

gute Milch nebst einer halben Kanne guter süßer Rahm aufgekocht, der Reis nebst einigen Körnchen Salz, ein wenig Zucker und einer Schote Vanille oder einem Stück ganzen Zimmt, oder zwei mittlern Mandellorbeerblättern dazu gethan, Dreiviertel bis eine ganze Stunde langsam gekocht, nachher so angerichtet, oder auch mit sechs Eierdottern legirt.

Mandelmilch-Suppe. Potage au lait d'amandes.

Ein Pfund Mandeln werden gebrüht, abgezogen und nach und nach in frisches Wasser geworfen, herausgewaschen und fein gestoßen, indem man sie von Zeit zu Zeit mit einem halben Eßlöffelvoll frischen Wasser anfeuchtet, um daß sie nicht ölig werden; sie müssen sich fein wie ein Teig anfühlen. Drei Kannen gute Milch werden aufgekocht, die Mandeln nach und nach damit aufgelöst und durch eine Zwillichtserviette gerieben und gerungen, die Milch auch noch einige Male in die Serviette zurück gegossen, damit sich ihr die Mandelkraft vollkommen mittheilt. Diese Milch wird hernach im Bade heiß gemacht, Zucker und ein wenig Salz dazu gethan, nach Belieben auch Eigroß recht gute frische Butter darunter gezogen und über mit Zucker glasürte Semmelschnittchen angerichtet. Auch kann man zwölf Loth gewällten Reis mit einer halben Kanne von dieser Milch, oder mit etwas Wasser, vier Loth Butter und ein wenig Salz ausquellen und die Suppe darüber anrichten.

Legirte Milchsuppe mit Macronen. Potage au lait et aux macarons.

Drei Kannen Milch werden aufgekocht, Zucker und ein wenig Salz dazu gefügt; dreißig Macronen, halb süße und halb bittere, mit dem Wallholz fein zermalm, in ein Kasserol gethan, acht Eierdotter, wovon das Weiße rein genommen ist, nebst zwei Eßlöffelvoll gerösteter Pommeranzenblüthen und etwas laue Milch mit der Ruthe gut unter einander gemischt, dann nach und nach mit der gekochten Milch aufgelöst und nachher über Kohlen heiß geschlagen, aber ja nicht kochen gelassen und über mit Zucker glasürte Semmelschnittchen angerichtet.

Milchsuppe mit Fadennudeln. Potage aux vermicelles et au lait.

Zwölf bis vierzehn Loth Fadennudeln werden leicht zerbrochen, in kochendes Wasser gethan, umgerührt, einige Minuten gewällt und nachher abgegossen; nachdem sie abgetropft sind, in drei Kannen aufgekochte Milch gegeben, Zucker und ein wenig Salz dazu gefügt, umgerührt, aufgekocht und dann langsam fortkochen lassen,