

ter Leber gemacht. Man kocht sie entweder in der Suppe oder in reinem Wasser, und thut sie beim Aufgeben in die Suppe.

Zwei Loth Speck oder geräuchertes Rindfleisch und 4 Loth gebratnes Brod, zu 36 Loth von der Suppe Nr. I. hinzugehan, macht eine vortreffliche Mahlzeit aus. Trockne, eingesalzene oder geräucherte Fische, gekocht, zerhackt, und dann mit Kartoffeln, Brod und Semmelmehl zu Klößen gemacht, und wieder gekocht, schmecken ebenfalls in beiden Suppen sehr gut.

Zur Verbesserung dieser Suppen dienen auch Beimischungen von allerlei wohlfeilen Wurzeln und grünen Kräutern, wie Rüben, Mohrrüben, Pastinak, Sellerie, Weißkohl, Sauerkraut, so wie zu ihrer Würzung Suppenkräuter und schwarzer Pfeffer. Zwiebeln und Lauch kann man auch sehr vortheilhaft dazu benutzen, weil sie den Speisen, worin sie gethan werden, nicht bloß einen eigenthümlichen Wohlgeschmack ertheilen, sondern auch in der That sehr gesund sind.

Anfangs wurden zur Bereitung dieser Suppe immer nur Gerstengraupen genommen. In der Folge hat sich erprobt, daß auch gewöhnliches Gerstenmehl sich eben so gut dazu schickt, zumal wenn man es lange genug bei mäßigem Feuer gelinde kochen läßt, ehe die Erbsen hinzugehan werden.

Sobald die Suppe gahr gekocht ist, und die Kessel geleert sind, so werden sie sogleich wieder mit Wasser angefüllt, und die Graupen für die Suppe des folgenden Tages hinein gethan. So läßt man alles die Nacht über stehen. Um 6 Uhr des andern Morgens wird wieder Feuer unter den Kesseln gemacht. Durch mehrere Versuche hat man aber gefunden, daß die Suppe noch viel besser wird, wenn man gerade so viel Feuer unter den Kessel bringt, daß das Wasser mit den Graupen einmal aufkocht, alsdann die Thür des Aschenlochs sogleich zuschließt, auf den Deckel des Kessels eine warme Decke legt, und alles so bis zum nächsten Morgen stehen läßt. Diese fortwauernde Hitze wirkt sehr kräftig auf die Graupen, und
vers