

frischer Butter und etwas Salz weich gekocht. Währenddem werden drei junge Hühner ausgenommen und in kräftiger Fleischbrühe gar gekocht. Nun läßt man sie erkalten, zerschneidet sie alsdann in kleine Stückchen, löst die Haut davon ab, daß sie schön weiß sind und legt sie in die Suppenschüssel. Nimmt die Brühe, worin die Hühner gekocht wurden, gibt diese zur Reissuppe, welche über die Hühnerstückchen angerichtet wird.

### 39. Wiener Suppe.

Man nimmt eine Kalbslunge sammt Herz, kocht diese weich und wiegt sie fein. Dämpft etwas Zwiebel in einem Stückchen Butter mit Petersilie, gibt etwas Mehl und das Verwiegte nebst Salz dazu, macht es heiß und mischt nach dem Erkalten 2 Eier darunter. Macht einen gewöhnlichen Strudelteig, zieht ihn dünn aus, gibt Häufchen Lungenfarce darauf, schlägt den Teig darüber, schneidet Kröpfchen heraus, doch so, daß diese im Kochen nicht aufgehen und, sind sie in Fleischbrühe gekocht, so gibt man sie in dieser mit Schnittlauch zu Tische.

### 40. Leberreis.

Man nimmt 1 Pfd. ( $\frac{1}{2}$  Kilo) Kalbsleber, löst das Häutige davon und hackt sie fein, rührt  $\frac{1}{8}$  Pfd. ( $62\frac{1}{2}$  Grm.) Butter ab, mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern, gibt 2 Kochlöffel voll Mehl, etwas Petersilie, Salz und Muskatnuß dazu, rührt es gut untereinander, drückt diese Masse durch ein umgekehrtes Reibeisen in kochende Fleischbrühe und gibt Schnittlauch darauf.

### 41. Gute Rübensuppe.

Man setzt nach Anzahl der Personen weiße Rüben mit Wasser und Fleischbrühe zum Feuer, läßt sie recht weich verkochen. Unterdessen schneidet man aus weißen Rüben Schnitze in der Größe wie der achte Theil eines Borsdorfer Apfels, siedet diese Schnitze in gesalzenem Wasser ziemlich weich, doch daß sie schön ganz bleiben; man nimmt sie nun heraus, läßt sie kalt werden und backt sie in Butter schön gelb; zugleich macht man einen guten Nudelteig, wallt ihn sehr dünn aus und schneidet lauter viereckige Plätzchen daraus, welche man in Fleischbrühe siedet. Obige Rüben werden nun, wenn sie recht weich sind, durch einen Durchschlag getrieben; das