

55. Kartoffel-Suppe.

mit Blumenkohl

Kof zappfille Kartoffeln gebrüxt, mit Rüggukrautkern in
Streifchen in einig gekocht & gewischt, Blumenkohlsalat,
klein blumenkohlflocken daran, einig gekocht,
ein ganzes Litschowell hinzugezogen, und etwas
Wirsalsalat & einiges Pfeffer gewürzt.

56. Baumwollen-Suppe.

1/4 K. Butter einig pfeinig gewischt, davon 1 Pfund man
1 Ei daran und gibt, wann das wohl gewischt ist,
4 Käpfchen Weiß daran, etwas Salz, Wirsalsalat,
4 Eßlöffel Käfer dazu. Sobald die Streifchen konden
ist, wird das Ding mit dem Käpfchen hinzugekocht und
eingewirkt bis gewischt. Das muss noch gekocht ist pfeinig.

Klößchen für Suppen.

1. Gefülltes Brod.

Die Brotrolle in Stücke schneiden und hineinholen
gepflanzte Käse & gewürzte Käse daran überstreichen, gewischt
ein wenig gekocht, gehackt und balnigig Rügge daran.

2. Risquett.

1/2 Butter breit gewischt, 8 zwiebeln klein, Salz, 1/2 K. Weiß, in den
gepflanzten Rüggenbrei einsetzen. Hinter oft weniger gepflanzte
der weissobene Käse hinzugefügt, gehackt man ab zum Rügge
in gewissen zu Carrot oder Zucchini.

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 ℥ 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, gebackacken & beliebige Suppe darüber.

2. *Bisquitt.*

1/2 Butter leicht gerührt, 8 ganze Eier, Salz, 1/2 ℥ 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.