsuppe mit Mehlfloßen oder Milchbrei. 5 Liter Milch setzt man zu Feuer und läßt sie kochen, dann nimmt man 250 gr Mehl, rührt es mit Milch an und giebt 4 Eier hinein, etwas Salz und rührt es gut durch; der Teig muß nicht zu dünn sein; nun gießt man es in die Milch und rührt es langsam durch, läßt es eben gut durchkochen und giebt Salz nach Geschmack daran.

57. Milchsuppe mit Nudeln. Man nimmt 2 ganze Eier, giebt so viel Mehl dazu, daß es ganz steif ist, rollt es auf einem Tisch dünn aus, schneidet es in lange Streifen, rollt es fest auf und schneidet es mit einem Messer fein ab; dann setzt man 4 Liter Milch auf's Feuer; wenn diese kocht, streut man die Nudeln hinein, läßt sie gar kochen und giebt Zucker und Salz nach Geschmack daran.

58. Eiergrützsuppe für Kranke. Man rührt die Eiergrütze mit kaltem Wasser an, gießt dann so viel kochendes Wasser darauf, wie Suppe nöthig ist, läßt sie unter beständigem Rühren eine Viertelstunde kochen, giebt darauf etwas Salz, Zucker und ein Stück frischer Butter daran und rührt es mit einem Eidotter ab.

59. Eiergrützsuppe mit Milch. Die Eiergrütze wird ebenfalls mit Wasser angerührt und dann so viel Milch dazu gegeben, wie Suppe sein muß; ist die Eiergrütze gar, giebt man Salz, Zucker und Butter daran.

60. Gerstenschleim für Kranke. Dazu nimmt man feine Scheldegerste oder Perlgrauen, läßt diese in Wasser gar kochen, gießt sie durch ein Haarsieb, setzt sie wieder zu Feuer und läßt sie mit etwas Zucker, einem Stück frischer Butter und Salz eben aufkochen. Man kann auch Reis statt Scheldegerste oder Perlgrauen nehmen.

61. Eiersuppe. Man setzt Milch mit ein wenig Caneel und Citronenschalen zu Feuer; wenn sie kocht, giebt man Zucker daran und rührt sie mit Eidotter und süßem Rahm ab. Beim Anrichten streut man Caneel darüber und giebt kleine Zwiebäck dabei.

62. Buttermilchsuppe mit Perlgrauen. Man setzt 250 gr Perlgrauen mit Wasser zu Feuer; sind dieselben halb gar, giebt man 5 Liter Buttermilch darauf, läßt sie zwei Stunden damit kochen und rührt sie mit 2 Eidottern ab. Zucker nach Geschmack.

63. Buttermilchsuppe mit Brod. Die Buttermilch setzt man zu Feuer; wenn sie kocht, giebt man geriebenes Schwarzbrod und gestoßenen Zwieback hinein, dann Zucker und etwas gestoßenen Anis, läßt sie eine Stunde kochen und rührt sie mit Eidotter ab.

64. Buttermilch-Weinsuppe. 3 Liter Buttermilch setzt man mit 8 kleinen Zwiebäcken auf's Feuer und läßt dies reichlich eine halbe Stunde langsam kochen, rührt es dann durch einen feinen Durchschlag, giebt Zucker nach Geschmack, einige Citronenscheiben, einige Stücke Caneel und 250 gr gar gekochter Corinthen dazu und läßt es dann eben damit aufkochen.

65. Buchweizengrütze mit Buttermilch. Dazu nimmt man feine Buchweizengrütze, wäscht sie mit kaltem Wasser ab, setzt sie mit Buttermilch zu Feuer und läßt sie langsam gar kochen; die Grütze muß aber steif gekocht werden; man giebt etwas Salz daran und ißt sie dann mit süßer Milch.

66. Buchweizengrütze mit Milch. Nachdem die Grütze abgewaschen ist, läßt man sie eben mit Wasser aufkochen und gießt dann so viel süße Milch darauf, daß die Suppe eben bleibt; ist die Grütze recht gar, giebt man ein wenig Salz daran.

67. Biersuppe. Das Bier setzt man zu Feuer, giebt geriebenes Schwarzbrod und gestoßenen Zwieback hinein, sowie etwas Kümmel; wenn es dann gut gekocht hat, rührt man die Suppe mit Eidotter und einem Löffel voll süßen Rahm ab und giebt Zucker daran.

68. Biersuppe mit Perlsgago. 2 $\frac{1}{2}$ Liter einfaches Bier setzt man mit 125 gr Perlsgago zu Feuer und giebt einige Citronenscheiben, Caneel und Zucker daran. Ist der Sago recht aufgelöst, rührt man die Suppe mit 2 Eidottern ab. Statt Sago kann man auch Reismehl oder Eiergrütze nehmen.

69. Gewöhnliche Biersuppe. Man setzt das Bier auf's Feuer und giebt geschnittenes Schwarz- und Weißbrod hinein, sowie etwas gestoßenen Anis und läßt es gut kochen; dann rührt man Mehl mit Milch an und giebt einige Eier daran, auch darf der Teig nicht zu dick sein; darauf gießt man es zu dem Bier, läßt es gut durchkochen und giebt nun so viel Syrup daran, daß es süß genug ist.

70. Kalte Biersuppe. Man nimmt einige Stücke ganzen Caneels, giebt etwas kochendes Wasser darauf, läßt es eine Viertelstunde damit stehen, gießt 2 $\frac{1}{2}$ Liter einfaches Bier und 1 Flasche weißen Wein dazu, einige Citronenscheiben, Zucker, daß es süß genug ist, und giebt Eierkringel oder kleinen Zwieback dabei.

71. Bier-Kaltschale. Dazu nimmt man einfaches Bier und giebt ganzen Caneel, Citronenscheiben, Zucker oder Syrup nach Geschmack daran, ferner geriebenes Schwarzbrod mit kleinem Zwieback oder Eierkringel dabei.

72. Kirsch-Kaltschale (für 12 Personen). Dazu nimmt man 2 kg schwarze Kirschen, sucht die besten heraus und nimmt mit einer Federpose die Steine heraus, damit die Kirschen ganz bleiben; die Steine werden gestoßen, die übrigen Kirschen mit Wasser zu Feuer gesetzt, und giebt man 125 gr Perlsgago dazu; ist der Sago aufgelöst, so wird alles durch ein Haarsieb gerührt und wieder zu Feuer gesetzt; darauf giebt man die Kirschen, aus denen die Steine herausgenommen sind, hinein und läßt sie eben aufkochen; thut dann die Suppe in eine Schale und giebt einige Stücke ganzen Caneels, Citronenscheiben und Zucker nach Geschmack daran. Es wird kleiner Zwieback dabei gegeben. Die Suppe muß einige Stunden, bevor sie gebraucht wird, zubereitet werden, damit sie recht kalt wird.

73. Solsteinische Milch. Man nimmt von der dicken Milch den Rahm ab, setzt sie in der Kanne, worin sie ist, an's Feuer, daß sie eben warm wird, gießt sie auf ein Haarsieb und läßt sie rein abblecken in eine dazu bestimmte Kanne; dann wird sie mit süßem Rahm geessen. Man rechnet auf eine Person $\frac{1}{3}$ Liter Rahm. Die Milch darf aber nicht zu sauer sein.

74. Weinkaltichale mit Erdbeeren oder Himbeeren.

Man nimmt 1 Flasche Weiß- oder Rothwein, 1 Flasche Wasser, einige Citronenscheiben, etwas ganzen Caneel und Zucker, daß es süß genug ist; dann pflückt man die Stengel von den Erdbeeren ab, wäscht letztere rein, läßt sie abtrocknen und giebt sie mit Zucker zu Tische. Mit den Himbeeren wird es eben so gemacht, nur werden sie nicht abgewaschen.

75. Weinkaltichale anderer Art.

Dazu nimmt man Weißwein, eben so viel Wasser, einige Citronenscheiben, etwas Caneel und Zucker, daß es süß genug ist, und giebt dann Eierkäse oder kalten Reismehlspudding dabei.

76. Schiefermilch.

Dazu nimmt man dicke Milch und sauren Rahm, von beiden gleich viel, schlägt es mit einer Ruthe zu Schaum, giebt Zucker dazu, daß es süß genug ist, und thut es dann in eine Kanne. Dieselbe wird mit kleinem Zwieback gegessen.

77. Suppe von frischem Rhabarber.

Den Rhabarber schält man ab, schneidet die Stangen in ganz feine Scheiben, setzt sie mit 3 Liter Wasser zu Feuer, läßt es eine Viertelstunde gut kochen und giebt ein kleines Stück ganzen Caneels, einige Citronenscheiben und Zucker nach Belieben hinzu; alsdann noch 2 Eßlöffel voll Sagomehl, mit Wasser angerührt, und läßt das Ganze gut kochen.

78. Julien-Suppe.

Sellerie, Blumenkohl, gelbe Rüben, Sauerampfer und weiße Rüben werden fein ausgesteckt und dann in ganz kräftiger brauner Bouillon gar gekocht.

Ragouts, Kouladen, Frikassees etc.

1. Zungenragout (für 24 Personen).

Man nimmt 3 kg Rindfleisch, läßt $\frac{1}{2}$ kg schieres Fleisch davon zurück, schneidet das übrige in Stücke, setzt es mit Butter zu Feuer und läßt es braun braten, gießt dann so viel Wasser darauf, wie Sauce fein muß, giebt einige Zwiebeln, etwas schwarzen und Nelkenpfeffer, Salz und 30 gr Champignons daran und läßt es damit kochen, bis das Fleisch gar ist; dann gießt man die Bouillon durch ein Sieb, läßt sie eine Viertelstunde stehen, klärt sie in einer Casserolle