

## Frantzösische Fleisch-Suppen.

Kindfleisch / auch ander Fleisch oder Geflügel / auß welcher Brühe man die Frantzösische Suppen macht / als etwan ein oder mehr stuck Kalb. Schaaf oder Bizlin Fleisch / von den vorderen Bugen oder Vierteln: oder von den hindern Quallen und Knorren / oder ein gefüllte / oder ungefüllte Brust. Oder ein Indianische Hennen / Capaunen / ein / oder zwey Hünen / etlich gefüllte oder ungefüllte junge Hanen oder Gasanen / etlich Hasel- oder Feld-Hünen / Tauben Kramets-Vögel / 2c. mit Zusatz eines ganzen und Kreuzweiß geschnittenen zehligigen Zwibels oder etlich Stengel Lauch samt den Zwibeln / Peterlin-Wurzel samt dem Kraut / etliche Negelin und wenig Muscat-Blust.

**Fürs ander** siedet man absonderlich in blossem Wasser / Viertel oder Stuckweiß zerschnittenen Kabis / oder Köhl / oder Blumen-Köhl / Calaraby / oder sonst gemeine Ruben / Artifiven / Zucker-Würkelin / geschelt Römisch Lattich stengel / oder grosse Mangold-Stihl / grosser Lauch / Schiff Erbsen / mit oder ohne Hülschen / Pastenach / Petersil-Wurzel / Spargem junge Hopffen / oder Artischockherk / Grubling / Pfifferling / grün oder dürze Morchen / oder groblecht geschnitten Saurampffer / Spinat / junger Mangolt / Lattich / 2c. doch alles ohne Salk / und laßt jede Gattung / die man brauchen will / recht kochen / mit kalt Wasser abkühlen / und wol austropffen.

**Wann man dann unterschiedliche-**  
Fran