

ganze Muskatblüthe dazu gethan. Von einem Weißbrod oder Kreuzerweck weicht man die Brosamen in süße Milch ein, ohne es aber auszudrücken, thut man's auch in die Suppe; wenn alles zusammen weich wird, treibt man die Suppe durch einen Seiher, zwingt sie nachher erst durch ein Haarsieb, und zieht 5 bis 6 Eyer gelb damit ab. Es können ganz dünne geröstete Schnitten darein gemacht werden, oder auch folgende Mandelschnitten: Es wird nehmlich dazu ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, darauf schlägt man 2 ganze Eyer, von 2 andern aber bloß das Gelbe darein, und reibt von einem Kreuzerweck die Brosamen, wozu noch eine Hand voll abgezogener und klein gestoßener Mandeln kommt. Wenn dieß alles recht wohl gerührt ist, thut man Salz und etwas Muskatblüthe daran, bestreicht eine Kapsel von Papier wohl mit Butter, gießt das Angerührte darein, backt es im Ofen, schneidet es zu Schnitten, und richtet die Suppe darüber an, welche aber nicht mehr kochen darf.

Karpfen = Suppe.

Einem zweypfündigen Karpfen zieht man, wenn er gesäubert ist, die Haut ab, und reinigt das Fleisch von den Gräten. Diese sammt dem Kopf, einigen großen Zwiebeln und einer Hand voll Petersilie, werden zusammen klein gehackt, ein kleiner Kochlöffel Mehl und die gehackten Gräte in einem guten (ziemlich großen) Stück Butter gedämpft, gute Fleisch- oder helle Erbsenbrühe daran gegossen, ein Lorbeerblatt und von allen Sorten ganzes Gewürz dazu gethan, und rechtschaffen (tüchtig) gekocht, alsdann durch ein Haarsieb