Dritter Theil/

Lehrend die Zubereitung nachbenannter

Fische / Krebse und Austern.

1. Aal blau gesotten in einer Citronen-Brüh.
2. — — auf andere Art.
3. — — auf noch andere Art.
4. — — auf eine andere Weise.
5. — — noch anderst.
6. — — in einer Butter-Brüh.
7. — — — gelben Brüh.
8. — — gebraten.
9. — — gebachen.
10. Forelln blau gesotten.
11. — — in einer Citronen-Brüh.
12. — — — — — — — — mit Eyerdottern.
13. — — oder Hecht in einer Austern-Brüh.
14. — — in einer Aepffel-Brüh.
15. — — — Knoblauch-Brüh.
16. — — wie einen Stockfisch zu blättern.
17. — — in einer Oliven-Brüh.
18. — — — Oel-Brüh.
19. — — in Oel zu bachen.
20. — — — zu braten.
21. — — in Essig wie Orade ein zu machen.
22. Barben zu sieden.
23. Hecht in einer Sardelln-Brüh.
24. — — — — — auf andere Art.
25. — — — — — noch auf andere Art.
26. Hecht mit Heringen.
27. — — wie einen Stockfisch zu zurichten.
28. — — mit Krebsen.
29. — — in einer Speck-Brüh.
30. — — — — Butter- — —
31. — — in Oel gesotten.
32. — — — — — auf andere Art.
33. — — — — — auf welsche Art.
34. — — in einer Citronen-Brüh.
35. — — — — — — auf andere Art.
36. — — — — — — auf eine andere Weise.
37. — — in weisser Citronen-Brüh.
38. — — in weisser Limonien-Brüh.
39. — — in gelber — — — — —
40. — — in einer Cappern-Brüh.
41. — — — — — — auf andere Art.
42. — — in einer Salbey-Brüh.
43. — — — — Rosmarin- — —
44. — — mit Petersilien-Wurtzeln zu sieden.
45. — — in Zwiebeln.
46. — — in brauner Zwiebel-Brüh.
47. — — in einer Zwiebel-Brüh auf andere Art
48. — — — — Knoblauch-Brüh.
49. — — im sauern Kraut.
50. — — in Bäyerischen- oder Pfeffer-Rüblein.