

gießt das eingerührte Mehl unter fortwährendem Quirlen hinzu, läßt es noch ein wenig kochen und zieht die Suppe nach Belieben mit einigen Eidottern ab. Der Zimmt und die Citronenschale werden vor dem Anrichten herausgenommen. Noch wohlgeschmecker wird die Suppe, wenn man in die kochende Milch eine halbe Stange Vanille wirft und den Geschmack davon ausziehen läßt. In diesem Falle nimmt man aber weder Zimmt noch Citronenschale.

204. Milch-Suppe mit Graupen. Auf 1 Quart Milch kocht man 4 Loth feine Graupen in Wasser mit ein wenig Butter weich, schlägt sie mit einem Holzlöffel recht weiß, thut sie in die kochende Milch, die mit Zimmt und Citronenschale gewürzt ist, fügt etwas Zucker und eine Prise Salz hinzu, und läßt die Suppe noch eine Viertelstunde langsam kochen.

205. Hafergrütze in Milch. Sie wird ebenso bereitet, wie die Hafergrütze in Wasser (No. 195), doch kocht man sie, statt in Wasser, in Milch weich.

206. Milch-Suppe mit Mehlkloß. Man quirlt 4 ganze Eier mit 6 Eierschalen voll Milch und 4 Eßlöffeln voll Mehl nebst etwas Zucker recht klar, läßt in einer Casserole ein Stück Butter zergehen, gießt die eingequirlte Masse hinzu und rührt sie auf gelindem Feuer so lange, bis sie sich von der Casserole loslöst und durch und durch gar ist; dann thut man die Masse auf eine Assiette, giebt ihr mittelst eines Holzlöffels eine glatte runde Form, gießt Milch, welche mit ein wenig Zucker und Salz abgekocht ist, in die Terrine und giebt beides auf den Tisch, wo dann ein Jeder von der Milch und dem Kloße nach Belieben nehmen kann.

207. Kürbis-Suppe. Man schneidet den Kürbis in kleine Stücke und kocht ihn mit Milch oder Wasser zu Brei, streicht diesen durch ein Sieb oder einen Durchschlag und vermischt ihn mit kochender Milch, in welche man Zimmt und Citronenschale, ein wenig Butter, Zucker und Salz gethan hat. Beim Anrichten zieht man die Suppe mit einigen Eidottern ab.

208. Milch-Suppe mit Gries, Buchweizengrütze, Schwaden und Hirse. Der Gries wird mit Wasser ab gespült, ehe er in die kochende Milch gethan wird, die Grütze, Schwaden und Hirse werden mit warmem Wasser mehrere Male abgerieben und mit kaltem Wasser ab gespült, ehe man sie in die Milch thut, auch müssen die letztgenannten Zuthaten eine halbe Stunde langsam mit der Milch kochen, ehe sie gar werden, während der Gries höchstens 10 Minuten dazu bedarf. Man kann diese Suppen nur mit ein wenig Salz gewürzt austischen, man kann sie aber auch mit Zucker, Zimmt und Citronenschale wohlgeschmecker machen.