

# 1. Suppen.

Es ist hier bei allen Suppen auf 1 Dresdner Kanne gerechnet, doch kann es auch etwas mehr oder weniger, dicker oder dünner sein.

---

## Apfelsuppe.

Man nimmt 5 bis 6 Äpfel von guter Art, schält und schneidet sie in Stückchen und nimmt die Kerne heraus, läßt sie im Wasser weich kochen und schlägt sie dann durch einen etwas weiten Durchschlag. Ferner thut man ein wenig geriebene Semmel oder Zwieback, Zucker und Zimmt daran, und läßt sie wieder aufkochen. Auch wird, wenn die Äpfel etwas säuerlichen Geschmack haben, ein wenig Wein oder Citronensaft daran gethan.

## Kürbissuppe.

Der Kürbis wird in Streifen geschnitten, die Schalen und das Faserige inwendig weggethan, in Wasser oder Milch weich gekocht, dann durchgestrichen und mit Butter, Salz, Zimmt oder Zucker über geschnittenen Semmelscheibchen angerichtet.

## Biermüschchen.

1 Kanne Bier mit einem Stückchen ganzen Zimmt läßt man kochen, nebst  $\frac{1}{2}$  Kanne Milch, jedes einzeln, quirlt 2 Eier und 1 Löffel gutes Mehl in ein wenig Wasser oder Milch und zieht die Eier mit der kochenden Milch ab. Nun thut