

Haut gereinigt und auf einem weißen Brett fein geschnitten, mit dem Gelben von 8 hart gekochten Eiern sehr fein gestoßen, hierauf wird von 2 Kreuzerbroden alles Braune abgerieben, etwas zerschnitten und mit 1 Maas ($1\frac{1}{2}$ Liter) von der Brühe, in der die Hühner gekocht wurden, noch eine Zeit lang aufgekocht, nach diesem wird das gestoßene Hühnerfleisch dazu gethan, durch ein feines Haarsieb gestrichen; sollte die Suppe zu dick sein, so verdünnt man sie mit kräftiger Brühe, richtet sie über kleinwürflich geschnittenen Brod an.

35. Pfannenkuchensuppe.

Es werden dünne Pfannenkuchen gebacken, dürfen aber nicht fett sein, legt dieselben aus einander, sticht mit einem runden Ausstecher Fleckchen aus, thut sie in die Suppenterrine und gießt kochende, gehörig gesalzene Kraftbrühe daran; auch kann man die Pfannenkuchen in breite Rудeln schneiden.

36. Endiviensuppe.

Der Endivie wird gut verlesen, gewaschen und in schwachem Salzwasser halb weich gekocht, damit er das Bittere verliert, dann herausgenommen; wenn er ziemlich erkaltet ist, so gut wie möglich ausgedrückt und sehr fein verwiegt; dann wird er in frischer Butter weich gedünstet, etwas Mehl darüber gestreut, gut umgerührt und dann mit Fleischbrühe aufgefüllt, noch eine Zeit lang mit einander gekocht, beim Anrichten mit Eiergelb und süßem Rahm vermischt und über gezupften Brodknöpfen, welche noch beschrieben werden, angerichtet.

37. Kräutersuppe.

Man nimmt Sauerampfer, Körbelkraut, Portulak, jedes gleich viel, verwiegt es, nachdem Alles recht gut gewaschen ist, ziemlich fein, dünstet es in frischer Butter, füllt es dann mit Fleischbrühe oder Wasser auf, läßt es mit einander eine gute Weile kochen, richtet es, wenn saurer Rahm und Eiergelb daran ist, über in Würfel geschnittenen und in Butter gebackenen Brod an, trägt sie dann gleich auf.

38. Reissuppe mit jungen Hühnern.

1 Pfd. ($\frac{1}{2}$ Kilo) Karolinenreis wird rein gelesen, mehrmals gewaschen, mit kräftiger Fleischbrühe, einem eigroßen Stückchen