

### 19. Suppe mit Consommé.

Man nimmt zwei schön gebratene Hühner und ein Stück gebratenes Kalbfleisch, zerschneidet es und stößt es in einem Mörser fein zusammen; wenn es fein gestossen ist, so füllt man eine Halbe kräftige Hühnersuppe darauf, streicht es durch ein Sieb, dann wird sie mit neun Eyerdötter abgesprudelt, und wieder durchgestrichen; die Wandeln werden mit Butter bestrichen, und ein jedes davon mit Consommé angefüllt in dem Dunst gegeben; ist das Consommé zusammen gegangen, so stürzt man es heraus in den Suppentopf und gibt eine lichtbraune Suppe darauf. Der Dunst ist auf folgende Art zu verstehen: Man gibt in eine tiefe Keim so viel Wasser, daß es etwas über die Hälfte des Modells hinauf gehet; ist das Wasser siedend, so stellt man den Model hinein, gibt über die Keim, worin das Wasser ist ein reines Papier, über dasselbe einen eisernen Deckel, und unten und oben Gluth. Ein größeres Gericht muß oft länger als eine Stunde in diesem Wasser kochen, daher ist es nöthig, wenn sich das Wasser eingekocht hat, siedendes Wasser nachzufüllen, doch darf es niemals die angegebene Höhe des Modells übersteigen.

### 20. Suppe mit Eingebundenen.

Man nimmt gebratenes Kalbfleisch; gebratene Kapauer- oder Indianer-Brust, schneidet solches klein, weicht eine Semmel in der Milch, drückt sie aus, macht von drei Eyer ein Eingerührtes, und schneidet etwas grünen Petersilie klein zusammen; treibt dann vier Loth Butter pflaumig ab, richtet das Geschnittene hinein, schlägt drei Eyer, eines nach dem anderen darein; Salz, Pfeffer,