

Potage à la Reine.

Man nimmt eine gekochte Henne, oder noch besser, einen Kapoun, zieht die Haut ab und schneidet das davon abgelösete Fleisch mit einem Wiegemeßer recht fein. Alsdann muß man für 1 gl. Semmelkrume in guter Hühner-Bouillon $\frac{1}{2}$ Stunde kochen lassen. Nun werden 6 hartgekochte Eydotter in einem Mörser mit dem geschnittenen Hühnerfleisch gut durch einander gestoßen. Man mischt die gekochte Semmel dazu, streicht alles durch ein feines Sieb, thut es in ein Casserol, rührt es mit guter Hühner-Bouillon ab, damit die Suppe so dick als eine feine Sauce werde. Alsdann kocht man $\frac{1}{2}$ Pfd. Reiß in guter Bouillon und thut ihn dazu. Vor dem Anrichten macht man die Suppe in kochendem Wasser gehörig warm. Man kann auch Semmel in Würfel geschnitten und in klarer Butter gebacken, statt des Reißes, dazu geben.

Potage en Purée des Perdreaux,

oder Suppe von Rebhühnern.

Von 2 bis 3 gebratenen Rebhühnern zieht man die Haut ab, löset und schneidet das Fleisch mit dem Wiegemeßer. Alsann röstet man die von 2 Mundsemmeln abgeschchnittene Rinde in einer Röhre gelb, thut etwas Jus darauf, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, stößt das geschnittene Fleisch mit der Semmel-Rinde und streichet es durch ein