

**54. Weinsuppe mit Brot und Korinthen.**

Man läßt ein Teil Wasser und 2 Teile Wein mit gutem, feingeriebenem Roggenbrot oder Pumpernickel, 125 Gramm Zucker, 75 Gramm gut gereinigten Korinthen und etwas Zimt einigemale durchkochen, bis es eine feimige Suppe giebt, und fügt noch etwas an Zucker abgeriebene Citronenschale hinzu.

**55. Weinsuppe mit durchgetriebenem Brot.**

Man röstet Scheiben von Roggenbrot im Backofen oder auf Kohlen bräunlich, setzt sie mit Wasser, Zimt, Citronenschalen und einigen Gewürznelken aufs Feuer, kocht hievon einen Brei, streicht ihn durch ein Haarsieb und rührt denselben in mit Zucker aufgekochten Wein, den man noch etwa 10 Minuten mitkochen läßt. Vor dem Anrichten zieht man die Suppe mit einigen Eidottern ab und drückt den Saft einer halben Citrone daran.

**56. Weißbiersuppe, Broihahn.**

Man setzt 2 Liter Weißbier mit etwas Zimt, Zucker, Korinthen, einigen Citronenscheiben und nur einigen Körnern Salz zum Kochen. Unterdessen quirlt man 2—3 Eigelb mit einer Messerspitze voll Kartoffelmehl und etwas Wein, rührt dies langsam in den kochenden Broihahn und richtet die Suppe nun sogleich über würflicht geschnittene, geröstete oder ungeröstete Semmeln an. Man kann die Suppe auch mit dem zu einem starken Schnee geschlagenen zurückgebliebenen Eiweiß belegen, welches man mit einem Löffel auf die heiße Suppe aussticht und mit Zucker und Zimt bestreut.