

etwas mitgekocht. Man kann auch einen halben Löffel voll Mehl mit unter die Eier rühren.

46. Dieselbe mit Citronat.

Man nimmt halb Wein und halb Wasser, thut feingeriebenes Brod darin und läßt es kochen. Dann wird's durch ein Sieb geseiht und nachher Zucker, Zimmet und Muskat dabei gethan, so wie auch das Inwendige von einer oder mehreren Citronen und etwas feingeraspelte Citronenschale; läßt nun dieses alles zusammen aufkochen, rührt nachher die Suppe mit einigen Eierdottern und etwas in feine Streifen geschnittenem Citronat ab und, nachdem diese noch einige Male mit aufgewallet, wird sie angerichtet.

47. Brod = Suppe (Panade).

Zu einem Quart Wasser, das mit einem Viertelpfund Butter, etwas Salz und Muskat kocht, wird dick geschnittenes Weißbrod gethan; man läßt es bis zur Genüge verkochen und rührt zwei Eierdotter vor dem Anrichten hinzu.

48. Suppen = Essenz.

Für Haushaltungen, welche nicht alle Tage frische Suppe kochen können, so wie auf Reisen, ist folgende Suppen = Essenz oder trockene Bouillon sehr ersprießlich: Man nehme 5 Pfund mageres Rindfleisch und 4 Maaß Wasser, ein altes kleingeschnittenes Huhn und 2 Kalbsfüße und lasse es ganz weich kochen; dann lege man in einen großen Topf auf den Boden geschnittene Zwiebel, gebe einen zerhackten Kalbschlegel, zwei Kalbsfüße, zwei Pfund Schweinelummer, drei Pfund mageres Lammfleisch und einen Schoppen Wasser hinzu, und lasse es mit einigen gelben Rüben, Petersilien =