

1. Braune Suppe.

Man schneidet große Blätter Speck, legt sie in ein Kastrol oder Rein, dazu ein Stück Saftfleisch, Leber, und gute Beine, in Stücken zerschlagen, zwei Häuptel Zwiebel, ein paar gelbe Rüben, Kohlrabi, Kohl, Petersilie, Sellerie, alles in Scheiben geschnitten, dazu legt man noch etwas ganzen Pfeffer und Neugewürz; deckt das Kastrol oder Rein mit einem Deckel zu, und läßt das Ganze auf Kohlenfeuer so lange dünsten, bis es schön braun wird. Damit es aber nicht anbrenne, befeuchtet man es zuweilen mit etwas Brühe, rührt es aber nie auf, damit die Suppe klar werde. Eine Stunde bevor man selbe braucht, füllt man es mit Brühe auf, läßt dann das Ganze langsam fortkochen, damit die Suppe kräftig werde; seihe sie dann ab, macht Fleischknödeln darein, oder was sonst beliebig ist.

2. Brot-Suppe.

Man nimmt gutes Hausbrot, schneidet davon sehr dünne Schnitten; gibt in eine Rein etwas Abschöpf fett oder Butter, läßt ihn heiß werden, auch etwas klein geschnittenen Zwiebel hinein, läßt ihn anlaufen, dann das geschnittene Brot dazu, läßt selbes ebenfalls etwas rösten, gibt dann gute Rindsuppe darauf, etwas gestoffenen Pfeffer, und ein klein wenig Muskatblüthe, läßt die Suppe