

darein, verrührt 4 Eyer gelb wohl mit einem Glaſe süßem Rahm, und gießt es an die Körbelbrühe. Sobald sie recht angezogen hat, wird sie über gebähtes Weißbrod angerichtet.

Eben so wird auch die Sauerampfer-Suppe gemacht, nur daß statt des süßen ein halber Schoppen saurer Rahm dazu kommt.

Von gehackter Petersilie können auch nach Art der Körpel-Suppe (jedoch ohne Rahm) Suppen verfertigt werden.

Suppe von Krametsvögeln.

Man bratet 4 Krametsvögel ganz, nimmt aber zuvor die Nägen heraus, das übrige bleibt; hierauf schneidet man die Brüste davon, stoßt das übrige klein, legt ein Stück Butter in eine Kastrol oder Kachel, schneidet 2 Pfund mageres Ochsenfleisch nebst gelben Rüben, Petersilien- und Selleriewurzeln; dieß alles zusammen dämpft man in Butter gelb, thut alsdann gute Fleischbrühe daran, die gestoßenen Vögel dazu, 4 ganze Nägelein, ein wenig Muskatblüthe und einer Hand groß obere Brodrinde darein, deckt es zu, und läßt es kochen. Nach diesem treibt man es durch ein Sieb oder einen Seiher, so viel man zu 6 Personen Brühe nöthig hat. Die Weckschnitten röstet man auf dem Rost oder im Schmalz, richtet die durchgetriebene Suppe mit 4 Eyer gelb abgezogen an, und legt die gebratenen Brüste, welche aber zuvor noch einmal von einander geschnitten werden, darauf. Auf die nehmliche Art können auch Suppen von Lerchen gemacht werden. Die Eyer dürfen auch wegbleiben.