Suppen.

1. Einfache Fleisch-Suppe und Rindfleisch zu kochen.

Nachdem man ein Stück Ochsenfleisch vom Schlägel oder Beiried gewählt, löst man die Beine aus, klopft das Fleisch, wäscht es im kalten Wasser, dann überbindet man dasselbe mit Spagat, zerhackt die Knochen in kleine Stücke und gibt alles zusammen in einen Topf, welcher hierauf mit kaltem Wasser gefüllt wird (auf 1 Kilo Fleisch rechnet man 2 Liter Wasser) und setzt den Topf zum Feuer. Nach einiger Zeit wird der Schaum, der sich beim Beginn des Kochens bildet, nach und nach abgenommen (abschäumen). Man läßt es langsam kochen, gießt einige Löffel kaltes Wasser nach, welches den Schaum befördert, denn je mehr Schaum abgenommen wird, desto reiner wird die Suppe. Dann gibt man ein Stückchen Sellerie, ein Stückchen gelbe Rübe und Petersilie, nachdem alles geputzt und gewaschen ist, mit einem Stück gebratener Zwiebel und $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz in den Fleischtopf; hat man Abfälle vom Geflügel, so gibt man dieselben zur Suppe. So läßt man dies zugedeckt durch 2 Stunden langsam kochen. $^1/_2$ Stunde vor dem Gebrauch der Suppe stellt man den Topf zurück, so dass die Suppe nicht mehr kocht. Man nimmt sodann das Fett rein ab, seiht die Suppe durch ein feines Sieb oder durch ein feines Tuch und verbraucht sie sodann beliebig; das Fleisch bleibt zugedeckt an einem warmen Orte stehen, man nimmt dann den Spagat ab, worauf dasselbe nach Bedarf zu Tisch gebracht werden kann.

Anmerkung. Nach dem jeweiligen Gewichte der Fleischstücke ist die Kochzeit zu bemessen: nämlich für 1 Kilo 2 Stunden, die Zeit des Anfanges des Kochens mitgerechnet, für größere Stücke 3 bis 4 Stunden.

2. Gewöhnliche braune Suppe. (Bouillon.)

Man gibt in eine Casserolle etwa 12 Deka blätterig geschnittenes Fett, Kernfett, Speck, Kalbsnierenfett, Mark, Abschöpffett oder beliebiges Fett, dann 12 Deka Rindsleber (wenn man es hat, ein Stück Kalbsknochen), $^1/_2$ Kilo Saftfleisch, $^1/_2$ Kilo zerhackte Rindsknochen, ein Stück gelbe Rübe, ein Stück Petersilie, ein Stück Zwiebel. Alles dieses, blätterig geschnitten, kommt zu dem Fett, wird mit einem Deckel bedeckt auf das Feuer gestellt, und läßt man es gut eingehen (braun rösten). Unterdessen wird ein Tafelstück, ungefähr 2 Kilo schwer, geklopft, ausgewaschen, mit Spagat überbunden, mit ungefähr 4 Liter kaltem Wasser auf das Feuer gestellt und bis zum Kochen gebracht. Den sich bildenden Schaum nimmt man rein ab. Wenn sich unterdessen das Wurzelwerk mit dem Fleische und der Leber gut verdünstet und dasselbe eine braune Farbe erlangt hat, so gießt man es mit $^1/_4$ Liter kaltem Wasser auf und läßt es überdünsten. Nach 10 Minuten gibt man von der kochenden Fleischsuppe einen Schöpflöffel voll dazu und läßt es 10 bis 15 Minuten kochen; dann gibt man das Geröstete von der Casserolle in den Fleischtopf. Hat man Abfälle vom Geflügel, so gibt man sie auch in den Topf und läßt dann dieses zugedeckt 3 Stunden langsam kochen. Eine Viertelstunde vor dem Gebrauche der Suppe stellt man den Topf zurück, so dass diese nicht mehr kocht, dann nimmt man das Fett rein ab, seiht die Suppe durch ein feines, reines Tuch und verbraucht sie beliebig. Das Fleisch bleibt zugedeckt an einem warmen Orte stehen, worauf der Spagat abgenommen und dasselbe nach Bedarf zu Tisch gegeben wird. Wenn man Gewürz dazu geben will, so werden schon mit dem Wurzelwerk 1 Gewürznelke, 3 Körner Pfeffer und 3 Körner Neugewürz dazugegeben.

3. Lichte Kraft-Suppe. (Bouillon blanc.)

Man zerschneidet 1 Kilo ausgebeintes, mageres Ochsenfleisch, 1 Kilo Kalbfleisch und gibt ein altes, geputztes, in 4 Theile zerschnittenes Huhn und eine alte überbratene Taube oder ein altes Rebhuhn dazu, gibt es in eine Casserolle, füllt diese mit 4 Liter kaltem Wasser an, deckt dasselbe zu und stellt es zum Feuer, wo man es 1 Stunde langsam kochen läſst; dann gibt man ein Stück Petersilie, gelbe Rübe, Sellerie und nach Belieben ein Stückchen Zwiebel, in welches eine Gewürznelke gesteckt wird, hinein und läſst es dann noch 2—3 Stunden langsam kochen, so daſs die Kochzeit zusammen 3—4 Stunden ausmacht; sodann stellt man es beiseite, nimmt das Fett, welches sich gebildet, rein ab, und seiht es durch ein feines Sieb in ein irdenes Gefäß. Salz gibt man dazu, wenn die Suppe gebraucht wird. Wenn nöthig, so seiht man die Kraftsuppe durch ein feines Tuch. Das ausgekochte Fleisch kann mit beliebiger säuerlicher Sauce verwendet werden.

4. Braune Kraft-Suppe. (Consommé.)

Man belegt eine Casserolle mit Fett, es kann Mark, Speck, Nieren- oder Kernfett sein, und eine in fingerdicke Scheiben geschnittene große spanische Zwiebel, 1 Kilo mageres Ochsenfleisch, $^1/_2$ Kilo Kalbfleisch, alle Abfälle von Fleischstücken, wenn man hat, überbraten, 12 Deka mageren Schinken; dieser wird blätterig geschnitten, die Casserolle mit einem Deckel bedeckt auf das Feuer gestellt, und so läſst man es sehr braun anpassieren (rösten), jedoch verbrennen darf es nicht; dann gießt man einen Schöpflöffel voll kalten Wassers dazu, läſst es gut verdampfen und gibt dann einen zweiten Schöpflöffel voll nach; ferner gibt man ein altes, überbratenes Huhn und ein ebensolches Rebhuhn oder eine alte Taube dazu und gießt es mit einer leichten Rindsuppe (wenn man eben solche hat), ungefähr 4 Liter, auf, hat man keine, so gießt man es mit eben so vielem kalten Wasser auf; wenn der aufsteigende Schaum abgenommen ist, dann gibt man ein kleines Stück gelbe Rübe, Petersilie, Sellerie und ein Stück weiße Zwiebel dazu. Die fernere Behandlung ist wie bei Nr. 3.

5. Weiße Hühner-Suppe. (Consommé clair de volaille.)

2 alte Hühner werden, nachdem sie abflammiert, ausgenommen und gewaschen sind, jedes in 4 Theile geschnitten, in einer Casserolle mit 2 Liter kaltem Wasser aufgestellt und zum Kochen gebracht. Nachdem es gut abgeschäumt ist, gibt man ein Bouquet grüne Petersilie und ein Stück gebratene Zwiebel hinein, deckt es zu und läſst es 3 Stunden langsam kochen, so daſs $1^1/_2$ Liter geschmackvollste weiße Suppe erzeugt wird. Man behandelt sie ferner wie die lichte Kraftsuppe (Nr. 3). Das verkochte Hühnerfleisch kann zur Bereitung von Haché oder Consommé verwendet werden.

6. Oglio-Suppe.

Die kräftige Suppe wird als Erfrischung bei Unterhaltungen und zur Stärkung von Kranken und bei besonderen Gelegenheiten serviert. 1 Kilo überbratenes Kalbfleisch, 1 Kilo gebratenes Schöpsenfleisch, 1 gebratenes Huhn, ein gebratenes Rebhuhn oder Taube, 1 Stück gebratener Hase, dann Gewürz nach Geschmack, werden in $4^1/_2$ Liter kaltes Wasser gegeben und zum Kochen gebracht. Um die Suppe schleimig zu bekommen, gibt man 16 Deka Reis dazu und läſst dies, gut zugedeckt, 3 Stunden langsam kochen. Während des Kochens nimmt man das Fett, das sich oben bildet, rein ab. Nachdem diese Suppe die angegebene Zeit gekocht hat, seiht man sie zuerst durch ein gröberes und dann durch ein feineres Sieb, salzt sie nach Bedarf und serviert sie in kleinen Bechern. Das verkochte Fleisch kann sauer eingemacht, faschiert oder zu Suppenspeisen verwendet werden. Will man die Suppe klar haben, so muſs der Reis wegbleiben.

7. Kraft-Suppe für Kranke.

Um in kurzer Zeit, und zwar in wenigen Minuten, die stärkste und aromatischeste Fleischsuppe herzustellen, nehme man 1 Kilo ausgebeintes, mageres Ochsenfleisch; dasselbe wird in Stücke geschnitten und in einem Mörser fein gestoßen. Dann gibt man das fein gestoßene Fleisch in eine Casserolle, gießt 1 Liter kaltes Wasser darauf, stellt es zum Feuer und läßt das ganze 15 bis 20 Minuten gut zugedeckt kochen. Hierauf gibt man ein Tuch über einen irdenen Topf, gießt den Inhalt der Casserolle darauf und preßt die Flüssigkeit durch, worauf man diese Suppe in eine reine Casserolle oder in einen Porzellantopf übergießt und eine Prise Salz und, wenn man will, 1 Kaffeelöffel voll gebrannten Zucker (Karamel) dazu gibt, damit die Suppe ein besseres Aussehen erhält. Auf diese Weise erhält man die stärkste und kräftigste Suppe, wie man sie selbst durch stundenlanges Kochen eines Fleischstückes nicht erhalten kann.

8. Suppe für Kranke.

Man gibt 1 Kilo mageres, klein geschnittenes Rindfleisch in einen Topf, gibt darauf $1^1/_2$ Liter kaltes Wasser, deckt es zu und läßt es 1 Stunde langsam kochen, worauf man 1 gereinigtes Huhn, das man in einem Mörser gestoßen hat, mit 2 Eierklar und $^1/_4$ Liter kaltem Wasser, gut gemischt, in den Topf zu dem Fleische gibt und es abermals 1 Stunde zugedeckt kochen läßt. Nun nimmt man das vorhandene Fett gut ab und seiht die Suppe durch ein reines Tuch. Dieselbe wird erst dann gesalzen, wenn man sie verbraucht. Von 1 Liter Wasser erhält man $^1/_2$ Liter Suppe.

9. Beefi. (Fleisch-Essenz für Kranke.)

Man nimmt 1 Kilo mageres Rindfleisch (1 Kilo Beirieb), von dem alles Fett und die Haut abgelöst ist, schneidet es ganz fein und bindet es hierauf in einen Tüllappen, der knapp ober dem Bund abgeschnitten wird. So gibt man dies in eine Porzellan-Pastetenterrine, deren obere Öffnung und Rand man gut verschließt, und zwar mit einer Teigmasse, die man von Ei und Mehl bereitet hat. So stellt man die Terrine mit dem Rindfleisch in eine mit dem nöthigen kochenden Wasser gefüllte Casserolle und läßt es gut zugedeckt beiläufig 3 Stunden im Dunst kochen. Die Terrine muss immer bis über die Hälfte im Wasser stehen; wenn sich dieses verkocht, so gießt man das nöthige siedend heiß nach. Nun nimmt man die Terrine aus dem Wasser, preßt aus dem im Tüllappen befindlichen Rindfleisch den Saft aus und gibt diesen je nach Geschmack, mit oder ohne Salz, dem Kranken. Man kann immer nur einige Eßlöffel voll davon erhalten.

10. Hühner-Extract für Reconvalescenten.

3 alte Hühner, Fasane oder Rebhühner werden in Stücke zerschnitten, mit einer Zwiebel in einen irdenen Topf gethan, welcher luftdicht verschlossen wird, um jede Absonderung des Dampfes zu verhüten. Hierauf stellt man den Topf $^3/_4$ Theil in eine Casserolle mit kochendem Wasser und läßt dieses 5 Stunden lang kochen; das verdampfte Wasser wird durch siedend heißes ersetzt. Nach der angegebenen Zeit wird der Topf herausgehoben, sorgfältig aufgemacht und der darin befindliche Extract durch ein reines Tuch gepreßt. 4 Hühner können $^1/_2$ Liter Extract geben; man setzt voraus, dass man gut genährte Hühner dazu verwendet hat. Das Fett wird rein abgenommen und der Geschmack des Extractes mit etwas wenig Salz gehoben. Wenn man will, kann man etwas Madeirawein dazugeben. Dass dieser köstliche Saft nicht allgemein bekannt ist, daran dürfte wohl die sehr kostspielige Erzeugung schuld sein.