

Hechtklöße und hart gekochte gelbe Eier bei. Man kann auch etwas wenig spanischen Pfeffer mit der Fleischbrühe verkochen lassen, oder wenn man Cayenne-Pfeffer hat, eine Messerspitze davon in die Suppe thun.

#### 4. Tortue-Suppe anderer Art.

Wurzelwerk mit Schinken läßt man mit etwas Mehl braun schwizen, füllt es mit doppelter Kraftsuppe auf, läßt es mit einigen Weißbrodrinden sehr lange kochen und gibt es durch ein Haarsieb; nimmt dann einen halb gar gekochten Kalbskopf, schneidet die Haut in dünne Streifen (Filets), setzt diese in starke Fleischbrühe und läßt es gar kochen. Ferner nimmt man weiße und rothe Hechtklöße, etwas geschnitzten Sauerampfer, Kerbel, nebst hart gekochten Eiern dazu und setzt nun alles zusammen. Beim Anrichten thut man ein wenig Cayenne-Pfeffer und Madera dazu.

#### 5. Hühner-Suppe.

Nachdem das Huhn rein gewaschen und etwas in der Luft abgetrocknet ist, wird es mit Wasser und Salz zum Feuer gesetzt, gut abgeschäumt und gekocht bis es weich ist. Dann werden Kopf, Hals, Füße, Magen und Leber klein geschnitten, oder in einem Mörser zerstampft, und dieses nebst einer Sellerie- und Breitlauchwurzel, auch mit einigen Nügelchen, wieder in die Suppe gethan und bis zur Genüge gekocht. Sie wird dann durch ein Sieb gelassen, nach Belieben mit feiner Gerste, Reis, Brod oder Eiern verdickt und angerichtet.

Ist das Huhn zu alt, um als Ragout oder Beissen gebraucht werden zu können, so zerstampft man es mit dem oben Angeführten und bereitet eine kräftigere Suppe.