

Viertelpfund Butter, etwas Zucker und wenig Salz dazu gefügt, mit der Ruthe am Feuer bis nahe ans Kochen heiß geschlagen, aber ja nicht kochen gelassen, und nachher über würflicht geschnittenes Brod angerichtet. Diese Suppe kann übrigens noch mit abgeriebener Citronschale, Muskatnuß oder Piment (neuer Würze) gewürzt; so kann auch an dem Bier abgebrochen und dafür mehr Milch genommen werden. Die Bauern nehmen auch kleine Rosinen dazu.

Biermüschchen. Panade à la bière.

Drei Kannen braunes Bier wird mit einem guten Tellervoll dünn geschnittenem schwarzen Brod zum Feuer gesetzt, acht Loth Butter, auch wohl etwas mehr, wenig Salz, Zucker oder Sirop, gestoßner Ingber oder ein Eßlöffelvoll feingewiegter Kümmel (Karbe) dazu gethan und ohngefähr acht Minuten gekocht; nachher durch einen Durchschlag gerieben und wieder heiß gemacht. Dieses Müschchen muß die Dickigkeit einer dicken Sose haben.

Bei Erkältungen ist dieses Müschchen sehr wohlthuend.

Wein = Suppe. Potage au vin.

Zwei Kannen weißer Wein wird mit sechszehn Eierdottern, ein wenig abgeriebener Citronschale und so viel gestoßenem Zucker, daß der Wein angenehm davon gesüßt ist, mit der Ruthe über Kohlen- gluth bis nahe ans Kochen abgesprudelt, nachher gleich vom Feuer genommen und noch eine halbe Minute fortgeschlagen, dann angerichtet und mit Zucker glasürte Semmelschnittchen (man sehe Milchsuppe,) darein gegeben. Statt Citronschale kann man auch gestoßenen Zimmt dazu thun.

Wein = Suppe, bürgerlich. Potage au vin à la Bourgeoise.

Eine Kanne weißer Wein und eine Kanne Wasser werden gemischt; zu einer halben Kanne davon zehn bis zwölf Eierdotter und zwei kleine Eßlöffelvoll Mehl gethan und zerquirlt; der andre Wein wird mit sechs Loth Butter, einem Stäbchen Zimmt, oder einer Citronschale und nöthigem Zucker aufgekocht, der kalte Wein mit den Eierdottern darein gegossen, dabei gut gesprudelt und hernach auf Kohlen bis zu dem Grad vor dem Kochen heiß abgeschlagen, dann der Zimmt oder die Citronschale herausgenommen, oder die Suppe durch einen Durchschlag in die Suppenschale gegossen und mit Zucker glasürte Semmelschnittchen oder bloß würflicht geschnittene Semmel darein gegeben.