

# Suppen.

---

## Bier-Suppe.

Nimm eine starke Messerspitze voll Mehl, rühre es in der Pfanne mit  $\frac{1}{4}$  Mäßchen Milch glatt, vermenge damit 4 Theelöffel voll Eigelb, etwas ganzen Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Mäßchen Bier und so viel Zucker, bis die Suppe sehr süß schmeckt und lasse sie unter beständigem Rühren bis zum Sieden kommen.

## Baumwollen-Suppe.

8 Gramm Butter werden leicht gerührt, hierauf schlägt man 4 Theelöffel voll Ei nach und nach daran, wenn dieses gerührt ist, wird eine starke Messerspitze oder  $\frac{1}{2}$  Theelöffel voll Mehl und  $\frac{1}{2}$  Theelöffel voll Milch dazu gethan nebst etwas Salz. Sobald die Fleischbrühe kocht, wird der Teig mit dem Kochlöffel hineingestreut. Hat man keine Fleischbrühe, so kann man auch gesalzenes Wasser dazu nehmen. Diese Suppe darf nicht lange kochen.