

den Schaumlöffel, bindet die Asche in ein reines leinesnes Tüchlein, und setzt sie gleich mit den Erbsen zu, dann werden sie weich. Das nehmliche ist auch bey den Linsen zu beobachten.

Noch wird hier wegen der Erbsen angehängt: Wenn man in den Fasten keine Fleischbrühe hat, oder nehmen darf, so thut man einen Bierling (den 4ten Theil eines Würtemb. Simri) Erbsen in einen großen Topf oder Hafen, schneidet von allen Arten Wurzeln darein, setzt sie nebst Salz mit kaltem Wasser zu, läßt sie kochen, und erhält den Hafen immer mit Nachgießung von siedendem Wasser voll, bis sie weich sind. Man rühre ja nicht darin, damit die Brühe hell bleibt. Sobald sie nun weich sind, nimmt man den Topf vom Feuer, läßt die Brühe durch ein Sieb laufen, und behält sie in einem irdenen Gefäße auf. Diese Brühe kann zu allen Saucen (Sosen) gebraucht werden. Wer wenig Fastenspeisen kocht, kann auch nur die Hälfte Erbsen nehmen, und ein Stück frische Butter mitkochen lassen.

Zu einer verlohrenen Eyersuppe

schneidet man ein Weißbrod oder einen Kreuzerweck zu ganz kleinen Bröcklein, verrührt alsdann 6 bis 7 Eyer in einer Schüssel, läßt ein völliges halbes Viertelpfund (4 Loth) Butter daran vergehen, thut Salz, Muskatnuß, dann das geschnittene Weißbrod oder Weck darein, etwas fein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie darunter. Hierauf wird ein starker Löffel voll Fleischbrühe in eine Kastrol, oder wenn man keine hat, in einen Stollhafen oder Kachel gethan, das Angerührte darein geschüttet, und ein Deckel mit Kohlen darauf gesetzt, unten aber