

Sellerikraut und Zipollen oder Lauchzwiebeln und einige Pilze oder Champinionen dazu gethan, Dreiviertelstunde langsam kochen gelassen, hernach abgeschäumt und abgefettet, durch ein feines Haartuch gegossen, kochend heiß gemacht, gesalzen, mit weißem Pfeffer und Muskatblüthe gewürzt und über einen Teller voll Gehäck von frischem zarten Schöpส์braten oder Rebhühnerbrüsten und in Butter gebackne Semmelkrustchen angerichtet.

Kalbskopf= (Falsche Schildkröten=) Suppe. Potage à la tortue.

Ein weißer Kalbskopf, welcher Tags zuvor gebrüht worden ist, wird von den Knochen gelöst, in drei Stücke geschnitten, einige Stunden eingewässert und einige Male das Wasser erneut; dann herausgewaschen und in frischem Wasser langsam warm werden gelassen, hernach abgegossen und wieder frisches Wasser darauf gegeben, zum Feuer gesetzt, angekocht, verschäumt und eine Viertelstunde fortgekocht; hernach abgegossen, frisches Wasser darauf gethan und ganz rein zugespukt, nachdem in kleine runde, Biergro-schenstück große Stückchen geschnitten und in Weißbrühe weich gekocht. Drei Kannen halb gute Consommee und halb gelbbraune Kalbsbrühe werden zum Feuer gesetzt, eine Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt, zwei Möhren, ein Gebund von Petersilie, Sellerikraut und Zipolle, so wie etwas Muskatblüthe dazu gethan, um den vierten Theil langsam eingekocht und zuletzt durch eine Serviette gegossen; diese Brühe muß recht klar seyn; sie wird in den Suppentessel gegossen, drei Viertelflasche recht guter Madeira-wein und eine Messerspitze rother Pfeffer dazu gefügt, gehörig gesalzen und heiß gemacht.

Ein Weilchen vor dem Anrichten wird der Kalbskopf abgegossen, darauf gesehen, daß die Stückchen nett sind, und nebst hinreichenden abgekochten Fleischklöschen in die Suppe gethan; zuletzt wird diese über zwölf hartgekochte, gute ganze Eierdotter in den Suppennapf angerichtet. Statt der Eierdotter kann man auch Eierklöschen, so wie sie bei dem Schildkrötenragu vorkommen werden, dazu thun.

Aufgebrühete Semmel. Mitonnage.

Man reibt die Semmel ganz leicht ab, schneidet die Rinde in dünnen Stückchen herunter, rundet diese wie ein Biergro-schenstück groß und läßt sie im Ofen oder in der Röhre hart werden; zehn Minuten vor dem Anrichten giebt man sie in die Suppenschale (Terrine), gießt eine halbe bis dreiviertels Kanne kochende Brühe darauf und deckt sie zu. Darüber werden dann verschiedene Suppen angerichtet. Die Semmelbrosse kann ebenfalls dazu verwen-