

dann ein stück Semmel darein ge-
rieben / nimm viel saur Ampffer /
Petrosilien / Furtilack / das zusam-
men wol durchgehacket / und laß
es mit dem Wasser eine gute weile
kochen / Pfeffer und frische Butter
dazu gethan.

Supp von Habergrütz.

Wann die Welgen abgeklaret /
schlägt man Eydotter hinein / thut
hernach dazu Butter und Muscha-
tenblum / oder Annis / Zucker / läßt
sie damit auffkochen / daß sie fein
Seemig wird / Brod darein ge-
schnitten / und Rosen-Wasser zu-
gegossen.

FrISChe Kindfleisch-Suppe.

Nimm Fleisch-Suppe / so viel
du haben wilt / koche sie auff mit
Muschatenblumen / gerieben Sem-
mel / ein Ey oder drey klein geschla-
gen / ein Löffel voll kalt Wasser dar-
inn gerühret / so rennen sie nicht / ein

A v

wenig