

len und abkochen, wie auch gefüllte Brodte damit machen. Nur ist dieses wohl zu merken, daß solche Suppe nicht wieder kochen darf, sondern bey steten Umrühren, kurz vor den Anrichten nur recht heiß gemachet werden muß.

Anmerk. Krebse sind heilsam, schwindfüchtigen, scorbutischen, milzfüchtigen, gichtischen Personen müssen aber wenig oder gar nicht gesalzen werden. Die Art dieser bereitung ist vorzüglich gesund in verschiedenen Fehlern des Körpers.

Eine Suppe von Alal.

Wenn dem Alale die Haut abgestreift worden, schneidet man ihn in Stücken wie ein halber Finger lang, kocht ihn in Salzwasser einmahl auf, setzt ihn in einen Durchschlag so lange zurück, bis man Habergrüße mit Wasser eine Weile gekocht, und die dicke Brühe durch ein Sieb gegossen hat, in diese Brühe thut man den Alal nebst einer Handvoll gesäuberter große Rosinen, zartgeschnittenen Petersilienwurzeln, und ein Bündlein Kräuter, nebst ein Stückgen Butter, läßt alles völlig gahr kochen, und thut bey Anrichten oberwehnte Butterklößgen, nebst einigen Tropfen Weinessig und Citronensaft daran.

Anmerk. Der Alal, ob er schon süße und den Geschmack anaenehm, so ist er doch seines Fettes wegen nicht gar zu gesund. Er erregt Blähungen und muß durch vieles Gewürz verdaulich gemacht werden.

Eine Fleisch-Brühe oder Bouillon.

Man thut in einen Kessel oder Topf vier bis fünf Pfund wohl gewachsene trockene Erbsen, läßt selbige in fließend Wasser vier Stunden gelinde kochen; In einen andern Topf thut man

B

ein