

8. Eine Bratwurst-Suppe.

Läß ein gebähet Brod in einer Fleischbrüh sieden / wanns weich
 ist / treibs durch einen Seiher / würff Ingber / Pfeffer /
 Muscaten-Blüh / und ein Stück Butter darein / laß noch
 einmal auffieden / brate indessen Bratwürste ab / schneide dieselbe zu
 kleinen Stücklein eines Glieds-lang / lege sie auf gebähete Brod-
 schnitten / richte die erst-besagte Brüh darüber / reibe eine Muscat-
 Nuß darauf / und trags zu Tisch.

9. Eine Speck-Suppe.

Nehmet Wasser / salzts und laßt es sieden / richtets über auf-
 geschnittenes Rocken-Brod an / setz es auf die Kohlen / laßt
 wol eintrocknen / schneidet dann einen Speck würfflicht / laßt
 ihn heiß werden / biß er schön gelb ist / brennt ihn hernach über die
 Suppen. *

10. Eine Nieren-Suppe.

Wann man von einem Nier-Braten einen über-gebliebenen
 Nieren hat / so hacke man ihn klein / samt etwas weniges
 von dem Fett desselben ; lasset eine Brühe siedend werden /
 und thut den gehackten Nieren darein / würket es mit Cardamo-
 men und Muscat-Blüh / laßt es miteinander auffieden : zu lest
 thut ein Stück Butter hinein / laßt noch einen Ball mit auf-
 thun / dann richtets über weiß gebähete Schnitten an.

11. Noch eine Nieren-Suppe / auf an-
 dere Art.

Der Nieren wird samt etwas weniges von dem übergebliebenen
 Nieren Braten gehackt / von einem Weck oder Semmel die
 Schnitten gebähet / oder auch in Schmalz geröstet / in eine
 Schüs-

* Wanns beliebt / kan man diese Suppe in eine andere Schüssel stür-
 ken / oben noch einmal Speck darüber brennen und Ingber darauf streuen.