

mit etwas Mehl verdickt, hinzu. Lasse es etwas einkochen und füge langsam einen Liter Milch hinzu. Man kann die Suppe mit etwas Zwiebeln, Petersilie oder Sellerie würzen.

Tomatensuppe à la crème.

Nimm eine Büchse Tomaten, füge ein geriebenes Lorbeerblatt, eine Messerspitze Macisblüte und etwas Petersilie bei und lasse es 15 Minuten dämpfen. Koche einen Liter Milch im Doppelkocher und gib 2 Eßlöffel voll Mehl, mit 2 Löffel Olivenöl vermischt, hinein unter beständigem Rühren bis es dick wird. Kurz vor dem Essen seihe die Tomaten durch, füge 1 Teelöffel voll Zucker und $\frac{1}{4}$ Teelöffel doppelkohlensaures Natron hinzu, dann die kochende Milch; rühre es gut und serviere sogleich. Nachdem Milch und Tomaten vermischt sind, darf die Suppe nicht mehr auf dem Feuer stehen, da die Milch sonst gerinnt. Wenn du noch nicht bereit bist, dann lasse sie getrennt stehen, bis sie gewünscht wird.

Geriebene Suppe.

Auf eine Tasse Mehl nimm eine Prise Salz und genügend kalte Milch oder ein Ei, verarbeite es mit dem Löffel und zerreihe es zu feinen Röllchen. Setze $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser aufs Feuer und wenn es kocht, gib die Röllchen langsam hinein. Koche sie 15 Minuten und gib acht, daß sie nicht anbrennen. Sehr nahrhaft und geschätzt von solchen, welche gesunden Appetit haben.

Bohnensuppe Nr. 1.

Koche $\frac{1}{2}$ Pfund eingeweichte Bohnen bis sie weich und breiig sind. Schlage sie durch ein Sieb und füge 1 Liter Milch hinzu, sowie 1 geschlagenes Ei, 2 Eßlöffel voll Olivenöl, etwas Salz und roten Pfeffer. Bringe es wieder über das Feuer und lasse es noch einmal kochen.

Wenn eine dicke Suppe gewünscht wird, rühre einen der oben erwähnten Eßlöffel Olivenöl mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl an, bräune es in einer Pfanne und verrühre es glatt mit einem Teil der Suppe, darauf schütte alles zusammen und lasse es noch einmal aufkochen.

Bohnensuppe Nr. 2.

Weiche über Nacht 1 kleine Tasse Bohnen in Wasser ein. Gieße das Wasser ab, füge 1 Liter frisches Wasser hinzu und koche $\frac{1}{2}$ Stunde. Darauf gieße dieses Wasser wieder ab, gieße 2 Liter siedendes Wasser über die Bohnen und koche 6 Stunden