

## Frantzösische Fleisch-Suppen.

terlin- Wurzel/ Herz von Artischocken / oder Saurampffer/ Spinat/ Lattich 2c. was man hat / mit Zusatz guter Fleischbrühe oder auch frisch Butter / Salz wenig Zimber / Pfeffer/ Muscatblust / 2c. laßtts vollendts süttlich kochen/richts an auff geweichete Brodt-Schnitten/und umblege es mit gebachenen Knöpflein/frischen / oder gedörzten gesottenen Bratwürst-Schnitz/zerschnitten Hüner Mäglen/Leberlin/Erönslin/ 2c. Num. 17.20.

**Man kan auch Kurtz vor dem anrichten** etlich gesottene Eyertotter in Frantzösische Suppenbrühe rühren / und wann in derselben keine andere Kräuter als Peterlin-Kraut oder Wurzel sind / so kan man auch Citronen / Pommeranzen oder Lemmonien-Schnitz / oder Capres / oder unzeitige Trauben/ oder Krauselbeer darmit kochen lassen. Oder man thut auch Grübling-Schnitz / Psifferling und Morchendarein/und richts an wie vorgemelt.

**13. In Bereitung obigen Frantzösischen** Suppen / kan man von obgemeltem Kalb / Schaaf- oder Giklin-Fleisch / wie auch von dem gesottenen Geflügel / zu Zeiten eins fürs ander / oder ein Gattung allein / oder etliches mit einander nehmen / Nemblich; Kalb-Fleisch und ein Cappaunen oder Hun / Schaaf- oder Giklin und junge Hanen / Tauben / Kramets-Vögel / 2c. und von den gesottenen Wurklen und Kräuteren Zusatz / was für Gattung man will. Ausser daß die Indianische Hennen

nen