

## 55. Kartoffel - Suppe.

mit Blumenkohl

1/2 Pfd gepökelte Kartoffeln zerhackt, mit Pfefferkörnern in  
Strichweise reich gekocht & zerrieselt, Salz, Petersilien,  
kleine Blumenkohlknäuelchen dazu, reich gekocht,  
ein gutes Löffelchen feingehackten, mit etwas  
Weizenmehl & saurem Pfeffer zerrieselt.

## 56. Baumwollen - Suppe.

1/4 Pfd Lutter wird pfänning zerrieselt, darauf schmeißt man  
1 Ei dazu und gibt, wenn dies wohl zerrieselt ist,  
4 Löffel Mehl dazu, etwas Salz, Weizenmehl,  
4 Löffel Wasser dazu. Sobald die Strichweise kochend  
ist, wird das Teig mit dem Löffel feingehackt und  
eingeweicht reich zerrieselt. Nach einmal kochen ist sie fertig.

## Klößchen für Suppen.

### 1. Gefülltes Brod.

Die Kammeln in kleine Stücke zerhacken mit feingehacktem  
geflügelm Fleisch & zerrieseltem Gemüse zerhacken, zerrieselt  
einmal gekocht, zerhacken & kalte Brühe dazu

### 2. Disquitt.

1/2 Pfd Lutter reich zerrieselt, & zerrieselt, Salz, 1/2 Ei Mehl, in der  
geflügelm Fleisch zerrieselt eine gute Menge, oft zerrieselt  
für zerrieseltes zerrieselt zerhacken, zerhacken man es zu Brühe  
in zerrieselt zu Carrot oder zerrieselt

55. Kartoffel-Suppe.

mit Blumenkohl

Roh geschälte Kartoffeln geplätzt, mit Suppenkräutern in Fleischbrühe weich gekocht & zerrührt, durchgetrieben, kleine Blumenkohlstäudchen daran, weich gekocht, ein zarter Buttermehl hinzugegeben, mit etwas Muscatnuß & weißen Pfeffer gewürzt.

56. Baumwollen-Suppe.

1/4  $\text{℥}$  Butter wird schäumig gerührt, hernach schlägt man 1 Ei daran und gibt, wenn dies wohl verrührt ist, 4 Kochlöffel Mehl daran, etwas Salz, Muscatnuß, 4 Eßlöffel Rahm dazu. Sobald die Fleischbrühe kochend ist, wird der Teig mit dem Kochlöffel hingezettelt und inzwischen leicht umgerührt. Nach einmal Aufsud ist sie fertig.

Klösschen für Suppen

1. Gefülltes Brod.

Die Semmeln in runde Scheiben geschnitten mit Hirn/oder geschlagenen Eiern & gewiegtem Grünen überstrichen, zweif auf einandergelegt, gebacken & beliebige Suppe darüber.

2. Bisquitt.

1/2 Butter leicht gerührt, 8 ganze Eier, Salz, 1/2  $\text{℥}$  Mehl, in der gestrichenen Puddingbüchse eine gute Stunde, oft länger gesotten In verschobenes Viereckiges geschnitten, gebraucht man es zu Suppen im Ganzen zu Caviol oder Eingemachtem.