

wieder kalt werden, zieht alle Blätter heraus, schabt alles Markige davon. Ein Stückchen frische Butter wird auf's Feuer gethan, etwas Mehl daran einige Mal umgerührt, dann das Mark der Artischocken dazu gethan, umgerührt, und Fleischbrühe daran geschüttet und so eine Weile langsam gekocht, dann Eiergelb und saurer Rahm daran gerührt, über ein Paar Schnitten gebähtes Brod angerichtet. Die Rase der Artischocken werden in Scheiben geschnitten und auf der Suppe herum gelegt.

### 27. Spargelsuppe.

Man bricht Spargeln in ganz kleine Stückchen; denn wenn man sie schneidet, so bemerkt man nicht so leicht, ob sie zähe sind. Diese Stückchen kocht man nun in Fleischbrühe, thut ein Stückchen Butter, worin etwas Mehl geknetet sein muß, dazu, wenn sie weich sind, füllt man sie mit so viel Fleischbrühe (die aber nicht stark gesalzen sein darf) auf, als zur Suppe nöthig ist, rührt, wenn sie kocht, geriebenes Weißbrod hinein, läßt sie eine gute Zeit noch kochen und thut, ehe sie aufgetragen wird, etwas Eiergelb und sauren Rahm daran.

### 28. Fischsuppe.

Ganz gewöhnliche Fische, oder auch Abfall von besseren Fischen, werden mit frischer Butter, Zwiebeln und etwas Weißbrod gedämpft, bis Alles weich, aber nicht gelb ist; dann treibt man es durch ein sehr feines Sieb, vermischt es mit schon vorher gekochtem Reis oder Gerstenschleim, thut ganz kleine, zurückbehaltene, von allen Gräthen sehr gut befreite Stückchen Fische hinein und trägt die Suppe auf.

### 29. Andere Art.

Die Fische werden gesalzen, nachdem sie sauber gewaschen sind, im Mehl umgekehrt und schön rösch gebacken, dann im Mörser sehr fein gestoßen, durch das Haarsieb getrieben. Petersilie und gelbe Rüben sehr fein verwiegt, in Butter weich gedünstet, die Fische dazu, läßt es anziehen; dann kochendes Wasser daran, das nöthige Salz, ziemlich lang gekocht und über gebähte Schnitten angerichtet.

### 30. Schwäbische Suppe.

$\frac{1}{8}$  Pfd. ( $62\frac{1}{2}$  Grm.) Butter wird gut gerührt, nach und nach 3 Eier dazu, dann ein bißchen Salz und Mehl, bis der Teig ziem-