

Milch gethan; wenn sie gekocht hat, gießt man sie durch ein Haarsieb, verrührt das Gelbe von 6 Eiern, thut dazu, und richtet die gekochte Chocolade über geröstetes oder gebähtes Weiß- oder Milchbrod an.

Durchschlag Suppe.

Zu 6 bis 8 Personen nimmt man eine Hand voll feines Mehl und etwas Salz, rührt es in einer Schüssel mit süßer Milch wie einen dicken Spazentaig glatt an, und schlägt dann erst 6 bis 7 Eier daran. Der Taig muß die Dicke eines Flädleintaigs bekommen, so daß man ihn durch den Durchschlag laufen lassen kann. Sobald die Fleischbrühe recht kocht, läßt man's durchlaufen, und thut etwas Muskatnuß darein.

Anmerk. Wenn man übriges Eyerweiß hat, so kann man's dazu nehmen, und hat dann nach Verhältniß des genommenen Eyerweiß ein oder etliche Eier weniger nöthig.

Erbsensuppe von durren Erbsen.

Für 8 Personen setzt man ein Meßle Erbsen (den 16ten Theil von einem Württemberg. Simri) mit kaltem Wasser zu, und schneidet etliche Petersilien- und Selleriewurzeln, auch gelbe Rüben darein. Wenn die Erbsen weich sind, werden sie mit Fleischbrühe durchgetrieben, alsdann wieder auf Kohlen gesetzt, und Salz und Ingwer daran gethan. Von einem Weißbrod oder Weck röstet man Bröcklein im Schmalz, oder bäht Schnitten, und richtet die Erbsensuppe darüber an. Bleibt das Brod von beyder Art rösch darin, so ist sie am besten.

Anmerk. Wenn es Erbsen gibt, die nicht weich kochen, so siebt man einen Eßlöffel gute Asche durch