

kleingeschnittene Zwiebel darin; thut es nebst dem nöthigen Salz und ein wenig Muskatnuß an die Suppe, und läßt sie fortkochen, bis 2 große Hände voll geriebene Brodbrosamen im Schmalz braun geröstet sind, dann wird die Suppe gleich darüber angerichtet, ohne daß man sie mehr kochen läßt; es können auch Schweinsohren klein geschnitten, und darein gethan werden.

Eine Art

Macaroni (Italiänische Nudeln)
welche als Suppe gegeben werden kann.

Auf 6 bis 8 Personen wird ein halbes Pfund Macaroni gerechnet. Man setzt solche in einem Fustippen oder in einer Kasrol mit 4 Loth frischer Butter und 1 Maas siedendem Wasser zu, kocht es ein, gießt dann gute Fleischbrühe daran, läßt es immer langsam fortkochen, und thut etwas Muskatblüthe daran. Wenn sie so weit eingekocht sind, werden sie in eine Suppenschüssel (Terraine) angerichtet. Es kann auch eine Henne oder ein Kalbsstozen dazu gegeben werden. — Für Liebhaber kann man noch auf einem besondern Teller geriebenen Parmesankäs aufstellen.

Süße Mandel-Suppe.

Man nimmt eine Hand voll klein gestoßene Mandeln und eben so viel Zucker, röstet beides in einer messingenen Pfanne auf starken Kohlen, bis es gelb ist; nach und nach wird so viel Milch daran gerührt, als zu der Suppe nöthig ist, und ein wenig Zimmet daran gethan. Wenn dieß gesotten hat, thut man ein paar abgezogene Eyer gelb darein, und richtet sie über gebähte