

I. Teil.

Suppen.

1. Hafergrützsuppe.

Einen Eßlöffel Fett (50 g) läßt man heiß werden, röstet darin 125 g Hafergrütze schön gelb, löscht mit etwas kaltem Wasser ab, füllt heißes Wasser nach und läßt die Suppe mit dem nötigen Salz eine Stunde gut kochen.

125 g Hafergrütze 9 Pf., 50 g Fett 8 Pf. = 17 Pf.

2. Brotsuppe.

Für 6 Pf. trockenes Brot wird in Scheiben geschnitten, mit kaltem Wasser beigesetzt, mit dem nötigen Salz weichgekocht, glatt verrührt und mit Milch oder saurem Rahm angerichtet.

Brot 6 Pf., saurer Rahm und Salz 6 Pf. = 12 Pf.

Statt Milch oder Rahm kann man zum Abschmälzen der Brotsuppe auch 50 g Fett sehr heiß werden lassen, fein geschnittene Zwiebeln darin schön gelb braten und heiß über die Suppe geben.

Brot 6 Pf., Fett, Zwiebeln und Salz 9 Pf. = 15 Pf.

3. Suppe von übriggebliebenen kalten Kartoffeln mit Gelbrüben und Brot.

1 Pfund = 500 g = 5 mittelgroße Kartoffeln und einige weichgekochte Gelbrüben werden gerieben und in 50 g Fett etwas gedämpft, für 3 Pf. Brot in feinen Schnittchen hinzugefügt, mit heißem Wasser aufgefüllt und die Suppe mit dem nötigen Salz eine halbe Stunde gekocht.