

oder Wecklein können auch zu andern Suppen gebraucht werden, besonders aber zu braunen oder Geflügel-Suppen.

Zu einer Sellerie- (Zellerich-) Suppe werden etliche Selleriewurzeln rein gesäubert, in Stücklein geschnitten, und mit guter Fleischbrühe zugesetzt. Wenn sie recht weich sind, treibt man sie mit guter Fleischbrühe durch, thut etwas Muskatnuß darein, läßt sie noch ein wenig kochen, und richtet sie mit 4 Eyer gelb abgezogen über gebähte Schnitten an. Auf eben diese Art kann man auch Suppen von gelben Rüben und Petersilien-Wurzeln machen.

Suppe von Semmel- oder Nutschelmehl.

Man reibt ungesäuerte Semmeln (Nutscheln), thut davon 2 bis 3 Hände voll in einen Stollhasen oder Rachel, rührt sie zuerst mit kalter Fleischbrühe an, und füllt sie dann mit kochender Fleischbrühe vollends auf; wenn man noch klein gehackte Petersilie und Muskatnuß daran gethan hat, läßt man es bis zur Dicke einer Butterbrühe kochen, rührt hierauf die Suppe mit 5 bis 6 wohlgerührten Eyer gelb an, womit sie aber nur noch einen Augenblick anziehen, und ja nicht mehr kochen darf.

Spargeln-Suppe.

Kleine grüne Spargeln, so weit sie grün und nicht hart sind, werden eines Glaichs lang geschnitten, mit siedendem Salzwasser zugesetzt, und wie ein weiches Ey gesotten. Nach diesem läßt man in einer Kastrol ein Stücklein Butter vergehen, nimmt die Spargeln nebst ein wenig