

57. Sago suppe mit Erbsen.

Den gut gebrühten Sago kocht man in guter Fleischbrühe, bis er recht durchsichtig ist. Unterdessen werden auch Erbsen weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. In einem Stückchen frischer Butter dünstet man fein verwiegte Petersilie, thut die Erbsen dazu, rührt es sehr gut durch und läßt es so auf schwachem Feuer eine kleine Weile dünsten, wodurch es sehr kräftig wird. Hierauf thut man den Sago und die Erbsen zusammen in ein Geschirr; verdünnt es mit guter brauner oder weißer Fleischbrühe und Schü, läßt's aber dann nicht mehr mit einander kochen, und so kann man sie zu Tische geben. Will man aber die Suppe besser haben, so thut man in kleine Stückchen geschnittene Kalbsmilchlinge, Krebschwänze, auch Spargelspitzen hinein, oder auch, wenn man es liebt, eine beliebige Sorte ganz kleine Klößchen. Auf diese Weise zubereitet, eignet sich diese Suppe zu dem elegantesten Diner.

58. Ochsen schweif suppe.

1 oder 2 schöne Ochsen schweife, je nach Bedarf werden rein gewaschen, in Stücke getheilt, an den Gelenken einige Minuten in Fleischbrühe abgekocht, hernach in kaltes Wasser gelegt, thut sie dann in eine Kasserole, mit etwas rohem Schinken, gelbe Rüben, Selleriewurzeln, einer weißen Rübe, gießt fette Fleischbrühe daran, dämpft sie ungefähr 4 Stunden gut weich, legt die Schweifstücke in eine Suppen-Terrine, thut einige Anrichtlöffel voll weich gedünstete Wurzeln (Julienne) darüber, füllt es mit der Brühe, worin die Schweifstücke gekocht wurden, und etwas Schü auf.

Klöße, zu Suppen zu gebrauchen.

59. Gezupfte Klöße.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. (125 Grm.) Butter mit 5 Eiern ab, zupft zwei mürbe Kreuzerbrode, die zuerst abgerieben sein müssen, hinein, etwas Salz, rührt es gut durcheinander, thut es in ein Geschirr mit etwas Fleischbrühe, stellt es auf den heißen Herd, oben einen Deckel mit Gluthen; wenn es gebacken ist, mit einem Löffel Klöße daraus gestochen und in gute braune Fleischbrühe gelegt.