

Suppen.

1.

Bohnensuppe.

Man weicht abends $\frac{1}{4}$ Liter Bohnen (weiße, trockene) nachdem man sie ausgesucht und rein ausgewaschen hat, in 2 Liter Wasser ein, in welchem man sie am anderen Tag kocht. Man salzt sie erst, wenn sie schon stark kochen und läßt sie so lange sieden, bis sie weich sind. Dann seihst man die Suppe ab und läßt sie warm stehen. Man röstet auf einer flachen Pfanne 2 Eßlöffel voll Mehl ohne Fett bis es lichtbraun ist, dann läßt man es gut auskühlen und vergießt es unter fleißigem Umrühren mit der Suppe, bis die Flüssigkeit gut vermengt ist; dann läßt man das Ganze eine Viertelstunde gut verkochen, gibt während des Kochens 2 Maggiwürfel hinein und richtet die Suppe mit braun gerösteten Brotwürfeln, die man vorher auf einem Blech in der Röhre (ohne Fett) geröstet hat, an. Man kann auch im Wasser gekochte Nudeln, welche man mit kaltem Wasser abgeschwemmt hat, in diese Suppe anstatt des Brotes geben. Die Bohnen werden als Gemüse oder Salat gegeben, die Art, wie dies zu machen, wird unter den Gemüsen und kalten Speisen beschrieben.

Gelberübensuppe.

Man kocht 3 große dunkelgelbe Rüben in $1\frac{1}{2}$ Liter gesalzenem Wasser sehr weich, man schneidet sie zu dem Zweck in kleine Stücke, wodurch sie rascher weich werden und passiert sie dann durch ein feines Sieb zurück in den Kochtopf; man gibt 2--3 Stücke Zucker dazu und von einer halben Zitrone den Saft. Dann macht man eine kalte Einbrenn, das heißt man rührt 2 Eßlöffel Mehl mit kaltem Wasser und etwas Salz sehr gut ab, gibt es in die kochende Suppe zu den passierten Rüben dazu und verrührt alles gut. Nachsalzen kann man nach Geschmack, es braucht dann nur mehr ein paar Minuten zu kochen, so ist es fertig. Man kann von einem Eiweiß festen Schnee schlagen, dem man etwas Staubzucker beimischt und mit einem kleinen Löffel davon Nockerln einkochen; dies muß aber erst vor dem Anrichten gemacht werden.

Pannadelsuppe

kann jetzt wegen Mangels an Weißbrot nur mit Wasserzwieback oder Bröseln gemacht werden, oder mit Knödelbrot.

Man gibt in $1\frac{1}{2}$ Liter kaltes Wasser 4 Maggiwürfel, eine gute Handvoll fein geschnittene Petersilie, 6 Eßlöffel Semmelbrösel oder fünf Schnitten Knödel-

brot, läßt alles zusammen 10 Minuten kochen, nimmt die Suppe vom Feuer und sprudelt mit etwas kaltem Wasser und ein wenig Salz ein Ei gut ab und rührt es, wenn die Suppe zu kochen aufgehört hat, hinein und die Suppe ist fertig.

4.

Krautsuppe mit Erdäpfeln.

Beiläufig $\frac{1}{4}$ Kilo Sauerkraut wird in warmem Wasser sehr gut zweimal ausgewaschen, etwas zerschnitten und mit $1\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser zugestellt. Man salzt es nach, gibt Kümmel und Majoran dazu und läßt es $\frac{3}{4}$ Stunden stark kochen. Dann schält man drei große mehligte Erdäpfel und gibt sie in Spalten geschnitten dazu und läßt diese Suppe kochen bis die Erdäpfel ganz weich sind. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Suppenschale (1 Cassenkopf) Milch, von $\frac{1}{2}$ Zitrone den Saft und rührt damit einen Eßlöffel Mehl fein ab, gießt diese Mischung unter stetem Umrühren in die Suppe, läßt es fünf Minuten kochen, so ist die Suppe fertig.

5.

Krautsuppe mit Paradeis (Tomaten).

Man weicht 4 Paradeisäpfel über Nacht ein und zieht am anderen Tag die Haut davon ab, was bei den eingeweichten Paradeisäpfeln sehr leicht geht. Man gibt die zerschnittenen Paradeisäpfel in den Kochtopf, gibt feingeschnittenes süßes Kraut (roh zum Unterschied von

Sauerkraut so genannt), drei gute Handvoll darauf, salzt gut und fügt zwei Stückchen Zucker bei und läßt es zusammen so lange dünsten, bis das Kraut ziemlich weich ist; dann gießt man $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser darauf und läßt das Ganze noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Bevor man das Wasser daraufgießt, gibt man eine fein geschnittene halbe Zwiebel dazu. Man kann auch Kümmel dazugeben.

6.

Kohlsuppe.

Man wäscht ein festes Häuptel Kohl in lauwarmem Wasser rein aus, zerschneidet es grob, gibt es in $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser, tut ein Stückchen feingeschnittene Leber hinzu und läßt den Kohl weich kochen. Man gibt fein geriebenes Kuttelkraut (Chymian) dazu und wenn alles gut verkocht ist, röstet man 2 Eßlöffel Mehl dunkelbraun (ohne Fett), verrührt es mit kaltem Wasser und fügt es der Suppe bei; dann ist die Suppe fertig. Hat man keine Leber, nimmt man 2 Knorrwürfel.

7

Zellersuppe (Sellerie).

Einen großen Zellerknollen schält man sauber ab, legt ihn ins Wasser und zerschneidet ihn dann in dünne Spalten, welche man mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser zustellt. Man nimmt ziemlich viel Zellergrünes, welches man rein auswäscht und ungeschnitten dazugibt.

Salz und etwas weißer Pfeffer nach Geschmack. Wenn der Zeller ganz weich ist, passiert man die Suppe durch ein Haarsieb; während des Passierens streut man 2 Löffel Mehl darauf und passiert es mit durch und läßt dann die Suppe nochmals aufkochen. Man serviert sie über geröstete Brotwürfel.

8.

Grüne Erbsensuppe.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Kilo grüne Erbsen, samt den Schoten, löst sie aus, wäscht die Schoten sauber und gibt sie über Nacht in kaltes Wasser. Die ausgelösten Erbsen bewahrt man auf. Am anderen Tag stellt man die Erbsenschoten mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser samt dem, in welchem sie eingeweicht waren, zum Kochen mit etwas Salz und Pfeffer und 2 Maggiwürfeln, die eventuell auch wegbleiben können, auf. Die ganz weich gekochten Schoten passiert man fein durch. Zu gleicher Zeit kocht man die ausgelösten Erbsen weich. Man streut, wie bei der Zellersuppe, 2 Eßlöffel Mehl während des Passierens dazu, läßt die Suppe ein wenig kochen und gibt dann die ganzen Erbsen dazu. Man soll zu dieser Suppe große Erbsen nehmen.

9.

Paradeissuppe (Tomaten).

Um Suppe für 6 Personen zu bereiten, nimmt man 4 große Paradeisäpfel, wäscht sie in lauwarmem

Wasser gut ab, zerschneidet dieselben in Spalten und setzt sie mit einem schwachen Eßlöffel voll Salz in einem Gefäß zum Feuer. Man läßt die Paradeisäpfel so lange dünsten, bis sie ein dicker Brei sind. Man muß öfter umrühren, damit sie nicht anbrennen; dann passiert man diesen Brei durch ein Haarsieb, gießt $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser dazu, fügt 3 Stücke Zucker von einer halben Zitrone den Saft, 2 Maggi- oder Knorrwürfel bei und läßt das Ganze 5 Minuten kochen. Wer nicht gern süß hat, läßt den Zucker weg und gibt anstatt des Saftes etwas abgeriebene Zitronenschale dazu. Nun kann man entweder Reis oder vierwürflig geschnittene Erdäpfel — rohe natürlich — darin kochen. Siebt man die Suppe mehr dick, so rührt man einen starken Eßlöffel voll Mehl in kaltem Wasser fein ab, bis es eine dünne Flüssigkeit ist, welche man unter stetem Umrühren in die Suppe gießt, die man dann noch einige Minuten kochen läßt. Salz gibt man, falls die Suppenwürfel nicht genügend gefalzen nach Geschmack nach.

10.

Einbrennsuppe.

Man gibt in eine flache Pfanne (am besten Eisen) 3 stark gehäufte Eßlöffel Mehl, welches man unter öfterem Umrühren schön braun rösten läßt. Dann gibt man dieses geröstete Mehl in den Topf, in welchem man die Suppe kochen will, gießt für 6 Personen $1\frac{1}{2}$ Liter kaltes Wasser bei langsamem Rühren dazu. Man muß achtgeben, daß es nicht bröcklig wird.

Dann gibt man einen Kaffeelöffel Kümmel, ebensoviel Majoran oder Kuttelkraut (Chymian) und 2—3 Knorrwürfel dazu und läßt alles $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Vorher schneidet man Brot in kleine Würfel oder sehr dünne Schnittchen, welche man auf einem Blech in der Röhre braun rösten läßt. Beim servieren gibt man das Brot auf die Teller und füllt die heiße Suppe darauf. Sollte die Suppe durch die Qualität des Mehles vielleicht manchmal zu dick werden, so vergießt man sie während sie noch kocht mit heißem Wasser, Salz gibt man nach Geschmack.

11.

Erdäpfelsuppe.

Man schält 6 Erdäpfel roh ab, zerschneidet sie in Würfel, stellt sie mit kaltem Wasser, einer fein geschnittenen halben Zwiebel, einem Löffel voll Kümmel und Salz nach Belieben mit $1\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser zu und läßt sie weich kochen. Unterdessen bereitet man 2 Eßlöffel voll Mehl ebenso braun geröstet (ohne Fett) wie zur Einbrennsuppe vor, vergießt es unter Umrühren mit kaltem Wasser und fügt es der Suppe bei, läßt es verkochen und kann 2 Knorrwürfel dazugeben, was aber nicht unbedingt bei dieser Suppe nötig ist, da Zwiebel und Erdäpfel guten Geschmack geben.

12.

Suppe mit geröstetem Reibgerstel.

Man macht einen festen Teig wie für Nudeln und verreibt denselben am Reibeisen, gibt ihn auf ein Blech

(ohne Fett) und läßt dieses geriebene Gerstel lichtbraun backen. Man kann von diesem Gerstel eine größere Quantität auf einmal machen, weil es sich sehr gut aufbewahren läßt. Man kocht in 2 Liter Wasser ein Stückchen klein geschnittene Zwiebel, klein zerschnittenes Suppengrün, 2 Maggi- resp. Knorrwürfel, salzt, was nötig ist; wenn das Grünzeug weich ist, passiert man es mit der Suppe gut durch auf das gebackene Gerstel, mit welchem man noch 5—6 Minuten kochen läßt.

13.

Griessuppe mit geröstetem Gries.

Gries wird in einer Pfanne braun geröstet unter fleißigem Umrühren. Man rechnet für $1\frac{1}{2}$ Liter Suppe 3 starke Eßlöffel voll Gries. Die Suppe ist ganz dieselbe wie für die Gerstelsuppe, nur muß der geröstete Gries eine starke Viertelstunde in der passierten Suppe kochen.

14.

Suppe von Pilzen.

Man reinigt und wäscht 2 mittelgroße Pilze, nimmt den grünen Bart heraus, der Reinlichkeit wegen, schneidet die Pilze ungeschält — da in den Schalen das beste Aroma ist — in feine Blättchen, macht $\frac{1}{4}$ Liter Wasser mit Salz kochend, gibt die geschnittenen Pilze hinein und läßt sie weich kochen. Sie müssen zum mindesten $\frac{1}{2}$ Stunde stark kochen. Indessen bereitet man die Suppe. Man röstet Mehl schön lichtbraun. vergießt es

mit 1 Liter kaltem Wasser unter starkem Umrühren, gibt etwas Kümmel dazu und fein gehackte grüne Petersilie: Auch Zellergrünes fein geschnitten ist sehr gut; dieses wird in unserer Küche überhaupt zu wenig geschätzt. Man gibt die gekochten Schwämme samt der Brühe dazu und läßt es zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Hat man ein paar Löffel Milch zu verwenden, so gibt man in dieselbe etwas Zitronensaft und etwas Pfeffer, rührt es gut durcheinander und gießt es in die kochende Suppe, dann ist die Suppe fertig.

15.

Suppe von Eierschwämmen (Pfefferlinge).

$\frac{1}{4}$ Kilo Eierschwämme werden geputzt und in lauwarmem Wasser 2—3 mal sehr rein ausgewaschen, dann werden sie klein zerschnitten und mit Salz und etwas gestoßenem weißem Pfeffer mit $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser zugestellt, sie müssen wenigstens $\frac{3}{4}$ Stunden dünsten, bis alle Feuchtigkeit verschwunden ist. Nun nimmt man eine halbe Suppenschale (1 Cassenkopf) Milch — kann auch mit Trockenmilch gemacht werden —, gibt in diese Milch von einer halben Zitrone den Saft, wodurch sie sofort sauer wird und rührt mit dieser Milch, die jetzt ganz wie saurer Rahm schmeckt. 2 Eßlöffel Mehl sehr fein ab und gießt diese Mischung in 1 Liter kochendes Wasser, gibt die gedünsteten Schwämme dazu. Es verbessert die Suppe sehr, wenn man 2 Maggi- oder Knorrwürfel dazu mitkochen läßt.

Suppe von getrockneten Pilzen.

Die getrockneten Schwämme werden sehr sauber ein paarmal mit lauem Wasser ausgewaschen und über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht, wodurch sie an Geschmack und Ansehen nicht viel Unterschied mit den frischen haben. Wenn man die Suppe kocht, röstet man vorher 3 gute Eßlöffel Mehl ziemlich dunkelbraun, verrührt es dann fein mit dem Wasser, in welchem die Schwämme eingeweicht waren und gibt es samt den Pilzen in ein Liter kochendes Wasser, Salz, Kümmel und etwas Majoran dazu und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

Rahmsuppe.

Da in der jetzigen Zeit fast nirgends wirklicher Rahm zu haben ist, so kann man sich denselben künstlich auf die vorher gesagte Art erzeugen, aus einer Schale Milch und Zitronensaft, mit welcher man 2 Eßlöffel Mehl gut abrührt; entstehen dennoch kleine Bröckchen, so sieht man die Mischung durch ein kleines Sieb. Man kocht in $1\frac{1}{4}$ Liter Wasser, in welches man Salz und Kümmel gibt 5 mittlere, roh geschälte Erdäpfel, welche man in Würfel schneidet, hinein und läßt die Erdäpfel weich kochen, fügt dann die Rahmmischung bei, mit welcher man die Suppe noch 10 Minuten kochen läßt.

Parisuppe (Porée).

Für $1\frac{1}{2}$ Liter Suppe nimmt man 3 schöne Puri, schneidet oben die Zotten weg und unten die zu langen, harten grünen Blätter. Man schneidet aus dem Puri fingerlange Stücke, welche man in lauem Wasser gut auswäscht. Dann schneidet man 4 roh geschälte große mehligte Erdäpfel in große Würfel, stellt Puri und Erdäpfel zu gleicher Zeit mit kaltem Wasser zu, gibt Salz und Kümmel, etwas Pfeffer dazu und läßt die Suppe so lange kochen, bis die Erdäpfel weich sind, dann ist auch der Puri genügend gekocht. Sehr gut ist auch diese Suppe, wenn man anstatt Wasser die Suppe, in welcher Selchfleisch gekocht wurde nehmen kann.

Gemüsesuppe.

Man gibt 2 schöne Paradeisäpfel über Nacht in kaltes Wasser, weil sich dann am anderen Tag leicht die Schalen abziehen lassen. Die abgezogenen Paradeisäpfel gibt man zerschnitten zuerst in den Suppentopf und etwas Salz darauf. Dann zerschneidet man ein rein gewaschenes halbes Häuptel Kohl nudlig (in Streifen) und gibt es dazu; zwei oder drei rein gewaschene Krautblätter zerschneidet man auch fein nudlig, ebenso eine mittlere gelbe Rübe, ein Stückchen Zeller (Sellerie), ein Stück Petersielwurzel, einige zerschnittene grüne Bohnen und ein paar ganz klein

zerschnittene Eierschwämme. Nun gießt man 2 Liter Wasser darauf, salzt noch nach soviel nötig und läßt alles kochen bis es weich ist, was ungefähr eine Stunde dauert. Nun gibt man noch 4 roh geschälte würfelig geschnittene Erdäpfel dazu und so wie diese weich gekocht sind ist die Suppe fertig. Diese Suppe ist speziell für Magenleidende sehr zu empfehlen, weil sie sehr leicht verdaulich ist.

20.

Zwiebelsuppe.

Diese Suppe ist etwas stark im Geschmack und nur für gesunde Mägen zu empfehlen. Zwei große weiße Zwiebeln werden klein zerschnitten und mit $1\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser zugestellt. Nun kommt Salz etwas Paprika, eine Handvoll geschnittene Petersilie und 3 Maggiwürfel dazu und wird dann eine Viertelstunde gekocht. Man röstet Brotschnitten im Rohr braun und gibt sie heiß in den Anrichttopf, bestreut das Brot mit was immer für geriebenen Käse und gießt die heiße Suppe darüber. Dies ist eine spanische Suppe, welche in Spanien sehr beliebt ist.

21.

Brotsuppe.

Alte Brotreste weicht man ein bis sie sich passieren lassen, das passierte Brot kocht man in $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit viel Kümmel, Majoran, einem Lorbeerblatt,

fein gehackter grüner Petersilie $\frac{1}{4}$ Stunde, rührt dann 2 Eßlöffel stark geröstetes Mehl mit kaltem Wasser ab, gibt es dazu und läßt es verkochen. Man schneidet ein paar Würstchen nachdem man sie gewaschen in feine Spalten und kocht sie mit der Suppe ein paar Minuten auf.

22.

Brotsuppe auf andere Art.

Ein Stück nicht ganz frisches Brot wird mit einem scharfen Messer in ganz dünne Schnitten geschnitten und im Rohr braun geröstet. In $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser werden 4 Maggiwürfel mit Kümmel aufgeköcht. In den Suppentopf gibt man die Brotschnitten und einige Löffel geriebenen Käse — Emmentaler, Parmesan oder Eidamer — darauf gestreut und darüber gießt man die heiße Suppe. So ist sie fertig.

23.

Sauerampfersuppe.

2 gute Hände voll Sauerampfer werden rein gewaschen und grob zerschnitten. Man macht die vorher beschriebene Rahmsuppe und kocht den Sauerampfer drinnen $\frac{1}{4}$ Stunde und versprudelt ein ganzes Ei darin.

24.

Lebersuppe mit Erdäpfel.

Man kocht ein $\frac{1}{8}$ Kilo Leber und läßt sie kalt werden, dann reibt man sie auf einem Reibeisen. In

der Suppe kocht man drei oder vier kleinwürflig geschnittene Erdäpfel, gibt die geriebene Leber dazu und 3 Löffel braun geröstetes Mehl mit kaltem Wasser angerührt gießt man dazu und läßt es mit der Suppe 5 Minuten gut kochen.

25.

Karfiolsuppe (Blumenkohl).

Man nimmt eine kleine Rose Karfiol, reinigt sie sauber in lauwarmem Salzwasser, zerteilt dieselbe in nicht zu kleine Stücke, die Stengelstücke zerschneidet man in kleine Würfel und stellt alles mit $1\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser und 2 Maggiwürfeln zum Kochen zu. Sehr gut ist es, wenn man die nicht zu starken Blätter, nachdem sie gewaschen sind, fein nudlig schneidet und mitkocht. Man verrührt 3 Eßlöffel Mehl mit kaltem Wasser und vermischt es mit der Suppe, aber erst dann, wenn der Karfiol weich ist, läßt es einige Minuten kochen, dann ist die Suppe fertig.