

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

Heiß = abgesottener Aalfisch.

Bereite den Aalfisch wie den vorigen, zerstücke ihn, oder gib ihn ganz in ein Kastrol, thue Essig, ein wenig Wein, Zwiebeln mit Nelken besteckt, Lorbeerblätter und Limonieschalen daran, und laß ihn langsam sieden; richte ihn zur Tafel, stelle in zwey Geschirre Essig und Dehl hinzu.

Austern.

Nimm Austern, stich mittelst eines Messers die obere Hülle derselben auf, und lege sie auf einen Rost; dann nimm zergangene Butter und Limoniesaft, gieße mit einem Eßlöffel auf jede Auster etwas, und setze den Rost auf die Gluth, und laß selbe braten; wenn du siehst daß sie einbraten, so gieße noch Butter und Limoniesaft darauf, und laß sie noch ein Vater unser lang braten; dann gib sie zierlich auf die Schüssel und gleich zur Tafel.

Falsche Austern zu machen (wenn man Austernschalen hat).

Ziehe von einem Karpfen = Milchner die Haut ab, jedoch so, daß nichts blutiges daran bleibt, schneide den Milchner wie Austern groß zu kleinen Stückeln, und salze es gut ein; thue in jede Austernschale ein Stückel Milchner, begieße es wie bey dem vorigen mit Butter und Limoniesaft, und brate es wie zuvor.

Gebratener Biber.

Nimm den ausgezogenen Biber, schneide dessen