

93. Eine Wegwarten- oder Cichorien-Suppe.

Seyen auf diese Weiß kan auch von Wegwarten- oder Cichorien-Wurzeln eine Suppe gemacht werden: es müssen aber die Wegwarten zuvor eine Stund im kalten Wasser ligen; und wann sie dann in Wasser abgessotten worden / noch eine Stunde in kaltes Wasser geleyet werden / damit sich die Bittere wol heraus ziehe: Alsdann kan man diese Suppe ferner / wie bey der Scorzonera-Suppe beschrieben / verfertigen.

94. Eine Keimlein-Suppe / von denen ausgekeimten Cichorien- oder Wegwarten-Wurzeln.

Laube und schneide das Weiße von denen Wegwarten- oder Cichorien-Keimlein ab / und das gelblichte davon; zertheile und zerschneide wiederum zwey oder drey mal; laß alsdann zwey Stunden lang in Wasser ligen; und damit die Bitterkeit sich um so vielmehr heraus ziehe / brühe sie zum andern- oder drittenmal mit siedenden Wasser an / seihe selbiges davon ab / laß in einer Fleischbrüh sieden / würze es / und richts dann / auf die in nachfolgender Spargel-Suppe beschriebene Art / ferner zu.

95. Eine Spargel-Suppe.

Schneide das weiße von dem Spargel sauber ab / und zerbrich ihn noch ein oder zweymal von einander / (wiewol man auch / so es beliebt / von dem grossen Spargel nur das beste / als die Kolben / dazu nehmen kan /) leg ihn in ein frisches Wasser; setze indessen ein ander Wasser in einem stolllichten Hafen oder Pfannen zum Feuer / salze es / und laß den Spargel darinnen sieden / biß er nur ein wenig