

kochen zu lassen. Vorsichtig in die Terrine gegossen, kann die Suppe nun genossen werden.

130. Buttermilchsuppe. — Zu einem Liter frischer Buttermilch gieße man $\frac{3}{4}$ Liter süße Sahne, lasse sie unter fortwährendem Umrühren aufkochen, gebe wenig Salz zu, quirle ein Eigelb mit einem Löffel Mehl in etwas Sahne klar, thue das zur Suppe und lasse diese unter stetem Umrühren nochmals aufkochen.

131. Schokoladensuppe. — 2 Liter Milch mit 125 g Zucker, 125 g geriebener Schokolade und einigen Körnern Salz aufgekocht, geben eine Suppe, die mit einigen Eidottern abzuziehen ist. Soll der Suppengeschmack verbessert werden, so koche man 1 Theelöffel Vanillin in der Milch mit. Zu dieser Suppe pflegt man kleine Biskuits oder Schneeklöße (Nr. 395) zu geben.

132. Falsche Schokoladensuppe. — 5 Löffel Mehl brenne man in 125 g Butter schön braun, nehme dasselbe dann vom Feuer und rühre weiter, bis Abkühlung eingetreten. Hierauf wird es mit kochendem Wasser unter stetem Rühren über Feuer zu einer feimigen Suppe verdünnt. Dann füge man 4 Löffel Zucker und eine Prise Salz hinzu und richte sie über Biskuit an.

133. Weinsuppe mit Sago. — 125 g Sago setze man, nachdem er gereinigt, mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, der Schale einer halben Citrone und 200 g Zucker auf und lasse ihn langsam klar ausquellen. 1 Flasche weißer Wein wird aufgekocht, der Saft einer halben Citrone darangedrückt, mit 4 Eidottern abgezogen und mit dem aufgequollenen Sago vermischt. Vor dem Anrichten nehme man die Citronenschale heraus.

134. Weinsuppe mit Brot. — Roggenbrotscheiben röste man im Backofen oder auf Kohlen bräunlich und koche mit Wasser und Citronenschale einen Brei davon, drücke denselben durch ein Sieb und mische soviel davon unter mit Zucker aufgekochten Wein, daß eine feimige Suppe wird. Beim Anrichten drücke man den Saft einer halben Citrone daran.

135. Weißbiersuppe mit Kartoffelmehl oder Sago. — Man koche 1 Liter Weißbier mit Citronenschale, dem Saft einer Citrone, Zucker und einigen Körnchen Salz auf, rühre 5 Löffel Kartoffelmehl oder 3 Löffel Sago mit Wasser klar, gieße es dazu und lasse es noch einmal aufkochen.