

## Suppe mit Rebhühnerkäse. Potage au pot d'espagne de perdrix.

Von drei gebratenen Rebhühnern werden die Brüste fein geschnitten und, mit ein klein wenig Brühe angefeuchtet, zu Teig fein gestoßen, nachher statt der Brühe mit einfacher brauner Sose vermischt; übrigens wird damit ganz wie mit dem Leberkäse verfahren.

Von Fasanen, Schnepfen &c. wird der Käse eben so bereitet.

## Eierflädchen-Suppe. Potage aux omelettes à l'Allemande.

Man bäckt acht bis zehn Eierflädchen (Eierfleckchen, Plünzchen,) (m. s. Abschnitt von den Eiern,) auf beiden Seiten und stürzt sie auf einen Deckel, schneidet sie dann in zwei Quersfingerbreite Streifen und diese wieder, in der Quere, in zwei Linien breite Nudeln, kocht sie in drei Kannen kräftige Brühe ein und läßt sie nur gut überwallen, schäumt und fettet sie dann ab, salzt gehörig und würzt sie nach Belieben mit Muskatnuß und mit gewällter, nicht ganz feingeschnittener Petersilie.

Bürgerlich wird öfters feingeschnittener Schnittlauch darüber gestreut.

## Graupen-Schleim. Crème d'orge.

Es werden etwa fünf Kannen gute Brühe von zwei Pfund Rindfleisch, zwei Pfund Kalbfleisch, einer Henne, zwei Möhren, zwei Petersilienwurzeln, einer kleinen Selleriknolle und zwölf Pfefferkörner bereitet; eine halbe Kanne Mittelgräupchen gewaschen, mit einer Kanne frischem Wasser zugesetzt, und wenn dieses eingesogen ist, die Brühe zugegossen, gesalzen und nach Belieben mit etwas Muskatblüthe gewürzt, zugedeckt und drei Stunden recht langsam gekocht; nachher mit einer Ruthe oder mit dem Rührlöffel geschlagen, bis daß der Schleim eine annehimliche Dickigkeit hat, und dann durch ein Haartuch oder feines Sieb gegossen. Beim Umreichen werden aufgeschnittene Citronen daneben gegeben.

## Reis-Schleim. Crème de riz.

Ein Pfund Reis wird erst in kaltem Wasser und dann in mehreren warmen Wässern gewaschen und abgegossen, hernach mit Fleischbrühe eine und eine halbe Stunde langsam gekocht, endlich zwei Kannen kräftige Hühnerbrühe, welche man dazu bereitet hat, dazu gethan, gesalzen und nach Belieben mit Muskatnuß gewürzt, mit der Ruthe schleimicht geschlagen und durchgegossen.