

## Eine krefftige Kapaunen oder Hün- ner Suppe.

**W**enn der Kapaun / oder Henne wol ge-  
kocht ist / so nim den Hals sampt dem  
Kopff / die Flügel / die Beine / vnd Leber /  
vnd stosse es alles in einem Mörstel wol / vnd  
klein / wil man es aber noch krefftiger haben / so  
nim die Krafft / oder das Fleisch an der Brust /  
schneide es klein / vnd thue es auch darzu / geus  
die Hünner suppen oder in manglung eine feiste  
Kindfleisch Brüe daran / vnd treibe es mitein-  
ander durch ein enges Sieblein / oder härintuch /  
thue es in ein Töpfflein / vnd würke es mit Ing-  
wer / Saffran / geschnittenen Muscaten Blumen /  
oder einer geriebnen Muscatennus / vnd setze es  
wieder ein wenig zum Feuer. Darnach nim ge-  
behete Semmeln oder Brodt / vnd reibe sie wol  
mit einer Muscatennus / vnd brich kleine stück-  
lein davon / thue sie in eine Schüssel / vnd richte  
die Suppe darauff an / sie ist krefftig vnd ge-  
sund.

Eine