

wenig weich wird : dann seihe das Wasser davon ab / mach eine Fleischbrüh siedend / oder lasse sie auch nur warm werden / thue den im Wasser bereits abgessenen Spargel hinein / würze ihn mit Pfeffer / Cardamomen und Muscatblüh / und laß ihn noch eine weil darinnen sieden / doch also / daß er nicht zu weich werde; auf die lezt thu ein Stück Butter hinein / daß sie noch einen Wall mit aufthue : dann richets über weisses würfflicht-geschnittenes oder gebähtes Brod an. \*

### 96. Eine Kümmel-Suppe.

**S**hue Kümmel und ein Stück rocken-oder auch gebäht-Brod in ein Wasser / oder / so du wilt / in halb Wasser / halb Fleischbrüh / salze und lasse es sieden / zwings durch / wirff Bachschmals / Ingber / Pfeffer / und geriebene Muscat-Nuß und Saffran darein / laß es nochmal auffieden / und richets dann über aufgeschchnittenes Rocken-Brod.

### 97. Eine Zwiebel-Suppe.

**S**chneide Rockenbrod in eine Schüssel / streue Ingber und Pfeffer darauf ; giessse alsdann eine siedende Fleischbrüh darüber / schneide Zwiebeln länglicht / rösts schön gelb im Schmals / und brenne sie auf die Suppen ; setze selbige hernach auf eine Glut oder Kohlfener / laß ein wenig darauf stehen / und trags dann zu Tisch.

### 98. Eine

\* Wann es beliebt / können auch / ehe man die Suppen anrichtet / ein oder zwen Eyerdotterlein zerklöpffet / und mit der siedenden Suppen angerührt werden. Sie darff aber alsdann nicht mehr sieden / sondern wird alsobald über das Brod angerichtet. Man kan auch ein würfflicht-geschnittenes Eyerbrod dazu nehmen / und solches in Schmals fein trocken rösten ; absonderlich wann man die Brüh mit den Eyerdotterlein anrühret. Auf diese weise kan auch von Hopffen eine Suppe gemacht werden.