

einigen Mohrrüben, einer klein geschnittenen Zwiebel, Pfeffer, Salz, Thymian, Majoran und Petersilie. Es muss 5—6 Stunden langsam kochen. Ein Theelöffel Pilzextrakt, zuletzt daran gethan, ist sehr zu empfehlen. Wenn Alles gar ist, werden das Fleisch und die Kräuter herausgenommen, die Gemüse aber bleiben darin. Man kann die Suppe sämig servieren oder nicht, je nach Belieben.

29. Eierklösschen zur Suppe.

Man rührt so viel rohe Eidotter mit den Dottern von mehreren hartgekochten Eiern zusammen, bis man einen guten Teig hat, fügt dann etwas Pfeffer, Salz, gehackte Petersilie und etwas Muskatnuss hinzu und mischt Alles gut durcheinander. Dann formt man kleine Kügelchen daraus und legt dieselben in kochendes Wasser, bis sie fest sind; dann giesst man das Wasser ab und thut sie kurz vor dem Servieren in die Suppe.

Fische.

30. Lachs.

Man wählt ein Mittelstück, schuppt und wäscht es gut. Dann wird Wasser mit wenig Salz zum Kochen gebracht, der Fisch hinein gelegt und langsam gar gekocht. Neue Kartoffeln, junge Schoten und Hummersauce werden meistens dazu gegeben. Hat man keinen Fischkessel, und will man nur eine Scheibe Lachs kochen, so legt man das Stück auf einen Teller, bindet eine Serviette darüber, legt es in kochendes Wasser und lässt den Fisch 8—10 Minuten kochen. Er wird bei Tische auf eine kleine Serviette gelegt.

31. Gepökelter Lachs.

Vom übriggebliebenen, gekochten Lachs entfernt man die Gräten und thut ihn in eine Glas-Schüssel. Etwas von dem Wasser, worin der Fisch gekocht worden ist, wird mit ebenso viel Essig, Gewürz, ganzem Pfeffer,