

siedet, thut man's vom Feuer, rührt die Eyer langsam darein, und richtet es über gebackene Bröcklein von Weißbrod oder Weck an. Von einem Kreuzerweck bekommt man deren genug.

#### Wasser-Suppe mit Eyer gelb.

Man siedet so viel Wasser, als man zur Suppe für 4 Personen nöthig hat, mit Salz und nach Belieben mit einer Petersilie oder Sellerie Wurzel ab, legt die gebähten Schnitten von einem Kreuzerweck in eine Suppenschüssel, gießt so viel von dem abgekochten Wasser darüber, daß sie aufschwellen und weich werden. Hierauf knätet man ein Stück frische Butter mit einigen Messerspißen voll Mehl und dem Gelben von 3 Ethern untereinander, gießt das übrige gekochte Wasser darauf, querlt es stark auf Kohlen, richtet es, wenn es noch ein wenig gekocht hat, über die Weckschnitten an, und gibt es gleich zu Tische.

#### Wein-Suppe.

Man läßt ein Stücklein Butter in einem Stollhafen oder Rachel vergehen, röstet einen Kochlöffel Mehl hellgelb, gießt 2 Schoppen (1 Bouteille) Wein, und 1 Schoppen ( $\frac{1}{2}$  Bouteille) Wasser daran, thut 6 Loth Zucker (will man's süßer haben, so kann mehr genommen werden), die abgeriebene Schale einer Citrone mit dem Saft, und eine Messerspiße voll Zimmet darein. Wenn es zusammen siedet, verrührt man das Gelbe von 6 Ethern, gießt die Suppe langsam daran, rührt sie beständig, und richtet sie dann über ganz klein geschnittene Bröcklein von Weißbrod an.