

5. Gestoffene Suppe.

Man bäckt ein junges Huhn, wie auch eine halbe Semmel stückweise geschnitten, aus dem Schmalze; stößt beides in einem Mörser klein zusammen, gibt es dann in einen Topf, füllt es mit guter Brühe auf, und läßt es eine Stunde kochen; treibt es dann durch ein Sieb; doch muß man darauf sehen, daß die Suppe nicht zu dick ist; im letzteren Falle gießt man noch etwas klare Suppe nach. Beim Anrichten gibt man weich gekochte klein geschnittene Mägen, ausgebackene Leber und Semmel darein.

6. Gestoffene Lebersuppe.

Man backt ein halbes Pfund Kalbsleber, drei Theile von einer Semmel, zwei Eyer, alles aus dem Schmalze, stößt es in einem Mörser fein zusammen, gibt es in einen Topf, füllt es mit guter Brühe auf; etwas Muskatblüthe dazu, läßt es eine halbe Stunde kochen, und schlägt es durch ein Sieb; gibt es in den Topf zurück, läßt es noch ein wenig kochen, und richtet es über gebackene Leberknödeln an.

7. Haiden-Grüze-Suppe.

Man nimmt ein halbes Seitel Haiden-Grüze, rührt zwei Eyerdotter gut darunter, läßt die abgerührte Grüze an einem lauwarmen Orte gut trocknen. Ist sie ganz getrocknet, so zerreibt man sie mit der Hand so lange, bis sie ihre vorige Gestalt wieder erhält; kocht sie sodann in eine gute Brühe ein, und läßt sie einige Minuten kochen; gibt in einen Topf zwei Eyerdotter, ein Stück Butter, zwei Löffelvoll frischen Milchrahm, sprudelt alles gut