

lich dick ist; dann durch einen Schaumlöffel, der etwas große Löcher hat, in siedende Fleischbrühe gedrückt und eine Weile kochen lassen; wenn man etwas Schü hineinthat, ist es noch besser; dann aufgetragen.

31. Krammetzvögel- oder Lerchensuppe.

Die Vögel werden mit etwas magerem Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, frischer Butter und ein klein wenig Salz gedämpft. Ist dies geschehen, so nimmt man sie heraus, löst die besten Stücke von der Brust ab, schneidet sie in kleine, schöne Stückchen und stoßt den Rest. Hernach gibt man in das Geschirr, in dem die Vögel gedämpft wurden, etwas Mehl, rührt es mit guter brauner Fleischbrühe an, gibt das Gestoßene dazu, läßt es eine Zeitlang mit einander kochen, treibt die Brühe durch ein Sieb, macht sie recht heiß und gibt sie, sammt den Bruststücken, in eine Schüssel.

32. Erbsensuppe.

Man kocht dürre Erbsen mit schwacher Fleischbrühe recht weich, treibt sie durch und schüttet recht kräftige Fleischbrühe daran, läßt sie mit einander kochend werden und richtet sie dann folgendermaßen an: Man nimmt einen guten Löffel voll Mehl, ein klein wenig Salz, macht mit Milch und einem Ei einen Teig an wie zu einem Omelette, thut in eine kleine Pfanne Butter; wenn sie heiß ist, schüttet man den Teig in einen kleinen Schaumlöffel, läßt ihn in die Butter laufen, wovon sich Kügelchen in der Größe einer Erbse bilden; wenn diese schön gelb gebacken sind, werden sie in die Suppenschüssel gethan, etwas Schnittlauch darüber und aufgetragen.

33. Kaisergerste.

Man verrührt 4 Eier mit 1 Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) guter kalter Fleischbrühe recht stark, thut, wenn man es liebt, etwas geriebene Mußkatnuß daran, schüttet es in ein Geschirr, kocht es in Wasser bis es fest ist; dann werden mit einem Löffel Stückchen herausgebroschen und in gute braune Fleischbrühe oder in andere mit Schü vermischt gelegt, dann ist sie fertig.

34. Königin-Suppe (Potage a la Reine).

2 alte Hühner werden weich gekocht, hernach das Fleisch von der Brust und alles Uebrige Weiße abgelöst, von aller