

26. **Suppe mit Hühnerklöschen.** Aus der Hühnerfülle werden auf vorhergehende Weise Klöschen bereitet, diese werden in 6 Quart kochende Brühe gelegt, 8 Minuten langsam gekocht und die Suppe sodann angerichtet.

27. **Suppe mit Leberklöschen.** Ein  $\frac{1}{2}$  Pfund sehr fein gehackte Kalbs- oder Gansleber streiche man durch ein Haarsieb, alsdann werden 4 Unzen Butter nebst 2 ganzen Eiern und 2 Eiergelb zu Schaum gerührt und mit 4 Unzen geriebenen, trocknen Milchbrödchen nebst etwas Salz, geriebener Muskatnuß und feingehackter Petersilie vermischt; worauf dann zuletzt die durchgetriebene Leber ebenfalls dazu kommt. Es werden nun mit einem Eßlöffel schöne längliche Klöschen von dieser Masse ausgestochen, solche in 4—6 Quart kochende, braune Brühe eingelegt, noch 8 Minuten langsam gekocht und die Suppe wird sodann angerichtet. Aus der Leber des Turkey lassen sich ebenfalls sehr schmackhafte Klöschen machen.

28. **Pfannkuchen- oder Flädleinsuppe.** Man backt sehr dünne Pfannkuchen, schneidet sie klein würflich, thut sie in kochende Fleischbrühe, läßt es einen Wall aufthun und richtet die Suppe über ein gut verrührtes Ei an.

29. **Suppe mit Mantaschen.** Es wird ein Nudelsteig bereitet, derselbe messerrückendick ausgerollt, worauf vermittelst eines runden glatten Ausstechers von der Größe eines Dollars, Blättchen aus demselben herausgestochen, welche rund um den Rand mit geschlagenen Eiern bestrichen werden. Darauf wird von der Croquettenmasse, welche später beschrieben ist, ein kleines Häufchen auf jedes Blättchen gelegt und diese so überschlagen, daß sie die Form eines halben dadurch erhalten, nachher drückt man den Rand fest zusammen, kocht die Mantaschen eine gute  $\frac{1}{4}$  Stunde in Fleischbrühe und richtet die Suppe sodann an.

30. **Mantaschen, gewöhnliches Recept.** Für 4 Personen nimmt man 2 Pfund mageres Schweinefleisch — Manche nehmen auch gebratenes Kalbfleisch oder Rindfleisch, mit Schweinefleisch werden sie jedoch besser — die passende Portion Weißbrod, welches mit heißer Milch angefeuchtet wird, nachdem es erkaltet, mischt das Ganze mit 4 Eiern, reibt eine halbe Citrone dazu ab, giebt Muskatnuß, Petersilie, Pfeffer und Salz und wo gewünscht, Zwiebel dazu, streicht auf den wie oben angegebenen ausgewellten Nudelsteig halbfingersdick die Masse, schlägt sie etwa 3 Zoll breit übereinander und schneidet es dann in 2 Zoll breite Stücke. Wenn die Mantaschen in der Mitte trocken sind, sind sie fertig.

31. **Suppe von durchgeschlagenem Schwarzbrod.** 2 gelbe Rüben, 2 Sellerieköpfe, 2 Petersilienwurzeln und 2 große Zwiebeln werden in ganz feine Scheiben geschnitten. Dieses Alles kommt nun nebst einem  $\frac{1}{2}$  Pfund frischer Butter in eine Casserole, wird eine  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam gedämpft, sodann mit 2 Quart Fleischbrühe übergossen, 2 Pfund in kleine Theile geschnittenes Schwarzbrod hinzugefügt, das Ganze noch  $\frac{3}{4}$  Stunden fortgekocht und nachdem Alles zusammen durch ein Haarsieb gestrichen. Diese durchgestrichene Masse wird nun mit noch 4 Quart Fleischbrühe aufgefüllt, 2—3 Mal aufgekocht und die Suppe sodann angerichtet.

32. **Selleriesuppe.** Acht große Stücke Sellerieköpfe werden in feine Scheiben geschnitten und diese wiederum in messerrückendicke Schnittchen, oder