

## **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

## 151. Gesottene Tritsch - oder Al- Kuppen.

**M**imm die Tritsch oder Al-Kuppen/ stecke ihnen den Finger ins Maul/ und biege den Kopff hinter sich/ so brichet ihnen das Genick; hernach schneide sie am Bauch auf/ und thue das Eingeweid alles heraus/ biß auf die Leber/ die lasse allein darinn/ und wasche sie schön; laß aber zuvor Erbsen weich süden/ zwinge sie mit einem heissen Wasser durch/ und mache von denen durchgezwungenen Erbsen das lautere nochmal südend; lege dann die Kuppen hinein/ und lasse sie so lang darinnen süden/ als weiche Eyer/ würff ein Händlein voll Salz hinein/ und lasse es noch einen Sud thun/ aber doch nur so lang biß sie mild werden/ dann sie werden sonst nur zähe/ seihe hterauf die Brühe ganz davon herab/ und güsse eine andere frische etwas dickere/ Erbsen-Brühe/ zusamt ein wenig Fleischbrühe daran/ und würze sie mit Ingber/ Pfeffer/ Muscatblühe und Cardamomen; lasse sie mit einem guten Theil Butter noch einen Sud thun/ versuchs/ ob die Brühe nicht zu wenig oder zu viel gesalzen: lege dann die Fische in eine Schüssel/ güsse die Brühe darüber/ streue Muscatblüh darauf/ und trage sie zu Tisch.

## 152. Gesottene Tritsch oder Al-Kuppen/ auf andere Art.

**M**ache die Kuppen auf/ und bereite sie wie erst gedacht/ wasche sie schön gelb/ güsse hernach heisses Wasser darüber/ und ziehe die Fische durch die Hand/ so gehet ein grosser Schleim herab/ alsdann röste ein Erbis-Mehl in einer Pfannen im Schmalz/ doch daß es nicht zu braun werde/ güsse Fleischbrüh und ein wenig Wasser daran/ salze und lasse es süden; dann lege die Fische darein/ thue Ingber/ Pfeffer/ Cardamomen und Muscatblühe dazu/ lasse es mit einem