

Eine krefftige Kapaunen oder Hün-
ner Suppe.

Wenn 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 Mörsel 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 seiste
Kindfleisch Brüe daran / vnd treibe es mit ein-
ander durch ein enges Sieblein / oder härintuch /
thue es in ein Töpflein / vnd würze es mit Ing-
wer / Saffran / geschnittenen Muscaten Blumen /
oder einer geriebenen 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