

## Frühlings-Suppe. Potage printanière.

Hier wird ebenfalls alles wie zur Fleisch-Frühlingsuppe genommen und diese auch ganz wie jene bereitet, mit dem Unterschiede, daß dort Fett und Fleischbrühe, hier aber Butter und Fastenbrühe genommen wird. Mit diesem Unterschiede werden auch alle andern Gemüsuppen bereitet.

## Sauerampf-Suppe mit sauerm Rahm. Potage à l'ozeille et à la crème aigre.

Sauerampf wird von den Rippen gestreift, klein gepflückt und rein gewaschen; vier starke Händevoll davon in zehn Loth Butter zusammen schwinden und kurz eindämpfen gelassen, nachher zwei und eine halbe Kanne Wasser darauf gegossen, gesalzen und fünf Minuten gekocht, nach diesem eine Viertels- oder Dreiachtelkanne guter saurer Rahm mit sechs Eierdottern zerquirt und durch ein Sieb gegossen, die Suppe damit legirt und geschlagen, bis daß die Suppe wieder recht heiß geworden ist, mit Muskatnuß gewürzt und über gelb getrocknete Semmelscheibchen angerichtet. Will man die Suppe dicklicher haben, so darf man, wenn der Sauerampf eingedämpft ist, nur einen Rührlöffelvoll Mehl darunter rühren.

## Zwiebel-Suppe. Potage à l'ognon.

Vier bis sechs große weiße Zwiebeln werden in Stifeln oder Würfeln geschnitten, zwölf Loth Butter heiß gemacht, die Zwiebeln darinne geschmort, bis daß sie schwinden und aufangen wollen Farbe zu nehmen, hernach drei Kannen Fastenbrühe oder Wasser darauf gegossen, gesalzen und eine Stunde gekocht, nachher mit Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit acht Eierdottern legirt und über goldgelb geröstete Semmel angerichtet. Statt Fastenbrühe kann auch Milch aufgegossen werden, diese braucht man dann nicht zu legiren.

## Pilz- oder Schwamm-Suppe. Potage aux champignons.

Ein Viertelpfund Butter wird heiß gemacht, drei starke Eßlöffelvoll Mehl langsam goldgelb darinne geröstet, mit drei Kannen Fastenbrühe aufgelöst, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein kleiner Strauß Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu gefügt und eine Stunde gekocht. Eine Kanne zugepuzte Champinonen werden in dünne Blättchen geschnitten, mit vier Loth Butter schnell kurz eingedämpft, die Brühe durch ein Sieb darüber gegossen und so noch fünf Minuten schnell gekocht, hernach über gelbgetrocknete Semmelscheibchen angerichtet. Man kann auch zwei Kannen zu-