

frischer Butter, fügt zwei Eßlöffel voll feines Mehl dazu, gießt die benötigte Fleischbrühe daran und läßt dies eine halbe Viertelstunde kochen. Indes quirlt man etwas guten sauren Rahm mit einigem Eigelb, zieht die Fleischbrühe damit ab, indem man sie durch einen Seier laufen läßt, und richtet sie über gebähte (geröstete) Semmelschnitten an.

8. Französische Suppe.

Man schneidet 3—4 gelbe Rüben (Möhren), eine abgeschälte Kohlrübe, eine Selleriewurzel, einen Kohlkopf und einige Kartoffeln nudelartig, wäscht dies Alles rein und kocht es mit einander in guter Fleischbrühe weich. Indessen hackt man noch etwas Sauerampfer und Körbel, sowie junge Sellerieblätter recht fein, giebt dies vor dem Anrichten in die Suppe und gießt sie über gebähte (geröstete) Weißbrotschnitten.

9. Milchbrotsuppe.

Man reibt 2—3 altgebackene Milchbrote auf dem Reibeisen ab, giebt diese Brosamen in siedende Fleischbrühe, läßt sie darin eine Viertelstunde kochen, quirlt indessen zwei Eier in der Suppenschüssel und rührt die Suppe sorgfältig damit an.

10. Andere Art.

Man feuchtet würflicht geschnittene Milchbrote mit gequirkten Eiern an und läßt sie eine Weile stehen. Dann wird Schmalz heiß gemacht, die angefeuchtete Masse schön gelb damit geröstet und nachher einen Wall in siedender Fleischbrühe aufgekocht. Beim Anrichten mit gequirktem Eigelb abgezogen.