Von den Fasten-Suppen. Des potages maigres.

Königin-Suppe. Potage à la Reine.

Von drei Pfund Hecht oder Sander werden Haut und Gräten abgemacht, das Fleisch rein gewaschen, abgetrocknet und in kleine Stücke geschnitten; dann ein Viertelpfund Butter zerlassen, der Fisch darinne langsam gar gemacht, ohne daß er Farbe nimmt, und kalt werden lassen; nachher zwanzig süße Mandeln mit einigen Tropfen frischem Wasser recht fein gestoßen; desgleichen der Fisch, und hernach auch zehn Loth Reis, welcher in Fastenbrühe mit vier Loth Butter weich gekocht worden, oder funfzehn Loth weiße Semmel, welche in Rahm geweicht und hernach auf dem Feuer zu einem Teig abgerührt worden ist, nebst sechs hartgekochten Eierdottern recht fein, und zuletzt alles zusammen noch recht fein gestoßen; mit drei Kannen Fasten-Fischbrühe aufgelöst, gesalzen, mit Muskatblüthe gewürzt und durch ein Haartuch gestrichen, im Bade heiß gemacht, zuletzt mit vier Loth frischer Butter und einigen Löffeln süßen Rahm aufgezogen und über in Butter gebackne Semmelschnittchen angerichtet.

Linsenmus-Suppe. Potage à la purée de lentilles.

Die Linsen werden in Fastenbrühe, statt in Fleischbrühe, weich gekocht und alles was von Fleisch ist, weggelassen; übrigens bleibt ganz das Verfahren wie bei der Linsensuppe mit Fleischbrühe. Bei dem Anrichten kann man ein Stück wohlschmeckende Butter darunter ziehen und dann über in Butter gebackne Semmelschnittchen, über mit Fastenbrühe und etwas Butter gedämpften Reis, oder über gargekochten Sago anrichten.

Dieser Suppe ähnlich werden alle andre Mussuppen bereitet.

Krebs-Suppe. Potage à la bisque d'ecrevises.

Statt Fleischbrühe wird Fastenbrühe oder Milch genommen, übrigens bleibt das ganze Verfahren wie bei der Krebssuppe mit Fleischbrühe.

Schildkröten-Suppe. Potage à la tortue.

Drei ansehnlichen Schildkröten werden, indem man ihnen glühende Kohlen auf den Rücken legt, die Köpfe und Füße abgehauen, dann zwei Stunden in laues Wasser gelegt, damit sie gut ausbluten und daß das Unreine ihrer Schilder sich ablöst; darauf werden sie gut gewaschen und so lange gekocht, bis sich die grüne Haut zwischen ihren Schildern losmachen läßt, was behutsam ge-

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/86 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG