

14. **Hühnerfleischpureesuppe.**

$\frac{1}{2}$ Stunde.

Zutaten zu 1 Teller.

20 gr geriebene Semmel,

$\frac{3}{8}$ l Bouillon,

25 gr gedünstetes Hühnerfleisch,

1 Teelöffel Fleischpepton der Compagnie Liebig
oder 1 Esslöffel Sahne.

Die geriebene Semmel wird mit der Bouillon $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht; das Hühnerfleisch wird fein gestossen, durch ein Haarsieb gerieben, 25 gr mit 1 Esslöffel Sahne oder 1 Teelöffel Pepton durchgerührt, mit einigen Esslöffeln Suppe verbunden, zur ganzen Masse gequirlt und, ohne wieder zu kochen, angerichtet. Die Suppe wird dick, wenn sie steht und es muss dann ein wenig Bouillon nachgefüllt werden.

Bes. Bem. Man kann statt Sahne auch ein Eigelb mit dem Fleisch verrühren und überhaupt andere saftige Fleischarten verwenden, wie Kalbfleisch, Kalbsmilch.

C.

15. **Kartoffelsuppe.**

$\frac{1}{2}$ Stunde.

Zu 1 Teller.

200 gr Kartoffeln,

1 Essl. Wasser,

$\frac{3}{8}$ l Wasser,

4 gr Salz,

1 Eigelb,

5 gr Butter.

Die Kartoffeln werden sauber gewaschen, nach dem Schälen mit kaltem Wasser aufgesetzt und wenn dasselbe kocht, abgegossen, mit $\frac{3}{8}$ l Wasser weich gekocht und mit dem Wasser durch ein Haarsieb getrieben und mit einem in 1 Esslöffel Wasser angerührten Eigelb, Salz und Butter über dem Feuer heissgeschlagen und angerichtet.

16. **Wasserreissuppe. Griess. Tapioka-**
suppe. $\frac{3}{4}$ Stunden.

Zu 1 Teller.

*20 gr feinen Reis, Griess oder Tapioka,
 $\frac{1}{2}$ l Wasser,
1 Prise Salz,
10 gr Zucker,
1 Esslöffel Zitronensaft.*

Der Reis oder Griess, bez. Tapioka wird mit kaltem Wasser zweimal abgewellt. In einem irdenen Topf kocht er in kochendem Wasser mit einer Prise Salz recht weich bis auf einen Teller voll ein und wird dann mit Zucker und Zitronensaft abgeschmeckt.

17. **Roggenmehlsuppe.** 20 Minuten.

Zu 1 Teller.

*25 gr Roggenmehl,
 $\frac{3}{8}$ l Wasser,
1 Prise Salz.*

Das Roggenmehl wird mit kaltem Wasser und Salz verrührt, im irdenen Topf in 15 Minuten unter Rühren gar gekocht, angerichtet und beliebig heisse oder kalte Milch zum Zugiessen dazu gereicht. Man kann die Suppe auch mit einem Ei oder 5 gr frischer Butter abrühren.

18. **Buttermilchsuppe.** 1 $\frac{1}{2}$ Stunde.

Für 4 Teller.

*100 gr Schwarzbrot,
1 l Buttermilch,
15 gr Mehl,
5 gr Salz,
 $\frac{1}{8}$ l Sirup oder 45 gr Zucker.*

Das Brot wird klein geschnitten, mit $\frac{3}{4}$ l Buttermilch erweicht und unter Rühren zum Kochen gebracht,

dann mit dem in $\frac{1}{4}$ l Buttermilch verquirlten Mehl verbunden, mit Salz und Sirup oder Zucker abgeschmeckt, aufgekocht, durch ein Haarsieb gerührt, wieder erhitzt und angerichtet.

19. Mehlsuppe.

Zutaten zu 1 Teller.

$\frac{1}{4}$ l Milch,
25 gr Weizen- oder Roggenmehl,
 $\frac{3}{16}$ l Wasser,
1 Prise Salz.

Die Milch wird in einem irdenen Topf bis zum Kochen erhitzt. Das Mehl wird in einer Tasse mit dem Wasser verquirlt und in die heisse Milch geschüttet, das Salz hinzugefügt und die Suppe 20 Minuten unter stetem Rühren langsam gekocht.

Zeitdauer der Bereitung 25 Min.

Bes. Bem. Dieser Suppe kann, wenn statthalt, Zucker, Butter und Ei nach Belieben zugefügt werden.

20. Haferflockensuppe.

Zu 1 Teller.

30 gr Haferflocken,
1 Zitronenscheibe,
 $\frac{1}{2}$ l Wasser,
1 Prise Salz,
5 gr Zucker.

Die Haferflocken werden kalt gewaschen, indem man sie gehörig abquirlt, dann mit der Zitronenscheibe ohne Kern und Schale aufgesetzt. Man lässt sie langsam ausquellen. Dann treibt man sie durch ein Haarsieb und erwärmt sie unter Rühren mit Salz und Zucker.

21. Graupenschleimsuppe.

Zu 1 Teller.

65 gr feine Graupen,

5 gr Butter,

$\frac{1}{2}$ l Wasser,

$\frac{1}{2}$ gr Kaneel,

5 gr Salz,

10 gr Zucker,

1 Eigelb,

1 Essl. Wasser.

Die Graupen werden in einem irdenen Topf mit kaltem Wasser aufgesetzt und wenn sie heiss sind, das Wasser abgegossen. Dieses wird zweimal wiederholt. Dann mit Butter durchgeschwitzt und mit Wasser weich gekocht. Ein Stückchen Kaneel fügt man hinzu. Dann rührt man die weichen Graupen durch ein Haarsieb, schmeckt die Suppe mit Salz und Zucker ab und schlägt ein mit Wasser verdünntes Eigelb zur Suppe.

Bes. Bem. Das Eigelb kann auch wegbleiben, dann lässt man auch den Kaneel fort.

22. Eiweissklösse in Milch.

Zutaten für 4 Personen.

4 Eiweiss,

80 gr Zucker,

$1\frac{1}{4}$ l Milch,

30 gr Zucker,

$\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitrone,

2 Eigelb,

1 Esslöffel Vanillezucker.

Die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiss werden mit 80 gr Zucker vermischt. Die Milch wird heiss gemacht, mit 30 gr Zucker und abgeriebener Zitrone aufgekocht, der Schnee, mit einem Löffel zu

Klößen abgestochen, hineingelegt und 4 Minuten leise gekocht, die Klösse dürfen sich nicht berühren. Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und verquirlt die Milch mit dem Eigelb und Vanillezucker, welche Flüssigkeit sofort über die Eiweissklösse angerichtet wird. Man kann die Milch auch mit Kartoffelmehl binden. Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Bes. Bem. Fliedermilch, 30 gr saubere Fliederblüten (Hollunder, medizinischer Flieder) werden mit der oben beschriebenen heissen Milchwischung übergossen und erkalten gelassen, dann durch ein feines Sieb gegossen und die Klösse in die Suppe gelegt.

Beide Suppen, nach Belieben verdünnt, sind im Sommer als Milchkaltschale zu geben.

23. **Milchgriessbrei — Suppe.**

Zutaten zu 1 Liter.

$1\frac{1}{8}$ l Milch,
6 gr Salz,
65 gr Griess,
1 Stück Zitronenschale und Zimt oder
 $\frac{1}{2}$ gr Vanille,
1 Eigelb,
1 Esslöffel Wasser,
10 gr Zucker.

Auf 1 l kochender Milch mit Gewürzen, Zucker und Salz quirlt man 65 gr gewaschenen Griess in $\frac{1}{8}$ l Flüssigkeit, den man in die kochende Milch einrührt und unter Umrühren $\frac{1}{4}$ Stunde quellen lässt, dann zieht man die Suppe mit einem Eigelb ab.

24. **Arrowrootsuppe** mit Wein oder Himbeersaft.

Zu 1 Teller.

$\frac{1}{4}$ l Wasser,
1 Stückchen Zitronenschale,

1 Teelöffel Zitronensaft,
20 gr Zucker,
1 Prise Salz,
20 gr Arrowroot,
 $\frac{1}{8}$ l Apfelwein oder Himbeersaft,
1 Eigelb,
1 Esslöffel kaltes Wasser.

Das Wasser kocht mit der Zitronenschale und Saft, Zucker und Salz auf, Arrowroot und Wein oder Himbeersaft werden verrührt, in die heisse Flüssigkeit gegossen, diese 5 Minuten gekocht, bis sie ganz klar ist, das zerschlagene Eigelb mit einem Esslöffel kalten Wassers verdünnt, durch ein Sieb hinzugerührt, gründlich damit vermischt und die Suppe angerichtet.

Eigelb und Zucker können fortbleiben, wenn eingemachter Himbeersaft genommen wird.

25. **Prünellensuppe** mit Haferflocken.

2 Stunden.

Zu 1 Teller.

25 gr Haferflocken,
50 gr Prünellen,
 $\frac{1}{2}$ l Wasser,
15 gr Zucker,
1 Stückchen Zimt,
1 Teel. Zitronenzucker,
1 Eigelb,
 $\frac{1}{8}$ l Weisswein oder Apfelwein.

Die Haferflocken und die zerschnittenen Prünellen werden gewaschen, in einem irdenen Topf mit Wasser, Zucker, Zimt und Zitronenzucker, zugedeckt, weich gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und mit dem in Wein verrührten Eigelb abgezogen. Letzteres kann aber auch wegbleiben.

26. **Rotweinsuppe.**

$\frac{1}{4}$ Stunde.

$\frac{1}{8}$ l Wasser,
1 Nelke und 1 Stückchen Zimt,
1 Teelöffel Zitronenzucker,
1 Zwieback,
25 gr Zucker,
 $\frac{1}{4}$ l Rotwein,
8 gr Kartoffelmehl.

Das Wasser wird mit der Nelke, dem Zimt, dem Zitronenzucker und Zucker aufgekocht, die Hälfte Rotwein dazu gegossen und die andere Hälfte mit dem Kartoffelmehl verrührt, zur kochenden Masse gegossen und 8 Min. gekocht. Wenn es erlaubt ist, tut man zum Wohlgeschmack 2 Esslöffel Himbeer- oder Johannisbeergelee an die Suppe und richtet sie, durchgesiebt über einem kleingehackten Zwieback an.

27. **Sagosuppe.**

Zu 1 Teller.

30 gr echter Sago,
 $\frac{3}{8}$ l Wasser,
6 gr Ingwer,
 $\frac{1}{8}$ l Sherry oder Rotwein,
1 Essl. Zitronenzucker.

Echter Sago wird zerstoßen und 5 Stunden in kaltes Wasser gelegt. Dann spült man ihn ab, kocht ihn mit Wasser in einem irdenen Topfe weich und durchsichtig und fügt ein Stückchen kandierten oder eingemachten Ingwer dazu, den man später entfernt. Dann lässt man die fertige Suppe noch einige Minuten mit Sherry oder Rotwein und Zitronenzucker durchkochen.

Bes. Bem. Man kann statt des Weines Himbeersaft verwenden, lässt dann aber den Ingwer fort. Die

Suppe lässt sich von Tapioka und Kartoffelsago herstellen; dieser wird nicht eingeweicht.

28. Brotsuppe I.

Zu 1 Teller.

40 gr Schwarzbrot (Graubrot),

$\frac{3}{16}$ l Wasser,

$\frac{3}{16}$ l Milch,

8 gr Zucker,

1 Prise Salz,

1 Eigelb.

Das geriebene Brot wird auf einer fettfreien Pfanne unter häufigem Rühren recht trocken geröstet, darauf mit Wasser verrührt, zugedeckt und 1 Stunde auf eine warme Stelle des Herdes gestellt. Dann rührt man den Brei mit der heissen Milch glatt und fügt das mit Zucker und Salz verschlagene Eigelb, zu dem man auch nur Salz nehmen kann, zur Suppe und rührt sie durch ein Sieb.

Statt Milch kann man auch Wasser nehmen und einige Esslöffel Rotwein dazu setzen.

29. Brotsuppe II.

Man nimmt trockenes Schwarzbrot und setzt es mit rohen geschälten oder getrockneten Aepfeln, Ringäpfeln, die vorher eingeweicht wurden, und Wasser auf. Dazu fügt man ein Stück Ingwer event. zwei bittere Mandeln und ein Stückchen Zitronenschale. Das Ganze muss langsam verkochen und wird dann durch ein Sieb getrieben. Dann verdünnt man die Suppe mit etwas Apfelwein und kann ein oder auch zwei ganze Eier, die tüchtig mit Apfelwein oder Wasser gequirlt wurden, anrühren und mit Zucker abschmecken.

Statt der Aepfel kann man Kirschen, Pflaumen, auch Backobst, das aber am Abend vorher eingeweicht

wurde, zu der Suppe geben. Vorzüglich schmeckt die Suppe kalt.

30. Obstsuppe — Erdbeer-, Blaubeer-, Himbeer-, Kirschsuppe.

Zu 1 Teller.

$\frac{1}{2}$ Pfd. obigen Obstes,
 $\frac{3}{8}$ l Wasser,
30 gr Zucker,
1 Esslöffel Zitronenzucker,
3 gr Kartoffelmehl,
1 Esslöffel Wasser.

Die Früchte werden sauber verlesen, gewaschen und in einem irdenen Topf mit einer Reibekeule klein gedrückt. Dann giesst man Wasser darauf und kocht die Früchte $\frac{1}{2}$ Stunde, reibt sie durch ein Sieb, bringt sie nochmals zum Kochen, süsst sie mit Zucker und Zitronenzucker, je nach Geschmack, tut verdünntes Kartoffelmehl hinzu und kocht die Suppe seimig.

Bes. Bem. Oft lässt man die Suppe kalt werden und gibt kleine geröstete Zwiebacke dazu (Kaltschale). Man kann die Obstsuppe auch mit steifem Eierschnee durchziehen.

31. Apfelweinsuppe.

Zutaten zu 1 Teller.

$\frac{1}{2}$ l Apfelwein,
10 gr Mehl,
2 Eigelb oder ganze Eier,
1 Stückchen Ingwer und Zitronenschale,
Zucker nach Belieben.

Man setzt den Apfelwein mit dem Ingwer und Zitronenschale auf das Feuer, am besten im irdenen Topf, lässt es kochen und rührt die in Wasser mit