Gelbrübe und 30 g Butter hinein, füllt heißes Wasser nach und läßt unter häufigem Umrühren gut kochen. Zuletzt rührt man ein glattes Teigchen von 1 Eßlöffel Mehl und 3 Löffel Milch hinein und läßt die Suppe mit dem nötigen Salz stetig kochen. Die Gerste braucht 1½ Stunden Kochzeit.

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

9. Eiergerstensuppe.

Ein Ei wird mit ein wenig feinem Salz gut verrührt und schafft man sodann langsam so viel Mehl hinein, daß es ein fester Teig wird. Derselbe wird nun auf dem Reibeisen fein gerieben, etwas abgetrocknet, langsam in kochendes Salzwasser eingestreut und aufgekocht. Mit in Fett geröstetem Weckmehl wird die Suppe abgeschmälzt. Die getrocknete Eiergerste kann auch in 50 g Fett gelbgeröstet, abgelöscht, mit heißem Wasser aufgefüllt und mit dem nötigen Salz aufgekocht werden.

125 g Mehl 6 Pf., Ei 5 Pf., Butter 5 Pf. = 16 Pf.

10. Sagosuppe.

125 g Sago wird langsam in kochendes Wasser gerührt, 30 g Butter und etwas Salz beigefügt und ¾ Stunden gekocht.

125 g Sago 7 Pf., Butter 7 Pf. = 14 Pf.

11. Kerbelsuppe.

Für 5 Pf. Kerbel wird gewaschen, fein gewiegt, in 1 Löffel Fett und 1 Löffel Mehl gedünstet, mit kaltem Wasser abgelöscht, mit heißem Wasser aufgefüllt, gesalzen und eine Viertelstunde gekocht. Die Suppe wird über geröstete Brotschnitten angerichtet.

Kerbel 5 Pf., Fett 6 Pf., Brot und Mehl 4 Pf. = 15 Pf.

12. Kartoffelsuppe.

1½ Kilo rohe Kartoffeln (15 Stück) werden gewaschen, geschält, in Würfel geschnitten, nochmals gewaschen und in Salzwasser weichgekocht. Das Wasser wird nun abgegossen und die Kartoffeln durch einen Seiher getrieben; wenn sie glatt gerührt

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden