

zerrieben wird. Das Geriebene läßt man trocknen, setzt gute Fleischbrühe mit Schü gemischt auf das Feuer, rührt, wenn diese kocht, die Gerste hinein, richtet sie nach einer Viertelstunde an und gibt Muskat oder Schnittlauch darauf.

#### 47. Gelbe Rübensuppe.

Gelbe Rüben und Kartoffeln werden in Fleischbrühe recht weich gekocht, aber etwas mehr gelbe Rüben als Kartoffeln; dann durch ein feines Haarsieb getrieben. Schöner Reis wird ebenfalls in Fleischbrühe recht weich, doch daß er schön ganz bleibt, gekocht; auch wird recht fester Wörsting und etwas gelbe Rüben wie feine Nudeln geschnitten und wieder in guter Fleischbrühe gekocht. Eine Zeit lang vor dem Anrichten wird alles zusammen in ein Geschirr gethan und vor dem Auftragen mit Schü versetzt.

#### 48. Hasensuppe.

Man nimmt die Schlegel, übrige Knochen, sowie Fleischreste von einem alten Hasen, dämpft es in Butter mit Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie und Petersilienwurzeln, schneidet das Fleisch klein, die Knochen stößt man im Mörser, thut Alles in eine Kasserole, gießt braune Brühe daran, läßt es lange kochen, gießt dann die Brühe durch ein Sieb an in Butter braun gebackenes Brod, streicht noch einmal Alles durch, macht die Suppe wieder kochend heiß, thut etwas Schü dazu und gibt sie zu Tisch.

#### 49. Wurzelsuppe mit Schwarzbrod, sehr kräftig.

Weisse Rüben, Endivie, gelbe Rüben, Kartoffeln, etwas Sellerie und Petersilienwurzeln, Kohlraben, Wörsting, ein wenig Zwiebeln und Körbelkraut, alles dieß wird ein wenig fein verwiegt, wenn es zuvor gut gewaschen worden, dann in frischer Butter mit ein Bißchen Fleischbrühe gedünstet, nur ganz langsam, dann wird ein wenig Mehl darüber gestreut, gut durchgerichtet und, so viel erforderlich ist, mit guter Fleischbrühe angefüllt und wohl ausgekocht. Unterdessen schneidet man von gutem Schwarzbrod äußerst dünne Blättchen, röstet diese auf einem Bleche im Ofen recht schön gelb, thut sie in die Suppenschüssel, und richtet die Suppe darüber an, deckt sie gleich zu, damit das Brod gehörig weich wird und gibt sie dann zu Tische.