

Durchgetriebene wird nun auf schwachem Feuer mit einem Stückchen frischer Butter gut abgerührt, dann von der Brühe, worin die Würfel gesotten, daran gethan, ein wenig noch gekocht, dann zusammen in einen Topf gethan und bis zum Anrichten recht heiß erhalten. Die gebackenen Rüben werden in die Suppenschüssel gethan und das Uebrige darüber angerichtet.

#### 42. Gebackene Klößsuppe.

$\frac{1}{8}$  Pfd. ( $62\frac{1}{2}$  Grm.) Butter werden mit 2 Eiern recht schaumig gerührt, nachdem 2 Löffel voll Mehl und ein starker Löffel voll saurer Rahm darunter gerührt und ein wenig Salz in den Teig gethan ist. Nun nimmt man mit dem Löffel eine Wälschnuß groß und läßt es in heißer Butter langsam backen. Sind nun alle Klößchen gebacken, so werden sie in die Suppenschüssel gethan, Fleischbrühe mit etwas Schü darüber geschüttet und gleich aufgetragen.

#### 43. Panadelsuppe.

Es wird Weißbrod in Butter gebacken, dann mit Fleischbrühe lang gekocht, durch ein Sieb gestrichen, wieder mit Fleischbrühe verdünnt; beim Anrichten mit Eigelb und etwas saurem Rahm angerührt.

#### 44. Falsche Chokoladesuppe.

In einem Stückchen Butter mit Mehl schön gelb geröstet, gute Milch daran geschüttet, sehr fleißig gerührt, damit es keine Klümpchen darin gibt, etwas Zucker und Zimmt dazu, eine gute Weile mit einander gekocht, 2 Eiergelb daran, dann über gebähte Brodschnitten angerichtet.

#### 45. Weinsuppe.

Man rührt einen kleinen Kochlöffel voll Mehl mit etwas Wasser glatt, thut das Gelbe von sieben bis acht Eiern dazu nebst 12 Loth bis  $\frac{1}{2}$  Pfd. ( $187\frac{1}{2}$  bis 250 Grm.) Zucker, ein Stückchen ganzen Zimmt und eine Flasche guten weißen Wein, was man unter Rühren einigemale aufkochen läßt; dann thut man ein kleines Stückchen Butter dazu und richtet sie über in Butter gebackene Brodwürfel an.

#### 46. Geriebene Gerstensuppe.

Man nimmt 1 Pfd. ( $\frac{1}{2}$  Kilo) Mehl und macht von 5 bis 6 Eiern einen recht festen Teig, der am Reibeisen fein