Durchgetriebene Suppe von Weißbrod oder Weck (Semmel).

Von 2 Kreutzerwecken wird die obere Rinde ganz dünn abgeschnitten, und nebst Sellerie, Pastinat, gelben Rüben, Petersilien-Wurzeln und einem Viertelpfund Butter zusammen in einer Kastrol oder Kachel verdämpft, Fleischbrühe daran gegossen, und so lang gekocht, bis alles weich ist. Sodann treibt man es durch, schneidet die abgeschälten Wecken zu Schnitten, röstet sie gelb auf dem Rost, und richtet die durchgetriebene Suppe darüber an. Es können auch Knöpflein darauf gemacht werden.

Suppe von allerley Wurzeln.

Drey Petersilien-Wurzeln, eben so viel gelbe Rüben, 2 Sellerie-, ein paar Schwarz Wurzeln und 2 Endivien-Stöcklein putzt man sauber, schneidet sie zu eines halben Fingers langen Stücklein, wascht dieß alles zusammen sauber, thut ein Stücklein Butter in eine Kastrol, die Wurzeln und den Endivien darein, und verdämpft es gut, gießt dann Fleischbrühe daran, so viel man zur Suppe nöthig hat, nimmt etwas Muskaten dazu, und läßt es so lange kochen, bis alles recht weich ist. Nun macht man von gewöhnlichem Hausbrod ganz feine Schnittlein, setzt solche in der nehmlichen Schüssel, worin die Suppe aufgetragen wird, über ein Kohlfeuer, und richtet die gekochten Wurzeln darüber an. Sobald die Suppe recht aufgekocht hat, wird sie gleich auf den Tisch gegeben.

Anmerkung. Wer geröfteten (gebähten) Weck oder Weißbrod lieber mag, kann es statt des schwarzen oder Rückenbrods zur Suppe nehmen.