

Es empfiehlt sich, die **Petersilie** nicht nur, wie das vielfach üblich ist, in der Hand zu waschen, sie wird in ein Gefäß mit kaltem Wasser gebracht, ausgedrückt, gewiegt oder gehackt. So zerkleinert nimmt man sie in die Ecke eines sauberen Tuches, spült sie darin aufs neue kalt ab, wringt sie in dem Tuch gut aus und hat dann gut vorbereitete Petersilie.

Um die **Zwiebel** leicht verdaulich zu machen und die Nachteile zu beseitigen, welche der Genuß der Zwiebel hat, gießt man kochendes Wasser darüber, läßt sie darinnen, bis das Wasser sich abgekühlt hat und breitet sie bis zur Verwendung auf ein Sieb.

### Suppen.

Es fällt der Suppe in der Kriegszeit eine andere Aufgabe zu, als in der Friedenszeit. Die Suppe soll nicht nur Genußmittel und der Auftakt zu den folgenden Gerichten sein, sondern sie soll zur Sättigung beitragen. Ihre Zusammensetzung muß dazu eine andere sein, aber sie bleibt dennoch sehr mannigfaltig, weil sich zur Suppe fast alles verwenden läßt, was sich in Küche und Keller an Fisch und Fleisch, Gemüse und Obst, Mehl und anderen Produkten vorfindet.

Beliebt sind die Fleischsuppen, die durch langsames Kochen von Fleisch unter Beigabe von Suppenkräutern gewonnen werden. K.-K. Um gute Fleischbrühe zu erzielen, ist es durchaus nicht nötig, die teuren Fleischstücke zu kaufen, wie Brust- oder Rippenstück. Mit einem Pfund Backfleisch ohne Knochen von einem gut gemästeten Ochsen, das bedeutend billiger als Brust- oder Rippenstück ist, erzielt man ebenso gute Fleischbrühe, wenn man das Fleisch gut klopft, mit einem sauberen nassen Tuch rein abwischt, aber nicht ins Wasser legt, wie dies leider oft geschieht, das Mark aus einem Stück Marktknochen in kleine Stücke schneidet und nebst dem Knochen mit Wurzelwerk dazugibt und aufkocht. Sobald die Suppe gut angekocht ist, stellt man sie  $3\frac{1}{2}$ —4 Stunden in die K.-K., nimmt sie dann heraus und schöpft das obenschwimmende Fett zu anderweitiger Verwendung sorgfältig ab, gießt es in einen Topf auf kaltes Wasser und kann es dann, wenn es kalt geworden ist, als feste Masse leicht abnehmen. Will man dieser Fleischbrühe noch einen besonders kräftigen Geschmack verleihen, so werden außer dem Wurzelwerk Zwiebel, Nelken, Lorbeer und einige Wirsingkohlblätter mitgekocht.

Solche Fleischbrühe findet nicht allein als Suppe mit den verschiedensten Einlagen, wie Graupen, Nudeln, Klößen, Kartoffeln usw., Verwendung; auch viele Gemüse, Soßen, Bratlinge werden durch ihre Hinzunahme im Geschmack wesentlich verbessert. Das gekochte Fleisch bringt man entweder unverändert mit Gemüse, Kartoffeln usw. auf den Tisch oder streckt es, indem man es zu Frikandellen verwendet. Findet auf diese Weise alles seine Ausnützung, so ist der Einkauf eines solchen Stückchen Fleisches nicht unvorteilhaft für fleischsparende Tage.

Alle Reste von Gemüse oder Kartoffeln lassen sich gut zu Suppen verwenden. Man läßt sie aufwallen, treibt sie durch, setzt Wasser zu, salzt und pfeffert, kocht entweder einen Suppenwürfel mit oder vervollkommenet die Suppe mit verquirltem Mehl, Graupen, Maismehl, Kochhirse, Grütze, Sago usw. Will man diese Suppe noch mehr verbessern, so kann man beim Anrichten etwas Butter oder in Speck geröstete Brotwürfel dazugeben oder auch mit ein paar Tropfen Suppenwürze würzen.

**Knochensuppen.** Am nächsten im Geschmack kommen den Suppen aus Fleischbrühe die aus Knochenbrühe. Am vorteilhaftesten dazu ist der Marktknochen mit seinem fetthaltigen Mark. Man läßt ihn gleich beim Einkauf spalten. Kauft man 1 Pfd. Marktknochen, so nimmt man zur Suppe die Hälfte des Marks, die andere Hälfte wird zu Marktlöschchen (s. S. 23) verwendet. Auch Krautknochen sind vorteilhaft zu benutzen. Sie können zweimal gekocht werden, weil sie beim ersten Male nicht völlig austochen. Die Knochen der Braten lassen sich auch noch zweimal austochen, um deren Brühe zu Suppen, Gemüse usw. zu verwenden.

**Magere Suppen.** Im Gegensatz zu den aus Fleisch- oder Knochenbrühe bereiteten spricht man von mageren Suppen. Recht gute solcher Suppen ergeben: Reis, Grieß, Flocken, Grützen aller Art, Grüntern, Grünternmehle, Maismehl, Maismehl, Kochhirse, Roggenmehl, Sago, Kartoffeln und Kartoffelgraupen, die bekannten Hülsenfrüchte u. a. m. Sie lassen sich in reicher Abwechslung ohne Fleischbrühe bereiten; und wenn die Köchin deren Zubereitung versteht, so hat sie schon manchem Feinschmecker eine Wassersuppe vorgeseht, die er als Fleischsuppe aß. Namentlich das Wasser, in dem Wirsing-, Weißkohl und Blumenkohl, der nicht auf Kieselfeldern gewachsen ist, Spargel, Fisch, Seemuscheln und Klöße gekocht wurden, darf man nicht weggießen, denn diese Brühen lassen sich vorzüglich zu Suppen verwenden. Grieß-, Fisch-, Marktlöße und Seemuscheln schmecken alle sehr gut in Hülsenfrüchte-Suppen.

**Früchtesuppen.** Beeren und Früchte liefern köstliche Suppen. Im Sommer verwendet man dazu natürlich frische Früchte, aber auch im Winter bieten getrocknete und eingemachte Früchte und Säfte ausgezeichnete Zusammensetzungen.

Fruchtsuppen werden im allgemeinen mit Kartoffelmehl sämig gebunden und ganz nach Geschmack gewürzt und gezuckert. Will man sparsam sein, so kocht man die Frucht erst in etwas Wasser und streicht sie dann durch ein Sieb, gibt darauf das zu der beabsichtigten Menge nötige Wasser hinzu und läßt aufkochen. Will man die Suppen ausgiebiger machen, so bleibt das Kartoffelmehl weg, und man verdickt sie entweder mit vorher eingeweichten Graupen, Kochhirse, Gerstenflocken, Sago, Grieß usw., oder gibt kleine Kartoffel- oder Maismehl-Klößchen hinein und macht die Brühe zu letzterer mit etwas Kartoffelmehl sämig.

Bei Apfelsuppe, ebenso wie bei Kompott, empfiehlt es sich, die abgeschälte Schale abzukochen, das Wasser durchzusieben und dann in diesem Wasser die Suppe zu kochen; denn das Hauptaroma liegt in der Schale des Apfels, so daß es schade ist um jede Apfelschale, die umkommt.

Wassersuppen gewinnen sehr, wenn man die Suppenwurzeln klein zerschneidet, etwas anschwitzt und so mit aufkocht. Sehr kräftige Suppen werden aus Hülsenfrüchten und daraus gewonnenen Mehlen bereitet. Die Hülsenfrüchte müssen dazu einen Tag vorher eingeweicht werden. Diese Suppen können sehr sättigend gestaltet werden, wenn man sie mit Klößchen, Kartoffeln, Flocken aller Art, Grieß, Reis usw. bereitet.

**Fischsuppen** lassen sich besonders billig herstellen, weil man dazu die billigsten Fische oder auch nur die Reste der Fische, wie Köpfe, Gräten und Schwänze, verwenden und doch sehr schmackhafte und kräftige Suppen erzielen kann. Auch das Wasser, in dem Fische gekocht wurden, ist zu Suppen aus Hülsenfrüchten oder deren Mehlen vorteilhaft zu verwenden. Es verleiht ihnen einen besonders guten Geschmack.

**Dörrgemüse und Pilze** liefern gleichfalls ohne Fleischzusatz wohl-schmeckende Suppen.

Die bekannten Suppenwürfel aus anerkannten Fabriken lassen sich gut verwenden.

**Bohnensuppe.**  $2\frac{1}{4}$  Eiter Wasser, 140 g weiße Bohnen, ebensoviel gelbe oder grüne Erbsen,  $\frac{1}{2}$  Pfd. gereinigte Mohrrüben,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zwiebeln, Salz, Pfeffer, eine Prise Mustatnuß, 2 Nelken, Petersilie, Thymian, Sellerie. — Die Zwiebeln werden klein gehackt und angeschwitzt, die Mohrrüben gerieben, ein Stück Sellerie zerschnitten, einige Zweige ganze Petersilie, etwas Thymian dazugegeben, alles während einiger Minuten gut umgerührt, 2 Eiter warmes Wasser darangegossen, Salz, einige Pfefferkörner, eine Prise Mustatnuß, 2 Gewürznelken und die vorher eingeweichten Bohnen und Erbsen dazugegeben, läßt die Suppe ankochen und stellt sie  $3\frac{1}{2}$ —4 Stunden in die Kochkiste oder kocht sie 3 Stunden auf der Maschine, wobei sie aber nicht unmittelbar auf dem Feuer stehen darf. Danach nimmt man von der Masse ungefähr den vierten Teil aus der Suppe, um diese am anderen Tage zu Bratlingen zu verwenden, macht sie dazu auf ein Sieb, damit alle Flüssigkeit heraustropft (s. S. 18). Will man die Suppe verfeinern, so treibt man sie durch, läßt nochmals aufkochen und gibt sie dann über geröstete Brotschnitten. Diese Suppe ist sehr sättigend und nahrhaft.

Der beim Durchtreiben der Masse verbleibende Rest kann aufs neue zu einer guten Suppe verwendet werden, wenn man ihn nochmals in Wasser aufkocht und nochmals durchtreibt.

Zu dieser Suppe kann anstatt Bohnen und Erbsen auch Linsen- und Bohnenmehl verwendet werden, jedoch lassen sich dann keine Bratlinge davon machen.

**Erbsensuppe.**  $\frac{1}{2}$  Pfd. ungeschälte Erbsen werden gewaschen und

über Nacht eingeweicht, mit 2 Eiter Wasser,  $\frac{1}{2}$  Semmel, Wurzelwerk und Salz angekocht und 3 Stunden in die Kochkiste gestellt, dann durchgetrieben. Inzwischen hat man eine gewiegte Zwiebel nebst einem Löffel Mehl geröstet, vereinigt dieses mit den Erbsen, gibt noch einige in Würfel geschnittene rohe Kartoffeln dazu und läßt diese darin weich kochen.

Angeschälte Erbsen sind für Suppen ganz besonders zu empfehlen, weil sie viele Nährsalze enthalten. Anstatt Kartoffeln eignen sich für diese Suppe auch Grießklöße sehr gut.

**Fischsuppe.** Zur Verwendung von Fischresten dünstet man sie, Kopf usw., etwas an und gibt Knochen- oder Suppenwürfel-Brühe daran, seigt die Brühe, nachdem sie eine Weile gekocht hat, durch, tut das, was an Fischfleisch noch vorhanden ist, dazu, verdickt mit etwas Kartoffelmehl, salzt, wenn noch nötig, nach und gießt die Suppe kochend über dünn geschnittenes Brot in die Schüssel.

**Frühstückssuppe.** I. In 2 Eiter Milch werden 75 g Kartoffelmehl verrührt, eine Messerspitze Salz, etwas Muskatnuß und Zimt darangegeben und unter Umrühren 10 Minuten lang gekocht, 2 Semmeln werden in Scheiben geschnitten, nebeneinander in eine Pfanne gelegt, mit Zucker bestreut, etwas angeröstet, dann in die Suppenschüssel getan und die kochende Milch darübergeschüttet.

— II. 1 Eiter Magermilch wird aufgekocht, eine Messerspitze Salz und nach Belieben Zucker dazugegeben. In die eine Hand nimmt man einen Löffel mit trockenem Mehl, das man nach und nach in die kochende Milch laufen läßt, während man mit der anderen Hand lebhaft umrührt. Man verdickt die Suppe mit dem Mehl je nach Bedarf.

— III. Hafermehlsuppe mit Kakao. Es werden 6 Löffel Hafermehl mit kaltem Wasser verrührt, mit Milch übergossen und unter Zugabe von etwas Salz langsam gekocht, 3 Eßlöffel in Wasser aufgelöster Kakao dazugegeben, nach Geschmack gezuckert und nochmals aufgekocht.

**Grützesuppe mit Äpfeln.**  $\frac{1}{2}$  Pfd. vorher eingeweichte Grütze wird mit  $2\frac{1}{4}$  Eiter Wasser gargelocht und durchgetrieben. Inzwischen hat man  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Musäpfel geschält, durchgeschnitten und das Kernhaus daraus entfernt, eine zerstoßene Gewürznelke, ein nußgroßes Stückchen Butter und 100 g Zucker dazugegeben, läßt nun das Ganze auf gelindem Feuer unter fortwährendem Umrühren so lange kochen, bis die Äpfel zu Mus geworden sind, mischt es zu der fertigen Grützesuppe und gibt sie über dünne Scheiben Brot. Die Grütze kann vorher in der A.-A. gefocht werden.

**Julienne-Suppe.**  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mohrrüben,  $\frac{1}{2}$  Pfd. weiße oder Kohlrüben,  $\frac{1}{2}$  Selleriekopf, ein Porree, eine große Zwiebel werden sämtlich in Streifen geschnitten, mit etwas Zucker in Fett angeschwitzt, 2 Eiter gesalzenes Wasser dazugegeben, aufgekocht und 3 Stunden in die Kochkiste gestellt. Bis dahin hat man  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Kartoffeln gekocht,

geschält und geschnitten und gibt sie noch heiß in die Suppe, kocht noch 5 Minuten auf. Zu dieser Suppe kann ebensogut Dörrgemüse verwendet werden.

**Kohl- und Suppe mit Kochhirse.** Die Herzen von zwei sauber gewaschenen Kohlköpfen werden in Streifen geschnitten, mit 100 g feingeschnittenem Speck und einer Messerspitze Knoblauchpüree (s. S. 6) etwas angeschwitzt. Dann werden sie mit  $2\frac{1}{4}$  Eiter Wasser, Salz, Pfeffer und 250 g Kochhirse weichgekocht, und etwas geriebener Hartkäse in die Suppe gestreut. Anstatt Kochhirse kann man auch Reis, Graupen, Grieß u. dergl. verwenden, ebenso an Stelle des Kohls in Würfel geschnittene Rüben aller Art.

**Kartoffelsuppe.** I. 150—200 g Porree werden in Scheiben geschnitten, gelb angeschwitzt, 2 Pfd. rohe in Scheiben geschnittene Kartoffeln mit 2 Eiter Wasser, Pfeffer und Salz dazugegeben. Diese Suppe muß langsam kochen, damit die Kartoffeln sämig werden. Dann schneidet man 2 Semmeln in Scheiben, tut sie in die Suppenschüssel und gießt die Suppe darüber. Ein Stückchen frische Butter in die angerichtete Suppe erhöht deren Wohlgeschmack, ist aber nicht unbedingt nötig. K.-K.

— II. Aus 2 Eiter Wasser und 2 Pfd. rohen Kartoffeln. Es werden 2 Löffel Mehl mit einer Messerspitze Knoblauchpüree (s. S. 6) unter Umrühren angeschwitzt und etwas von dem kalten Wasser dazugerührt. Dann fügt man feingeschnittenes Suppengrün, einen Löffel getrocknete Pilze, etwas Kümmel nebst Salz und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, sowie den Rest des Wassers hinzu und kocht langsam fertig. K.-K.

**Linsenmehlsuppe.** Eine kleine gewiegte Zwiebel wird in etwas Fett angeschwitzt, gut 140 g Linsenmehl unter Umrühren dazugegeben und nach und nach unter fortwährendem Umrühren 2 Eiter Wasser sowie Salz und etwas Pfeffer. Diese Suppe kann über Seemuscheln gegeben werden und mit einigen Tropfen Würze abgeschmeckt; sie kann anstatt mit Zwiebeln auch mit feingeschnittenem Wurzelwerk bereitet werden. Kochzeit 40 Minuten.

**Maronen-Suppe.** Von 1 Pfd. süßen Kastanien spaltet man die Schalen, gießt kochendes Wasser darauf, damit man sie schälen kann, schabt die rote Haut von den Kastanien, kocht sie in einer aus 2 Suppenwürfeln gemachten Brühe langsam weich und rührt sie durch ein Sieb, schüttet die durchgetriebene Masse zurück in die Brühe, siedet noch 25 Minuten, fügt etwas Salz und Zucker bei, macht mit Kartoffelmehl sämig und kann diese Suppe nach dem Anrichten auch noch mit einem Stückchen Butter verfeinern, unbedingt nötig ist es nicht.

**Muschelsuppe.** I. Es werden 4 Dhd. festgeschlossene Seemuscheln gereinigt, indem man sie mit einem Messer sauber abträgt, mit einer harten Bürste scharf bürstet und das Wasser so oft erneuert, bis sie ganz rein und sandfrei sind. Muscheln mit bereits offenen Schalen werden ausgeschlossen, weil diese nicht frisch zu sein pflegen. Dann bereitet man

eine Brühe aus 1½ Eiter Wasser und einem Glas Weißwein oder Apfelwein, dem man eine zerschnittene Zwiebel, einige Petersilienzweige, ein kleines Lorbeerblatt sowie etwas Thymian beifügt, und in dieser Brühe die Muscheln siedet, bis sie sich öffnen. Hierauf werden die Muscheln mit einem Sieb herausgenommen, die Schale entfernt und warm zugedeckt stehengelassen. Aus 50 g Fett oder Butter nebst 60 g Mehl wird eine Schwitze gemacht, die mit Muschelbrühe soviel angefeuchtet wird, daß sie gut sämig ist. Darauf wird der Rest der Brühe darangegeben, einige Minuten aufgekocht, die Muscheln hineingegeben, dazu eine Messerspitze Paprika, gewiegte Petersilie, womöglich auch etwas Kokosbutter, und die Suppe mit 2 Eigelb oder dessen Ersatz verrührt, über geröstetes Brot in die Schüssel gegossen und sofort auf den Tisch gebracht, denn die Muscheln verlieren sehr an Geschmack, wenn sie stehen müssen.

— II. 4 Dhd. Muscheln schwenkt man über dem Feuer, bis sie aufgegangen sind, fängt das Muschelwasser, welches aus den Schalen kommt, in einem Topf auf und stellt die Muscheln auf einem Sieb über den Topf, damit sie dahin abtropfen. Wenn sie trocken sind, werden sie aus der Schale genommen und der Bart abgemacht. Dann werden kleingeschnittene Zwiebeln und das Weiße von einem dicken Porree mit ein wenig gutem Del gelb angeschwitzt, 2 Eiter Wasser nebst dem aufgefangenen Muschelwasser, in das ein Sträußchen Petersilie, ein Lorbeerblatt und Thymian zusammengebunden gelegt wurde, dazugegeben, und mit 250 g Reis, Hirse oder Graupen, einer Messerspitze Pfeffer, 3 Gewürznelken und etwas Salz gargekocht. Nun nimmt man das Würze-  
sträußchen heraus, gibt die Muscheln daran und bringt die Suppe sofort auf den Tisch. Diese Suppe ist sehr nahrhaft und sättigend.

**Sättigende Suppe.** Eine große Zwiebel wird in dünne Scheiben geschnitten, in etwas Fett und wenig Wasser weichgedämpft. Ist das Wasser verdampft, so gibt man kleingeschnittenes Suppengrün (Wurzeln) dazu und läßt es ebenfalls anschwitzen, gießt die nötige Menge warmes Wasser daran und fügt ¼ Pfd. Gersten- oder Haferflocken hinzu, läßt sehr weich kochen, treibt durch, gibt entweder rohe oder besser vorher gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln noch warm dazu, 2 Bouillonwürfel nebst einem Stück frischer Blut-, Leber- oder auch Bratwurst und läßt verkochen. Will man die Suppe säuerlich, so fügt man vor dem Anrichten nach Geschmack Essig oder Zitronensaft bei.

### **Fleisch- und Fleischersafspeisen.**

**Fleisch** läßt sich sehr wohl ohne Zugabe von Fett braten, namentlich wenn man den Rost oder den Spieß anwendet. Auf dem Rost brät man kleinere, der Spieß wird mit Vorteil bei größeren Stücken benutzt. Auch wenn man in der Pfanne brät, benutzt man nicht immer Fettzusatz, kann sogar in vielen Fällen das ansbratende Fett des Fleisches zu anderweitiger Verwendung noch abschöpfen.

**Schweinebraten** wird am Abend vorher tüchtig geklopft und mit