

## 12. Kalbsknochen- und Reissuppe.

Man setze einen gut gebrühten Kalbsknochen mit 3 Quart Kalbs-Bouillon, 3 Unzen Reis, etwas Muskatblüthe und Thymian auf's Feuer. Wenn es zwei und eine halbe Stunde gekocht hat, thue man eine Zwiebel, zwei Sellerieknollen, fein geschnitten, hinein, lasse es noch eine halbe Stunde kochen, würze mit Salz, nehme die großen Knochen heraus und servire es.

Huhn mit Reis kann auf dieselbe Weise gemacht werden, braucht aber nicht so lange zu kochen.

## 13. Kartoffelsuppe. I.

Man schäle eine Quantität mehreicher Kartoffeln, wasche sie in lauwarmem Wasser und bringe sie auf's Feuer mit Bouillon, 4 oder 5 Zwiebeln, Salz und Pfeffer. Man lasse sie sehr langsam kochen, bis die Kartoffeln zergangen sind.

## 14. Kartoffelsuppe. II. (Wohlfeil, wohlschmeckend, nahrhaft.)

Man schneide eine Hammelbrust in viereckige kleine Stücke, setze sie mit etwas guter Bouillon auf's Feuer und lasse sie bei sorgfältigem Schäumen langsam zwei Stunden kochen. Alsdann füge man 2 Duzend geschälte und gewaschene Kartoffeln (sie dürfen nicht groß sein), zwei Duzend Perlzwiebeln oder fünf große in Stücke geschnittene Zwiebeln hinzu, würze mit Salz und Pfeffer und koche langsam, bis die Kartoffeln beinahe zergangen sind.

1 Hammelbrust.

Kartoffeln . . . 2 Duzend.