

Zucker/Butter/ und Saffran daran/ laß es wieder zusammen auffkochen / und Seimel darein geschnitten.

Englische Suppe.

Man nimpt viel Beine / auch wol andere Knochen / thut sie in einen grossen Toppf mit Wasser / Garsten-Gruben darbey/ und läßt sie gahr mürbe kochen / dann die Beine da wieder aufgenommen / und thu ein ander stück Fleisch dar ein/ etwa ein Brust von Schaaff / viel Rosinen/Corinthen / Muschastenblum / Ingwer / wanns denn bald gahr ist / so nimmt man ein Löffel Wein und Zucker / welches darinn gethan wird.

Reiß in Kindfleisch-Suppe.

Hast du ihn ein wenig in Wasser gekochet/ so geuß es hernach wieder davon / thu denn Fleischbrühe

A vi wieder