

Suppen verschiedener Art.

1. Weinsuppe.

Nimm hierzu zwei Theile Wein, den dritten Theil Wasser, lasse es mit Zucker, etwas ganzem Zimmet, und einigen Nägelein kochen; dann nimmt man etliche Eierdotter: diese werden mit etwas feinem Mehl und Wasser verrührt, und läßt es mit kochen. Vor dem Anrichten werden in Butter geröstete Weckbröckchen in die Schüssel gethan, und die Suppe darüber geschüttet. Zu bemerken ist: daß diese Suppe am besten in irdenen Geschirren; nicht aber in Messing, Kupfer oder Eisen gekocht werden darf.

2. Eine braune Wein: Suppe.

Wird wie die obige gemacht; außer daß