

Rahm abgezogen, und unter beständigem Rühren an die Suppe gethan, damit sie nicht gerinnt.

#### Aufgezogenes in eine Krebsuppe.

Man schneidet die Rinde von einem ganzen und halben Weck, weicht das übrige in gute Milch ein, rührt ein Viertelpfund Butter, und das Gelbe von 6 Eiern darein; den eingeweichten Weck drückt man wohl aus, und rührt ihn nebst einer Hand voll zart gestoßener Mandeln auch darein; hierauf schlägt man das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, thut Salz und Muskatnuß darein, bestreicht blecherne oder von Papier gemachte Kapseln mit Butter, füllt obiges ein, backt es im Backofen, macht es zu Schnitten, und thut sie statt des Brodes in eine Suppe.

#### Kürbis = Suppe.

Wenn der Kürbis (oder vielmehr ein gehörig großes Stück davon) geschält, das Schleimige herausgenommen, und derselbe in Würfel geschnitten ist, läßt man ihn in guter Fleischbrühe weich kochen, zerquirt oder verrührt ihn recht fein, thut etwas Pfeffer oder nach Belieben geriebenen Parmesanlās daran, zieht dann die Suppe, ohne sie weiter zu kochen, mit einigen Eyer gelb ab, richtet sie über gebähte Weckschnitten an, und überstreut sie mit in Butter gerösteter Petersilie.

#### Suppe von gelbem Lauch.

Im Frühjahr ist der Lauch am besten. Wenn er gepuzt und zu Gleich langen Stücklein geschnitten ist, röstet man ein paar Messerspißen voll Mehl in einem Stücklein Butter gelb, dämpft den geschnittenen Lauch darin, gießt gute Fleisch-