

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Mehl / darein / und dann auch das gehackte Kraut / daß es mit einander auffüde: würze es mit Muscatblühe und Cardamomen; laß auf die legt ein gut Stück Butter mit auffüden / und richte es dann über weißgebehtes Brod an.*

92. Eine Agrest-Suppe / für Krancke.

Nimm einen Agrest oder unzeitigen Weintrauben / zupffe die Beere herab in ein Häfelein / thue ein wenig weißes Brod dazu / güß eine Fleischbrüh darein / laß süden biß weich wird / treibs darnach durch einen Durchschlag / thue ein Stücklein frische Butter und Gewürz darein / laß es noch ein wenig süden / richte es in ein Schüssel ein an / und tragts dem Krancken für.**

93. Eine Borretsch- oder Borragen-Suppe.

Nimm ein gut theil Borretsch oder Borragen / hacke ihn klein / laß ihn in einer südenden Fleischbrüh / so lang als weiche Eyer süden; würze es mit Muscatnuß und Cardamomen : laß auch auf die legt ein Stück Butter mit auffüden / richte es über weiß aufgeschchnittenes Brod / und streue einen Käse darauf.

94. Eine Sauerampfer-Suppe.

Nimm ein gut theil Sauerampfer / stosse oder hacke ihn klein / zwing den Saft heraus durch ein Tuch / güß ein klein wenig Fleischbrüh daran / und rühre imlich viel Milchram hinein ; würze es mit Muscatenblüh / Ingber und Cardamomen / laß süden:

E iij richte

* Man kan auch die Wurzel sauber abschaben / gar kleine dinne Plätzlein schneiden / und samt dem gehackten grünen mit in der Fleischbrüh süden lassen: ehe man sie aber anrichtet / in der südenden Brüh zwey Eyer dortern abrühren.

** So man will / kan mans auch über etliche Schnittlein gebehetes Brod richten.