

gesetzt, und langsam gekocht, bis alles recht weich ist. Alsdann wird das Huhn herausgenommen, das Hautige davon gethan, das Fleisch sauber von den Knochen abgelöst, von 6 hartgefottenen Eiern das Gelbe dazu gethan, beydes gehackt, nach dem Hacken in einen Mörser genommen, und wohl gestoßen. Die Brühe gießt man durch ein Haarsieb in eine Kastrol oder Kaschel, thut das Gestoßene nebst 2 Milchbroden oder Semmeln dazu, und läßt es zusammen kochen; hierauf treibt man's erst recht durch ein Haarsieb, verrührt das Gelbe von 6 Eiern mit der durchgetriebenen Suppe, und läßt sie unter beständigem Rühren auf heißer Asche so lange anziehen, bis sie recht heiß ist, dann wird, ohne etwas mehr darein zu thun, angerichtet.

Anmerkung. Nimmt man aber nicht alles obige zu der Suppe, und macht sie geringer, so röstet man Schnitten von Weck oder Weißbrod dazu, und richtet die Suppe darüber an.

Der Reis

wenn er gut gekocht werden soll, wird sehr rein gewaschen, und siedendes Wasser daran gegossen, darauf läßt man ihn, ohne ihn an's Feuer zu setzen, ein wenig stehen, gießt das Wasser wieder davon ab, und anderes zum Kochen daran. Wenn nun dieses recht eingekocht ist, verrührt man ihn wohl mit einem Stücklein Butter, thut die benötigte Fleischbrühe nebst klein geschnittener Petersilie dazu, und bey'm Anrichten noch etwas Muskatblüthe darein.

Gestoßene Reis-Suppe.

Ein halbes Pfund Reis wird verlesen, nicht gewaschen, sondern mit einem leinenen Tuche