

Suppe gerade so, als die von Bohnen. Man kann auch Linsen dazu nehmen. Solche Suppen sind besonders an Fasttagen für Katholiken und Griechen zu geben.

Nr. 90.

Potage à la Reine d'une manière  
neuve,

oder neue Suppe à la Reine.

Man stößt einen ausgewaschenen Kapaun in einem Mörser, thut ihn alsdann in ein Casserol, füllet Bouillon darauf, nebst einigen Möhren und einem Strauß Petersilie, läßt alles eine Stunde kochen, gießt das Consommé durch eine Serviette, zerläßt etwas gute Butter in einem gut verzinneten Casserol, röstet 4 Eßlöffel voll Mehl gelblich und thut den Consommé dazu, rühret alles auf dem Feuer ab und läßt die Suppe  $\frac{1}{2}$  Stunde von einer Seite mit etwas Salz kochen. Alsdann stößt man 2 Loth abgezogene Mandeln mit  $\frac{1}{2}$  Kanne guten abgekochten Rahm ganz fein, läßt sie eine Stunde auf einem warmen Orte stehen, und preßt sie durch ein leinenes Tuch. Alsdann nehme man Fett und Schaum von der Suppe ob, gieße sie durch ein feines Sieb, lasse sie aufstehen, legire sie mit der durchgedrückten Mandelmilch, und thue gute neapolitanische Stern- oder Faden-Nudeln in guter Bouillon gekocht, oder Reiß, oder auch in Würfel geschnittene und ausgebackene Semmel hinzu.