

brühe daran, und thut ein wenig Muskatblüthe dazu. Wird die Suppe von gewöhnlichem Brod eingeschnitten, so kann der gekochte Lauch gleich darüber angerichtet und aufgekocht werden. Sind es aber geröstete Weckschnitten, so richtet man sie zuvor mit Fleischbrühe an, zieht den gekochten Lauch mit 2 Eyer gelb ab, und thut ihn darüber, ohne die Suppe mehr auf Kohlen zu thun, sondern bringt sie gleich zu Tische.

#### Zu einer Leber-Suppe

hackt man eine Kalbsleber mit einem Stück ungeräuchertem Speck und etlichen großen Zwiebeln, thut ein Stück Butter in eine Kachel, dämpft das Gehackte nebst einer Hand groß Brodrinde darin, gießt gute Fleischbrühe darüber, und thut etwas Muskatnuß und ein paar zerstoßene Nägelein dazu. Wenn alles zusammen recht gekocht ist, treibt man es durch ein Sieb, backt Schnitten von Weck oder Milchbrod gelb im Schmalz, und richtet die Suppe an, woran auch etliche Eyer gelb abgezogen werden können.

Anmerkung. Werden zu dieser Suppe einige zerknirschte Wachholderbeere genommen, so bekommt sie den Geschmack wie eine von Kramersvögeln.

#### Linsen-Suppe.

Für 6 Personen ist ein halb Achtel (der 16te Theil eines Würtemb. Simri, auch ein Mefle genannt) Linsen genug. Diese werden mit kaltem Wasser zugesetzt, welches zu aller Kernkochen besser ist als heißes Wasser, nur muß es bald in's Kochen kommen, sonst werden die Kerne wasserhart. Sobald die Linsen weich sind, treibt man sie durch, röstet 2 Kochlöffel voll Mehl dunkelgelb in Butter oder Schmalz, dämpft eine