

Fleischbrühe, und wer es gelb haben will, ein wenig Safran dazu. Der Hafen wird zugebunden, und in kochendes Wasser gesetzt. Wenn es eine Stunde gesotten hat, schneidet man die Masse in dünne Stücklein, rührt das Gelbe von einigen Eiern, auch klein geschnittenen Schnittlauch und Petersilie in Fleischbrühe, und richtet es darüber an.

Suppe von Kalbsbrieslein oder Kalbsmilchen.

Wenn 2 bis 3 Kalbsbrieslein im Salzwasser ein wenig verweilt, und mit einer Hand voll Petersilie klein gehackt sind, so röstet man 2 Messerspizen voll Mehl schön gelb in einem Stücklein Butter, dämpft darin die gehackten Brieslein, gießt gute Fleischbrühe darüber, thut ein wenig Muskatnuß daran, und richtet es, mit etlichen Eyer gelb abgezogen, über gebähte Weißbrod- oder Weckschnitten an. Werden mehrere Kalbsbrieslein genommen, so gibt man die Suppe ohne Brod auf den Tisch. Auf eben diese Art werden auch Suppen von Kalbshirn zugerichtet.

Zu einer weißen Suppe von Kalbfleisch

werden 2 Pfund Kalbfleisch zerhauen, und mit einem Stücklein Butter, einem kleinen Kochlöffel Mehl nebst Sellerie, Petersilie und gelben Rüben ein wenig gedämpft. Nach dem Dämpfen, welches aber weiß geschehen muß, wird gute Fleischbrühe oder im Ermanglungsfall auch die Hälfte Wasser daran gegossen, ein paar ganze Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, und ein wenig