

## Suppen.

1.

### Johannisbeer-Suppe.

Bringe 60 Gramm rothe Johannisbeeren mit ein wenig Wasser zum Feuer und gieße sie, wenn sie aufgesprungen sind, auf ein Sieb, jedoch ohne sie zu pressen, füge den vierten Theil Wasser und nach Geschmack Zucker hinzu, dann Suppensternchen und zuletzt den vierten Theil eines Eigelbs.

2.

### Kirschen-Suppe.

Laß 8 Gramm frische Butter in einer Casserole schmelzen, gieß 12<sup>1</sup> Gramm schwarze süße Kirschen hinein und rühre sie darin um; bestäube sie mit ein wenig Mehl und dämpfe sie so eine Weile; füge nun ein paar Eßlöffel Wasser und 15 Gramm Zucker hinzu, koche die Suppe vollends gar und treibe sie

durch ein Sieb. Beim Anrichten lege in Butter geröstete Weißbrotwürfeln ganz heiß in die Terrine, gieße die nach dem Durchtreiben wieder heiß gemachte Suppe darüber und servire gleich, damit das Weißbrot nicht weich werde.

3.

### Zwetschen-Suppe.

Dämpfe ein halbes Duzend recht reife Zwetschen mit ein wenig Wasser, einem Streifen Zimmt, einer halben Gewürznelke und 7 Gramm Zwieback oder Weißbrot auf schwachem Feuer weich, treibe sie mit einem Mäßchen halb weißen Wein, halb Wasser durch ein Sieb, indem Du die Flüssigkeit nach und nach zugießt und gieb nach Geschmack Zucker dazu; schneide Weißbrot in 2½ Centimeter lange, 1 Centimeter breite und dicke Stückchen, röste sie in Butter schön gelb und richte die Suppe darüber an.

4.

### Pflaumenmus-Suppe.

Laß 60 Gramm Pflaumenmus in einem Mäßchen Wasser gut durchkochen und gieb es durch ein Sieb, füge ein halbes Mäßchen rothen Wein, 15 Gramm Zucker, Zimmt und Citronenschale hinzu, laß es dann zugedeckt noch etwas kochen und richte über in Butter geröstete Weißbrotschnittchen an.

5.

### Apfel-Suppe.

Schneide einen geschälten sauren Apfel in Scheibchen, koche diese mit sechs Eßlöffel Wasser, ein wenig Zimmt und Citronenschale und treibe es durch ein Sieb, röste eine kleine Prise Mehl in 4 Gramm Butter gelb, gieß 4 Gramm Zucker und ein knappes Mäßchen weißen Wein nebst der Apfelmasse dazu, laß es zusammen aufkochen und richte über in Butter geröstete Weißbrotwürfeln an.

6.

### Apfelwein-Suppe.

Vermische ein Mäßchen Apfelwein mit etwas Wasser, den vierten Theil etwa, ein wenig Citronenschale und reichlich Zucker, ziehe die Suppe mit dem vierten Theil eines Eigelbs ab und servire glacirte Croutons dazu. Um diese zu bereiten schneide Weißbrot in zierliche Schnittchen oder steche sie rund, wie ein Fünfmärkstück, aus; bestreue sie mit gesiebttem Zucker und glacire sie, halte das glühende Glacirschäufelchen darüber oder wenn kein solches vorhanden, so stelle die Croutons in das Backöfchen, bis sie oben schön gelb sind.

7.

### Wein-Suppe.

Koche ein Mäßchen weißen Wein mit 20 Gramm Zucker, auf dem die Schale eines Citronenviertels abgerieben worden und dem Saft dieses Citronenviertels; thue nun ein Eigelb in ein Töpfchen, gieße langsam und immer mit einem kleinen Besen klopfend, den Wein hinein, stelle es auf ein gelindes Feuer und klopfes es so lange, bis es recht schaumig ist.

8.

### Bier-Suppe.

Koche ein Mäßchen Bier mit 20 Gramm Zucker und einem Streifchen Zimmet, vermische ein halbes Eigelb mit einem Eßlöffel süßen Rahm oder guter Milch und gieb es zu dem Bier, dasselbe fortwährend mit einem kleinen Besen schlagend, bis es recht schaumig ist, darnach gieße es über geröstetes Weißbrot in die Terrine.

9.

### Wasser-Suppe.

Gieb ein wenig fein geschnittenes Schwarzbrot oder geröstete Weißbrotscheibchen in eine tiefe Schale, welche das Feuer erträgt, streue Salz darauf und gieße ein Mäßchen kochendes Wasser darüber, schlage nun vier Tauben-Eier oder acht Spatzen-Eier vor-

sichtig darauf, daß Gelb und Weiß nicht untereinander kommen, decke die Schale zu und lasse es an der Seite des Herdes ein wenig anziehen, röste unterdessen etwas geriebenes Weißbrot in 6 Gramm Butter, gieße dies über die Suppe und servire gleich.

10.

#### Milch-Suppe.

Verrühre 6 bis 8 Gramm Mehl mit einem Mäßchen Milch, laß es unter beständigem Rühren kochen und gieße es über Weißbrotschnittchen.

Oder: Stoße drei abgehäutete Mandeln mit ein wenig Wasser recht fein, koche sie nebst einem Streifchen Zimmt in einem Mäßchen Milch, verrühre einen halben Theelöffel Kartoffelmehl mit ein wenig kalter Milch, gieb dies und Zucker nach Geschmack in die kochende Milch und servire glacirte Croutons (siehe Suppe Nr. 6) dazu.

11.

#### Rahm-Suppe.

Koche ein Mäßchen Wasser mit ein wenig Salz, vermische es mit ein paar Eßlöffeln saurem Rahm und gieße es über geröstete Weißbrotschnittchen.

12.

### Chocoladen-Suppe.

Gieb 8 Gramm geriebene Chocolade in ein Löffchen, füge unter beständigem Rühren nach und nach ein Mäßchen Milch hinzu und laß es kochen, ziehe es dann mit dem vierten Theil einer Eidotter ab und richte die Suppe über Weißbrotscheibchen an. An Stelle der Milch nimm halb weißen Wein, halb Wasser und thue geröstete Weißbrotschnittchen in die Suppe.

### Oder: Falsche Chocoladen-Suppe.

Röste 15 Gramm feines Mehl, ohne Butter, unter fortwährendem Rühren langsam auf gelindem Feuer, bis es kastanienbraun ist, und reibe es hernach mit der Hand durch ein Haarsieb; rühre nun von diesem Mehl einen halben Eßlöffel in ein Mäßchen kochende Milch, laß sie gut durchkochen, füge 4 Gramm Zucker hinzu und richte über geröstete Weißbrotschnittchen an.

13.

### Weißbrot-Suppe (Wiener Fasten-Panadel).

Röste ein halbes Mäßchen fein geschnittenes Weißbrod in 6 Gramm Butter und gieße ein Mäßchen kochendes Wasser daran; füge Salz und Muskatnuß hinzu und laß es gut durchkochen, während Du es ständig mit einem kleinen Besen klopfst.

14.

### Schwarzbrot-Suppe.

Laß 15 Gramm Schwarzbrot, welches nicht frisch sein darf (am besten ein Krüstchen) mit ein paar Mäßchen Wasser und einem Streifchen Zimmet recht durchkochen und treibe es durch ein Sieb; vermische es mit ein paar Eßlöffel rothen Wein und Zucker nach Geschmack, und richte über in Butter geröstete Weißbrotwürfelchen an, auch können Korinthen hinzugefügt und statt Schwarzbrot, Graubrot verwendet werden.

15.

### Reis-Suppe.

Wasche einen gehäuften Eßlöffel Reis mehrmals aus heißem Wasser, koch ihn dann in einem reichlichen Mäßchen Wasser recht weich und treibe ihn durch ein Sieb; füge Salz, Muskatnuß und ein Stückchen Butter hinzu, ziehe die Suppe mit dem vierten Theil eines Eidotters ab und thue gehackte Petersilie hinein oder servire sie mit Käse-Croutons, zu denen Du das Weißbrot, wie bei den glacirten Croutons (siehe Suppe Nr. 6) schneidest, eine Seite in ein wenig zerlassene Butter tauchst, dieselbe mit geriebenem Käse bestreust und sie im Backöfchen schön gelb werden läßt.

16.

### **Hafergrütze-Suppe.**

Koche 15 Gramm Hafergrütze in zwei Mäßchen Wasser recht weich und streiche sie durch ein Sieb, thue dann Zucker, ein wenig Salz, ein Stückchen Citronenscheibe und 8 Gramm Korinthen dazu.

Ich bemerke hierbei, daß Hafergrütze sehr gesund ist und in England bei allen Erkältungen, anstatt Thee, genommen wird und wir Deutsche haben ja das Sprichwort:

Geduld und Hafergrütze  
Ist zu allen Dingen nütze.

17.

### **Kartoffelmehl-Suppe.**

Rühre einen Theelöffel Kartoffelmehl und einige Körnchen Salz mit ein wenig kaltem Wasser an und fülle es dann mit einem Mäßchen warmem Wasser auf, laß es unter stetem Rühren einige Minuten kochen und gieb zuletzt ein ganz kleines Stückchen sehr frische Butter und ein wenig Zucker dazu.

18.

### **Suppenmehl-Suppen.**

Die verschiedenen Suppenmehle, welche man jetzt hat und die besonders in der Knorr'schen Fabrik

zu Heilbronn am Neckar sehr vorzüglich bereitet werden, sind allerliebst für die Puppentüchle und einige damit gefüllte Gläschen eine wahre Zierde für das Küchenschränkchen oder das Vorrathskämmerchen. Am passendsten für unsere Küche sind: Tapioca, Grünkorn-Mehl, Kartoffelmehl (*Fécolo de pommes de terre*), Reismehl (*Crème de Riz*), Reismehl mit Möhren (*Riz Crècy*), Reismehl mit Gemüsen (*Riz Julienne*).

Alle diese Suppen lassen sich sehr einfach und schnell bereiten, hauptsächlich nur mit Wasser und Butter und etwas Salz, für das Mäßchen Wasser etwa 8 Gramm Butter und auf das Mäßchen Flüssigkeit einen Theelöffel Suppenmehl. Um Wiederholungen zu vermeiden, wollen wir die Mischung von Wasser, Butter und Salz „Brühe“ nennen

#### **Suppe von Tapioca.**

Sie kann mit Brühe oder Milch bereitet werden; streue, wenn die Flüssigkeit kocht, den Tapioca hinein und lasse ihn fünf Minuten kochen; hast Du Milch genommen, so füge Zucker hinzu und würze mit Vanille, Zimmet oder Citronenschale.

#### **Suppe von Grünkorn.**

Schütte das Grünkorn-Mehl in die kochende Brühe, rühre es um, laß es gut durchkochen und

ziehe die Suppe, eben vor dem Serviren, mit ein paar Theelöffel Eigelb und ein wenig Rahm ab.

#### **Suppe von Reismehl.**

Rühre das Reismehl kalt mit etwas Wasser, oder soll es mit Milch gekocht werden, mit Milch an, gieße dies in die kochende Flüssigkeit, laß es fünf Minuten kochen und füge zu der Milch etwas Zucker.

#### **Suppe von Reismehl mit Möhren (Riz Crècy).**

Gieb es in die kochende Brühe und lasse es etwa zehn bis fünfzehn Minuten gut durchkochen.

#### **Suppe von Reismehl mit Gemüse (Riz Julienne).**

Rühre es in die aufgekochte, aber wieder kalt gewordene Brühe, bringe es zu Feuer und lasse es gut durchkochen, wie die vorige.

19.

#### **Kartoffel-Suppe.**

Koche eine große oder ein paar kleinere geschälte Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar, schütte das Wasser ab und treibe die Kartoffeln durch ein Sieb; koche sie dann mit einem Stückchen Butter und so viel von dem abgeschütteten Wasser, als zur Suppe

nöthig ist, auf und gieb beim Anrichten einen Theelöffel sehr fein gehackte Petersilie oder Kerbel und kleine geröstete Weißbrotschnittchen in die Terrine.

Es läßt sich aber auch aus bloßer Kartoffelbrühe eine sehr gute Suppe bereiten, indem Du dir aus Mama's Küche etwas Wasser, worin (geschälte) Kartoffeln gekocht worden, geben läßt; dämpfe nun ein paar Prisen Mehl in einem Stückchen Butter ein wenig an, gieße ein Mäßchen von der Kartoffelbrühe daran und gieb ein wenig Sellerie und Porré hinein, wie in Fleischsuppe, und hernach geröstete Weißbrotdröckchen, auch kannst Du die Suppe noch mit ein paar Theelöffel Ei und einem Eßlöffel Rahm abziehen.

Meine jungen Freundinnen wollen sich überhaupt für ihren künftigen Haushalt merken, daß man die Kartoffelbrühe nie wegschütten soll, weil sie, außer für die sehr gute Suppe, auch zu Saucen, Gemüsen und dergleichen so sehr viel besser ist als bloßes Wasser, wegen des darin befindlichen Kartoffel- und Salzgehaltes.

20.

### Gemüse-Suppe (Julienne).

Schneide etwas Möhre, weiße Rübe, Porré und Sellerie in feine, recht gleiche Streisken und kleine Zwiebelchen zu Scheiben und hacke etwas Sauer-

ampfer und Kerbel; dämpfe die Wurzeln ein wenig in Butter und füge dann auch die Kräuter hinzu und wenn nun Alles gut gedämpft, aber ja nicht bräuntlich ist, so rühre es mit Bouillon an, koche es fertig und gieße die Suppe über geröstete Weißbrotschnittchen in die Terrine.

Oder: à la Jardinière.

Nimm ein Stückchen Blumenkohl, junge Möhrchen und ganz zarte grüne Erbsen; theile den Blumenkohl in kleinste Theilchen und schneide die Möhrchen in kleine Würfelchen, koche jedes Gemüse für sich in gesalzenem Wasser ab und lasse es auf einem Seiher gut ablaufen, worauf Du es wie ein Sträußchen auf einen Teller ordnest. Den Blumenkohl in die Mitte, als wenn er ganz wäre, dann ein Kränzchen von den Erbsen und zuletzt eins von den Möhrchen und servire zu Bouillon, zur Fleischextrakt-Suppe Nr. 24 oder zur folgenden:

Koche ein wenig Petersilie, Kerbel und Schnittlauch einige Minuten in einem starken Mäßchen Wasser und ziehe die Suppe mit einem Stückchen Butter und dem vierten Theil eines Eigelbs ab. Statt Erbsen kannst Du auch fein geschnittene grüne Bohnen nehmen und statt Möhrchen Kohlrabi.

21.

### Sauerampfer-Suppe.

Koche 5 Gramm Weißbrot ohne Kruste, mit einem Stückchen Butter und einem reichlichen Mäßchen Wasser und verkloppe es dann wohl mit einem kleinen Besen; dämpfe dann einige von den Stielen gestreifte Sauerampferblätter und ein wenig fein gehackte Petersilie oder Kerbel in Butter, füge eine Prise Mehl hinzu und verrühre es gut, gieße die Brühe davon, schlage das Ganze mit dem Besen und wenn es einige Mal aufgekocht hat, so würge mit Salz und ein wenig Muskatnuß, thue zwei Theelöffel Eigelb und drei Theelöffel sauren Rahm in die Terrine und rühre die Suppe hinein.

22.

### Suppe von grünen Erbsen.

Koche in einem reichlichen Mäßchen Wasser ein halbes Mäßchen grüne Erbsen mit einem Stückchen Butter und einem kleinen Stückchen Zwiebel und Porré und treibe es durch ein Sieb, dämpfe dann ein wenig fein gehackte Zwiebel und eine Prise Mehl in einem Stückchen Butter, gieb die Erbsen dazu, laß es einige Minuten kochen und füge eben vor dem Anrichten ein wenig fein gehackte Petersilie hinzu; gieb in die Terrine zwei Theelöffel Ei-

gelb und einen Theelöffel sauren Rahm, rühre die Suppe hinein und streue in Butter geröstete Weißbrotwürfelchen darüber oder schlage ein wenig Eiweiß zu festem Schnee, setze mittelst eines kleinen Löffelchens Klößchen auf die angerichtete Suppe und decke sie rasch zu, wodurch die Klößchen die gehörige Festigkeit erhalten.

23.

#### Suppe von Spargelwasser.

Sage Mama's Köchin, daß sie von dem Wasser, worin sie Spargel gekocht hat, etwas verwahre, dämpfe dann einen kleinen Theelöffel Mehl in einem Stückerl Butter und rühre es mit einem Mäßchen Spargelwasser an; füge Salz, ein klein wenig Zucker und zuletzt einen kleinen Theelöffel fein gehackte Petersilie oder Kerbel hinzu und richte über geröstete Weißbrotschnittchen an.

24.

#### Fleischextrakt-Suppe.

Gieb in zwei Mäßchen Wasser 4 Gramm Butter und ein wenig Suppengrün, was gerade zur Hand ist (Sellerie, Möhre, Porré, Zwiebel) und lasse es kochen, bis das Suppengrün weich ist; seihe die Brühe durch, gieb zuletzt 2—3 Gramm Fleischextrakt hinein und servire einen Reisring oder Schnee-

bällchen dazu, kannst aber auch, nachdem die Brühre durchgeseiht ist, Reis, Suppensternchen, oder irgend ein Suppenmehl (S. Nr. 18) oder Eierkäse hinein-thun.

Zum Reiskring gehört eigentlich ein in der Mitte hohles Förmchen (Ringform) im Umfang wie ein kleines Weinglas und etwa 3 Centimeter hoch, wenn aber kein solches in der Puppentüche vorhanden ist, so nimm sonst ein passendes Förmchen, koche ein halbes Mäßchen Reis mit etwas Wasser und 15 Gramm Butter dick ein, bestreiche das Förmchen mit Butter, drücke den Reis fest hinein, stelle ihn einige Minuten in das Backöfchen und stürze ihn.

### Schneebällchen.

Lasse drei Eßlöffel Milch mit 5 Gramm Butter aufkochen, rühre etwa einen gehäuften Theelöffel Mehl hinein und rühre dann noch so lange, bis sich der Teig vom Casseröfchen und dem Löffel los schält; nimm ihn nun vom Feuer, verrühre ihn schnell und kräftig mit vier Theelöffeln Ei und lasse ihn erkalten, forme nun haselnußgroße Klößchen davon, backe sie in voller Schmelzbutter und servire sie auf einem Teller zu der Suppe.

### Eierkäse.

Verklopfe in einem hohen Töpfchen ein halbes Eigelb und füge drei Eßlöffel Bouillon, 5 Gramm Butter und Salz hinzu, binde das Töpfchen zu und stelle es in kochendes Wasser, bis die Masse fest wird, wo Du sie dann mit einem Pöffelchen in möglichst gleichen Stückchen ausstichst und in die Suppe legst.

25.

### Späzen-Suppe.

Löse von zwei bis drei gebratenen Späzen (i. Fleischspeisen) die Brüstchen aus, stoße alles Uebrige, mit Ausnahme der Mägen, in einem Mörser und dämpfe es mit ein wenig Zwiebel, Sellerie und Möhre in der Butter, worin die Späzen gebraten worden, füge dann eine Prise Mehl und die nöthige Bouillon oder auch nur Wasser hinzu und lasse es eine Viertelstunde kochen; fette es hierauf ab, streiche es durch ein Sieb und bringe es wieder zu Feuer, wo Du es nochmals aufkochen läßt und über die, in feine Scheibchen geschnittenen Brüstchen und geröstete Weißbrotschnittchen anrichtest.