

Wein-Suppe mit Sago. Potage de sagou au vin.

Ein halbes Pfund Sago wird wie zur Brühsuppe vorbereitet; nachher in eine Kanne kochendes Wasser gethan, ein Stück Zimmt oder etwas ganze Citronschale dazu gefügt und ohngefähr eine halbe Stunde ganz langsam ausgequollen; nach diesem eine Kanne Wein dazu gegossen, Zucker dazu gethan, aufgekocht und darauf gesehen, daß die Suppe von gutem Geschmack ist.

Nach Belieben kann diese Suppe auch mit Eierdottern legirt werden.

Hollunderbeer-Suppe. Potage de fruits de sureau.

Diese Suppe muß in irdnen Gefäßen bereitet werden, weil in verzinnten Kasserolen die schöne Farbe verloren geht.

Ein wohlglasürter Bierkannentopf wird also über die Hälfte mit gut reifen, rein abgebeerten und gewaschenen Hollunderbeeren angefüllt, kochendes Wasser darauf gegossen, daß sie baden, zugedeckt und zum Feuer gesetzt; wenn die Beeren kochen wollen und steigen, da werden sie niedergedrückt und nachher eine halbe bis drei Viertelstunde langsam fortgekocht; währenddem werden zwei Eßlöffelvoll Mehl mit etwas frischem Wasser zerquirt und die Suppe damit legirt, so wie auch gestoßener Zimmt, desgleichen Neuwürze und etwas Gewürznägeln hinzu gefügt; die Suppe nachher durch ein Sieb gestrichen und in einen Dreikannentopf gethan, drei Achtels- bis eine halbe Kanne weißer Wein dazu gegossen und Zucker, Salz und ohngefähr sechs Loth Butter hinzu gefügt; diese Suppe muß ölig vom Löffel rinnen; nachdem sie kochend heiß geworden und von angenehmen Geschmack ist, wird sie in die Terrine gegossen und würflicht geschnittene, in Butter hartgeröstete Semmel darein gegeben.

Der Wein kann auch weggelassen werden.

Von Haidebeeren wird die Suppe eben so bereitet.

So können Suppen von frischen und trocknen Kirschen, von Himbeeren, Johannisbeeren, von frischen und trocknen Pflaumen, von Aprikosen, von frischen und trocknen Hagebutten, von frischen und trocknen Äpfeln, von Birnen &c. und von eingemachten Früchten bereitet werden; alle Früchte werden mit Wasser weich gekocht, mit Semmelkrusten, welche man mit weich kochen läßt, oder mit ein wenig Mehl legirt, beliebig gewürzt, durch ein Sieb gestrichen und gute Butter, Zucker und rother oder weißer Wein hinzugefügt.

Alle Obstsuppen werden mit in Butter gerösteter Semmel, oder mit zerbröckelten Zwiebäcken angerichtet.