

mal Schmalz darin heiß gemacht, und das Flädlein so dünn als möglich darin gebacken. Nach dem Erkalten rolle die Flädlein auf, schneide breite Nudeln daraus, gieße siedende Fleischbrühe darüber und reibe Muskatnuß darauf.

### 13. Kartoffelsuppe.

Eine mittelgroße, gesottene Kartoffel wird gerieben, mit einer Messerspitze voll Mehl in etwas Butter kurze Zeit gedämpft, mit warmem Wasser glatt gerührt, gesalzen und ein wenig aufgekocht.

### 14. Mandelsuppe.

Schäle und zerstoße 15 Gr. Mandeln, koche sie dann in  $\frac{1}{8}$  Schoppen Milch, reibe den achten Theil einer Citrone an Zucker ab und koche dies mit der Milch auf; nun kommt ein verrührtes Eigelb daran und richtet dies über gebähte Weckenschnitten an.

### 15. Milchsuppe.

Zu  $\frac{1}{8}$  Liter Milch nimmt man ein Stückchen Zucker, etwas Zimmt und Citrone, läßt sie sieden, verrührt 2 Theelöffelchen Ei, gießt die Milch nach und nach daran, läßt sie noch ein wenig sieden und richtet sie über gewürfeltes Weißbrod an.

### 16. Sagosuppe.

Lasse  $\frac{1}{4}$  Liter Fleischbrühe in einem Hafen mit 1 Eßlöffel voll Sago  $\frac{1}{2}$  Stunde lang kochen. Beim Anrichten rühre 1 Eigelb in die Schüssel