

dern schnurartig vom Löffel laufen; zuletzt wird es über gewürfelte, in Butter geröstete, Semmel angerichtet, oder Reis, wie bei der Königinssuppe, darein gegeben. Statt des Mehls kann auch zwölf bis vierzehn Loth Semmel dunkelgelb in Butter geröstet, mit der Brühe gut verkocht und dann mit durchgestrichen werden.

Diese Suppe kann drei, bis drei und eine halbe Kanne betragen.

Mit Mus-Suppen von Fasänen, Schnepfen, Großvögeln, Lerchen ic. wird eben so verfahren.

Roßbohnenmus - Suppe. Potage à la Condé.

Dreiviertelskanne kleine rothe Bohnen werden rein gewaschen, mit guter Fleischbrühe aufgesetzt, ein halbes Pfund recht guter Schinken, zwei Möhren, eine Zwiebel mit zwei Nelken besteckt, ein Stück Selleri und ein Sträußchen Petersilie dazu gethan und recht langsam sehr weich gekocht; nachher die Gemüse herausgenommen, die Bohnen abgesehen, recht fein gestoßen, mit ihrer, so wie mit der noch nöthigen Brühe verdünnt, noch eine Stunde ganz langsam gekocht, und dann durch ein Haartuch gestrichen, im Bade heiß gemacht und gehörig gesalzen; dieses Mus muß ebenfalls weder dick noch dünne seyn; zuletzt wird es angerichtet und würflich geschnittene Semmel, welche man in klarer Butter gebacken hat und gut abgetropft ist, darauf gegeben.

Erbfenmus - Suppe. Potage à la purée de pois.

Eine Kanne schön trockne Erbsen werden, wie die vorgehenden Bohnen, weich gekocht und diese Suppe auch ganz so wie die vorgehende beendat.

Statt der Semmel kann man auch Reis darein geben.

Grünerbsfenmus - Suppe. Potage à la purée de pois nouveaux, auch Potage à la d'Artois genannt.

Ein Mäschen grüne Erbsen, welche mitt'ler Größe seyn können, werden rein gewaschen und abgesehen, ein Viertelpfund Butter zerlassen, die Erbsen darein gethan, gesalzen und umgeschwenkt, ein Strauß grüne Petersilie dazu gefügt und auf schnellem Feuer durchhitzt, indem man sie dabei einige Male umschwenkt; nachher wird eine halbe Kanne Fleischbrühe darauf gegossen und sie zugedeckt weich gedämpft; darauf werden sie fein gestoßen, mit guter Fleischbrühe verdünnt, angekocht und ein Weilchen fortgekocht, abgeschäumt und abgefettet, ein wenig Zucker und das nöthige Salz hinzu gethan, durch ein Haartuch gestrichen und im Bade heiß gemacht; vor dem Anrichten mit vier Loth frischer Butter aufge-