

streicht es dann durch ein Sieb und gibt zuletzt Wein, Zucker und geröstete Semmel dazu.

32. Zwetschen-Suppe.

Man entkernt frische Zwetschen und verkocht sie mit etwas Semmelkruste, Citronenschale und Zimmet; streicht sie alsdann durch, thut Wein nebst Zucker dazu, läßt es klar kochen und schüttet zuletzt geröstete Semmel hinein.

33. Suppe von getrockneten Zwetschen (Pflaumen).

Nachdem die Pflaumen einige Male in warmem Wasser abgewaschen sind, setzt man sie mit heißem Wasser aufs Feuer und kocht sie so lange, bis man deren Fleisch durch einen Durchschlag reiben kann. Dann wird das Durchgeriebene, dem man noch Zucker, Zimmet und abgeriebene Citronenschale beifügt, wieder aufs Feuer gebracht, aufgekocht und zuletzt über Semmelwürfel oder Scheiben, die vorher in Butter braun geröstet sind, angerichtet. Man kann auch etwas Wein beigießen.

34. Obst-Suppe.

Nimm 50 zeitige Zwetschen, oder 2 Pfund Kirschen, oder 25 Abrikosen, oder 25 Reinekloden, löse solche von den Steinen ab und gieb sie mit Wasser zum Feuer. Rühre auch zwei Löffel Mehl mit Rahm oder Milch an, thue etwas Zucker und Zimmet hinzu und lasse es mit dem Obste aufkochen. Man gibt die Suppe so oder durchsieht zu Tische.

35. Aepfel-Suppe.

Hierzu nehmt recht feine Aepfel, am liebsten borsdorfer, schält sie, schneidet sie in Stücke, kocht sie mit Wasser oder Weißbier, dem man, auf Citronenschale abgeriebenen