

waschen, einige Male mit heißem Wasser abgebrühet, durchgesehen, mit Fleischbrühe, worauf etwas wohlschmeckendes Fett seyn kann, langsam weich gekocht, verschäumt, gesalzen und mit Muskatnuß gewürzt. Auch wird zuweilen ein wenig Selleri ganz kleinwürflicht geschnitten und mit dem Reis zugleich weich gekocht.

Nudel-Suppe. Potage aux nouilles.

Von einem ganzen Ei und zwei Eierdottern wird ein Nudelteig gemacht, recht dünne ausgetrieben, halb trocken werden lassen, nachher in zwei Quersfingerbreite Streifen, wovon acht bis zehn übereinander gelegt werden, so wie dann in der Quere in feine, oder nach Belieben auch in starke Faden geschnitten, recht auseinander gezettelt und gestreut. Diese werden in drei Kannen Consommee, hellbraune oder auch nur gute Fleischbrühe, welche wallen muß, gestreut und immer untergerührt, zehn bis funfzehn Minuten langsam gekocht; dann abgeschäumt und rein abgefettet, nach Belieben mit Muskatblüthe gewürzt und angerichtet.

Bürgerlich muß auf allen Fleischbrüh-Suppen sich noch etwas wohlschmeckendes Fett vom Fleischkessel befinden. Etwas feingeschnittener Schnittlauch über diese Suppe gestreut, ist für den Liebhaber nicht unangenehm.

Fleckel-Suppe.

Vorherbeschriebene Nudelblätter werden in kleine viereckige Fleckchen, Linsengroß, geschnitten, und wie die Nudeln gekocht.

Eiergräupchen-Suppe.

Eine Handvoll Mehl wird auf das Backbret gelegt; eine Grube darein geformt, fünf Eierdotter und wenig Salz darein gegeben, das Mehl nach und nach unter die Eierdotter gemischt und so viel darunter gerieben, als man voraus sehen kann, daß das Ganze sich noch zu einem Teig binden lasse; diese Fotteln werden dann zu einem Ballen geknetet und zusammen gedrehet; es muß ein möglichst vester und gut verbundener Teig seyn; dieser wird hernach auf dem Reibeisen auf dem Tisch breit umher gerieben; wenn er ziemlich trocken ist, durch einen groben Durchschlag gemacht und was zurücke bleibt fein geschnitten, und auch noch durchgerieben, dann in drei Kannen kochende Dunkelbrühe eingekocht, eine halbe Stunde langsam gekocht, verschäumt, gesalzen und mit einem halben Eßlöffelvoll gewällter und gröblich geschnittener Petersilie gewürzt und angerichtet.

Zur Veränderung kann man zwölf bis sechszehn Loth Butter recht heiß machen, die Eiergräupchen dazu thun, dunkelgelb rösten, nachher in die Brühe einkochen, abschäumen und abfetten und mit Muskatnuß würzen.