

und hacht es dann klein, nur muß man dabey Achtung geben, daß es weder zu viel Mehl hat, noch zu fest ist, beydes macht die Suppe unangenehm: hierauf wird ein Viertelpfund Butter in einer Kachel oder eisernen Pfanne zerlassen, das Gebackte gelb geröstet, und mit kaltem Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht, das übrige gießt man heiß daran, thut kleine geschnittene Petersilie und etwas Muskatnuß darein; man muß die Suppe fleißig rühren, sonst wird sie knollicht.

#### Feine Gerste gut zu kochen.

Wenn die Gerste verlesen und abgewaschen ist, thut man ein Stücklein frische Butter in eine Kachel, dämpft die Gerste nebst einem Kochlöffel feinem Mehl ein wenig in der Butter, gießt siedendes Wasser dazu, und läßt sie immer langsam kochen. Wenn sie eingekocht ist, thut man gute Fleischbrühe daran, nur ein mal nicht so viel, daß sie nicht übergossen wird, und sich besser schleimt. Vor dem Anrichten wird ein wenig Muskatblüthe daran gethan. Thut man, ehe die Gerste angerichtet wird, 2 bis 3 Eßlöffel voll guten süßen Rahm daran, so wird sie noch um vieles besser.

#### Magere Gesundheits-Suppe.

Für 4 Personen hacht man eine starke Hand voll verlesenen und gewaschenen Sauerampfer nebst einer Zwiebel klein, dämpft ihn ein wenig mit Salz und Muscatblüthe in einem Stückchen Butter, gießt so viel siedendes Wasser daran, als zur Suppe nöthig ist, und läßt es bis zum Anrichten fortsieden. Hierauf thut man einen zuvor in Scheiben geschnittenen und gebähren