

### 114. Eine Semmel- oder Reckelein- Suppe.

**S**chneide Semmeln nach der Länge entzwey / und thue noch-  
mal Schnitten über zwerch darein / doch also / daß die halbe  
Semmeln bey einander bleiben und nicht zerfallen / rösts  
hernach im Schmalz / und legs in eine Schüssel; wilt du sie  
aber nicht rösten / so brenne nur ein heisses Schmalz über die tro-  
ckene Semmeln in der Schüssel / gieß die siedende Fleischbrüh darü-  
ber / streue Ingber und Weinbeerlein oder Corinthen darauf / decks  
zu / setze es alsdann auf eine Glut oder Kohlfener / laß auffieden /  
und trags zu Tisch.

### 115. Eine Bretzen- Suppe.

**N**imm Bretzen / schneide oder brocke sie zu Stücken / laß ein  
Schmalz heiß werden / und röste sie darinnen; thue es dann  
in eine Schüssel / mach eine Fleischbrüh oder halb Wasser  
und halb Brüh siedend / versuchs ob es im Salz recht ist; gieß dann  
über die geröstete Bretzen / decks mit einer Schüssel zu / und laß auf  
der Kohlen noch einen Sud aufthun / streu ein wenig Pfeffer und  
Ingber darauf / und trags zu Tisch: oder man kan auch den Pfeffer  
und Ingber in der Brüh mit sieden lassen.

### 116. Eine Bretzen- Suppe / auf andere Art.

**D**ie Bretzen werden geröstet / wie oben gemeldet; hernach an  
statt der Fleischbrüh die schon beschriebene Erbsen- Suppe  
darüber gerichtet / und läst man sie alsdann noch einen Sud  
auf der Kohlen aufthun.