

Kartoffeln und Gelbrüben 4 Pf., Brot 3 Pf., Fett und Salz 8 Pf. = 15 Pf.

#### 4. Gebrannte Mehlsuppe.

Einen Löffel Fett läßt man heiß werden, röstet darin  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mehl (= 125 g) unter stetem Rühren schön bräunlich, löscht mit etwas kaltem Wasser ab, füllt heißes Wasser nach, fügt feingeschnittene und geröstete Brotschnitten hinzu und läßt die Suppe mit dem nötigen Salz eine halbe Stunde kochen.

125 g Mehl 5 Pf., Fett und Brot 9 Pf. = 14 Pf.

#### 5. Reissuppe.

125 g Reis wird gewaschen und in kaltem Wasser zum Kochen gebracht, das Wasser abgegossen und der Reis in neuem heißen Wasser langsam weichgekocht (nicht verkocht). Sodann giebt man 25 g Butter und das nötige Salz dazu, rührt zuletzt ein Teigchen ein von 1 Löffel Mehl und ca. 3 Eßlöffel Milch und läßt die Suppe noch eine Viertelstunde kochen. Im ganzen braucht diese Suppe eine Stunde Kochzeit.

125 g Reis 7 Pf., Butter, Milch und Mehl 10 Pf. = 17 Pf.

Durch Mitkochen von etwas Lauch, Sellerie und einer Gelbrübe wird die Suppe schmackhafter.

#### 6. Gebrannte Griesuppe.

125 g Gries wird mit einem starken Löffel Fett schön gelbröstet, mit etwas kaltem Wasser abgelöscht, mit heißem Wasser aufgefüllt und mit dem nötigen Salz eine halbe Stunde gekocht.

125 g Gries 5 Pf., Fett und Salz 10 Pf. = 15 Pf.

#### 7. Einfache Griesuppe.

125 g Gries wird langsam unter stetem Umrühren in schwach gesalzenes kochendes Wasser gestreut und eine halbe Stunde mit 30 g Butter gekocht.

125 g Gries 5 Pf., Butter 7 Pf. = 12 Pf.

#### 8. Gerstensuppe.

125 g Gerste wird mit wenig kaltem Wasser aufgesetzt; wenn kochend, giebt man einen halben Stengel Lauch, Sellerie und