

Zeit gekocht, kommt Salz, Zucker, zuletzt etwas Kartoffelmehl daran, um sie feimig zu machen.

Chokoladensuppe mit Milch.

Zu 1 Liter Milch nehme man 50 bis 60 Gramm geriebener Chokolade und koche dieses ein wenig. 2 Eidotter (oder 1 Ei) und Kartoffelmehl (Kartoffelmehl mehr oder weniger, je nachdem es dünner oder dicker werden soll) in Milch gequirlt und unter Quirlen in die kochende Chokolade gegossen, die man mit ein wenig Semmel oder Zwieback anrichtet.

Eiersuppe.

Man reibe für 2 bis 3 Pfennige harte Semmel, alsdann zerschlägt man 2 Eier, quirlt diese für sich und dann mit der geriebenen Semmel zusammen, wobei gleichzeitig etwas Butter und Muskat hinzugenommen wird. Diese Masse gießt man in 1 Liter kochende Fleischbrühe (Bouillon), läßt das Ganze unter beständigem Umrühren noch etwas sieden und richtet dann an. Hat man keine Fleischbrühe, so nimmt man Wasser, muß aber dann etwas mehr Butter nehmen.

Geugebrannte Mehlsuppe.

Man bräune 2 Löffel Mehl in Butter mit etwas Zwiebel, schütte dasselbe mit ein wenig Salz zu 1 Liter siedendem Wasser oder Fleischbrühe und lasse es noch einmal aufkochen. Über Semmelschnitten oder über Brot, welches würflig geschnitten ist, richte man es an.

Einlauf- oder Traufsuppe.

Einige Löffel Weizenmehl werden mit ein wenig Milch und 2 Eiern zu einem nicht zu flüssigen Tropfteig angerührt, dann läßt man den Teig über den Quirl in kochende Fleischbrühe oder in kochendes Wasser einlaufen. Das Wasser schmeckte man vorher ab durch ein wenig Butter und ein paar Körner Salz.