

### Krebs-Suppe. Potage à la bisque d'ecrevises.

Auf drei Kannen Suppe werden etwa fünfzig bis sechzig Suppenkrebse genommen, aus mehreren Wässern recht rein gewaschen, wenig gesalzen, kochende Brühe darüber gegossen und zehn Minuten kochen gelassen; dann abgegossen und die Schalen ausgebrochen, die Schwänze in einige Stückchen zerschnitten und in den Suppenapf gethan, die Leiber recht fein gestoßen und auf die Seite gesetzt; dann die Schalen recht fein gestoßen und mit zwölf Loth Butter auf wenig Kohlen fünfzehn bis zwanzig Minuten recht langsam geschmort; wenn dann die Butter etwas klar hervortritt, zwei Eßlöffelvoll Mehl darunter gerührt und noch fünf Minuten schmoren gelassen, hernach zurück gestellt, und wenn es kalt ist, mit dem Krebsjud und übrigens mit Fleischbrühe, zusammen etwa drei und eine Viertelskanne, aufgelöst und aufgefüllt, unter beständigem Rühren an= und eine halbe Stunde langsam fortgekocht; nachdem die gestoßenen Leiber mit der Suppe aufgelöst, gehörig gesalzen und so durch ein Haartuch gestrichen, alsdann im Bade heiß gemacht; vor dem Anrichten recht durcheinander gezogen und über kleine Semmelkrusten, oder zehen bis zwölf Loth ausgequollenen Reis angerichtet. Man kann auch Spargel, Blumenkohl und Selleri, klein geschnitten und abgekocht, in die Suppe thun. Statt dem angegebenen Mehl kann man zwölf bis vierzehn Loth Semmelscheiben mit der Suppe weich kochen, um sie damit zu verdicken, und dann mit durchstreichen.

### Paradiesäpfel-Suppe. Potage à la purée de tomates.

Vier und zwanzig bis dreißig schönrothe Paradiesäpfel werden gewaschen, aufgeschnitten, die Kerne und das Wasser herausgedrückt, die Früchte in ein Kasserol gethan, mit sechs Loth Butter, einem halben Pfund rohen Schinken, einem Lorbeerblatt, einer Zwiebel mit drei Nelken besteckt, einem Strauß Petersilie und einer kleinen Messerspitze rothen Pfeffer zwei Stunden recht langsam gedämpft; dann die Zwiebel herausgenommen, acht Loth Semmelrinde dazu gethan, mit Consommee oder Dunkelbrühe hinreichend begossen, eine halbe Stunde kochen gelassen, abgeschäumt und abgefettet, ein wenig Zucker und gehöriges Salz hinzu gethan, durch ein Haartuch gestrichen, im Bade heiß gemacht und über Macaroni, Sternnudeln u., welche man gewällt und in guter Brühe weich gekocht hat, oder über ausgequollenen Reis angerichtet.

### Pohlische Suppe. Potage à la Polonaise.

Ein Viertelpfund Butter wird heiß gemacht, zwei bis drei Eßlöffelvoll Mehl darinne geschwitzet bis es braust, dann kalt gerührt, mit brauner Brühe aufgelöst und aufgefüllt, ein Gebund Petersilie,