

quirkt, vier Loth Butter in einer Kasserolle zerlassen, das Gingerührte hinzugegossen, beständig gerührt, bis es sich vom Diegel ablöst, kalt werden gelassen, noch drei Eier zugeschlagen, gut durcheinander gerührt, mit einem vorher in heiße Brühe getauchten Blechlöffel, davon Klöße abgestochen und in die Suppe gethan, die, wenn sie in die Höhe kommen, gut sind, wo dann der Topf von dem Feuer genommen und die Suppe gleich angerichtet werden muß.

Schwemmklößsuppe. Man macht eine feine Gräupchensuppe (siehe Gräupchensuppe) und Schwemmklöße (siehe Schwemmklöße) dazu, die in klarer Brühe gekocht werden.

Scorzoner oder Schwarzwurzeln zu kochen. Die Scorzonerwurzeln werden geschabt, in laues Wasser mit etwas Essig und Mehl gelegt, damit sie weiß bleiben, weich gekocht, in einer Butterbrühe aufgekocht, und Muskatennuß darüber gerieben.

Selleriefallat. Der Sellerie wird rein abgeputzt, mit Wasser und ein wenig Salz weich gekocht, erkalten gelassen, in Scheiben geschnitten und mit Essig und Del übergossen.

Selleriesuppe. Es werden einige Wurzeln gereinigter Sellerie klein geschnitten, mit Wasser oder Fleischbrühe so lange gekocht, bis sie sich ganz klar quirlen lassen, und wenn dieses geschehen ist, noch ein Ei und geriebene Semmel daran gequirkt.

Semmelpudding, Semmelbraten. Es wird für einen Groschen Semmel in Scheiben geschnitten, 8 Loth Butter in einer Bratpfanne zerlassen,