

Zweiter Abschnitt. Von den Essenzen.

Hühner = Essenz (Essence de Volaille.)

Vier fette Hühner werden stückweise zerschnitten, in einen irdenen glasirten Topf gethan, mit einer spanischen Zwiebel, zwey Gewürznelken, einen Blättchen Muskatblüthe gewürzt, dann zugedeckt. Um allen Ausgang des Dampfes zu verhüten, muß der Deckel mit Mehlkleister verstrichen werden; dann wird der Topf drei Theile tief in einen Kessel kochenden Wassers gestellt, und fünf Stunden gekocht; das verdampfende Wasser wird kochend heiß wieder nachgefüllet. Nach dieser Zeit wird der Topf heraus gehoben, behuthsam aufgemacht, und die darin befindliche Essenz durch ein reines Tuch abgeseiht. Vier Hühner können ungefähre ein bis anderthalb Seitel Essenz geben, je nachdem sie gut genährt und stark sind. Es können auch alle Abschnitzel des Geflügels dazu genommen werden; nur müssen sie nicht vorher ausgewaschen seyn. Das Fett wird abgenommen, und die Essenz mit etwas wenigem Salze gehoben.

Die Benennung und Kostspieligkeit dieser Essenz zeigen, daß man sie nicht statt einer Brühe brauchen soll, es wäre denn für Genesende; und dieses müßte dann im geringen Maaße geschehen. Daß dieser köstliche Saft nicht allgemein bekannt ist, daran möchte seine kostspielige Erzeugung Ursache seyn; daß er aber auch in unsern bessern Küchen nicht gefunden wird, und daß ihn die Herrn Ärzte nicht als einen Balsam für Reconvalescenten verordnen, dieß ist zu bedauern.

Fasanen = Essenz. (Essence de Faisans.)

Wird wie der vorhergehende behandelt, und nur in der Würze mit einem Lorberblatt, zwey Gewürznelken und einem halben Kaffeelöffel voll grob gestoßenem weißen Pfeffer vermehrt.

Weil diese und die nachfolgenden Essenzen nur, um die Lungen zu verstärken, und ihnen das Fumé besser beizubrin-

gen gemacht werden; so werden auch immer nur die Abschnitte von geschwungenen Brüstchen (S. Abschn. v. d. Fasanen) oder von einer andern Speise, wo selbe ausgelöst werden, verwendet. Das Fett wird dann sehr rein abgenommen. Kapphühner, Waldschneppen, Mooschneppen, Krametsvögel und jene andere Art Essenzen werden so behandelt. Die Zeit des Kochens muß im Verhältnisse der Menge stehen, in geringster Menge des Vorrathes kann sie aber nicht weniger als zwey Stunden seyn.

Dritter Abschnitt.

Von den Suppen.

Gestossene Suppe. (Soupe à la Reine.)

Die Franzosen gaben dieser, stets den ersten Rang behauptenden Suppe den Namen: Suppe der Königin. Wenn der Nahme der Sache angemessen und im gewissen Maaße der Wirkung entsprechen soll, so haben sie vollkommen Recht gehabt; es ist eine Art stillschweigenden Übereinkommens in ganz Europa, daß sie stets die Dominante aller Suppen bleibe; und so wird überall, wo die Kunst herrscht und die Gäste bedient, die Soupe à la Reine aufgetischt.

Es werden vier gebratene Kapaunerbrüste von aller Haut und Masern gereinigt, sehr fein geschnitten, und hernach gestossen. Ein Viertelpfund sehr rein gewaschener Reis mit einer weißen starken Brühe zu einem Koche gekocht, und mit dem Fleische nebst sechs hart gekochten Eyerdottern auf das feinste vermengt, mit dem Consommé (S. Consommé) zu einer dicken Suppe verdünnet, mit Salz, feinem weißen Pfeffer und etwas Muskatnuß bis zum angenehmen Geschmack gehoben, und durch ein feines Haartuch gestrichen. Eine Stunde vor dem Anrichten wird die Suppe in kochend heißes Wasser (heißes Bad) gestellt und geärrt. Über kleine gewürfelt geschnittene, in Butter gebackene Semmel gegossen, und so schnurdick sich vom