

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

238. Austern so in Fäßlein verführet werden / zu zurichten.

Nimm die Austern aus den Fäßlein / wilt du sie alle auf einmal zurichten / so schütte sie zusamt der Brühe in eine Schüssel; wilt du aber etliche davon / bis auf andere Zeit / aufbehalten / so lasse die übrigen im Fäßlein in der Brühe ligen / und nim allein so viel derselben / als dir beliebt: Es haben aber die Austern auf der einen Seiten ein rundes zähes Pläglein oder Blätlein / welches man mit den Fingern leichtlich fühlet / dasselbige brich oder schneide von denen Austern ab / und würff es weg; wann sie nun alle abgebrochen und abgesehritten sind / lege sie in eine Schüssel / güsse einen Wein daran / und lasse sie also eine Weile stehen / damit der Wein das Salz heraus ziehe; dann wasche die Austern darinnen ab / und lege sie hernach in eine Schüssel / güsse Wein und ein gutes Del daran; wann es vonnöthen ist / streue ein klein wenig Pfeffer darein / (dann bißweilen sind sie nur gar zu hart gepfeffert) setze sie zusamt der Schüssel auf eine Kohlen / lasse sie auffüden / wende die Austern etlichmal um / biß sie durch und durch heiß seyn / drucke Citronen Safft darein / streue dergleichen klein und würfflicht geschnittene darauf / trage sie dann geschwind auf / daß sie also wohl heiß gemacht werden.

239. Austern so in Fäßlein verführet werden / zu zurichten / auf andere Art.

Wann die Austern noch recht schön frisch / und nicht gar sehr gesalzen sind / so thue sie zusamt ein wenig Brühe aus dem Fäßlein in eine Schüssel / streue halb gestossenen Pfeffer darauf / güsse ein klein wenig Wein daran / thue Baum Del oder Butter dazu / und lasse sie also auffüden; hernach drucke Citronen Safft darein