

Frankösische Fleisch-Suppen.

nen / Hasanen / Feldhüner / Kramets Vögel füglich
in zarte Würkzen / Citronen / Pommeranzen / Capres / 2c.
und nicht leichtlich in Kabis / Köhl / Calaraby / oder
Rueben eingemacht werden.

Bei umblegung der Sachen / umb oder über diese
Suppen / schicken sich sonderlich die grosse Lauch / die
Mangoltstihl / Artifiven / mit gebachene Brodtmück-
lin / wol darben. Num. 17. 20.

14. Allerhand Gattung von Frankösischen
Fleischsuppen / sind bey folgenden Merckzeichen sonder-
lich zu finden. Num. 78. 80 / 81 / 82 / 83. 117. 193. 211.
219. 223. 234 / 235. 238. 243. 268. 284. 294. 301.
316. 770.

Zugelegte Sachen / in und umb die Frankösische
Fleischsuppen / sihe Num. 17. und andere / so alda und
bey folgenden. Num. 80. 81 / 82. 84. 100. 138. 146. 194.
211. 238. assigniert sind.

Hirn- in gemein. Salze.

15. Rinder / Kälber und andere Hirne werden
gewässert / von Häutlin sauber gereinigt / mit Matten-
Kümmich / wenig Essig und Wasser / oder mit halb
Wein / lang gesotten / wol verschäumt / alsdann gesal-
zen / und mit wenig gebrandt Mehl / Zimber / Pfeffer
und Muscatblüst außgemacht. Man mag auch wol
das gebrändte Mehl auflaffen / und frischen Butter da-
ran thun / mit Zusatz Pommeranzen / oder Citronen-
schelffen.

Man mag auch mit gelb Gewürk und Musca-
tenblüst / geschweißten Zwiblen / oder klein geschnittenen
Peterlin kochen.

B

16. Oder