



Dritter Theil/

Lehrend die Zubereitung nachbenannter Fische / Krebse und Mlustern.

- | | |
|---|---|
| 1. Al blau gesotten in einer Citronen-Brüh. | 25. Barben auf andere Art. |
| 2. - - auf andere Art. | 26. Hecht in einer Sardellen-Brüh. |
| 3. - - auf noch andere Art. | 27. - - - - auf andere Art. |
| 4. - - auf eine andere Weise. | 28. - - - - noch auf andere Art. |
| 5. - - noch andersst. | 29. - - - - auf eine noch andere Weise. |
| 6. - - in einer Butter-Brüh. | 30. - - mit Heringen. |
| 7. - - - - gelben-Brüh. | 31. - - wie einen Stockfisch zuzurichten. |
| 8. - - gebraten. | 32. - - mit Krebsen. |
| 9. - - gebachen. | 33. - - in einer Speck-Brüh. |
| 10. - - auf besondere Art zuzurichten. | 34. - - - - Butter. |
| 11. - - zu mariniren. | 35. - - in Del gesotten. |
| 12. Forellen blau gesotten. | 36. - - - - auf andere Art. |
| 13. - - in einer Citronen-Brüh. | 37. - - - - auf weische Art. |
| 14. - - - - - - - - mit Eyerdottern. | 38. - - in einer Citronen Brüh. |
| 15. - - oder Hecht in einer Austern-Brüh. | 39. - - - - - - auf andere Art. |
| 16. - - in einer Aepffel-Brüh. | 40. - - - - auf eine andere Weise. |
| 17. - - Knoblauch-Brüh. | 41. - - in weisser Citronen-Brüh. |
| 18. - - wie einen Stockfisch zu blättern. | 42. - - in weisser Limonien-Brüh. |
| 19. - - in einer Oliven-Brüh. | 43. - - in gelber - - - |
| 20. - - Del Brüh. | 44. - - in einer Cappern-Brüh. |
| 21. - - in Del zu bachen. | 45. - - - - - - auf andere Art. |
| 22. - - zu braten. | 46. - - in einer Salbey-Brüh. |
| 23. - - in Eßig wie Orade einzumachen. | 47. Hecht |
| 24. Barben zu siedern. | |