

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

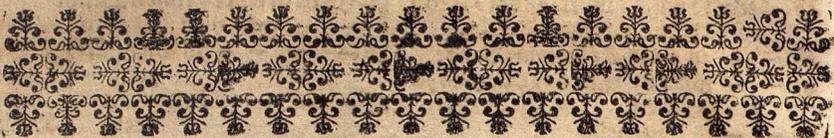
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



Dritter Theil

Lehrend die Zubereitung nachbenannter

Fische / Krebsse und Austern.

- | | |
|--|---|
| 1. Al blan gefotten in einer Citro-
nen Brüh. | 25. Barben auf andere Art. |
| 2. — — auf andere Art. | 26. Zecht in einer Sardellen Brüh. |
| 3. — — auf noch andere Art. | 27. — — — — — auf andere
Art. |
| 4. — — auf eine andere Weise. | 28. — — — — — noch auf an-
dere Art. |
| 5. — — noch anders. | 29. — — — — — auf ein noch
andere Weise. |
| 6. — — in einer Butter Brüh. | 30. — — mit Heringen. |
| 7. — — — — — gelben Brüh. | 31. — — wie einen Stockfisch zu zu-
richten. |
| 8. — — gebraten. | 32. — — mit Krebsen. |
| 9. — — gebachen. | 33. — — in einer Speck Brüh. |
| 10. — — auf besondere Art zu zuri-
chen. | 34. — — — — — Butter — — |
| 11. — — zu mariniern. | 35. — — in Oel gefotten. |
| 12. Forellen blan gefotten. | 36. — — — — — auf andere Art. |
| 13. — — in einer Citronen Brüh. | 37. — — — — — auf welsche Art. |
| 14. — — — — — — — — —
mit Myerdottern. | 38. — — in einer Citronen Brüh. |
| 15. — — oder Zecht in einer Austern
Brüh. | 39. — — — — — auf andere
Art. |
| 16. — — in einer Apffel Brüh. | 40. — — — — — auf eine an-
dere Weise. |
| 17. — — — — — Knoblauch Brüh. | 41. — — in weisser Citronen Brüh. |
| 18. — — wie einen Stockfisch zu blät-
tern. | 42. — — in weisser Lironiens Brüh. |
| 19. — — — — — in einer Oliven Brüh. | 43. — — in gelber — — — — |
| 20. — — — — — Oel Brüh. | 44. — — in einer Cappern Brüh. |
| 21. — — in Oel zu bachen. | 45. — — — — — auf andere
Art. |
| 22. — — — — — zu braten. | 46. — — in einer Salbey Brüh. |
| 23. — — in Essig wie Orade eyn zu
machen. | |
| 24. Barben zu südem. | |