

wiegte Petersilie dämpfen, gibt das Hirn, das durch das Sieb getrieben wurde, dazu, verdünnt die Masse mit Fleischbrühe, läßt sie eine Zeit lang kochen, gibt beim Anrichten Eiergelb, sauren Rahm und gebackene Brodwürfelchen daran.

53. Rahmsuppe.

In einem Stückchen frischer Butter läßt man Mehl anziehen, schüttet dann Wasser daran, thut Salz und Brod dazu und kocht es ziemlich lang, rührt dann beim Anrichten Eiergelb und sauren Rahm daran und trägt sie auf.

54. Falsche Rahmsuppe.

Man setzt mit einem Stückchen frischer Butter Wasser über's Feuer; wenn es kocht, wird ein ganz dünner Teig von Milch und Mehl hineingerührt, nach Gutfinden Weißbrod und etwas Milch dazu gethan, dann Alles mit einander sehr gut verkocht und gesalzen; beim Anrichten Eiergelb mit Milch zerrührt daran gethan.

55. Fastenschü.

Man thut frische Butter in ein Kasserol, thut eine nicht große, in Scheiben geschnittene Zwiebel dazu, etwas gelbe Rüben, weiße Rüben, Selleriewurzel, Wörjing, ein Stückchen Petersiliawurzel, Schwarzwurzeln, einen Kartoffelschnitz, einen Schnitz Kohlraben, und wenn man Abfall von Fischen oder Fröschen hat; dieß läßt man unter öfterm Umwenden schön braun werden, schüttet dann Wasser daran, ein wenig Salz, thut dann noch ein Büschelchen Petersilie, eine mit Nelken besteckte Zwiebel und Lauch hinein, läßt Alles so mit einander kochen wie jede andere Schü, seiht es hernach durch ein Tuch oder Haarsieb und gebraucht nach Belieben.

56. Suppe mit Käseschnitten.

Weißes Brod wird in dünne Scheiben geschnitten, diese ein wenig dick mit frischer Butter bestrichen, dann messerrückendick geriebener Parmesan- oder auch nur anderer Käse darauf gethan, mit dem Messer gut angedrückt, das Brod dann auf ein Blech gelegt und im Ofen schön gelb geröstet, hernach in die Suppenschüssel gethan; beim Auftragen recht gute braune Fleischbrühe daran gegossen und gleich servirt.