7. Blumenkohlsuppe.

Es wird Blumenkohl in kleine Röschen getheilt, in das frische Wasser gelegt, abgeseiht, sodann in ein Kasserol geschüttet, gute Fleischbrühe daran gegossen, langsam weich gekocht, gehörig gesalzen, mit drei Eiergelb legirt und über gebackene Brodkrüstchen angerichtet.

8. Suppe mit Rettig.

Es werden gelbe Rüben, kleine rothe Rettig schön geschnitten, in ein Geschirr gethan, dazu noch ganz junge Erbsen, Spargelspitzen und ein ganz fein geschnittenes Köpfchen Salat, nun wird gute braune Bouillon oder auch nur weiße Fleischbrühe daran gethan, darin weich gekocht, dann über Weißbrodkruste, welche in der Größe eines kleinen Thalers geschnitten sein muß, angerichtet.

9. Griessuppe mit Erbsen.

Den Gries kocht man in guter Fleischbrühe recht lange, nur nicht dick. Zugleich werden ganz junge Erbsen in halb Wasser und Fleischbrühe gekocht, wenn sie recht weich sind, durch ein Haarsieb getrieben, dann unter die Griessuppe vermischt, aber nicht mehr mit einander gekocht, ehe sie aufgetragen wird etwas Schü daran gethan.

10. Fasten-Griessuppe.

Man verwiegt etwas Zwiebeln, Petersilie, dünstet es ein wenig in frischer Butter, thut dann den Gries dazu und läßt es eine gute Weile unter beständigem Rühren mit einander anziehen, schüttet dann kaltes Wasser daran, salzt es gehörig und kocht es ziemlich lang, aber nur ganz langsam. Beim Anrichten kann man Eiergelb daran thun.

11. Sagosuppe.

Der Sago mird sauber verlesen, dann einige Mal mit kochendem Wasser gebrüht, alsdann mit Fleischbrühe zugesetzt und recht langsam gekocht, bis er ganz durchsichtig ist. Beim Anrichten mit saurem Rahm und Eiern angerührt.

12. Reissuppe mit Linsen.

Die Linsen werden, wenn sie gut gereinigt und gewaschen

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden