

damit der Schaum nicht wieder fällt. Diese Brühe eignet sich besonders über Puddings.

Schaumsuppe. Sieben ganze geschlagene Eier, $2\frac{1}{2}$ Nößel Wein, $2\frac{1}{2}$ Nößel Flußwasser, Zucker und ganzer Zimmt werden unter beständigem Schlagen mit einer Ruthe aufgekocht.

Oder es werden 12 Eidotter, der Saft von 5 Zitronen, die auf Zucker abgeriebene Schale von 3 Zitronen, und Zimmt mit $2\frac{1}{2}$ Nößel weißem Wein und eben so viel Flußwasser nur aufgekocht, dann vom Feuer genommen, das Weiße der 12 Eier zu Schaum geschlagen und mit etwas Zucker versüßt, auf die Oberfläche der in einer Schüssel angerichteten Suppe gelegt, oder gleich Anfangs mit der Suppe in eine Schüssel gethan und beide mit einander durchgeschlagen.

Schaumsuppe mit Wein und Mandelkloßchen. Acht ganze Eier werden in einem Quarttopfe gequirt, zwei und ein halb Nößel Wein zugegossen, gestoßener Zucker, geriebene Zitronenschale und Zimmt dazu gethan, kalt gut gequirt, ans Feuer gesetzt, unter beständigem Quirlen gekocht, und sobald es aufsteigt, angerichtet. Man giebt Zuckerplätzchen oder Mandelkloßchen dazu, die auf folgende Weise bereitet werden: 6 Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln, welche abgeschält und fein gestoßen sind, 2 Löffel voll Zucker, 2 Löffel voll geschmolzener Butter, 4 Eidotter, 5 Loth geriebene Semmel und das zu Schnee geschlagene Eiweiß werden in einer kleinen Schüssel gut zusammen gerührt, davon kleine Häufchen gebildet und diese auf einem Bleche, oder in einer mit Butter aus-