

darf nur heiße Asche seyn. Wenn es fertig ist, wird es zu dünnen Schnitten ausgestochen, und in heiße Fleischbrühe gethan, man kann die Suppe darin kochen lassen oder nicht. Wenn sie angerichtet wird, verrührt man das Gelbe von ein paar Eiern mit etlichen Eßlöffeln voll süßem Rahm, und thut es daran.

Weißer und brauner Eyer = Gerste.

Man läßt ein etwas großes Stücklein Butter zergehen, und 2 starke Kochlöffel Mehl darin anziehen, thut ohngefähr eine Maas gute Fleischbrühe, klein geschnittene Petersilie und Muskatblüthe dazu, verrührt 5 bis 6 Eier wohl in einem Topf oder Hasen, und gießt die gekochte Suppe nach und nach darein. Damit sie nicht gerinnet, läßt man sie nur noch ein wenig anziehen. Die braune Eyergerste wird ebenso gemacht, nur muß man das Mehl braun rösten, aber ja in keiner messingenen Pfanne, es muß auch eben keine Fleischbrühe dabey seyn, wie bey der weißen, sondern man kann statt derselben Wasser nehmen.

Suppe von Fasten = Brezeln zu 6 Personen.

Man thut für 6 Kreuzer Brezeln, ohne sie zu schneiden, in einen Topf oder Rachel, gießt kaltes Wasser darüber, und läßt sie nebst einem Viertelpfund Butter langsam kochen. Wenn die Brezeln weich sind, treibt man sie durch einen Seiher, setzt sie wieder auf Kohlen, und läßt sie aufkochen. Hierauf wird das Gelbe von 4 Eiern mit etlichen Eßlöffeln voll süßem Rahm verrührt, und nebst etwas Muskat an die Suppe, ehe man sie angerichtet, gethan.