

Diese Suppe wird auch mit Wasser sehr gut, besonders wenn man das Brod statt im Ofen, in Butter gut röstet.

50. Salpitionsuppe.

Auf ungefähr 10 Personen nimmt man einen in Fleischbrühe abgessenen Ochsenkaumen, macht die Haut davon, schneidet ihn der Länge nach von einander und hernach wie dünne Nudeln, ebenso werden auch abgessene Morcheln und Krebschwänze geschnitten. Nun wird eine recht zarte, nicht zu dicke Buttersauce gemacht, Obiges darein gethan und nur ganz schwach mit einander gekocht, öfters umgeschüttelt, daß die Sauce sich nicht zusammenzieht und nicht knollig wird. Drei Kreuzerbrode, wovon die Rinde abgeschnitten ist, werden in Fleischbrühe gut verkocht, dann durch ein feines Sieb gestrichen, dann in ein Geschirr gethan, mit heißer Fleischbrühe gut angerührt, das Salpition dazu, sehr gut mit einander vermischt und so gerichtet, daß sie nicht zu dick oder zu dünn ist, dann bis zum Anrichten recht heiß erhalten, alsdann mit Eiergelb und saurem Rahm gemischt oder mit Schü versetzt und gleich zu Tische gegeben.

51. Gefüllte Brod suppe.

Man schneidet in der Größe eines Thalers Bröbchen, eines Messerrückens dick, backt sie ganz hellgelb in Butter, bestreicht die Hälfte davon eines Messerrückens dick mit einer guten Farce von Kalbfleisch, bleibt aber ein wenig vom Rande weg, bestreicht dann denselben mit zer schlagenem Ei, legt ein anderes Blättchen darauf, drückt es ein wenig zusammen; sind nun alle auf diese Weise zubereitet, so werden sie alle im Ringe herum gut mit Ei bestrichen, damit sie zusammenhalten, dann auf ein Blech gelegt, in einen nicht sehr heißen Ofen gethan, damit das Ei daran backt; hierauf legt man sie in die Suppenschüssel, schüttet erst beim Auftragen behutsam braune oder auch nur weiße Fleischbrühe daran, trägt sie dann gleich auf, damit das Brod nicht zu weich wird.

52. Hirnsuppe.

Es werden drei frische Kalbshirn abgehäutet, in das frische Wasser gethan, sodann in Fleischbrühe abgekocht und nachdem zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt, läßt in einer Casserole etwas frische Butter, fein geschnittene Zwiebeln und ge-