

## **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

## 101. Eine Scorzonera-Suppe.

**D**iehe von der Scorzonera die schwarze Schelffen herab/ und laß die geschälte Wurzeln eine gute Weil im Wasser ligen; wasche sie sauber/ schneids klein/ laß eine Fleischbrüh südend werden/ und thue ein Theil von der geschnittenen Wurzel/ samt einem Stücklein von weiß-gebehten Brod darein: nachdem es nun weich gesoffen / so zwing es durch einen Seiber oder Durchschlag / und laß wieder süden; würze es mit guter Gewürz / und thue die übrig- geschnittene/ ungesoffene Scorzonera- Wurzeln hinein: wann nun diese weich gesoffen/ lege zulezt ein Stück Butter darein / und richte es dann über weiß-gebehtes klein zerbrocktes Brod an.

## 102. Eine Wegwarten- oder Cichorien-Suppe.

**S**ien auf diese Weise kan man auch von Wegwarten- oder Cichorien- Wurzeln eine Suppe gemacht werden: es müssen aber die Wegwarten zuvor eine Stund lang im kalten Wasser ligen; und wann sie dann im Wasser abgesoffen worden / noch eine Stunde in kaltes Wasser gelegt werden/ damit sie die Bittere wohl heraus ziehe: Alsdann kan man diese Suppe ferner/ wie bey der Scorzonera- Suppe beschrieben/ verfertigen.

## 103. Eine Keimlein-Suppe/ von denen ausgekeimten Cichorien, oder Wegwarten- Wurzeln.

**L**aube und schneide das Weiße von denen Wegwarten- oder Cichorien- Keimlein ab/ und das gelblichte davon: zertheile und zerschneide sie wiederum zwey oder drey mal; laß alsdann zwey Stunden lang in Wasser ligen; und damit die Bitterkeit sich um