

getrieben. Das Fleisch von dem Fisch wird nebst etwas Petersilie und Zwiebeln ebenfalls klein gehackt, und in einem Stücklein Butter mit etwas Mehl wohl gedämpft, die durchgetriebene Brühe daran gegossen, noch eine halbe Stunde durchgekocht, über Wecksnitten, die im Schmalz gelb geröstet sind, angerichtet, und noch das Gelbe von einigen Eiern darin abgezogen.

Kartoffeln- oder Grundbirnen- Suppe.

Wenn die Kartoffeln oder Grundbirnen roh geschält, mit frischem Wasser zugesetzt, und weich gekocht sind, gießt man das Wasser davon ab, und verrührt sie recht wohl mit einem Stück Butter, thut Muskatblüthe, Ingwer, Petersilie und Schnittlauch dazu, verdünnet sie wieder mit guter Fleischbrühe, kocht sie ferner, treibt sie endlich durch einen Seiher, und richtet sie über geröstete Weckbröcklein an. Hat aber die Suppe ihre rechte Dicke, so sind diese nicht nöthig.

Suppe von Kernengries oder Griesmehl.

Dies muß guter Kernengries seyn, dann macht man Fleischbrühe siedend, so viel zur Suppe nöthig ist, rührt 2 bis 3 Hände voll darein, läßt sie mit etwas Muskatnuß kochen; vor dem Anrichten zieht man 3 Eyer gelb ab, und richtet die Suppe darüber an.

Kirschensuppe von frischen Kirschen.

Aus 2 Pfund Kirschen nimmt man die Steine, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem