

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

der süden; würff zulezt ein gut Stück Butter hinein / richte sie an/
und trage sie zu Tisch.

153. Ruppen auf einer Schüssel zu kochen.

Smögen die Ruppen gleich groß oder klein seyn / so mache sie
auf/nimm das Eingeweid heraus / biß auf die Leber / wasche
selbige aus / salze und lege sie auf eine Schüssel/thue ein gut
Theil Butter/ und ein oder zween Löffel voll Wasser / wie auch gute
Gewürß dazu / drucke zimlich viel Citronen-Safft darein / lasse sie
also zugedeckt mit einander dampffen / und streue zulezt klein-und
würfflich-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

154. Gedämpfte Ruppen.

Imm die Ruppen und schärffe sie zu beeden Seiden neben
dem Ruckgrad auf/stich selbige in der Mitten des Ruckgrads
zweymal ab; wann sie dann gewaschen und eingefalzen wor-
den/ auch eine Weile im Salz gelegen/ brühe mit heissem Wasser den
Schleim davon/lege sie auf einem Rost/und lasse sie auf einer gelinden
Glut abbräunen / thue sie in einen stollichten Hasen/ güsse eine gute/
aber nicht allzu dicke Erbsen-Brühe daran/würze sie mit Pfeffer/Car-
damomen und Muscaten-Blühe / lasse es mit einander süden / aber ja
nicht zu lang: wann sie nun bald gesotten / lege noch ein gut Stück
Butter darein/ und richte sie an.

* * * * *

Adere nehmen grün Peterfilien-Kraut / und zwey oder drey
ganze Ruppen / welche zubereitet und aufgemachet sind/ setzen
selbige zusamt dem Kraut in einer Erbsen-Brüh zu / und las-
sen sie wohl süden; dann stößet man das Kraut zusamt einem gebeheeren
Sammel-Schnittel in einem Mörsel / zwinget selbiges zusamt der
Na iij brüh/