

II. Capitel.

Von Potagen.

Nr. 55.

Potage Printanière,

oder Frühlings = Suppe.

Man nimmt eine Handvoll Kerbel, eben so viel Sauerampfer, 2 Köpfe Salat, 2 Stück Porree und ein wenig Spinat, wäscht und schneidet alles mit einem Wagemesser ganz fein, zerläßt ein Stück Butter in einem Casserol und schmeißt die Kräuter darin. Alsdann rührt man 2 Eßlöffel voll Mehl dazu und füllet so viel Bouillon darauf, als man Suppe braucht, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, legirt sie mit 4 Eydottern und einer Tasse guten Rahm und thut Salz und etwas Muskatn dazu. Endlich schneidet man Semmeln in Würfel, bäckt sie in klarer Butter, thut sie in die Suppenschüssel und richtet die legirte Suppe darüber an.

Nr. 56.

Potage à la Jardinière,

oder Suppe von Gartengewächsen.

Diese Potage kann man besonders im Frühjahre gut machen. Man nehme einige junge abgeputzte Möhren,