

geputzte Steinpilze klein hacken, mit sechs Loth Butter kurz einschmoren und statt der Champinionen nehmen.

### Einbrenn-Suppe. Potage aux roux brun, ou aux pauvres gens.

Zwölf Loth Butter wird heiß gemacht, vier bis fünf Eßlöffelvoll Mehl dazu gethan und dieses recht langsam gelbbraun geröstet, kalt gerührt, dann eine Kanne warmes Wasser darauf gegossen, unter fleißigem Rühren aufgelöst und aufgekocht, hernach noch zwei Kannen kochendes Wasser dazu gegossen, gesalzen, eine Prise Pfeffer und ein starker Eßlöffelvoll Kümmel (Karbe) dazu gefügt, eine halbe Stunde gekocht und durch ein Sieb über sehr dünne geschnitten und geröstetes Brod gegossen.

Man kann diese Suppe noch schmackhafter machen, indem man eine Zwiebel, zwei Möhren, zwei Petersilienwurzeln, in Scheiben geschnitten und ein Sträußchen grüne Petersilie dazu thut; dann muß aber die Suppe wenigstens eine Stunde lang kochen. Auch giebt man verlorne Eier darein.

Bürgerlich schlägt man auch nur einige Eier in die Suppenschale, gießt die Suppe darüber und rührt dieses leicht untereinander.

### Semmelmus-Suppe. Panade.

Ohngefähr ein Pfund schön weiße Semmel, wovon die Rinde geschält ist, wird in Scheibchen geschnitten, in drei Kannen kochendes Wasser geschüttet, zwölf Loth Butter und Salz dazu gethan und eine Viertelstunde gekocht, nachher mit sechs bis acht Eierdottern legirt und zerschlagen, mit Muskatblüthe, und nach Belieben auch mit weißem Pfeffer gewürzt. Eben auch kann man feingeriebene weiße Semmel einkochen; so wie desgleichen auch diese Suppe von geriebenem schwarzen Brod machen.

### Reis-Suppe. Potage au riz.

Zwölf Loth Reis wird aus mehreren kalten und nachher warmen Wässern gewaschen und abgegossen; sechs Loth Butter heiß gemacht, zwei Eßlöffelvoll Mehl darinne weiß geschwitz, bis daß es schäumt, kalt gerührt, dann eine halbe Kanne warmes Wasser darauf gegossen, damit aufgelöst, und nach und nach noch zwei und eine halbe Kanne kochendes Wasser zugegossen und aufgekocht, der Reis dazu gethan und gesalzen; dreiviertel bis eine ganze Stunde kochen gelassen und dann mit sechs Eierdottern und sechs Loth frischer Butter legirt, mit Muskatnuß und einem halben Eßlöffel gewällter und gröblich geschnittener Petersilie gewürzt.

Gräupchen werden ebenfalls, nur ohne Mehl, dem Reis ähnlich gekocht und legirt; nach Belieben Citronsaft daran gegeben.