

thut man die Rüben, nebst in Scheiben geschnittenem Franzbrod in die Terrine, gießt durch ein Sieb die Brühe darauf und reibt Muskatennuß darüber.

Weiße Rübensuppe zweite Art. Zu $\frac{3}{4}$ Kannen Suppe nimmt man $\frac{1}{8}$ Meße Rüben, läßt solche gut abgepußt und abgewaschen in einem Topfe, der gerade voll davon wird, mit kochendem Wasser oder Brühe recht weich kochen, drückt sie dann mit einer Kelle ganz klein, reibt sie so viel als möglich durch ein Sieb, gießt immer kochend Wasser zu, damit sie sich gut durchreiben lassen. Ist alles durchgerieben, so schützet man es in den Suppentopf, gießt nach dem Bedarf der Suppe, Brühe oder kochendes Wasser darauf, thut Butter und Salz zu, jedoch von letzterem nur wenig, weil zu viel Salz den Rüben den angenehmen Geschmack benimmt, richtet solche über gebratene Semmel an und reibt ein wenig Muskatennuß darüber.

Welschkraut oder Wirsigkohl (Wirsing = auch Savoyerkohl). Das Kraut wird rein gelesen, alles harte aus den Blättern geschnitten, gut gewaschen und des strengen Geschmacks wegen, abgekocht. Ist es abgegossen, so gießt man nochmals kaltes Wasser darauf und drückt es wie das Weißkraut, aber ohne Kümmel aus, die daraus geformten Stücke werden in einer Kasserolle rangirt und mit guter Brühe und Butter auf gelindem Feuer gar geschmort. Damit die Sauce nicht zu dünn bleibt, wird noch geriebene Semmel dazu gethan. Soll das Kraut mit geschmorten Enten gespeist werden, so kommt noch etwas von dem Bratenfett hinzu. Beim Anrichten wird die