

zeln gesotten worden ist, darüber gegossen, und auf der Kohlpfanne aufgekocht. — Ehe die Suppe auf den Tisch gebracht wird, werden 4 Eyer gelb mit Fleischbrühe abgezogen, und über die Suppe gegossen.

Panade-Suppe.

Man schneidet 4 bis 5 Weißbrode oder Kreuzerwecken ein, und setzt sie mit kaltem Wasser und einem guten (ziemlich großen) Stück frischer Butter zu. Wenn sie gekocht haben, treibt man sie durch den Seiher, setzt sie auf Kohlen, verrührt das Gelbe von 4 Eiern wohl mit einem Glase süßem Rahm (Sahne) und etwas Muskatblüthe, richtet die Suppe darein an, und bringt sie gleich zu Tische, ohne sie mehr kochen zu lassen.

Panade-Suppe mit Wein.

Man macht eine halbe Maaß Wasser siedend, thut feingeriebenes Milchbrod darein, läßt es zusammen kochen, daß es dick wird, gießt dann eine volle halbe Maaß ($\frac{1}{2}$ Leipz. Quart) guten rothen Wein daran, thut die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst Zucker und Zimmet dazu, läßt es zusammen heiß werden, aber nicht kochen, zieht dann die Suppe mit 4 Eyer gelb ab, und drückt den Saft von einer Zitrone daran.

Zur Suppe à la Reine (a la Rån)

nimmt man ein altes Huhn, ein Stück Kalbfleisch, ein Stück Schinken, etliche Zwiebeln, gelbe Rüben, einige Petersilien- und Selleriewurzeln. Dieses alles wird zusammen nebst Salz und ganzer Muskatblüthe in eine Kastrol oder Rachel gethan, mit Wasser oder Fleischbrühe zu-