

6. Federvieh = Suppe.

Von allem übriggebliebenen Federvieh, gebraten und gedämpft, kann man schmackhafte Suppen bereiten. Man nimmt das Fleisch von dem Rumpfe weg, hackt die Knochen, den Hals u. s. w. ganz klein, röstet alles in Butter, schüttet Fleischsuppe oder Wasser hinzu, thut ein Paar Milchbrödchen, Salz, Citrone, Muskat und etwas Sellerie in die Brühe und läßt es recht durchkochen. Die Suppe wird durch ein Sieb gelassen, etliche Eiergelb zugerührt und angerichtet.

7. Krammetsvögel = Suppe.

24 Krammetsvögel werden abgekocht, dann die Brüste ausgeschnitten und Klöße daraus bereitet. Das Uebrige zerhackt und zerstoßt man, kocht es mit 10 Pfund Rindfleisch zu einer starken Bouillon, gießt solche durch ein Haarsieb und richtet dann die Klöße damit an.

8. Suppe à la Reine.

Man nehme zwei alte Hühner, Kalb- und Rindskeule, von jedem ein Pfund, dämpfe dieses in Butter nebst einer Zwiebel und einer gelben Rübe; gieße Wasser hinzu, thue Salz, Muskatblüthe und etwas Breitlauch in die Suppe und lasse sie kochen. Nach dem Durchsiehen werden zwei Löffel Mehl mit der Suppe angerührt, das Gelbe eines Eies dazu gethan und angerichtet.

9. Fadennudeln = Suppe.

Wenn die Fleischbrühe kocht, so nimmt man die trockenen Fadennudeln, bricht die Röllchen einmal durch und läßt sie stückweise nach und nach langsam unter bestän-