

und 2 bis 3 Stunden lang gekocht, dann durch ein Sieb gegossen und Zitronensaft und Zucker dazu gegeben. Auf die im Siebe zurückgebliebene Hafergrütze kann man wieder etwas, doch nicht zu viel, Wasser gießen, sie so lange damit kochen lassen, bis sie wieder sämig ist und auf diese Weise die fertige Suppe vermehren. Auch kann man an dieselbe abgekochte Korinthen (kleine Rosinen) geben und bei dem Kochen ein mit Kümmel gefülltes Leinwandbüschchen hineinhängen, welches bei dem Anrichten wieder herausgenommen werden muß.

Sagebutten suppe (Sagebuchen, Sahnebutten). Die Sagebutten werden im Wasser weich gekocht, durch ein Haarsieb gerührt, wieder an das Feuer gesetzt, etwas geriebene Zitronenschale, einige Stücke Zimmt und einige Gläser Wein hinzugethan, mit dem nöthigen Zucker versüßt, mit einigen Eidottern abgerührt und dann angerichtet. Auch kann man gleich mit den Sagebutten einige kleine Zwiebacke mit durchkochen lassen.

Sahnebutten und große Rosinen. Es werden eben so viel Sahnebutten, als große Rosinen gewaschen und mit Wasser in einen Topf mit Zucker, Zimmt und geschnittenen Zitronenschalen gethan. Man läßt dann alles so lange kochen, bis die Sahnebutten weich und die Rosinen aufgequollen sind, verdünnst sie nöthigen Falles mit Weine, läßt sie erkalten und giebt sie mit Zucker und Zimmt bestreut, als Salat vorzüglich zu Wild- oder Sauerbraten.

Sahnebuttenfallat. Man nimmt von