

Bei dieser Suppe können auch allerlei frische Kräuter, die essbar und der Gesundheit unschädlich sind, mit Vortheil gebraucht werden; nur muß man solche vorher mit kochendem Wasser abbrühen und klein zerhacken. Dann werden sie, wie alle obige Bestandtheile, auf einmal zusammen in den Topf oder Kessel gebracht, dieser wohl bedeckt, bis der Inhalt zwei Stunden lang, bei öfterem Umrühren, gekocht hat.



## Das gemischte Gries, dessen Darstellung und Anwendung.

Das nachstehend beschriebene Gries ist eins der vorzüglichsten unter allen bekannten Griesarten; es eignet sich besonders zum Brodbereiten und kann zu jedem diätischen Gebrauche, in den Haushaltungen des Landmanns und der ärmern Volksklasse, benutzt werden; es ist wohlschmäckend und sehr nahrhaft, dazu auch wohlfeil, und kann sowohl im Großen, zum Handel, als auch zum eigenen Gebrauche in jeder Haushaltung bereitet werden; dazu ist es haltbar und dem Verderben nicht leicht unterworfen, wenn es vorsichtig aufbewahrt wird. Aus seinen verschiedenen Bestandtheilen bildet sich, in der Vermischung, ein Mittelgeschmack, der nicht leicht von gewöhnlichen Gaumen Verschmähung findet; selbst die feineren Geschmackswerkzeuge der verwöhnten Leckermäuler werden das daraus, in Verbindung mit Getreidemehl, bereitete Brod nicht verachten.

Die Bestandtheile zur Anfertigung dieses Grieses sind folgende: 200 Pfund Kartoffeln; 100 Pfd. Möhren; 100 Pfd. Rüben; 100 Pfd. Erdkohlrabi; 100 Pfd. Kunkelrüben; 50 Pfd. Kohlrabi, essbare Knollen über der Erde, und 30 Pfd. Moospulver nebst 2 bis 4 Pfd. Salepwurzelpulver.

Die Kartoffeln und Wurzelgewächse werden rein gewaschen, und letztere von allen kleinen Haarwurzeln be-