

Fleisch-Suppen.

und gesotten / darauff legen : deßgleichen gesotten ganze Peterlin Wurzeln / Spargen oder Artifiven / und nach belieben Rosinlin und Zimmet darüber streuen. So man die Eyertotter klopfft / mag man ein wenig vom besten weiß Mehl darunder klopffen. Ist ein treflich gute Suppen. Für Krancke thut man nur ein wenig Saffran darein / und underlaßt auch den Wein. Sihe Num. 285.

11. **Ubergelieben Fleisch / von gesottenen Capaunen / Hünern zc. mit samt den Beinen / Krägen / Kröpfen / Leber zc. im Mörstel verstoßen / durch ein reines Sipp / oder Hären Tuch / mit guter Rind-Fleisch und Hünernbrühe durchgetrieben / mit Zimber / Saffran / Muscatblust vermischet / sittlich widerum sieden lassen / und über gebähete Weiß-Brodt. Schnitten angericht / gibt ein kräftig Brühe lin für Krancke Leuth :** Man mag auch wol vor dem anrichten / ein oder zwey Eyertotter darunder im sieden verrühren. Num. 20.296.

Französische Fleisch-Suppen.

12. **Werden auff unterschiedliche Manier zugerichtet / und weilen man ordinarie auff ein Hof-Taffel / oder Herzen-Tischt / zwö oder mehr auffzustellen pflegt / so muß man dieselbige zu variieren und abzu / wechseln wissen / wie hernach folgt.**

Erstlich siedet man mit dem gemeinen
Rind