

fer Würfel in heißer Butter, thut beide Hälften des Brodes in eine Kasserole oder einen Topf, gießt Wein und Wasser, von jedem gleich viel zu, setzt es zum Feuer und läßt es kochen, bis sich das Brod ganz verkocht hat. Die Suppe wird dann durch einen Durchschlag geschlagen, mit etwas gestoßenen Zimmt, Nelken, kleingeschnittenen Zitronenschalen und einem Stückchen Zucker vermischt, dann gekostet, ob sie kräftig genug ist, wenn dieß nicht Fall ist, noch etwas Wein hinein gegossen und das Gelbe von zwei Eiern in die Schüssel darunter gerührt.

Biersuppe. Eine Kanne Bier läßt man siedend, schäumt es gut ab, quirlt das Gelbe oder die Dotter zweier Eier, mit einem halben Eßlöffel Weizenmehl und ein wenig kaltem Wasser, und gießt es dann quirlend an das kochende Bier. Dann thut man das erforderliche Salz hinzu, läßt es noch ein wenig an dem Feuer aufkriecheln, versüßt es mit Zucker und richtet alles über klein würfelig geschnittene Semmel an.

Biersuppe mit Kümmel, Geschnittenes hartes Brod wird eine Weile in kaltem Biere geweicht und dann in einem Topfe bei gelindem Feuer gekocht. Zuvor bindet man aber Kümmel in ein Lappchen zu einem Beutelchen oder Häuschchen, taucht dasselbe einige Mal in reines Wasser, damit der Staub weggeht und läßt es so lange mit kochen, bis das Brod weich ist, dann wird das Beutelchen herausgenommen und das Brod so lange gequirt, bis es klar ist. Ein wenig mit einem Eie kalt eingequirktes Mehl gießt man in das kochende Bier, thut Salz, Zucker und Butter daran,