

ren ans Feuer, und wenn es kochen will und etwas dicke zu werden anfängt, wird es über Bisquit oder in Würffel geschnittene Semmel angerichtet, auch mit etwas gestossenen Zimmt und Cardemomen bestreuet. Man kann auch den Wein, Zucker und dergleichen allein aufkochen, und mit den Eiern abquerlen. Auf vorbeschriebene Art werden alle Brenhans- Bier- wie auch Wassersuppen verfertiget.

Anmerk. Diese ist auch nicht übel; nährt, stärkt und erwärmet.

Eine Habergrütz-Suppe.

Wird in siedend Wasser nach und nach gestoffene Habergrütze, und wenn das Wasser von der Habergrütze ganz dick und schleimig geworden; so giesse es durch ein Sieb, oder Durchschlag, thue Zucker, frische Butter, und etwas Muscatennuß dazu, wenn es wieder kocht; so querle ein par Eier daran, und richte es über gesäuberte Corinthen, und Butter gebratenen Semmelwürffeln an. Alle Gewürze, so in vorbeschriebenen Suppen nöthig sind, dürfen nicht eher als kurz vor dem Arrichten, und zwar in kleiner Maasse daran gethan werden.

Anmerk. Der ihr Gebrauch erstreckt sich weit. Bey bösen Halsen, Husten, Schnupfen und Flüssen, wird sie mit Nutzen genossen; Wird auch wegen denen zugesetzten Gewürzen den Magen gut bekommen.

Ein Stück Rindfleisch auf englisch zu zurichten.

Man kochet ein Bruststück in Wasser und ein wenig Salz gar, inzwischen säubert man gute Sardellen, und ziehet sie von den Gräten ab,
schnei-