

Spargelerbsen, ebenso viel in Köschen getheilten Blumenkohl. Wenn Alles gut weich, aber doch noch ganz ist, salzt man sie gehörig, gibt etwas Schü hinein und richtet sie über etwas gebähtes Brod an.

4. Suppe von Wildenten.

Auf 10 bis 12 Personen wird eine Wildente genommen; dieselbe gut gepuht, in ein Kasserol gethan, mit Speck, frischer Butter, Zwiebeln, gelbe Rüben und etwas Salz schön weiß gedämpft; ist dies geschehen, so wird sie herausgethan, und wenn sie kalt ist, das Fleisch davon in dünne länglichte Stücke geschnitten. Die Knochen werden in einem Mörser recht fein gestoßen; das Fett, worin die Ente gedämpft worden, wird zum Theil aus dem Geschirr geschüttet, und in dem Uebrigen in dem Kasserol 2—3 Löffel Mehl herumgerührt, die Wurzeln dabei gelassen, mit Fleischbrühe aufgefüllt, das Gestoßene auch dazu, und noch zwei in Scheiben geschnittene Kreuzerbrode. Dieß Alles läßt man etwa eine Stunde lang ganz langsam kochen, dann wird es durch ein Tuch oder sehr feines Haarsieb getrieben und bis zum Anrichten recht warm erhalten; aber ja nicht mehr kochen lassen, weil es sonst rauh würde. Die Stückchen Fleisch werden nun hinein gethan und so mitammen angerichtet. Die Suppe muß wie ein leichter Schleim aussehen.

5. Braune Suppe mit Makaroni und Parmesankäs.

Die Nudeln werden in leicht gesalzenem Wasser gekocht, doch müssen sie ganz bleiben, dann werden sie auf ein Sieb gethan. Sind sie gut abgetrocknet, so thut man sie in die Suppenschüssel, schüttet von der schon gezeigten braunen Bouillon daran, bis es genug ist, reibt Parmesankäs, den man auf einen Teller besonders gibt, und trägt dann Beides auf.

6. Gipfelsuppe.

Man stößt Gipfel oder sonst mürbes Brod fein, röstet etwas davon mit einem Stück Butter gelb, nimmt den Rest Brod dazu, rührt es mit Fleischbrühe an, soviel man Suppe nöthig hat, thut Schü daran, läßt sie eine Zeit lang kochen und richtet sie dann mit Eigelb und saurem Rahm an.