

## **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

bleiben können / von den Fröschen ab / und wirff die vordere hinweg / ziehe jenen die Haut ab / wasche und salze sie ein; schwinde sie auch im Mehl/ und bache sie / wie bey denen Fischen gelehret worden.

206. Frösche auf andere Art zu bachen.

**W**Ann ihr dem Fröschen das hintere Theil abgeschnitten / die Haut abgezogen / und hinweg geworffen habt / leget gedachtete hintere Theile im Essig / machet inzwischen einen Teig von Eiern / Milch und Mehl an / kehret sie darinnen um / und bachtet sie aus wohl heißer Butter oder Schmalz.

207. Frösche in einer Fricassée.

**S**ehet denen abgeschnittenen Hintertheilen der Frösche die Haut ab / röstet sie etwas gelblich im Butter / wie auch kleingeschnittene Zwiebelein oder Chalotten / würzet sie mit Pfeffer und Muscaten-Blüh / salzet / laffet es zusammen in guter Fleischbrüh süden / schlaget das Gelbe von etlichen Eiern daran / und rühret es mit ein wenig Essig / und klein gehackten Petersilien - Kraut durch einander / wann ihr dann die Frösche anrichten wollet / so güsse diese Eyer daran / und laffet es zusammen auf einer Glut - Pfanne noch einen Wall thun / und aufstuden.

208. Blateise oder Halb-fische zu wässern.

**W**urff einen Aschen in ein Geschirr / schütte ein südendes Wasser darüber / lasse es stehen / so fällt der Aschen zu Boden / güsse das lautere davon ab in ein ander Geschirr ; solte es aber gar zu herb seyn / so schütte noch ein wenig Wasser dazu / lege die Blateiß oder Halb-fische hinein / und lasse sie über Nacht darinnen liegen;