

## **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

Telephone: +43(732) 7720-53100

brüh/ darinnen die Fische und das Kraut gesotten/ durch einen Seiber  
oder Durchschlag/ doch also/ daß die Brühe etwas dick lichte werde/ hernach  
güssen sie es in einen stollichten Hafen/ legen die frisch- aufgemachte  
Kuppen darein/ würben sie mit Pfeffer/ Cardamomen und Muscaten-  
blühe/ salzens/ schneiden Petersilien- Wurzeln klein darein/ und la-  
sens miteinander süden/ so wird es desto besser und wohlgeschmackter.  
zu leze lassen sie ein gut Stuck Butter darinnen zergehen / und rich-  
ten es an.

### 155. Alal-Kuppen in frischen oder Kief- Erbsen.

**K**reite die Kuppen wie bekandt / wasche den Schleim mit  
nem Wasser sauber davon ab / güsse eine durchgezwungene  
lautere Erbsen-Brüh in eine Pfannen / und lasse die Kuppen  
ein wenig darinnen süden / salze und süde sie ferner mit ausgekörn-  
ten Kief-Erbsen in einer Fleischbrühe / seihe selbige wieder aus der  
Pfannen von den Fischen ab / schütte die ausgekörnte schon gesotten  
Kief-Erbsen darüber / würbe sie mit Pfeffer / Cardamomen und Mu-  
scaten-Blüh : lasse auf die leze ein gut Stuck Butter mit außsüden  
richte sie an / und streue hernach noch ein wenig Muscaten-Blüh  
darauf

### 156. Alal-Kuppen unter sauern Kraut zu kochen.

**S**chmet erstlich ein saueres Kraut / setze es zu wie man sonst  
pfleget / aber lasse es nicht zu weich süden ; machet indessen  
die Kuppen auf / waschet sie aus / salzet / und lasse sie  
bey einer Stund lang im Salz ligen / hernach streiffet den Schleim  
auswendig von denen Kuppen ab / und leget auf eine Schüssel ein  
ge sauer Kraut / wie auch ein wenig Butter und Pfeffer / dann die Kuppen