

gieße es durch ein Sieb in die Suppenschüssel. Nach der Jahreszeit, kann man in diese Suppe allerley Kräuter, als Spargel, jungen Hopfen, grüne Erbsen und dergleichen anbringen.

Anmerk. Kalbfleisch ist leicht zu verdauen und nahrhaftig, ist allen Kranken erlaubt dasselbe zu genießen. Nur muß das Kalb zum wenigsten 14 Tage alt seyn, weil sonst dieses Fleisch zu zähe und schleimigt ist.

### Eine Suppe von brauner Brühe mit Linsen.

Die Linsen müssen zuvor in Wasser wohl abgekocht, und die Hälfte alsdenn in Mörser zerrieben werden. Hernach schneidet man Semmel nebst etwas Schinken und einigen Zwiebeln in Würffel, bratet solches in Rindsfett ganz braun. Schüttet hernach von obiger braunen Rindfleischbrühe auf die zerriebenen Linsen, und wenn solches miteinander gekocht, treibet man sie durch ein Sieb, um die Hülsen davon abzusondern, und thut etwas ganze Linsen dazu, und so es wieder mit einander gekocht, (wobey es aber beständig umgerührt werden muß,) so gießet man solches auf die geröstete Semmel, und richtet es mit einigen gebratenen Rebhünern oder Lerchen wilde Enten auch Tauben an.

Anmerk. Die Linsen reinigen und treiben das Unreine auf die Oberfläche der Haut. Man hält aber dafür, daß es nicht gut sey, den Kindern die in Pocken liegen, solche genießen zu lassen.

### Eine Suppe von brauner Brühe mit gefüllten Brodte.

Hierzu kann man kleine oder große Franz Brodte erwählen, hölet sie aus, und röstet sie in