

zogen und über gewürfelt und gebackne Semmel, oder über ausgequollnen Reis angerichtet.

### Linsenmus = Suppe. Potage à la purée de lentilles, auch Potage à la Chantilly genannt.

Dreiviertelskanne schöne reingewaschene Linsen werden gewaschen, ein halbes Pfund Schinken, zwei Möhren, ein Stück Selleri und eine Zwiebel mit zwei Nelken besteckt dazu gethan, und mit Fleischbrühe langsam recht weich gekocht; die Gemüse werden alsdann herausgenommen und die Linsen recht fein gestoßen, nachher mit ihrer Brühe verdünnt und wo möglich ein Theil Consommee oder Essenz von Wildgeflügel dazu genommen, auf- und eine Stunde langsam fortgekocht, nachdem abgeschäumt und durch ein Haartuch gestrichen, heiß gemacht, gehörig gesalzen und mit würfelicht geschnittener und gebackner Semmel, mit Reis, oder mit ausgequollnem Sago angerichtet.

Auch kann man einen Teller voll schön ganze Linsen zurück behalten, und sie nebst einigen Bratwürsten, welche erst abgebraten und in Scheibchen geschnitten worden sind, statt Brod in die Mussuppe thun.

### Maronenmus = Suppe. Potage à la purée de marons.

Von ein und einem halben Pfunde Maronen wird die äußere Schale abgemacht, nachher kochendes Wasser darauf gegossen und auf heißer Stelle ziehen gelassen, bis daß die zweite Schale sich löst; dann gleich mit etwas kaltem Wasser abgeschreckt, theilweise herausgenommen und abgezogen. Diese reinen Maronen werden mit Consommee oder mit guter Brühe eine Stunde langsam gekocht, nachdem abgegossen und recht fein gestoßen, indem man von ihrer Brühe immer wieder etwas nachgießt; nachher mit Consommee oder sonst guter Brühe gehörig verdünnt, aufgekocht und eine gute Stunde langsam fortgekocht, verschäumt, gesalzen, ein wenig Pfeffer und nach Befinden auch ein wenig Zucker dazu gefügt, durch ein Haartuch gestrichen, im Bad heiß gemacht, Eiesgroß gute frische Butter darunter gezogen und über gewürfelt und gebackne Semmel angerichtet.

Diese Suppe muß, wie alle Mussuppen, dicklicht vom Löffel rinnen.

### Möhrenmus = Suppe. Potage à la purée de carottes.

Eine und eine halbe Kanne der schönsten rothen Möhren, welche rein gepußt, gewaschen und in Scheiben geschnitten worden sind, werden in ein Viertelpfund heiß gemachte Butter gethan und auf nicht starkem Feuer eine kurze Zeit geschmort, indem man sie