silie hinzu gethan; auch können einige Händevoll dürre Erbsen dazu gefügt werden; drei Stunden ganz langsam gekocht und zuletzt durch eine Serviette gegossen.

Braune-Fastenbrühe. Jus maigre.

Der Boden eines Kasserols wird gut mit Butter bestrichen, eine Anzahl Zwiebeln in Hälften, und Wurzeln in Scheiben geschnitten darüber ausgebreitet, zugedeckt, auf wenig Feuer langsam schwitzen und zuletzt schön dunkelbraun ansetzen lassen; nachher zugedeckt und zurückgestellt; nach zehn Minuten wird Fasten-Brühe aufgefüllt, einige Schampinionen, grüne Zwiebeln, grüne Petersilie, ein kleines Lorbeerblatt, einige Gewürznägeln, Pfefferkörner und Salz hinzu gethan, eine Stunde kochen lassen und dann durchgegossen.

Fisch-Glasur. Glace de poissons.

Klare Fasten-Fischbrühe wird, wie solches bei der Fleisch-Glasur angegeben ist, eingekocht und an Fasttagen gebraucht.

Von den Suppen. Des potages (soupes).

Königinsuppe. Potage à la Reine.

Die gewöhnliche Weise sie zuzubereiten, ist folgende: man setzt zwei gute alte Hühner, zwei Pfund Rind- und zwei Pfund Kalbfleisch mit frischem Wasser, in einem wohlverzinnten Kessel, zum Feuer, läßt dieses ankochen und verschaumt es rein wie gewöhnlich; dann giebt man eine Zwiebel, eine starke Selleriknolle, vier mittlere Möhren, vier Petersilienwurzeln, zwei Gewürznägeln, zwölf Pfefferkörner und Salz dazu, und läßt die Hühner zugedeckt ordentlich weich kochen; nimmt sie dann heraus und deckt sie zu; die Brühe aber gießt man durch eine feine Serviette und fettet sie rein ab. Mit solcher Brühe begießt man zehn Loth gewällten Reis, und läßt ihn, zugedeckt, langsam recht weich und dick kochen; oder man nimmt zwanzig Loth abgeschälte Mundsemmeln, schneidet sie in Scheiben, begießt sie mit Hühnerbrühe und wenn sie weich sind, rührt und kocht man sie zu einem feinen Teig. Die Hühnerbrüste reiniget man von der Haut und Allem, was nicht weiß ist, und schneidet sie recht fein. Dann stößt man zwanzig schöne weiße, abgezogene Mandeln, nachdem man erst alle Spitzen davon gekostet hat, damit keine bittere darunter ist, setzt nach und nach einige Tropfen Wasser zu, damit sie nicht öhlicht werden, stößt dann das Brustfleisch, indem man es mit ein wenig Hühnerbrühe anfeuchtet, darunter, und so fein wie möglich, stößt

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/62 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG