

riebene Semmel darunter gemengt, so viel nämlich, daß die Masse noch flüßig bleibt und zwei Minuten so stehen gelassen; nach diesem von drei Kannen kräftiger hellbrauner Brühe, welche vollkommen gesalzen ist und wallen muß, eine Achtelkanne nach und nach darunter gemischt, so daß die Masse gut laufend wird und dann sogleich in die wallende Suppenbrühe schnell und auf ein Mal umher gegossen, zugedeckt und sechs bis acht Minuten auf wenig Kohlen oder auf nicht sehr heißer Platte ziehen, aber nicht überkochen gelassen. Nach dieser Zeit wird sich oben auf dem Kasserol eine leicht zusammenhaltende Nocke gebildet haben und die Brühe sehr klar davon geschieden seyn; diese Nocke wird dann stückweise, nebst der Brühe, vermittelst der Suppenkelle in die Suppenschale angerichtet.

### Jacobiner = Suppe. Potage à la Jacobine.

Es werden eine Anzahl verlornen Eier über aufgebrühte Semmel (man sehe aufgebrühte Semmel) in die Suppenschale gelegt, mit kochender Consommee oder kräftiger hellbrauner Brühe übergossen und Gehäck von Kapaunbrüsten darein gethan.

### Suppe mit Eiergallerte. Potage à la d'Esclignac.

Dreiviertelkanne kräftige Fleischbrühe wird mit zwölf Eierdottern oder zwei ganzen Eiern und sechs Dottern, nebst nöthigem Salz gut zerquirlt und durch ein feines Sieb gegossen, in einen glatten Model, welcher leicht mit Butter bestrichen ist, gefüllt, und diese Masse im Dunstbad gar (steif) gemacht; das Wasser darf nur immer zittern aber nicht kochen, auch darf diese Gallerte nicht über die Zeit stehen, sonst steigt sie und zersezt sich. Zuletzt werden zwei und eine halbe Kanne Consommee oder auch kräftige hellbraune Brühe kochend gemacht, gesalzen, in die Suppenschale gegossen und die Eiergallerte mit einem Löffel darein gegeben. Diese Eiergallerte kann auch in einer Frühlings- oder Sommersuppe gegeben werden.

### Suppe mit Leberkäse. Potage au pot d'espagne de foie.

Ein halbes bis Dreiviertelpfund Gans- Geflügel- oder Kalbsleber wird in Scheiben geschnitten und in Butter leicht gar gemacht, ohne daß sie Farbe nimmt; nachher recht fein gestoßen, mit fünf Achtelkanne kräftiger Fleischbrühe vermischt, vierzehn bis sechszehn Eierdotter darunter geschlagen, mit Salz, Muskatnuß und weißem Pfeffer gewürzt, durch ein Haartuch gestrichen und dann wie vorstehende Eiergallerte gar gemacht und mit kräftiger hellbrauner Brühe gegeben.