

bis daß sie weich sind; als Würze kann man eine Schote Vanille mitkochen lassen, oder zwölf bis fünfzehn feinzermalnte Macronen dazu thun.

Milch-Suppe mit Sago. Potage de sagou au lait.

Sechszehn bis achtzehn Loth Sago wird wie zur Fleischbrüh-suppe vorbereitet; nachher in drei Kannen kochende Milch gethan, ein ganzes Stück Zimmt, etwas Zucker und ein wenig Salz dazu gefügt, eine halbe Stunde ganz langsam gekocht und dann angerichtet.

Schokolade-Suppe. Potage au chocolat.

Drei Kannen Milch werden aufgeköcht, drei Viertelpfund feinzerbröckelte Schokolade darein geworfen, zugedeckt, und fünf Minuten so hingestellt; hernach einige Minuten kochen lassen und dabei gut geschlagen oder gequirt; darauf werden neun Eierdotter mit vier Eßlöffellvoll Milch oder Wasser zerrührt und durch ein Sieb gegossen, diese nach und nach mit kochender Suppe vermischt und dabei gut gearbeitet, zuletzt zu der Suppe selbst gegossen und anhaltend mit der Rührthe am Feuer noch eine halbe Minute fortgeschlagen, ohne es kochen zu lassen, hernach über gewürfelte Semmel, welche weißgelb geröstet worden ist, angerichtet.

Bauer-Schokolade-Suppe. Potage au chocolat à la paysanne.

Feines Weizenmehl wird so trocken langsam recht dunkelbraun geröstet, davon hängt die Güte ab, am besten geschieht dieses im Ofen oder in der Röhre, widrigenfalls muß es in einer dicken eisernen Pfanne oder in einem unverzinnnten Kasserol über Kohlen geschehen, was ein bißchen schwierig ist; nachdem es kalt geworden, wird es durchgeseibt. Zwei Kannen Milch werden aufgeköcht, in einer dritten Kanne kalten Milch aber sechs Loth von solchem Mehl recht fein gequirt, nach und nach mit der kochenden Milch vermischt und dann unter stetem Rühren aufkochen und eine Viertelstunde fortkochen gelassen, drei Theelöffellvoll gestoßener Zimmt, zwölf gestoßene Gewürznägeln, Zucker und ein wenig Salz dazu gethan, und zuletzt mit neun Eierdottern legirt; endlich über gewürfelte und weißgelb geröstete Semmel angerichtet.

Bier-Suppe. Potage à la bière.

Zwei und eine halbe Kanne Bier wird aufgeköcht; zu einer halben Kanne Rahm oder Milch neun Eierdotter oder drei ganze Eier und zwei ordentliche Eßlöffellvoll feines Mehl gethan und fein gequirt, nach und nach mit dem kochenden Bier vermischt, ein