

fortgekocht, bis daß sie weich sind; dann über gebrühete Semmel angerichtet.

Suppe mit jungen Möhren. Potage aux carottes nouvelles.

Ohngefähr eine halbe bis drei Viertelskanne zolllange, nett zugeschnittene Möhrchen, (die holländischen kurz und dunkelrothen sind die zartesten und besten), werden in kochendem Wasser gewässelt, dann gleich wieder abgegossen und mit frischem Wasser abgospült; eine Stunde vor dem Anrichten werden sie in kräftige, hellbraune, kochende Brühe gethan, ein klein wenig Zucker zugesetzt, weich gekocht, gesalzen und über aufgebrühete Semmel angerichtet.

Lattich-Suppe. Potage aux laitues emincées.

Von sechs bis acht schönen Kopflattichen wird alles Zarte von den Rippen ab- und klein gepflückt, oder fadig geschnitten und recht rein gewaschen; nachher sechs Loth Butter heiß gemacht oder eben so viel wohlschmeckendes Fett von dem Fleischkessel genommen und der Lattich darinne kurz gedämpft; nachdem drei Kannen hellbraune Fleischbrühe darauf gegossen, weich gekocht, gesalzen, mit ein wenig weißem Pfeffer gewürzt und über aufgebrühete Semmel angerichtet.

Grünerbsen-Suppe. Potage aux petits pois.

Dreiviertel bis eine Kanne zarte grüne Erbsen werden recht rein gewaschen, in kochendem gesalzenem Wasser bloß überwässelt, nachher abgegossen und mit kaltem Wasser abgospült; zwanzig bis fünf und zwanzig Minuten vor dem Anrichten werden sie in starke, kochende, hellbraune Brühe gethan, leicht gesalzen, wenig Zucker zugefügt und dann über aufgebrühete Semmel angerichtet.

Kohl-Suppe. Potage aux choux.

Von drei schönen Wälschkohlhäuptern wird alles Grobe abgemacht, diese dann in vier Theile geschnitten, recht rein gewaschen, in gesalzenes, kochendes Wasser gethan und eine halbe Stunde lang gekocht; nachher in kaltes Wasser gelegt und gut abgekühlt; dann in ein mit dünnen Speckplatten belegtes Kasserol gereihet, ein wenig Salz und weißer Pfeffer darauf gestreut, eine Zwiebel mit zwei Nelken besteckt, zwei Möhren und ein Stückchen Schinken dazu gethan, mit dünnen Speckplatten überdeckt, mit fetter Fleischbrühe begossen, zugedeckt und zwischen Gluth langsam weich gedämpft; vor dem Anrichten werden die Stücke Kohl einzeln auf eine Serviette herausgethan, um daß das Fett abzieht, dann über

I. Theil.

2