

86. Morchelsuppe. — Man fiede gereinigte frische oder getrocknete Morcheln weich, gieße das Wasser davon ab und reinige nochmals.

Jetzt zerschneide man sie, dämpfe sie mit Butter, kleingewiegter Petersilie und geriebener Semmel und koche sie in einer Erbsenbrühe etwas auf.

87. Einfachste Wassersuppe. — Schwarz- oder Weißbrot in eine Schüssel dünn geschnitten, Salz daran gethan und tüchtig gesottenes Wasser darüber gegossen, giebt eine Suppe, die man noch mit Butter, in welcher Zwiebeln gedämpft sind, oder mit saurer Sahne wohlschmeckender machen kann.

88. Brotsuppe. — Man lasse scheinig geschnittene Sellerie- und Petersilienwurzeln, Porree, etwas Petersilie, einige Hände voll geriebenen Brotes, etwas Butter und Salz zusammen kochen, reibe alles durch ein Sieb zu einer feimigen Suppe, die man nochmals mit gehackter Petersilie kochen läßt.

89. Brotsuppe anderer Art. — Roggenbrot wird erst in der Ofenröhre gelb geröstet, dann mit kochendem Wasser oder Kraftbrühe langsam zerrührt und mit ein wenig Butter abgeschmälzt.

90. Brotmehlsuppe. — In 1 Liter kochendes Wasser schüttet man 100 g Brotmehl oder Gofio (Nr. 32), lasse es 5 bis 10 Minuten unter stetem Rühren weiter kochen und setze Salz und Butter zu.

91. Suppe von Pumpernickelrinden. — Diese, aber nur die vom hannoverschen süßen, werden zerrieben oder zerstoßen und in eine Pfanne mit etwas siedender, leicht gezuckerter Milch gegeben, hier unter beständigem Rühren weich und breiig gekocht und beliebig mit gesottener Milch dabei verdünnt (rohe Milch gerinnt leicht). Ist ein sehr gutes Frühstück für Kinder und Erwachsene.

92. Suppe von altem Brot. — Das alte Brot (1 Suppenteller voll) wird über Nacht in reichlich kaltem Wasser aufgeweicht. Am Morgen gieße man das Wasser ab und ersetze es durch frisches, worauf man die Masse in einer zugedeckten Kasserolle über mäßigem Feuer bis nahe zum Kochen (nicht zum Kochen selbst) bringt. Wenn das Brot ganz aufgelöst ist, wird es durch ein Sieb geschlagen, nochmals aufs Feuer gesetzt und mit 50 g Butter, 4 Löffel Zucker, 60 g gequollenen Rosinen rasch erhitzt. Etwas süße gehackte Mandeln können noch zugesetzt werden.