

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

eine Schüssel zwey Leg neben einander legen / und die Suppen dar
über güssen.*

98. Eine Ruben- Suppe.

Schneide grosse Ruben zu dinnen Schnitten / würff sie in sü
dend Wasser / laß darinnen eine Stund süden; treibs durch
einen Seiber / und so man anrichten will / schneide die äussere
Rinde von Semmeln in grosse Stücke / legs in eine Schüssel / und
güß eine südende Fleischbrüh darüber / laß auf einer Kohlen süden biß
es ein wenig weich wird : dann richte das durchgetriebene von den Ru
ben dazu / salze oben darauf ein wenig / brenne zimlich heisses Schmalz
darüber ; dann sie muß etwas fett seyn : und trags also zu Tisch.

99. Eine Hanff- Suppe.

Große Hanff- Körner in Wasser ; dann stosse sie in einem
Mörsel oder Reibscherven ab / streichs oder zwings durch ein
Tuch oder enges Sieblein / mit Fleischbrüh und Wein / thue
klein gehackte Zwiebeln dazu ; würze und güß es ein wenig / laß auffü
den / röste weißes Brod fein trocken im Schmalz / und richte die Sup
pen darüber an.

100. Eine Brunnkress- Suppe.

Laube den Brunnkress sauber / wasche und hacke ihn klein / laß
eine Fleischbrüh südend werden / thue auch ein wenig gebrann
tes Mehl darein ; würze es mit Cardamomen und Muscaten
blüh : thue das gehackte Kraut samt einem Stück Butter hinein / und
richte es dan über weiß-gebehtes od würflicht- geschnittenes Brod an.**

101. Eine
* Man muß aber die bloße südende Fleischbrüh / zwey- oder drey mal
über das Brod güssen / ehe man den Peterlein darein thut / damit das
Brod recht weich werde.

** Auf diese Weiß kan auch von Sunreben / und andern Kräutern / ei
ne Suppe gemacht werden ; nachdem nemlich selbige denen Kranken
dienlich sind.