

etwas Mehl daran, gießt die Brühe darauf, salzt und würzt sie, und läßt sie gut verkochen Sprudelt dann drei Eyerdötter, ein wenig Milchrahm, und ein Stück Butter zusammen ab, gießt die Suppe darauf, stellt sie zum Feuer, sprudelt sie so lange, bis sie anfängt dicklicht zu werden, und richtet sie dann über gebähte Semmelschnitten an.

### 13. Dglio-Suppe.

Man belegt ein Kastrol mit Speckblättern, nimmt einen großen Zwiebel, eine Kohlrübe, und zwei gelbe Rüben, alles in Scheiben geschnitten, dann zwei Köpfe festen Kohl in vier Theile geschnitten, einige Pfefferkerne und Neugewürz, dann ein und ein halbes Pfund Saftfleisch, zwei Kälberfüße, einen Kapaun, dieses alles in Stücke zerschnitten, in einem Kastrol auf Kohlenfeuer langsam gedünstet, bis es auf den Boden schön braun wird; mittlerweile gießt man öfters einen Löffelvoll Brühe daran, damit es nicht anbrenne; füllt es dann mit guter Brühe auf, läßt es ein und eine halbe Stunde verkochen, stellt es dann bei Seite, damit es klar werde, seihet es, und füllt es in Becherln, worin es zur Tafel gegeben wird. Von derselben Suppe wird auch die Glas gemacht, nur muß sie von der Fette gut gereiniget werden, und so lange eingehen, bis sie dicklicht wird, welche sich dann, wenn sie kalt geworden, schneiden, und aufbewahren läßt.

### 14. Reis-Suppe.

Man nimmt eine reingepukte junge Henne schneidet sie in Stücke, salzt sie ganz wenig, und läßt sie im Salze liegen; dann nimmt man ein Stück Butter läßt ihn