

(gerösteten) Kreuzerweck oder Semmel in eine Suppenschüssel, legt für jede Person 2 verlohrene Eyer (die Anzeige, wie sie verfertigt werden, kommt öfters in diesem Buche vor) darauf, gießt die Suppe, wenn sie im Salze recht ist, darüber, und gibt sie gleich zu Tische.

Hägen = (Hangbuden) = Suppe.

Man nimmt entweder dürre oder frische Hägen, von jeder Art ein halbes Maas. Wenn sie zuvor gereinigt sind, werden sie mit halb Wasser und halb Wein zugesetzt. Sobald sie weich sind, treibt man sie durch ein Haarsieb, versüßt sie mit Zucker, thut etwas Zitronen und Zimmet darein, und richtet sie über geröstete oder gebähete Schnitten an.

Heidelbeer = Suppe.

Man verliest und wascht 1 bis 2 Schoppen Heidelbeere, setzt sie mit sehr wenig Wasser auf Kohlen, weil sie von sich selbst Brühe geben, läßt sie recht weich kochen, gießt sodann auf jeden Schoppen Beere einen Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouteille) Wein, thut die am Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone, ein wenig gestoßenen Zimmet und Nägelein, und nach Belieben Zucker dazu, läßt es noch ein wenig zusammenkochen, und richtet es über gebähete (geröstete) Semmel, oder Weckschnitten an. — Die Heidelbeere können auch, wenn sie weich gekocht sind, ehe Gewürz und Citrone daran kommt, durch einen Seiher getrieben werden, damit Kerne und Hülsen zurückbleiben.