

feingeschnittener Petersilie dazu, streut so viel Mehl darüber, als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann, dämpft dieß zusammen, gießt gute Fleischbrühe daran, und kocht es bis zum Anrichten. Ehe es nun über geröstetes Brod angerichtet wird, verrührt man 4 Eyer gelb mit 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm, zieht dieß mit der Spargel-Sauce ab, und richtet die Suppe über die Schnitten an.

#### Spinat = Suppe.

Für 4 Personen hacht man eine starke Hand voll gewaschene Spinatblätter mit 4 hartgesottenen Eiern und einer zuvor abgeriebenen halben Kreuzer-Semmel oder einem Weck fein, dämpft es mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Stücke frischer Butter, gießt dann so viel Fleischbrühe darauf, als zur Suppe nöthig ist, läßt es recht durchkochen, treibt es durch ein Haarsieb, richtet sie über gebähte (geröstete) Semmel- oder Weckschnitten an, und reibt ein wenig Muskatnuß darüber.

**Anmerkung.** Es ist bey jeder Suppe, die nicht zum Aufkochen bestimmt ist, gut, wenn die Schnitten mit klarer Fleischbrühe übergossen stehen bleiben, damit sie weich werden, bis die fertigete Suppe darüber angerichtet, und gleich zu Tische gegeben wird.

#### Weißes Wasser = Suppe.

Für 4 Personen macht man 3 Schoppen Wasser siedend, thut gleich das nöthige Salz, ein wenig Petersilie, Pfeffer und Ingwer, von den 3 letztern Stücken zusammen nur eine Messerspiße voll darein, und rührt hierauf 5 Eyer wohl in einem Geschirr. Sobald das Wasser