

manchmal umschwenkt oder umrührt; nachher wird eine Kanne Brühe darauf gegossen, zugedeckt, langsam recht weich gedämpft und dann recht fein gestoßen. Ein Eßlöffelvoll Mehl wird mit Butterweiß abgeschwitzt, kalt gerührt und dann mit drei Kannen Brühe aufgelöst, die Möhren damit vermischt, unter Umrühren auf- und von der Seite dann noch eine halbe Stunde fortgekocht; nach diesem abgeschäumt und abgefettet, gesalzen und etwas Zucker dazu gefügt, um das Mus angenehm zu machen; zuletzt durch ein Haartuch oder nicht allzufeines Haarsieb gestrichen, heiß gemacht und mit ausgequollnem Reis, Hafer- oder Sternnudeln, oder auch mit gewürfelt und gebackner Semmel angerichtet. Gewöhnlich wird kein Mehl zu dieser Suppe genommen, doch dann scheidet sich die klare Brühe von den Möhren so leicht ab und dieses haben manche Herrschaften nicht gern. Uebrigens muß diese Suppe weder dicke noch dünne seyn.

### Wurzelmus = Suppe. Potage à la Crecy.

Zwölf Möhren, sechs weiße Rüben, sechs Pastinak-, vier Petersilienwurzeln, zwei Selleriknollen und drei Zwiebeln (welche auch wegbleiben können) werden, nachdem sie rein gepuht und gewaschen sind, in Scheiben geschnitten, wie vorhergehende Möhren in Butter geschmort, und diese ganz so wie die Möhrenmus = Suppe beendigt.

### Weißrübenmus = Suppe. Potage à la purée de navets.

Weißer Rüben, welche vest aber nicht löchricht sind, werden geschält, gewaschen und in Scheiben geschnitten, in einem Kasserol ein Viertelfund Butter heiß gemacht, ohngefähr ein und eine halbe Kanne von den weißen Rüben dazu gethan und auf dem Eisenheerd oder auf einem nicht zu heißen Windofen gelbbraunlich gebraten, indem man sie öfters umschwenkt oder umrührt; man muß öfters darnach sehen, daß nicht etwa Blättchen am Boden vest sitzen bleiben und schwarz werden; wenn sie alle eine schöne röthlichbraune Farbe erlangt haben, so wird eine halbe Kanne Brühe daran gegossen, starke Nußgroß Zucker dazu gethan, zugedeckt und die Rüben langsam recht weich gedämpft; zur Verdünnung wird dunkle Brühe genommen; übrigens wird sie ganz wie die Möhrenmus = Suppe beendigt. Man kann zu diesen Arten Suppen auch kleine runde Semmelscheibchen im Ofen hart rösten, fünf Minuten vor dem Anrichten in die Suppenterrine thun und mit kochender Brühe übergießen, damit sie aufquellen, und dann die Musuppen darüber anrichten.