

gut versieden, jedoch muß man darauf sehen, daß das Brot nicht zerfalle. Vor dem Anrichten gibt man für jede Person ein Ey in die siedende Suppe, selbe dürfen aber nicht fest werden; belegt sie mit Bratwürsten in kleine Stücke geschnitten, wie auch mit zierlich geschnittenen Wurzelwerk, und besäet sie mit klein geschnittenen Schnittlauch.

### 3. Brot-Suppe auf andere Art.

Man schneidet gutes Hausbrot in dünne Blätter, verkocht selbes in kräftiger Fleischbrühe, versprudelt es, und treibt es durch ein passier Sieb. Ein Stückchen Butter wird in einem Kastrol warm gemacht, das durchgetriebene hinein gegeben, und aufgekocht. Dann siedet man so viele Eyer als Personen an der Tafel sind auf selbe Manier, wie man Eyer weich zu kochen pflegt, schält selbe behutsam damit sie ganz bleiben, erwärmt sie durch einige Secunden in heißer Brühe, und gibt sie mit der Brot-Suppe zur Tafel.

### 4. Französische Suppe.

Man nimmt einen schönen festen Kohl, Kohlrüben, gelbe Rüben, und von jeder Gattung gleiche Theile, schneidet sie wie Nudeln, und vier bis fünf Champignons in Blätter dazu; gibt ein Stück Butter oder Gansfetten in ein Kastrol, das Geschnittene darein, und läßt es eine gute halbe Stunde dünsten; dann gibt man etwas Muskatblüthe und etwas Pfeffer hinein, füllt es mit Brühe auf, und läßt es so lange kochen, bis das Gemüse weich ist, richtet es dann über gebähte länglicht geschnittene Semmel an.