

### 25. Suppe mit abgetriebenen Gries-Knödeln.

Man treibt sechs Loth Butter pflaumig ab, gibt nach und nach vier ganze Eyer hinein, und verrührt zuletzt ein halbes Seitel Gries damit. Es ist übrigens nöthig, daß man mit einen den Versuch mache, weil die Knödeln leicht zu weich oder zu fest werden können; wenn sie Probe halten, so fornt man kleine Knödeln, kocht selbe in guter Fleischbrühe, und läßt sie nach dem Auskochen eine starke viertel Stunde zugedeckt stehen, wonach sie in den Suppentopf gegeben und mit der gekochten Suppe übergossen werden.

### 26. Suppe mit Gries-Wandeln.

Man gibt in eine Rein gute Rindsuppe, läßt sie aufkochen; kocht so viel Gries darein, daß ein dickes Koch wird, nimmt es dann vom Feuer weg, und läßt es auskühlen. Dann treibt man ein Viertelpfund Krebs- oder auch andern Butter pflaumig ab, rührt fünf ganze Eyer, abwechselnd ein Ey und ein Eßlöffelvoll Koch hinein und salzt es ein wenig; bestreicht die Wandeln mit Butter, bestreuet sie mit feinen Semmelbröseln; füllt sie zur Hälfte an, gibt sie dann in den Dunst, oder bäckt sie in einem kühlen Ofen. Wenn sie gebacken sind, stürzt man sie heraus, richtet sie in den Suppentopf, und gibt eine Rindsuppe darüber.

### 27. Suppe mit Hasché-Krapfeln.

Man nimmt ein Stück übrig gebliebenen Braten, vorzüglich gut ist hiezu die Brust von einem Indian, ein paar Champignons, die Hälfte von einer Semmel in Milch geweicht, grünen Petersilie, etwas Muskatblü-