

wieder Gemüse darauf gethan, und so fortgefahen bis zu Ende. Die übrige Brühe nebst der Butter von den Gemüsen wird mit so viel Fleischbrühe vermehrt, daß die Semmel gehörig damit aufquellen kann und damit übergossen; zuletzt eine Stunde gebacken. Kräftige Braunbrühe wird daneben gegeben.

Weißrübenessenz = Suppe. Potage à l'essence de navets.

Beste weiße Rüben werden geschält, rein gewaschen und in grobe Würfeln geschnitten; nachher wird ein Viertelpfund Butter heiß gemacht, oder eben so viel gutes Fett vom Fleischkessel genommen, ohngefähr eine Kanne von den Rüben darinne langsam röthlich geröstet und dann drei und eine halbe Kanne kräftige Dunkelbrühe, oder gute Fleischbrühe, welche man mit ein wenig gebrenntem Zucker färben kann, darauf gegossen, einige Pfefferkörner, ein Gewürznägel und ein kleiner Strauß Petersilie und zartes Selleriekraut dazu gegeben, nach Befinden auch mit ein wenig Zucker angenehmer gemacht, und eine und eine halbe Stunde langsam gekocht; dann durch eine Serviette gegossen, wieder heiß gemacht, gehörig gesalzen und über aufgebrühete Semmel angerichtet, oder Fleischflöschchen darcin gegeben.

Reis = Suppe. Potage au riz.

Zwölf Loth carolinischer Reis wird mit frischem Wasser gut gerührt, das Wasser abgegossen und dieses Verfahren noch zwei Mal wiederholt, dann mit ohngefähr drei Viertelskanne frischem Wasser zum Feuer gesetzt, schnell ankochen und zwei Minuten fort kochen lassen; hernach gleich weggenommen, das Wasser davon abgegossen, mit frischem Wasser abgespült und dieses Abspülen durch frisches Wasser noch zwei Mal wiederholt, so daß nichts milchichtes zurück bleibt, und auf ein Sieb zum Ablaufen geschüttet, durchgesehn, und alles, was nicht weiß ist, weggethan. Diese Vorbereitung ist nöthig, wenn die Fleischbrühe beim Kochen des Reises klar bleiben soll. Drei Viertelstunde vor dem Anrichten wird der Reis mit drei Kannen kochender, Gelbbrauner = Kalbsbrühe, Consommee oder andrer hellbrauner Brühe begossen, recht langsam gekocht, nicht ganz zugedeckt, öfters abgeschäumt und dabei gehörig gesalzen; endlich, wo es geliebt wird, mit ein wenig Muskatnuß oder Muskatblüthe gewürzt, und angerichtet. Schöner wird die Suppe, wenn man den Reis bloß mit etwas Fleischbrühe begießt, so daß solche um noch ein Mal so hoch über den Reis wegstehet, salzt und ganz langsam ausquellen läßt, dann in die Suppenschale giebt und die klare, kräftige Brühe darüber gießt. So wird der Reis auch immer zu den Mus = Suppen ausgequollen.

Auf bürgerliche Weise hingegen wird der Reis bloß gut ge-