

Maria Ludolfs

6. Trinkbare Leguminosen-Suppe.

Für 1 Person.

15 Gramm Leguminose wird mit $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser angerührt, gesalzen und 20 Minuten gekocht, worauf man 5 Gramm Fleisch-Pepton daran thut, die Flüssigkeit noch durch ein Haarsieb giebt, damit sie ganz glatt ist, und nun nach Gefallen ein Gläschen Rotwein, etwas schweres Bier, das mit einem Eigelb verquirlt wurde, oder auch ein Glas Fruchtsaft und wenig Zucker, oder statt des Fruchtsafts Zitronensaft an den Trank thut. Man kann die Leguminose
5 auch dicker kochen und als Brei geben.

(80 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap639.html>