

Champignons-Suppe.

Man dünste in einer Casserole mit 70 Gramm (4 Loth) Butter vier große, gereinigte, blattweis geschnittene Champignons, ein wenig klein geschnittene, grüne Petersilie, eine Sellerie- und eine Petersilienwurzel, welche in dünne Streifen geschnitten werden, nicht gar zu weich, staube einen Kochlöffel voll Mehl daran und gieße, nachdem es wieder etwas gedünstet, $1\frac{1}{3}$ Liter (1 Maß) gute Fleischbrühe dazu. Nachdem dieselbe gut aufgefotten, wird sie über geröstete Semmel- oder Brotschnitten gegeben. In Ermangelung dieser Gattung Schwämme kann man auch Pilze nehmen.

Siergerste.

Man verrühre in einem Häfen zwei Hände voll fein geriebene Semmelbröseln gut mit drei ganzen Eiern, dann gieße man kochende Fleischbrühe darauf, gebe etwas Muskatblüthe darein und lasse sie nur ein wenig aufsieden.

Hirn = Einbund.

Man siede ein kälbernes Hirn, häute es rein ab, schneide es mit drei, in Milch geweichten und wieder ausgedrückten abgetriebenen Semmeln und etwas grüner Petersilie fein zusammen. Nun verrühre man $\frac{1}{8}$ Kilo ($\frac{1}{4}$ Pfund) Butter mit vier ganzen Eiern und drei Dottern recht flaumig, gebe das Geschnittene darein, salze es, binde es in ein mit etwas Butter bestrichenes Tuch nicht gar zu fest, und lasse es in guter Fleischbrühe anderthalb Stunden kochen. Dann legt man es auf eine Schüssel, löset das Tuch behutsam ab, und gibt es in fingerlange und zweimal so dicke Streifen geschnitten in braune oder weiße Brühe. Man kann auch den Teig in einer mit Butter bestrichenen Casserole backen und dann stückweise schneiden, oder ihn in Wandeln gefüllt im Dunste sieden und in die Suppe geben.