

aufgebrühete Semmel in die Suppenschale gelegt und mit ganz starker Braumbrühe übergossen.

Mit ganzem Lattich wird die Suppe ebenso bereitet.

### Gefüllte Lattich-Suppe. Potage aux laitues farcies.

Von zwölf bis funfzehn Kopfblattchen werden die groben Blätter behutsam abgemacht, nachher rein gewaschen, in ein großes Kasserol gethan, übersalzen, mit kochendem Wasser übergossen und eine Viertelstunde gekocht; dann einzeln mit dem Schaumlöffel heraus genommen und in kaltes Wasser gelegt; nachdem sie ausgekühlt sind, werden sie auf ein großes Sieb heraus gethan, um das Wasser rein abfließt; dann die Blätter von jedem Kopf behutsam aus einander gemacht und niedergelegt, ein rundes, Eigrößes Stückchen Kalbfleisch-Fülle auf die Mitte gesetzt, die Blättchen, eins nach dem andern, vest darum geschlagen und eine hübsche runde Form gegeben; endlich in ein mit Speckplatten belegtes Kasserol gereihet, mit Salz und weißem Pfeffer überstreuet, mit dünnen Speckplatten überdeckt, mit Fleischbrühe begossen, so daß solche darüber gehet, zugedeckt, angekocht, und zwischen Blut langsam ein bis anderthalbe Stunden dämpfen gelassen. Vor dem Anrichten wird der Lattich einzeln auf eine Serviette heraus gelegt, um das Fett abziehen, dann über etwas aufgebrühete Semmel in die Suppenschale gereihet, und mit kräftiger, brauner Brühe übergossen.

### Französische Garbirsuppe. Potage à la croute au pot.

Ein guter Theil schöner Semmelrinden wird in Scheibchen geschnitten; auch kann Brosse dazu geschnitten und im Ofen oder in der Röhre gelb und hart geröstet werden; diese Krusten werden dann in ein mit Butter dünne bestrichenenes Silberkasserol gelegt; Kraft- oder sonst gute, starke Fleischbrühe, worauf ein guter Theil wohlschmeckendes Fett vom Fleischkessel seyn muß, wird gut gesalzen, mit ein wenig weißem Pfeffer gewürzt und in einigen Absätzen darüber gegossen, so viel, daß die Semmel gut aufquellen kann; nachher in dem Ofen oder in der Röhre, oder zwischen Kohlenglut, ohngefähr eine Stunde langsam gebacken, so daß die Semmel von unten und oben Kruste nimmt; zuletzt wird das übrige Fett abgegossen. In die Suppenschale wird Kraft- oder eine recht gute Dunkelbrühe angerichtet und die Garbir zur Seite gegeben.

### Italienische Garbir-Suppe. Potage à la garbure italienne.

Sechs bis acht große Zwiebeln werden rein geschält und gewaschen, von oben nach unten gespalten, und jede Hälfte zwei bis drei Mal durchschnitten, so daß sie an der Wurzel noch zusammen