Maria Ludolfs

60. Weißbiersuppe.

Man setze 1 Liter Weißbier und ½ Liter Wasser mit einem Stückchen ganzen Zimmet und fein geriebener oder abgeschälter Citronenschale auf. Wenn das Bier kocht und abgeschäumt ist, wird es mit dem Gelben von vier Eiern abgequirlt, gesalzen und Zimmet und Citronenschale herausgenommen, dann thut man noch 60 Gramm Zucker an die Suppe und richtet sie mit würfelig geschnittenem Milchbrot an.
(60 Wörter)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap069.html

classtests.com