

tem Weißmehl und Muskatnuß $\frac{1}{2}$ Stunde lang zu einer feimigen Suppe gekocht. Beim Anrichten zieht man diese Suppe mit einigen Eidottern ab und gießt sie über würflicht geschnittene und in Schmalz oder Butter geröstete Semmeln oder giebt feine Klößchen dazu.

21. Suppe von getrockneten Erbsen.

Für 8 Personen setzt man $\frac{1}{2}$ Liter verlesene Erbsen mit kaltem Wasser, Salz und einer Messerspitze voll doppelfohlensaurem Natron zu, welches letzteres ihr baldiges Weichwerden bewirkt. Wenn sie weich sind, werden sie durch einen Seiber getrieben, mit Fleischbrühe aufgekocht und über in Schmalz geröstete Semmelschnitten oder Würfel angerichtet. Man kann sie auch mit geräuchertem Rind- oder Schweinefleisch oder mit Bockfleisch weich kochen und Stückchen zerschnittener Schweinszunge in die Suppe geben. Oder man vermischt die Erbsenbrühe mit etwas weichgekochtem Reis. Passende Beigaben sind ferner feingehackte Petersilie oder Schnittlauch oder eine Prise feingeriebener Majoran, oder man kocht mit den Erbsen eine gelbe Rübe und etwas Sellerie weich oder giebt eine in Butter gedämpfte Zwiebel dazu und drückt sie zugleich mit durch.

22. Linsensuppe

wird auf die nämliche Weise bereitet. Zu empfehlen ist, einen Eßlöffel voll in Butter bräunlich geröstetes Mehl mit den durchgetriebenen Linsen aufzukochen und diese statt über Brot über in dünne Scheiben geschnittene Bratwurst, die vorher gebraten oder gekocht wurde, anzurichten. Auch braucht man nicht alle Linsen durchzutreiben, sondern kann etwa einen Drittel ganz lassen und auf diese Weise in die Suppe geben.