

3. Gestoßene Hirnsuppe.

Nimm ein halbes Kälberhirn, siede es in Rindsuppe, schwelle 7 Deka ($\frac{1}{2}$ Viertel) Mandeln, backe drei Eier, von zwei Semmeln die Schnitten goldgelb aus dem Schmalz, stoße alles zusammen in einen Mörser, mache von einem Stückchen Butter und einem Kochlöffel Mehl eine lichte Einbrenn, gebe das Gestoßene hinein, lasse es eine Viertelstunde dünsten, gieße Rindsuppe darauf, etwas gestoßene Muskatblüthe dazu, lasse das Ganze gut versieden, schlage sie durch ein Sieb, und richte sie über gebackene Semmeln an.

4. Französische Suppe.

Schneide Petersilienwurzel, gelbe Rüben, Sellerie, einen festen Kohl und Salat, von jeder Gattung gleiche Theile zu feinen Nudeln, lasse dieses alles mit etwas Butter oder fetter Suppe durch eine Stunde dünsten, fülle dann braune Suppe darauf, und lasse es kochen, bis das Gedünstete weich ist, gebe auch etwas Muskatblüthe und Pfeffer darein, richte es dann über gebähte länglich geschnittene Semmeln an.

5. Stodrübensuppe.

Dünste zwei Hände voll Stodrüberln ab, lasse sie dann abkühlen, backe aus dem Schmalz zwei Schnitten Semmeln und ein Stückel Leber, stoße das mit den Dottern von zwei hart gesottene Eiern, mache eine gelbe Einbrenn, gib das Gestoßene darein, lasse es verdünsten, fülle braune Suppe daran, und wenn sie aufgeköcht hat, treibe sie durch ein Sieb, und richte sie über aus dem Schmalz gebackene Semmeln an.

6. Reisuppe.

Man nimmt eine reingeputzte junge Henne, schneidet sie in Stücken, salzt sie ganz wenig, und läßt sie eine Weile stehen, dann nimmt man 7 Deka (4 Loth) Butter, läßt ihn zerschleichen, gibt etwas klein gehackte grüne Petersilie und die Henne hinein, und läßt sie langsam dünsten, nur muß man öfters etwas Suppe daran gießen, bis sie weich