

warm werden, gibt auch etwas klein gehakten grünen Petersilie und die Henne hinein, läßt sie ganz langsam dünsten; damit sie aber schön weiß bleibet, muß man öfters etwas Brühe darauf geben, bis sie weich ist; gießt dann noch ein paar Schöpflöffelvoll Brühe darauf, und läßt sie noch etwas dünsten; nimmt dann ein halbes Pfund rein geklaubten Reis, wäscht selben einigemal in lauwarmen Wasser aus, setzt ihn mit guter Rindsuppe eine halbe Stunde vor dem Anrichten zum Feuer, kocht ihn langsam, damit er weich wird, aber doch ganz bleibt; gibt auch etwas Muskatblüthe hinein, zuletzt nimmt man zwei Eyerdotter in einen kleinen Topf, sprudelt sie gut mit etwas Suppe ab, richtet die Henne mit den Reis in den Suppentopf, gibt diese abgegossene Suppe dazu, mengt sie gut durcheinander, und gibt sie zur Tafel.

15. Erdäpfel Suppe an Fleischtagen.

Auf drey Seitel Brühe werden drey Erdäpfel mittler Größe gekocht, geschält, und nach den Auskühlen gerieben; die Hälfte von einer Semmel in größere Spalten geschnitten, und rasch jedoch nicht braun aus heißen Schmalze gebacken, drey Eyer hart gekocht, geschält und mit den übrigen in einen Mörser fein gestossen, in einen Topf gegeben, mit der Brühe aufgefüllt, und eine Stunde lang verkocht. Nun wird das Ganze durchpassirt, und über gebackene Erdäpfelknödel oder Hirnposesen, welche die Größe eines Guldenstückes bekommen, angerichtet.

16. Weiß gestoffene Suppe.

Wenn man etwas übrig gebliebenes von einem gebratenen Kapaun, von Hühnern, Indian oder auch ein Stück schönen weißen Kalbsbraten hat, so wird von die-