

Rosół

Raz kucharka Frania rosół gotowała,
gar w kropki wzięła, wodę w nim zagrzała.
Trochę mięsa najpierw, potem zaś warzywa
- taka jest kolejność, by przyrządzić wywar.
Wzięła więc z kurczaka pierś i skrzydła cztery,
marchewkę krojoną, pietruszkę, dwa selery.
Ostatnim zaś warzywem do rosółu wkrojonym
por był bardzo długi, w kolorze biało-zielonym.

Kiedy rosół tłusty parował już wielce,
dorzuciła sól i pieprz, które miała w ręce.

I tak powstał rosół, zupa nad zupami,
co od czasu do czasu zamruga oczkami.

