

sind, füllt man heißes Wasser nach, fügt feingeschnittene, in 1 Löffel Fett gedämpfte Zwiebeln hinzu und läßt die Suppe noch eine Viertelstunde kochen. Statt Zwiebeln kann man auch in Würfel geschnittenes Weißbrot nehmen, oder auch die Suppe mit 3 Löffel saurem Rahm abschmälzen.

3 Pfd. Kartoffeln 6 Pf., Fett und Zwiebeln 6 Pf. = 12 Pf.

13. Erbsensuppe.

250 g Erbsen werden gewaschen, weichgekocht, das Wasser abgegossen und die Erbsen durchgetrieben. Verrührt, werden sie mit heißem Wasser aufgefüllt, gesalzen und mit 1 Löffel Fett noch $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht. Im ganzen brauchen Erbsen $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden Kochzeit. Werden die Erbsen über Nacht eingeweicht, so kürzt solches die Kochzeit um eine halbe Stunde.

250 g Erbsen 10 Pf., Fett 6 Pf. = 16 Pf.

14. Einlaufsuppe.

Ein Ei wird mit ein wenig feinem Salz gut verrührt, 2 Löffel Mehl glatt daran gerührt und mit etwas Milch verdünnt. Man läßt nun den Teig in starkkochendes Salzwasser langsam einlaufen und schmälzt die Suppe mit in Fett geröstetem Weckmehl.

Ei 5 Pf., Fett 6 Pf., Milch und Mehl 3 Pf. = 14 Pf.

15. Gemüsesuppe.

Wirsing, Gelbrüben, Bohnen, grüne Erbsen, Kohlrabi, Kartoffeln zc. werden gewaschen und in feine längliche Stückchen geschnitten. In 1 Löffel Fett oder 30 g Butter wird alles zusammen gedünstet (die Kartoffeln giebt man etwas später hinein, da sie am schnellsten weich werden), mit heißem Wasser aufgefüllt, gesalzen und noch eine halbe Stunde gekocht.

Die verschiedenen Gemüse 15 Pf., Fett oder Butter 7 Pf. = 22 Pf.