

## Flädleins = Suppe.

Die Flädlein werden sehr dünn gebacken, wie Nudeln geschnitten, und in guter Fleischbrühe aufgekocht, alsdann verklopft man 4 Eyer gelb daran, und richtet sie an. Die Flädleins = Suppe kann auch ohne Eyer gelb gegeben werden, und wenn man viel übriges Eyerweiß hat, darf man nur 2 ganze Eyer dazu nehmen.

Beym Flädleinbacken wird nur das erste mal ein wenig Schmalz in der Pfanne heiß gemacht, und dieselbe nachher nur jedesmal zuvor mit einer Speckschwarte überfahren.

## Fleisch = Suppe.

Wenn man an eine gewöhnliche Fleischsuppe Eyer gelb mit süßem Rahm verkleppert, so ist sie noch besser.

## Eine Gebrennte Suppe.

verfertigt man am besten, wenn man das Mehl nicht zu braun macht, es nicht anbrennen läßt, und nur kalt ablöscht; von Gewürz nimmt man ein wenig Nägelein und Muskatnuß dazu, die Bröcklein müssen recht klein gemacht werden, und man darf sie nur ein wenig in der Brühe anziehen lassen. Das lange Kochen der Suppe ist gar nicht gut, weil sonst das Schmalz herauskommt.

## Braun Gehackte Suppe.

Für 6 bis 8 Personen werden zwey große Hände voll Mehl auf ein Brett gethan, und in die Mitte 2 Eyer geschlagen, dieß mengt man mit einem Messer nach und nach untereinander,