

recht verdampft ist, wird gute Fleischbrühe daran gegossen, so viel man zur Suppe nöthig hat. Wenn es gekocht hat, treibt man es durch ein Haarsieb, und erhält es bis zum Anrichten heiß auf den Kohlen; von einem Weck oder Milchbrod werden inzwischen runde Schnitten gemacht und im Schmalz gelb gebacken; oder hat man etwas übrig von Braten, oder Leberlein, Mägen, oder Schnepfenfleisch, auf jeden Fall dürfen es auch Brieslein (Kalbsmilchen) seyn, so schneidet man es nebst etwas Petersilie und gesottene Morchen oder Trüffel zu kleinen Bröcklein, nimmt, es mag seyn wovon es will, ein Stücklein Butter, röstet eine Messerspiße voll Mehl daran, thut das Geschnittene dazu, dämpft es ein wenig, und feuchtet es von der Suppenbrühe an. Der Sauce (Soos) darf ganz wenig seyn; man rührt hierauf das Gelbe von 2 Eiern nebst etwas Muskatn dar, und läßt es erkalten. Alsdann sind ganz kleine runde Laiblein erforderlich, ein Weißbrod oder Kreuzerweck wird zu 3 solchen Laiblein gebacken, und so viel Personen am Tische sind, so viel Laiblein werden auch bey'm Becker bestellt; das Außere davon reibt man ein wenig ab, schneidet eine Schnitte oben weg, höhlt das andere aus, füllt es ganz von dem Ragout an, thut den Deckel oder die Schnitte darauf, und bindet es mit einem Faden zu. Sobald die Laiblein alle gefüllt sind, backt man sie schön gelb im Schmalz, richtet die durchgetriebene Suppe darüber an, und bringt sie gleich auf den Tisch, sobald sie noch ein wenig auf Kohlen angezogen hat; kochen aber darf man sie nicht mehr lassen. Dergleichen gefüllte Laib-