

22. Krebssuppe.

Man kocht 1 Schock Krebse ab, wie No. 489. zu finden ist, bricht die Scheeren, Beine und übrigen Schalen davon, und stößt solche mit einem guten Stücke Butter im Mörser klein. Hiervon macht man eine gute Krebs-Coulis nach No. 12, aber nicht zu dicke. Hierinn thut man nachdem die Jahreszeit ist: grüne Erbsen. Blumenkohl, oder klein geschnittnen Spargel, so wie auch die ausgebrochnen Krebschwänze, einige von den größten Scheeren und kleine Klöße, oder einige von den Krebschildern gefüllt. Diejenigen Sachen, welche in die Suppe kommen, müssen aber vorher mit ein wenig Bouillon gar gekocht seyn. Die farcierten Schilder backt man im Ofen oder in einer Tortenpfanne gar. Zur Füllung derselben, wie auch zu den Klößen, macht man ein wenig Farce nach der 14ten Anweisung, wozu man statt des Fisches ein wenig Krebsfleisch nimmt.

23. Hühnersuppe mit Perlgraupen.

Ein oder 2 alte Hühner werden, wenn solche einen oder ein paar Tage vorher abgebrühet sind, ausgenommen, eingebogen, aufgespreilt und nach der 1sten Anweisung blanchiert. Ferner setzt man etwas Perlgraupen mit kaltem Wasser und ein wenig Butter aufs Feuer, und läßt sie eine kleine Weile kochen. Hierauf thut man die Hühner auch hinein, gießt so viel kochendes Wasser darauf als man Suppe nöthig hat, wirft ein wenig Salz daran, und läßt sie auf nicht zu starkem Feuer langsam kochen, bis die Hühner bald gar sind. Alsdann wirft man etwas
reut