

Wasser mit einem halben Pfund grob zerschlagener Knochen oder 3 Unzen Schenmark ungefähr eine Stunde mit Suppengemüsen als: gelbe oder weiße Rüben, Lauch, Sellerie, Zwiebeln und einigen Weißkohlblättern kochen läßt und alsdann $1\frac{1}{4}$ Unze Fleischextract und das nöthige Salz hinzufügt.

II. Von den Suppen. — Soups.

13. **Braune Sagosuppe.** In 4 Quart kochende Fleischbrühe, welche mit einem Pint brauner Brühe vermischt ist, läßt man ein halbes Pfund Sago, nachdem derselbe mehrere Mal aus warmen Wasser herausgewaschen worden, einlaufen, hierauf noch 20 Minuten langsam fortkochen und dann wird angerichtet.

14. **Legirte Sagosuppe.** Die vorhergehende Suppe ohne braune Brühe wird mit 4—5 Eigelb, welche mit einigen Eßlöffeln süßen Rahmes oder Milch verrührt sind, vor dem Anrichten gebunden (legirt), alsdann mit fein gehackter Petersilie bestreut und angerichtet.

15. **Einlaufsuppe.** So viel Personen, so viel Kochlöffel feines Mehl und so viel Eier rührt man mit Milch und etwas Salz zu einem Teig an, der etwas dicker als Flädleinsteig sein muß. Hierauf macht man gute Fleischbrühe in einer Casserole siedend und läßt den Teig durch einen Schaumlöffel langsam hineinlaufen, daß es leichte Klümpchen gibt. Wenn die Suppe ein wenig gekocht hat, wird sie angerichtet und mit Schnittlauch und Muskatnuß überstreut.

Bei dieser Suppe kann man statt der Fleischbrühe auch nur Wasser nehmen und sie mit gelb geröstetem Brod schmälzen.

16. **Eiergerstesuppe.** Es wird ein fester Nudelteig von 4 ganzen Eiern zubereitet, derselbe mit einem Wiegmesser recht fein gewiegt, indem man immer etwas Mehl unterstäubt, damit er nicht an dem Messer anhängt und die so erhaltenen kleinen Körner werden dann in 3 Quart kräftige, kochende Fleischbrühe, welche mit 2 Pint brauner Brühe vermischt ist, unter einigem Rühren eingestreut. Die Suppe muß noch 5 Minuten langsam fortkochen, und wird hierauf über etwas fein gehackte Petersilie angerichtet.

17. **Tapioca.** Diese Suppe wird ebenso zubereitet, wie die Sagosuppe, nur daß statt Sago Tapioca genommen wird, der nicht gewaschen wird.

18. **Nudelsuppe.** Für 6 Personen nehme man 3 Unzen Nudeln, breche dieselben durch, lasse sie im kochenden Wasser einmal überwallen und schütte man sie in den Durchschlag, damit das Wasser rein abläuft. Nun lasse man die Nudeln in 2 Quart kochender Fleischbrühe eine $\frac{1}{2}$ Stunde aufquellen, füge einige Löffel braune Brühe, etwas gewiegte Petersilie, Salz und Muskatnuß hinzu.

19. **Italienischer Suppentieg.** Erleidet ganz dieselbe Behandlung wie vorstehende.