

den sie durch einen Seiher gerieben, mit einem Schoppen süßem Rahm und ein wenig Muskatblüthe in eine Kastrol oder Kachel gethan, und bis zum Anrichten auf heißer Asche erhalten. Ein Weißbrod oder einen Kreuzerweck schneidet man gewürfelt, röstet es im Schmalz, zieht das Gelbe von 3 Eyern mit der Suppe ab, und richtet sie über das geröstete Brod an. Werden aber noch so viel Brockelerbsen und 3 Eyer gelb mehr genommen, so ist kein Brod dazu nöthig. Auch können statt des Brods ganze zuvor gedämpfte und in Fleischbrühe weichgekochte Erbsen dazu genommen werden.

Suppe von Brunnenkresse.

Man nimmt für jede Person eine Hand voll junge Brunnenkresse, wäscht sie sauber, hackt sie so fein als möglich, dämpft sie in einem ziemlichen Stück Butter langsam auf Kohlen, gießt auf jede Handvoll einen halben Schoppen (Biertel) Wein, und eben so viel Wasser daran, nimmt Zucker, Muskatblüthe und nur wenig Salz dazu, und läßt es zusammen durchkochen. Hierauf röstet man gewürfelt geschnittene Semmel oder Weck im Butter, läßt das Fett rein davon ablaufen, nimmt ihn in eine Suppenschüssel, zieht dann die Suppe mit Eyer gelb, auf jeden Schoppen 1 gerechnet, ab, und gießt sie durch ein Sieb oder einen Seyher über den Weck.

Chocolade-Suppe.

Zu einer Maas Milch werden 4 Loth Chocolade genommen, man kann auch mehr nehmen. Die Chocolade wird auf dem Reibeisen gerieben, und nebst Zucker und ganzem Zimmet in die