

Mehl gelb geröstet, eine Maasß weiß Bier darein gegossen, und Zucker, Zitronenschalen, ganzer Zimmet daran gethan. Zur Maasß Bier wird das Gelbe von 8 Eiern verrührt, das gekochte Bier durch ein Haarsieb gegossen, dann langsam an das Eyer gelb gerührt. Unter beständigem Rühren läßt man es nun noch ein wenig anziehen, röstet von einem Weißbrod oder Kreuzerweck die Schnitten, oder backt sie im Schmalz gelb, und richtet die Suppe darüber an.

Anmerk. Es kann zu dem Eyer gelb auch ein Glas guter süßer Rahm genommen werden, nur darf man es nicht mehr daran kochen lassen.

Braune Blättleins-Suppe.

Von 4 Eiern macht man einen festen Nudelstaig, wället ihn ganz fein, schneidet ihn zu Blättlein so groß wie ein Fingergleich, und bäckt diese im Schmalz gelb. Die gebackenen Blättlein thut man in einen Stollhafen oder Kachel, gute Fleischbrühe, klein geschnittene Petersilie (Peterling) und Muskatblüthe daran. Wenn die Suppe einigemal aufgekocht hat, wird sie mit 4 Eyer gelb abgezogen und angerichtet.

Anmerk. Mit Eyer gelb abgezogen heißt: Zum Eyer gelb wird, wenn es zu einer Fleischbrühe oder gesalzenen Sauce (Soss) kommt, ein wenig kaltes Wasser genommen und stark damit gerührt, damit die Eier durch das Hineingießen nicht klumpig werden, dann erst die bestimmte Sauce langsam darein gegossen. Kommen die Eier aber an eine Milch- oder Weinsauce, so wird zuvörderst etwas kalte Milch oder kalter Wein daran gegossen. — Sobald die Eier daran sind, darf die Sauce nicht mehr kochen, sondern sie wird unter beständigem Rühren so lange auf Kohlen gelassen, bis die Sauce dicklich ist, und über die Speise angerichtet werden kann.