

und quirlt alles gut ab, zuletzt läßt man es noch ein wenig bei dem Feuer aufkriebeln. Man kann auch anstatt des Bieres Rosent (Convent) oder Dünnbier (Halbbier) nehmen.

Bier- und Milchsuppe. Man nimmt bitteres Bier und Milch, von jedem gleichviel, läßt jedes für sich kochen, quirlt in einem Suppentopfe ein wenig kaltes Bier, ein Ei und ein paar Messerspißen Mehl unter einander, gießt unter fortwährendem Quirlen das siedende Bier und die Milch dazu und läßt es noch am Feuer ein wenig anziehen, aber durchaus nicht wieder kochen, weil sonst die Milch gerinnt oder sich hackt, und thut ein wenig frische Butter und Salz daran. Hierauf schneidet man harte Semmel kleinwürfelig, richtet die Suppe darüber an und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Anstatt der Milch kann man auch Sahne oder Rahm nehmen, und wenn diese ein wenig wieder angezogen hat, so quirlt man noch ein Ei in einem Topfe besonders zu Schaume, und rührt es in die schon fertige Suppe. Das nämliche kann man bei mehreren Suppen, die man recht schaumig haben will, anwenden, schon Wassersuppe allein wird dadurch schaumig.

Bier, warmes, siehe Warmbier.

Bischof. Man sticht zwei Pommeranzen und brät sie auf Kohlen weich, schneidet sie in Viertel, thut sie nebst Zimmt und Nelken in eine Terrine, gießt eine Flasche rothen Wein darüber und deckt die Terrine zu. Man läßt dieß 14 Tage stehen, drückt dann alles durch