

II. Von Suppen.

21. Soupe a la reine.

Man nimmt für 2 ß . Semmel, schälet die Kruste davon, und schneidet das Uebrige in Stücken. Diese thut man in eine Kastroll oder Kessel, nebst ein wenig würflicht geschnittenen magern Schinken, die Brüste von einem gar gekochten alten Huhn, dem Selben von 4 hart gekochten Eiern, beides klein gehackt, und ein wenig Butter. Auf dieses fällt man gute Bouillon, und läßt solches eine gute Weile zusammenkochen. Ferner setzt man $\frac{1}{2}$ Pfd . süße und 1 Loth bittere Mandeln mit Wasser aufs Feuer, wenn solche kochen, gießt man sie auf einen Durchschlag, und zieht die Haut davon; welches aber gleich geschehen muß, ehe sie wieder kalt werden. Diese Mandeln stößt man nun mit ein wenig Milch recht fein, wirft sie zu der kochenden Suppe, rührt sie von einander, und streicht die Suppe durch ein Haarsieb. Hierauf darf dieselbe nicht wieder kochen; sondern nur scharf heiß werden, weil sie sich sonst klärt. Man kann in diese Suppe Krepienen geben, welche folgender Weise gemacht werden: Es wird etwas Farce gemacht wie No. 13. beschrieben ist. Hiervon rollt man kleine Klöße, schlägt ein Ey aus, klopft solches klein, wendet die Klöße erstlich hierinn, und darauf in fein geriebener Semmel um. Alsdann setzt man etwas abgellärte Butter nach der 1ten Anweisung aufs Feuer, backt die Klöße darinn gar, nimmt sie heraus, legt sie auf ein Sieb, daß die Butter abläuft, und thut sie beim Anrichten in die Suppe.

22. Krebs-