

gersdicke Scheiben schneiden und sie in zwölf Loth Butter langsam weich dämpfen.

Lauchgarbür = Suppe. Garbure aux poireaux.

Vier und zwanzig fingerstarke Lauchzwiebeln werden von den groben Schalen gereinigt, gewaschen und in halbe Fingerdicke Scheibchen, so weit sie nämlich weiß und weißgelb sind, geschnitten; hernach wird zwölf Loth Butter zerlassen, die Lauchzwiebeln darein gethan und ein Weilchen so geschwitzet, nachher etwas Brühe dazu gegossen, gesalzen und vollends ganz weich gedämpft; übrigens wird ganz wie bei dem Kohlgarbür verfahren.

Maronengarbür = Suppe. Garbure à la Polignac.

Dreißig große Maronen werden von den Schalen gereinigt (man sehe Maronnenmus = Suppe), eine Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt, zwei Möhren, ein Lorbeerblatt und ein Bündchen Petersilie und Sellerikraut hinzu gethan, Fleischbrühe darauf gegossen und langsam weich gekocht; dann entzwei geschnitten, schichtweise mit Semmelschnittchen, wie bei der Kohlgarbür, in ein mit Butter ausgestrichenes Silberkasserol gebracht, die Brühe davon durchgegossen und durch andre Fleischbrühe, worauf ein Theil gutes Fett vom Fleischkessel seyn muß, vermehrt, gehörig gesalzen und mit ein wenig weißem Pfeffer gewürzt, darüber gegossen, und eine Stunde langsam gebacken. Kräftige braune Brühe wird daneben gegeben.

Wurzelgarbür = Suppe. Garbure à la Villeroy.

Möhren, weiße Rüben, Selleriknollen, Kopflattiche, Körbel und Lauch werden rein gepußt und gewaschen; die Wurzeln in Würfeln geschnitten und die Kräuter klein gezupft; Möhren ohngefähr drei Achtelskanne, und weiße Rüben, Selleri und Lauch von jedem eine Viertelskanne, Körbel eine und Lattich drei derbe Hände voll; darauf wird zwölf Loth Butter, oder eben so viel wohlschmeckendes Fett vom Fleischkessel genommen und die Möhren eine kurze Zeit darinne geschmort, nachher die Rüben und später die Selleri dazu gethan und geschmort, bis alles ein wenig Farbe genommen hat, nach diesem die Kräuter dazu gefügt und noch ein Weilchen geschmort, bis daß diese zusammen geschwunden sind; zuletzt etwas Fleischbrühe darauf gegossen, so daß die Gemüse darinne baden, Wallnußgroß Zucker und wenig Salz dazu gethan und weich dämpfen gelassen. Nachher werden in ein ausgestrichenes Silberkasserol Fingerdick Semmelscheibchen, wie bei der Kohl = Garbür gelegt, darüber Fingerdick von den Wurzeln ausgebreitet und ein klein wenig weißer Pfeffer darauf gestreut, wieder Semmel und