

trocken auf, um Cremes, Gelees und andere Speisen nach Belieben damit rot zu färben. Die vorerwähnten Sachen sind ziemlich unschädlich und in jeder Droguehandlung käuflich.

II. Abtheilung.

Suppen.

Kochen des Suppenfleisches.

Man wasche das Fleisch einmal schnell ab, so daß es nichts von seiner Kraft verliert, und setze es sofort mit kaltem Wasser auf das Feuer. Soll das Fleisch als Vorspeise mit auf die Tafel gebracht werden, so muß man es mit siedendem Wasser aufsetzen und nicht mehr als nötig auskochen, um dann die Fleischsuppe durch Zusatz von Liebig's Fleisch-Extrakt kräftig und wohlschmeckend zu gestalten; das Fleisch bleibt alsdann saftiger und nahrhafter. Wird zu den Suppen Schinken verwendet, so muß man mit dem Salzen sehr vorsichtig sein. Um Suppen gut und sparsam auf Gasfeuerung zu kochen, mag folgende Regel gelten: man lasse die Suppe auf dem größten Brenner in's Kochen kommen, schäume sie gut und lasse sie auf dem kleinsten Brenner, Stellung „halb“, fertig werden. Jede Bouillon muß 2 bis 2½ Stunden langsam, daß sie sich kaum bewegt, kochen, damit sie recht klar wird. Dann wird das Fleisch herausgenommen, die gewonnene Suppe durch ein Haarsieb gegeben und nach einer halben Stunde ruhigen Stehens entfettet und vorsichtig abgesehen, sodaß der Bodensatz zurückbleibt.

1. Klare Bouillon.

Zu 5 l guter Bouillon sind erforderlich 3 \mathfrak{A} mageres Rindfleisch aus der Keule, 2 \mathfrak{A} schieres Kalbfleisch und $\frac{1}{2}$ \mathfrak{A} magerer roher Schinken, von dem alles Räucherige abgeschnitten

wird. Man legt das Fleisch in den Suppentopf, läßt es etwas anwärmen, giebt $5\frac{1}{2}$ l Wasser darauf, schäumt es gut ab, salzt vorsichtig, giebt Sellerie, Zwiebeln, Porree nebst Petersilienwurzeln dazu und läßt die Suppe sehr langsam $2\frac{1}{2}$ Stunde kochen (siehe oben). Wünscht man recht klare Bouillon, so muß man sie einen Tag vor dem Gebrauch kochen und ruhig stehen lassen. Man darf nie während des Kochens Bouillon abfüllen und wieder Wasser zugeben, da sie hierdurch alle Kraft verlieren würde. Der Deckel des Topfes soll fest geschlossen sein; am besten kocht man die Bouillon in einem Dampftopf.

2. Tassenbouillon.

In $1\frac{1}{8}$ l Wasser kocht man 10 g Rindermark, eine kleine zerschnittene Stange Porree, eine halbe Petersilienwurzel und ein Stück Sellerie 10 Minuten, seigt das Wurzelwasser durch, giebt 15 g Liebig's Fleisch-Extrakt daran, sowie 10 g Salz, kocht die Bouillon auf und füllt sie in Tassen.

3. Braune Bouillon.

Für je eine Person rechnet man $\frac{1}{2}$ lb mageres Rindfleisch, schneidet es in fingerdicke Streifen, giebt etwas Butter in den Topf, legt das gewaschene Fleisch nebst $\frac{1}{2}$ lb magerem Schinken hinzu, setzt den Topf auf den größeren Brenner, läßt das Fleisch bräunen, daß es eine schöne Farbe bekommt und gießt so viel Wasser darauf, als man Suppe nötig hat; nach dem Schäumen salzt man vorsichtig, giebt Sellerie, Porree und Wurzelwerk hinzu und läßt ganz langsam 2 Stunden kochen. Dann giebt man die Bouillon durch ein Haarsieb, entfettet und klärt sie wie oben.

4. Bouillonsuppe mit Champignons.

Auf jede Person rechnet man eine kleine Hand voll Champignons; dieselben müssen frisch und noch nicht aufgebrochen

fein; man pugt sie am Stiel rein und wäscht sie in Salzwasser. Man schwigt einen Löffel Mehl in Butter, giebt 1 l Bouillon und die gewaschenen Champignons hinzu, läßt dies zusammen eine halbe Stunde langsam kochen, giebt dann soviel Bouillon hinzu, als man Suppe wünscht, läßt nochmals aufkochen, rührt die Suppe mit 2—4 Eigelb ab und giebt noch eine Prise Muskat daran.

5. Bouillonsuppe mit Reis.

Der Reis wird tüchtig mit kaltem Wasser gewaschen und zweimal mit kochendem Wasser abgerührt; dann giebt man ein Stückchen Butter daran, halb Wasser, halb Bouillon darauf und läßt ihn langsam eine Stunde kochen. Man schwigt einen Löffel Mehl in Butter, giebt den Reis und genügend fertige Bouillon hinzu und läßt noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

6. Bouillonsuppe mit Graupen.

Graupen werden mit Wasser und einem Stückchen Butter langsam 2 Stunden gekocht, ein kleiner Löffel Mehl in Butter geschwigt, die Graupen und die fertige Bouillon hinzugefügt und dieses eine halbe Stunde gekocht. Man rechnet 50 g Graupen auf 6 Personen.

7. Bouillonsuppe mit Nudeln.

Die Stern- oder Fadennudeln werden in 10 Minuten in halb Wasser, halb Bouillon langsam gar gekocht, dann die bereit gehaltene Bouillon hinzugefügt und alles noch einmal aufgekocht.

8. Bouillonsuppe mit Julienne.

Für 6 Personen kocht man 75 g Julienne in halb Wasser, halb Bouillon in einer halben Stunde langsam weich, fügt dann die übrige fertige Bouillon hinzu und läßt noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

9. Kartoffelsuppe.

Etwas zerhackte Knochen von frischem oder gebratenem Fleisch werden gewaschen und in Wasser mit Salz zum Kochen gebracht. Nach gutem Schäumen werden reichlich Suppenträuter daran gethan und die Brühe fest zugedeckt auf dem kleinsten Brenner, Stellung „halb“, 2 Stunden gekocht. Dann gießt man sie durch ein Sieb, bringt sie wieder zum Kochen, läßt Kartoffeln, welche vorher in Wasser abgekocht sind, in dieser Brühe recht weich kochen und rührt die Suppe zuletzt durch ein Sieb. Dann läßt man dieselbe mit etwas Liebig's Fleisch-Extrakt nochmals aufkochen und richtet sie mit feingehackter Petersilie an.

10. Französische Suppe.

Man schneidet in kleine längliche Streifen: 2 Wurzeln, 2 dicke Kartoffeln, 1 kleinen Kopf Sellerie, 1 Stange Porree, 1 Zwiebel, $\frac{1}{4}$ kleinen Kopf Weißkohl, pugt eine kleine Hand voll Rosenkohl, wäscht alles gut, giebt es mit einem eigroßen Stück Butter in einen Topf und läßt es auf dem kleinsten Brenner zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde dämpfen. Dann füllt man nach und nach löffelweise Bouillon hinzu und läßt sie kochen, bis die Gemüse gar sind. Beim Anrichten giebt man noch soviel Bouillon nach, bis man genügend Suppe hat. Die Suppe muß rund sein. — Für 6 Personen.

11. Sellerie-Suppe.

Für 4 Personen schneidet man einen dicken gut gewachsenen Sellerie-Kopf in feine Scheiben, dämpft diese in etwas Butter 10 Minuten lang, füllt dann löffelweise Bouillon hinzu und läßt auf dem kleinsten Brenner die Selleriescheiben gar kochen, wozu reichlich eine Stunde erforderlich ist. Dann rührt man sie durch ein Haarsieb, füllt soviel Bouillon hinzu, daß die Suppe gerundet bleibt und läßt sie nochmals aufkochen.

12. Grünkern-Suppe.

Auf jede Person rechnet man einen Eßlöffel voll Grünkern, rührt diesen mit kaltem Wasser an, giebt ihn unter Rühren in die fertige kochende Bouillon und läßt die Suppe langsam damit $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, bis sie gut rund ist.

Grünkern erhält man in allen besseren Kolonialwaaren-Geschäften in Packeten mit dem Namen Knorr. — Man kann auch Grünkern lose ausgewogen bekommen, derselbe muß länger kochen und schließlich durch ein Haarsieb gerührt werden.

13. Kartoffelsuppe auf andere Art.

Die Kartoffeln werden gekocht, abgeseigt, fein gestampft und durch ein Sieb gerührt, dann mit kochendem Wasser oder heißer Bouillon genügend verdünnt, gesalzen und aufgekocht. Zuletzt schmeckt man mit Liebig's Fleisch-Extrakt ab und richtet die Suppe mit gehackter Petersilie an.

14. Kartoffelsuppe schnell zu bereiten.

Kartoffeln werden ganz weich gekocht, abgeseigt und fein gestampft durch ein Sieb gerieben, mit kochendem Wasser klar gerührt und mit dem nötigen Salz durchgekocht. Dann läßt man einige fein in Würfel geschnittene Zwiebeln in Butter oder Bratenfett gelb werden, schwitzt darin einen Löffel Mehl und giebt es gut zerrührt zu der kochenden Suppe, welche recht gebunden sein muß. Beim Anrichten rührt man feingehackte Petersilie, entsprechend (man hüte sich vor dem zu viel) Fleisch-Extrakt und ein Eigelb daran.

15. Einfache Ochsenchwanzsuppe.

Ein kleiner Ochsenchwanz wird zerhackt, die eine Hälfte mit $2\frac{1}{2}$ l Wasser angesetzt, die andere, in Bouillonfett braun gebraten, an die Suppe gethan, wenn diese kocht. Als Gewürz werden 20 g Schinkenabfälle, 2 Stück Mustatblüte, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter und 20 Pfefferkörner daran gethan und die

Suppe 2 Stunden langsam auf dem kleinsten Brenner gekocht. Man giebt sie durch, verdickt sie mit braunem Buttermehl, thut 8 g Liebig's Fleisch-Extrakt daran und $\frac{1}{2}$ Glas Rotwein, löst das Fleisch vom Schwanz und richtet die Suppe darüber an.

16. Suppe à la reine.

2 \mathcal{R} mageres Rindfleisch, 2 \mathcal{R} Kalbfleisch, 1 gutes Suppenhuhn. Das Fleisch schneidet man in kleine Stückchen, damit die Suppe kräftiger wird, läßt aber das Huhn ganz, giebt $2\frac{1}{2}$ l Wasser darauf, schäumt die Suppe gut ab, giebt Sellerie, Porree, eine große Petersilienwurzel und etwas Salz hinzu und kocht die Suppe, bis das Huhn weich ist. Dann nimmt man Fleisch und Huhn heraus, löst das Brustfleisch von dem Huhn ab, schneidet dasselbe in Stückchen und legt es in die Terrine. Die Knochen des Huhns stößt man im Mörser und kocht sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde in der Bouillon. Dann wird die Bouillon durch ein Sieb gegeben und vom Bodensatz sorgfältig abgeseigt; 2 kleine Löffel Mehl werden in 30 g (2 Lot) Butter geschwitzt, nach und nach mit der ganzen Bouillon aufgefüllt und gut durchgekocht. Zuletzt legiert man die Suppe mit 3 Eigelb und giebt noch eine Prise Muskat hinzu, richtet die Suppe über der Hühnerbrust und über vorher in der Bouillon gar gekochten Hühnerfleischlößchen in der Terrine an und giebt sie schnell zu Tisch.

17. Hühnersuppe mit Reis oder Graupen.

65 g Reis oder Graupen läßt man mit einem Stück Butter in etwas Wasser halb weich kochen. Ein altes Huhn schneidet man in vier Teile, kocht es in $1\frac{1}{2}$ l Wasser mit einer Zwiebel und etwas Salz langsam weich, gießt die Suppe durch ein Sieb, läßt sie sich absetzen und gießt sie vorsichtig vom Bodensatz ab; dann schwitzt man einen Löffel Mehl in

Butter, giebt die Suppe hinzu und läßt Reis oder Graupen vollends darin gar kochen, legiert sie mit einem Eigelb und richtet sie über dem Hühnerfleisch und Fleischklößchen in der Terrine an. Statt der Graupen kann man auch Blumenkohl oder Spargel verwenden.

18 Hamburger Naluppe.

Zu dieser Suppe kocht man $2\frac{1}{2}$ l kräftige Bouillon nach Nr. 1. Ein Nal von $1\frac{1}{2}$ bis 2 R Gewicht wird abgezogen, gereinigt, in zweifingerbreite Stücke geschnitten und mit halb Eßig, halb Wasser bedeckt auf's Feuer gesetzt. Nach dem Schäumen fügt man ein Lorbeerblatt, 3 Schalotten, Salz, Melken und Pfefferkörner hinzu und läßt den Nal in $\frac{1}{4}$ Stunde darin gar kochen. 8—10 Birnen werden in Weißwein und Zucker gestoot und in die Terrine gethan; der Nal wird aus der Brühe genommen und mit ungefähr 12 in Wasser gekochten Schwammklößchen ebenfalls in die Terrine gelegt. Dann schwigt man einen Böffel Mehl in Butter, füllt es mit der Bouillon auf, rührt diese mit 2 Eigelb ab, drückt den Saft von $\frac{1}{4}$ Citrone dazu und richtet die Suppe über den Einlagen in der Terrine an.

19. Krebsuppe.

12 Krebse werden in Wasser und Salz abgekocht. Man bricht sie aus, stößt die roten Schalen von den Leibern und den Scheren im Mörser klein, setzt sie mit einem Stückchen Butter auf den kleinsten Brenner, Stellung „halb“, und läßt sie unter Rühren $\frac{1}{4}$ Stunde schwigen, daß die Butter rot wird. Dann schwigt man genügend Mehl daran, um die Suppe feimig zu machen, giebt nach und nach soviel gute Bouillon hinzu, als man Suppe wünscht, nebst einem kleinen Kopf Sellerie und einer Petersilienwurzel, und läßt alles $\frac{1}{4}$ Stunde langsam kochen. Darauf giebt man die Suppe

durch ein feines Haarsieb, läßt sie eine Weile ruhig stehen und nimmt die Butter oben sorgfältig ab, um sie zu den Klößen zu verwenden (Abt. III Nr. 11). Dann setzt man die Suppe wieder auf's Feuer, giebt die inzwischen fertiggestellten Klößchen hinein, läßt dieselben unter beständigem leisen Aufziehen der Suppe mit einem Löffel darin gar werden, legt die Klößchen vorsichtig mit einem Schaumlöffel in die Terrine, sowie auch das Fleisch der Krebscheren und richtet die Suppe darüber an. Will man die Suppe recht gut haben, so kann man auch die Krebsköpfe mit der gleichen Farce füllen, aus welcher die Klößchen gemacht, und sie mit den Klößchen zusammen gar kochen; auch kann man einige sauber gewaschene und gar gekochte Morcheln und Champignons mit in die Suppe geben oder dieselbe nach Belieben mit 2 Eigelb abziehen.

20. Modturtlesuppe.

Der Kopf von einem gemästeten Kalbe wird zwei Stunden in heißes Wasser gelegt, damit alles Blut herauszieht, und dann in einem hohen Topf mit Wasser bedeckt auf's Feuer gebracht. Nachdem er gut geschäumt ist, giebt man 25 Nelkenpfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 6 Schalotten, Dragon, wenig Muskat und Salz hinzu und läßt den Kopf gar, aber nicht entzwei kochen. Dann legt man ihn auf einen Durchschlag, löst alles Fleisch ab und schneidet es in ansehnliche, große Würfel, ebenso die abgezogene Zunge. Man schwigt einen Löffel Mehl in Butter hellbraun, gießt nach und nach $1\frac{1}{2}$ l gute Bouillon und $\frac{1}{4}$ l guten Madeira hinzu, giebt das Fleisch von dem Kopfe, 2 gebrühte, abgehäutete und in Würfel geschnittene Kalbsprießen, Klößchen, nach Belieben etwas Zitronensaft und eine Prise weißen Pfeffer hinein, läßt die Suppe so lange kochen, bis die Klößchen gar sind und richtet an.

21. Blumenkohlsuppe.

Der Blumenkohl wird gepuzt, in Wasser halb gar und dann in der Bouillon völlig gar gekocht. Zuletzt schwigt man einen Löffel Mehl mit Butter, rührt die Suppe damit feimig und würzt mit Salz und wenig Muskat.

22. Kerbelsuppe.

Kerbel wird gewaschen, ausgedrückt und feingehackt, dann in kräftige Bouillon gethan und aufgekocht. Zuletzt rührt man die Suppe mit 2 Eigelb ab. Man kann auch Eierklößchen hineingeben.

23. Kerbelsuppe auf andere Art.

Drei Löffel Mehl schwigt man in 50 g Butter, giebt dazu den feingehackten Kerbel (man kann auch halb Kerbel, halb Sauerampfer nehmen), läßt den Kerbel mit durchschwizen und füllt nach und nach unter beständigem Rühren die Bouillon zu, läßt die Suppe gut durchkochen und rührt sie zuletzt mit 2 Eigelb ab. Man kann nach Belieben die Suppe über verlorenen Eiern anrichten.

24. Liebesäpfel-(Tomaten-)Suppe.

In 40 g frischer Butter schwigt man eine Zwiebel und 10 in Viertel geschnittene Tomaten etwa 10 Minuten auf dem kleinsten Brenner. Dann füllt man knapp 2 l kochendes Wasser, das nötige Salz und 100 g zerschnittenes, vorher trocken geröstetes Weißbrot dazu und kocht die Suppe 35 Minuten. Man streicht sie durch, fügt 15 g Liebig's Fleisch-Extrakt dazu, würzt die Suppe mit feinem Pfeffer und richtet sie über verlorenen Eiern an. — Man kann auch statt des gerösteten Weißbrotes 100 g gebrühten Reis in der Suppe kochen und die Eier dann weglassen.

25. Kräuter-suppe.

Man nehme von Sauerampfer, Kopfsalat, Spinat, Dragon, Pimpinell u. s. w., zusammen eine Handvoll, wasche und schneide diese Kräuter fein. Hat man dann ein gutes Stück Butter mit genügend Mehl geschwitzigt, so giebt man die Kräuter dazu, verrührt sie mit Bouillon oder Wasser nebst etwas Liebig's Fleisch-Extrakt, fügt Salz und fein gehackten Kerbel und Petersilie hinzu und läßt die Suppe kochen. Kartoffeln oder Gierstich werden hinein gegeben und die Suppe zuletzt mit Eigelb abgezogen.

26. Pilzsuppe.

Steinpilze oder Pfifferlinge werden tüchtig gewaschen, fein geschnitten und in Wasser mit einer Zwiebel tüchtig gekocht; dann schwitzt man Butter und Mehl an die Brühe, giebt Salz und eine Prise Pfeffer dazu und läßt alles zusammen durchkochen, giebt die Suppe durch ein Sieb und richtet sie über in Butter gelb gebratenen Weißbrotwürfeln und gehackter Petersilie an.

27. Suppe von frischen Erbsen.

Für 4 Personen setzt man einen Suppenteller voll junger Erbsen mit 100 g guter Butter auf den kleinsten Brenner und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde durchschwitzen, wobei man sie öfter umschwenkt. Dann giebt man $1\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser dazu, etwas Salz und 30 g Zucker und läßt die Erbsen gar kochen. Man bereitet Schwammklöße, sticht sie mit einem Theelöffel ab und kocht sie langsam in der Suppe, bis sie hochsteigen. Fein gehackte Petersilie giebt man in die Terrine und richtet die Suppe darüber an.

Man kann die Klößchen auch in Wasser gar werden lassen und sie dann in die Suppe legen.

28. Suppe von getrockneten Erbsen.

Die Erbsen werden verlesen, gewaschen, in kaltem Wasser auf's Feuer gebracht, weich gekocht und durch ein Sieb gerührt. Dann giebt man Bouillon oder kochendes Wasser hinzu, nebst etwas kurz geschnittenen Suppenträutern und läßt die Suppe kochen, bis der Sellerie weich ist. Man schneidet nicht ganz frisches Weißbrot in Würfel, brät es in Butter hellbraun, giebt es in die Terrine und richtet die Suppe darüber an. Hat man die Suppe mit Wasser gekocht, so giebt man ein Stückchen gute Butter und $\frac{1}{2}$ Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt daran.

29. Linsensuppe.

Man verliest 100 g Linsen, wäscht sie und setzt sie mit kaltem Wasser auf's Feuer, läßt sie aufkochen, giebt das Wasser ab und frisches kochendes Wasser darauf, läßt sie nochmals 5—10 Minuten kochen und giebt das Wasser wieder ab. Dann haben die Linsen eine hübsche, helle Farbe bekommen und werden nun in $1\frac{1}{2}$ l Bouillon nebst Sellerie, Porree und etwas Salz weich gekocht. Zuletzt schwigt man einen Eßlöffel Mehl in Butter hellbraun, verrührt es mit der Suppe und kocht kleine Fleischklößchen darin gar. — Statt mit Bouillon kann man die Linsensuppe auch mit dem dritten Wasser fertig kochen, thut dann ein Stückchen Butter daran und kocht statt der Klößchen zuletzt kleine Kartoffeln darin gar.

30. Weiße Böhnensuppe.

125 g weiße Böhnchen wäscht man am Abend vorher und läßt sie mit Wasser reichlich bedeckt über Nacht stehen. Mit diesem Wasser werden die Böhnchen am anderen Tage abgekocht, das Wasser abgegossen und halb durch frisches kochendes Wasser, halb durch Bouillon ersetzt. Man schneidet einen Sellerie-kopf und etwas Porree klein und läßt es langsam mit den Böhnchen

weich kochen. Zuletzt rührt man etwas in Butter geschwitztes Mehl daran.

31. Bohnensuppe auf andere Art.

Man läßt die Bohnen in dem zweiten Wasser weich kochen, rührt sie durch ein Sieb, giebt Bouillon dazu nebst feingeschnittenen Suppenträutern und läßt die Suppe noch so lange kochen, bis die Suppenträuter gar sind.

32. Bohnen- oder Linsensuppe mit Schweinepökelfleisch.

Das Pökelfleisch muß eine Nacht oder einige Stunden, je nachdem es salzig ist, in Wasser ausziehen. Wenn die Bohnen oder Linsen abgekocht sind, kocht man das Pökelfleisch nebst feingeschnittenen Suppenträutern mit den Hülsenfrüchten zusammen weich und nimmt es heraus. Dann läßt man noch einige Kartoffeln in der Suppe gar werden und rührt zuletzt einen Eßlöffel in Butter geschwitztes Mehl daran. Das Fleisch giebt man mit zu Tisch.

33. Suppe von getrockneten Zwetschen.

250 g gut gewaschene, getrocknete Zwetschen setzt man mit kaltem Wasser, etwas Citronenschale und Zimmt auf's Feuer. Wenn sie fast weich gekocht sind, giebt man 2 Zwieback hinzu. Dann wird alles durch ein Sieb gerührt (sollte die Suppe zu rund sein, so setze man noch etwas Wasser zu), Zucker nach Geschmack und ein Glas Rot- oder Weißwein daran gegeben und die Suppe nochmals aufgekocht. Für 4—5 Personen.

34. Suppe von frischen Kirschen.

Die Kirschen werden ausgekernt und mit Wasser, Citronenschale und Zimmt auf's Feuer gesetzt. Wenn sie fast gar sind, giebt man zwei gestoßene Zwieback, etwas Wein und Zucker nach Geschmack hinzu und läßt das Ganze nochmals durchkochen.

35. Suppe von getrockneten Kirschen.

125 g getrocknete Kirschen werden tüchtig in warmem Wasser gewaschen, auf ein Sieb zum Ablaufen gethan und dann im Mörser gestoßen. Man giebt $1\frac{1}{2}$ l Wasser darauf und kocht sie eine Stunde lang. Die letzten 10 Minuten kocht man 4 Zwieback mit. Dann wird die Suppe durch ein feines Sieb gerührt, Zucker nach Belieben dazu gegeben und die Suppe nochmals aufgekocht.

36. Prünellensuppe.

Hafergrütze wird mit Wasser zu dünner Suppe gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und wieder auf's Feuer gesetzt. Dann giebt man reichlich in Scheiben geschnittene Prünellen, Citronenscheiben, Zucker, Zimmt und etwas Salz dazu und läßt kochen, bis die Prünellen weich sind. Zuletzt giebt man 1—2 Glas Wein zur Suppe und rührt sie mit 2 Eigelb ab.

37. Bieruppe.

1 l Milch und 1 Flasche Braunbier oder Weißbier mit etwas Citronenschale, Zimmt und 2 Nelken werden jedes für sich gekocht. Nachdem dann beides zusammengegossen, wird 1 Löffel Mehl, in kalter Milch klar gequirlt, hinzugethan, die Suppe aufgekocht, mit 2 Eigelb abgezogen, Zucker und Salz hinzugefügt und angerichtet. Obenauf legt man Klößchen von dem mit Zucker und Zimmt vermischten und zu Schnee geschlagenen Eiweiß.

38. Käsesuppe.

Man lasse ein gutes Stück Butter, 1 Löffel Mehl, 2 fein geriebene Zwiebeln und $\frac{1}{8}$ lb in Stückchen geschnittenen Schweizerkäse langsam schwizen, damit der Käse sich gut auflöst, rührt mit süßer Sahne klar, giebt helle Bouillon dazu und zieht die Suppe zuletzt mit 2 Eigelb ab.

39. Graupensuppe mit Weißwein.

125 g Perlgraupen werden mit 1 l Wasser, etwas Butter, Zucker, Zimmt und Citronenschale langsam weich gekocht. Dann giebt man $\frac{1}{2}$ l Weißwein, sowie etwas Salz dazu, läßt nochmals aufkochen und rührt die Suppe mit 2 Eigelb ab. — Nach Belieben kann man auch einige Rosinen und Korinthen verlesen, waschen und eine Viertelstunde in der Suppe kochen. — Für 4—5 Personen.

40. Sagosuppe mit Rotwein.

125 g Perljago werden langsam in Wasser weich gekocht und das gleiche Gewürz wie bei Graupensuppe hinzugethan, jedoch der Weißwein durch Rotwein und etwas Citronensaft ersetzt.

41. Sagosuppe mit Milch.

100 g Perljago werden mit etwas kaltem Wasser ins Kochen gebracht. Dann giebt man 1 l kochende Milch, Zucker, Zimmt, Citronenschale und etwas Salz dazu und kocht den Sago, bis er klar ist. — Für 4 Personen.

42. Milchsuppe mit Graupen.

Die Graupen werden mit etwas Wasser und etwas Butter auf's Feuer gebracht, $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, dann die kochende Milch, Citronenschale, Zucker, Zimmt und etwas Salz hinzugegethan und die Graupen damit gar gekocht. Zuletzt rührt man die Suppe mit Eigelb ab. 125 g Graupen und $1\frac{1}{2}$ l Milch genügen für 4—5 Personen.

43. Zwiebacksuppe mit Milch.

10 Zwieback werden mit wenig Wasser 10 Minuten gekocht, durch ein Sieb gerührt, wieder auf's Feuer gebracht, nach und nach 1 l kochende Milch hinzugefügt, Salz, Zucker, Citronenschale und ein Stückchen Butter daran gegeben und die Suppe nochmals aufgekocht.

44. Feine Milchsuppe (Schneemilch).

2 l Milch werden mit Zucker, etwas Salz und Vanille gekocht, mit 4 Eigelb abgerührt und kochend in die Terrine gethan. Vorher hat man das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, legt diesen jetzt schnell auf die kochende Milch, streut Zimmt darüber und schließt die Terrine schnell mit dem Deckel, damit der Schnee durch die Hitze der kochend heißen Milch noch gar wird. — Man kann die Schneemilch nach Belieben warm oder kalt essen; im letzteren Falle bildet sie im Sommer ein sehr angenehmes Gericht.

45. Einfache Milchsuppe.

1 $\frac{1}{2}$ l Milch werden mit Zucker, Zimmt und etwas Salz ins Kochen gebracht, dann wird ein Holzlöffel Weizenmehl mit Wasser glatt angerührt und die Milch unter beständigem Rühren damit feimig gekocht. Zuletzt giebt man ein Stück Butter so groß wie eine Wallnuß in die Suppe und richtet sie an.

46. Weinkaltschale.

Eine Stunde vor dem Anrichten giebt man kleine feine Zwieback in eine Terrine, nebst Citronenscheiben und Zucker, und übergießt sie mit halb Weißwein, halb Wasser.

47. Kirschenkaltschale.

Ein Suppenteller voll saurer Kirschen wird entkernt, in 1 l Wasser mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll gestoßener Kirscherne und einigen Nelken $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht und durch ein Haarsieb getrieben. Erkalte giebt man $\frac{1}{2}$ l Rotwein, sowie reichlich Zucker und Zimmt dazu und serviert die Kaltschale mit Zwieback.

48. Bierkaltschale.

Altes geriebenes Schwarzbrot, reichlich gewaschene und in Wasser aufgekochte Korinthen, Zimmt und Citronenscheiben giebt

man in eine Terrine und übergießt es mit Bier, welches nicht stark und nicht bitter ist. Zucker wird nach Geschmack hinzugefügt.

49. Erdbeer- oder Himbeerkaltschale.

Erdbeeren werden leicht abgespült, Himbeeren jedoch nicht. Man giebt die Früchte in eine Terrine, streut viel Zucker darüber und läßt sie 1 Stunde stehen, vermischt dann halb Weißwein, halb Wasser mit Zucker, dem Saft einer Citrone und wenig feinem Zimmt und giebt es über die Früchte.

III. Abtheilung.

Klöße.

1. Klöße von gekochten Kartoffeln.

Auf jede Person rechnet man 2—3 Kartoffeln. Sie werden mit der Schale einen Tag vor dem Gebrauch in Salzwasser nicht zu weich gekocht, abgezogen und kalt gestellt. Auf 15 große Kartoffeln nehme man für 20 $\frac{1}{2}$ Semmel, welche zur Hälfte in Milch geweicht, zur anderen Hälfte in kleine Würfel geschnitten werden. Die Würfel brate man in 100 g Butter hellbraun, gebe sie erkaltet zu den vorher geriebenen Kartoffeln, ebenso die geweichten Semmel nebst 4 Eigelb und etwas Salz arbeite es gut durch und gebe zuletzt den Schnee der 4 Eier hinzu. Von diesem Teige forme man mit der Hand Klöße, wobei man etwas Weizenmehl zu Hülfe nimmt, thue sie in kochendes Salzwasser und koche sie, ohne den Topf zuzudecken, 8—10 Minuten, bis sie im Topf hochgestiegen sind. Dann nehme man sie vorsichtig mit der Schaumkelle heraus und gebe sie mit gekochtem Obst zu Tisch.