

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

darein/ streue dergleichen klein- und würflicht- geschnittene Schelfen
wie auch / nach Belieben/ etwas von Muscaten- Blüh darauf/ und
frage sie zu Tisch.

240. Frische Austern sehr gut und schmackhaftig zu braten.

Amm von den frischen Austern / so noch in den Schalen
sind/mache sie sauber / gülse das Wasser aus einem Löffel
schneide die Austern loß von der Schalen / und seze ditz
auf den Rost / eine Schalen neben die andere / streue Gewürz und
geriebene Semmeln darüber/ wie auch gestossene Muscatblüh/Pfeffir
und Sals / mache so viel frischen Butter braun / als du willst/ und
seze den Rost samt den Schalen auf das Kohlfeuer / gülse alle die
se Austern-Schalen voll von dieser braunen Butter / und lasse si
braten / mache alsdann ein eisern Blech heiz / thue Kohlen oben
darauf / halte sie über die Austern / daß sie eine gute Farb bekom
men / nimm alsdann das Wasser von den Austern / vermisched
mit gutem Wein/ und gülse alzeitig etwas mit einem Löffel über die
Austern her / lasse sie noch ein wenig auf dem Feuer stehen / streu
geriebene Semmeln darüber / und richte sie auf eine Schüssel an
lege ganze Eitronen dabey / und iß mit Eitronen-Safft/ man kann
auch nach Belieben mit braunen Oel brateu.

241. Müsschelein zu zurichten.

Mann ihr die Müsschelein reinlich abgewaschen / leget ein zw
ecklich Stück Butter in eine weite Pfanne oder Kessel/ schne
det eine/ zwey oder mehr Zwiebeln darein / theils nach
Große derselben/ theils nach der Vielheit der Müsschlein/ lasset sie