

Schnitten durch einen Seiher an, damit der Zimmet zurückbleibt.

Anmerkung. In einer messingenen Pfanne darf weder Mehl braun geröstet, noch weniger Schmalz heiß gemacht werden. Die Speisen bekommen dadurch nicht nur einen ganz widrigen Geschmack, sondern sind auch der Gesundheit höchst nachtheilig.

Mandelsuppe auf eine andere Art.

Man schält eine Hand voll Mandeln, stoßt sie fein mit Rosen- oder Orangeblüthwasser, setzt sie mit einer Maas Milch zu, thut etwas Zucker darein, verrührt das Gelbe von 4 Eiern in einem Geschirr, gießt die gesottene Mandelmilch nach und nach darein, und richtet sie über gebähete Weckschnitten durch ein Haarsieb an.

Mandelschnitten auf die Suppen.

Eine Hand voll Mandeln wird abgezogen (geschält) und klein gestoßen, ein Stücklein Milchbrod in süßem Rahm eingeweicht, und alsdann ausgedrückt. Beides rührt man nun mit einem Stücklein Butter und etlichen Eyer gelb an, thut ein wenig Salz und Muskatblüthe darein, macht von einem halben Kreuzerweck dünne Schnitten, zuvor aber treibt man das Harte aufsen davon ab, überstreicht sie fingersdick mit dem angerührten Taig, bestreicht eine Kastrol wohl mit Butter, legt die Schnitten darein, bestreicht solche noch mit etwas Butter, streut ein wenig Semmel- oder Mutschelmehl darüber, backt sie im Backofen, nimmt gute Fleischbrühe mit Wurzeln, Rahm und 4 Eyer gelb abgezogen, und thut die Schnitten darein.