

Kalbsteisch nebst geriebener Semmel davor nehmen, welche Fleischflößen genennet werden. Auch kann man selbige so blos mit stark geröster Semmel anrichten. Ueberhaupt läßt sich in dieser braunen Brühe alles so zubereiten, wie bey der weissen Brühe beschrieben worden.

Anmerk. Sind gesund und ohne Nachtheil zu genießen, und sind wegen des guten Geschmacks angenehm, und dienen zur Veränderung.

Da man auch gerne von Fisch und andern dergleichen Suppen Nachricht haben möchte; So machen wir den Anfang mit

Einer guten Krebsuppe.

So man die Krebse ohne Salz abgekocht und ausgebrochen, stößt man die Schaalen mit ein Stück frischer Butter ganz fein, läßt inzwischn zerschnittene Semmel mit einigen Petersilienwurzeln in guter Brühe kochen, röstet oder bratet alsdenn die gestossenen Schaalen in Butter, bis sie roth geworden, schüttet solche in die heisse Brühe und treibet es mit zart gestossenen süßen Mandeln und einigen hartgekochten Eyerdottern durch ein Sieb; so erhält man eine etwas dicke Brühe, in solcher thut man nicht allein die ausgebrochenen Krebse, sondern man kan nach eines jeden Belieben und Geschmack diese Brühe mit verschiedenen Sachen vermengen, als abgekochten Blumenkohl, Spargel, grünen Erbsen, Artischocken, Wurzeln, abgemachte Morcheln, abgekochte Kalbsmilch, Hühner, Tauben, Kalbsteisch, auch mit Fleisch oder Butterflößen anrichten. Ingleichen kann man damit einige Krebsnasen füllen

len