

aus, und stößt alles Uebrige mit 12 Lth. (187 1/2 Grm.) Butter fein. Man nimmt dann Alles in eine Kasserole und röstet das Gestoßene bis die Butter eine rothe Farbe angenommen hat. Hierauf gießt man nach Bedarf Fleischbrühe daran und läßt es eine Stunde kochen, worauf man Alles durch ein Tuch in eine Schüssel gießt. Die rothe Butter nimmt man in ein kleines Geschirr, dämpft etwas andere Butter mit einigen Wurzeln, als: Petersilie, Zwiebel, Sellerie, thut zwei bis drei Kochlöffel voll Mehl dazu, rührt dieß mit der Krebsbrühe zu einer dünnen Sauce an, läßt es eine gute Zeit kochen, und gibt sie kochend in eine Suppenschüssel, die rothe Butter dazu, sowie die Krebschweife und Butterklöße, Wiener-schöberln oder gebackene Bratwürfel. Je nach Belieben gibt man sauern Rahm mit Eigelb daran.

### 21. Kalbfleischsuppe.

2 Pfd. (1 Kilo) rohes mageres Kalbfleisch ohne Haut und Knochen wird in kleine Stücke geschnitten, mit etwas rohem Schinken, einem Selleriekopf, einer gelben Rübe, einer Zwiebel und 1/8 Pfd. (62 1/2 Grm.) Butter in einer Kasserole weich gedämpft, 3 Eßlöffel Mehl dazu gethan und nach einigem Rösten mit Fleischbrühe nach Bedarf glatt angerührt. Nach zweistündigem langsamen Kochen, in welcher Zeit das Fett und der Schaum abgenommen wurde, wird die Suppe durch ein Haarsieb getrieben und mit 4 Eiergelb, 4 Löffel süßem Rahm vermischt und kochend heiß über geröstete Semmelschnitten angerichtet.

### 22. Champignonsuppe.

Die Champignons werden gut ausgelesen, geschält und sehr sorgfältig gewaschen, damit kein Sand darin bleibt, dann in ein Sieb geschüttet, damit sie gut ablaufen; ist dieß geschehen, so werden sie mit Zwiebel und Petersilie recht fein verwiegt und in frischer Butter gedünstet, etwas Mehl darüber gestreut, läßt sie noch ein wenig unter öfterm Rühren anziehen, dann mit Fleischbrühe angesetzt, eine gute Zeit gekocht, etwas Schü daran gethan und über gebähte Brodschnitten angerichtet.

### 23. Taubensuppe mit Spargeln.

Man nimmt hiezu vier gereinigte Tauben und setzt sie mit Fleischbrühe zum Feuer. Wenn dieselben abgeschäumt