

Anderer Art Milchsuppe.

Eine Maas Milch wird mit einem Stücklein Zucker, ganzem Zimmet und etwas Zitronenschalen zugesetzt. Wenn sie eine Zeitlang gekocht hat, läßt man sie durch ein Haarsieb laufen, gießt hierauf die Milch, nachdem zuvor das Gelbe von 6 Eiern wohl darin verrührt worden ist, wieder in die Kastrol oder Kachel, sorgt dafür, daß sie unter beständigem Rühren bloß anziehe, aber nicht mehr koche, und richtet sie über ganz kleine Bröcklein von Weißbrod oder Weck an.

Minoriten-Suppe.

Man schneidet von Roggenbrod Schnitten, röstet solche in Butter braun, kocht sie in guter Fleischbrühe zu einem Bren, treibt sie durch ein Haarsieb, thut etwas Butter, Nägelein und Muskatnuß daran, und läßt sie mit noch etwas Fleischbrühe aufkochen. Alsdann röstet man etwas gewürfelt geschnittenes Roggenbrod in Butter, schneidet einige gebratene Bratwürste in Scheiben, und richtet die Suppe über das Brod und die Würste an.

Nieren-Suppe.

Hat man übriggelassenen Kalbsnieren, er mag nun gesotten oder gebraten seyn, so wird er mit einer Hand voll gewaschener Petersilie fein gehackt, ein Kochlöffel voll Mehl in einem Stücklein Butter lichtgelb geröstet, das Gehackte ein wenig darin gedämpft, und mit guter Fleischbrühe aufgefüllt. Ehe sie über geröstete Weckschnitten angerichtet wird, verrührt man das Gelbe von 3 Eiern mit 2 Eßlöffeln voll süßem Rahm, gießt die Nieren-Suppe langsam an die