

Erster Abschnitt.

Von Fleisch - Suppen.

1. Braune Suppe.

Man schneidet in Blättchen ein Paar gepuzte gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie, Kohl, zwei Häupel Zwiebel, legt dieses ordentlich in ein Kasserole oder Rein, darauf gebe ein Stück Saftfleisch, 28 Deka ($\frac{1}{2}$ Pfund) Leber, und gute Beine in Stückchen zerschlagen, lasse dies mit etwas fetter Suppe gut zugedeckt schön braun dünsten; du mußt öfters nachsehen und immer etwas Suppe nachgießen, wenn das Wurzelwerk trocken wird, damit es nicht anbrenne, rühre es aber nie auf, daß sie klar bleibt. Ohngefähr eine Stunde vor dem Anrichten gieße so viel Rindsuppe daran, als nöthig ist, lasse das Ganze langsam fortkochen, seihe sie ab und koche fein geschnittene Nudeln ein.

2. Gestoßene Lebersuppe.

Man bäckt 28 Deka ($\frac{1}{2}$ Pfund) Leber und 2 Semmeln, beides in Stücken geschnitten, aus dem Schmalz, gibt dieses sammt den Dottern von zwei hart gesottenen Eiern in einen Mörser, und stößt es fein zusammen; mache ein wenig braune Einbrenn, indem du etwas Zwiebel anlaufen läßt, gebe das Gestoßene darein, und lasse es zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde verdünsten, gib es in einen Topf, gieße gute Suppe darauf, etwas Muskatblüthe, lasse es $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen, schlage es durch ein Sieb, lasse es noch ein wenig sieden und richte sie über Leberknödel an.