

sind, gibt man Salz, Petersilie und Zwiebel daran, kocht sie gar, nimmt die Tauben heraus, schneidet das Fleisch in schöne Stücke und stellt es warm bei Seite. Die Brühe wird durch das Sieb in ein Geschirr gegossen, daß sie sich setzt. Alsdann kocht man in Salzwasser zwei Bund in schöne Stückchen geschnittene Spargeln, welche man, sobald sie weich sind, auf einen Durchschlag thut. In etwas Butter dämpft man ganz wenig Mehl, rührt es mit der Taubenbrühe zu einer dünnen Suppe an, läßt diese etwas kochen und mischt beim Anrichten Schü und Eiergelb darunter, gibt die Taubenstückchen hinein, sowie etwas Schnittlauch und Muscatnuß.

24. Wurzelsuppe.

Es werden gelbe Rüben, Sellerie, weiße Rüben, Petersilie, Schwarzwurzeln, ein Paar Kartoffelschnitt mit Fleischbrühe, worin man ein Stückchen frische Butter thut, recht weich gekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen, in ein Geschirr gethan, mit brauner Fleischbrühe angefüllt, nur einen Wall aufkochen lassen, dann über geröstete Brodschnitten angerichtet, etwas Schnittlauch darüber gestreut und aufgetragen.

25. Gefüllte Wörsingsuppe.

Zwei bis drei schöne Wörsingköpfe werden in der Mitte durchgeschnitten, gewaschen, in hinreichendem Wasser mit Salz zur Hälfte weich gekocht, mit einem Schaumlöffel in's frische Wasser gehoben, leicht ausgedrückt, die schönen grünen Blätter abgelöst, die Rippen etwas herausgenommen und auf eine Serviette Blatt für Blatt sorgsam neben einander gelegt und leicht gesalzen. Von den Blättern formt man tellergroße Stücke, bestreicht diese messerrückendick mit roher Kalbfleischfarce, rollt sie einzeln zu Würsten zusammen, wickelt jede derselben in einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier, überwickelt sie netzartig mit Bindfaden und kocht sie in fetter Fleischbrühe gar. Hiernach hebt man sie heraus, preßt sie eine Zeit lang leicht mit einem Brettchen, nimmt den Faden und das Papier weg, schneidet die Würste in schöne Scheiben, legt sie mit Brodkrusten in die Suppenschüssel und gießt recht kräftige Bouillon daran.

26. Artischockensuppe.

Mehrere Artischocken kocht man, nachdem sie sauber gewaschen sind, in leicht gesalzenem Wasser weich, läßt sie