Braune Suppe.

Hiezu nimmt man 2 bis 3 Pfund fleischiges Ochsenfleisch, schneidet es zu dünnen Schnitten, legt es in eine tiefe Kachel, macht ein Stück Schmalz recht heiß, und gießt es über das Fleisch, alle Sorten Wurzeln und ein Stück Brodrinde werden auch dazu gelegt; dieses alles läßt man zusammen recht gelb werden, gießt dann das Fett wieder davon ab, gute Fleischbrühe darüber, und läßt sie kochen, bis das Fleisch recht weich ist, ein paar ganze Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, etwas ganze Nägelein kommen auch dazu. Sobald das Fleisch ganz weich ist, wird es durch ein Haarsieb gegossen, das Fett von der durchgelaufenen Brühe rein abgenommen, und diese wieder auf Kohlen gestellt. Von Weiß- oder Milchbrod röstet man nun Schnitten gelb im Schmalz (Schmelzbutter), und richtet die Suppe darüber an. — Folgende Knöpflein (Klöse) schicken sich auch zu dieser Suppe. Es wird nämlich ein altgebackenes Milchbrod auf dem Reibeisen gerieben, und mit süßem Rahm angefeuchtet. Ist der Rahm nicht ganz dick, so wird ein wenig Butter, so groß wie eine Nuß, dazu genommen. Wenn es ein wenig gestanden ist, schlägt man das Weiße von 3 Eyern zu Schnee, rührt es mit Salz und Muskatenblüthe an, macht ganz kleine runde Knöpflein daraus, und backt sie im Schmalz gelb.

Suppe von Brockelerbsen.

Drey Hände voll Brockelerbsen nebst geschnittener Petersilie dämpft man in einem Stücklein Butter, gießt Fleischbrühe daran, und läßt sie so lange kochen, bis sie weich sind; hierauf wer-