
S u p p e n.

Zu einer Aufgezogenen Suppe

schneidet man ein Weißbrod oder einen Kreuzerweck in runde Schnitten, als wenn man's rösten wollte, alsdann verrührt man 5 Eyer recht mit einem halben Schoppen süßem oder saurem Rahm (Sahne), thut klein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie, Salz, Muskatblüthe darunter, legt die Schnitten darein, bestreicht eine Kastrol, (Casserole) stark mit Butter, legt die geweichten Schnitten darauf, und läßt es auf Kohlen aufziehen, oder thut es in einen Backofen, doch darf es ja nicht zu braun werden. Hierauf sticht man es in die Suppenschüssel heraus, schüttet gute Fleischbrühe darüber, verrührt das Gelbe von 4 Ethern mit etlichen Löffeln süßem Rahm, und gießt es über die Suppe, welche man aber nun nicht mehr kochen lassen darf.

Baumwollen-Suppe.

Zu 6 Personen wird ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, hierauf schlägt man 4 Eyer darein; wenn diese wohl gerührt sind, werden 5 kleine Kochlöffel voll Mehl, Salz, Muscatnuß, und 4 Eßlöffel süßer Rahm dazu gethan; sobald die Fleischbrühe kocht, wird der Zaig mit dem Kochlöffel hineingezettelt. Die Suppe darf nicht lange kochen, so ist sie fertig.

Bier-Suppe.

In einer Pfanne wird ein Stücklein Butter über das Feuer gesetzt, ein kleiner Kochlöffel voll