



Neundter Theil/ begreifend das gesotten- und gedämpffte Vestüg / Wildpret und Fleisch.

- | | |
|---|--|
| <p>1. Hüner und Capaunen zu zurich-
ten/das sie schön
weiß werden.</p> <p>2. — — — — zu fieden.</p> <p>3. — — — — wann sie alt sind/
zu fieden.</p> <p>4. — — — — im Reinsal.</p> <p>5. — — — — in einer Mandel-
Brüh.</p> <p>6. — — — — auf andere Art.</p> <p>7. — — — — noch auf ande-
re Weise.</p> <p>8. — — — — in Mandeln un
Meerrettig.</p> <p>9. — — — — in einer Citronen-
oder Pomeran-
zen-Brüh.</p> <p>10. — — — — auf andere Art.</p> <p>11. — — — — in einer Limonien-
Brüh.</p> <p>12. — — — — in einer Cappern-
Brüh</p> <p>13. — — — — in einer Agrest o-
der Stachelbeer-
lein-Brüh.</p> <p>14. — — — — auf andere Art.</p> <p>15. — — — — noch anderst.</p> <p>16. — — — — in einer Petersilien-
Brüh.</p> <p>17. — — — — in einer Schnitts-
lauch-Brüh.</p> | <p>18. Hüner und Capaunen im Reiff.</p> <p>19. — — — — in Nudeln.</p> <p>20. — — — — in Knötlein / oder
Glöflein.</p> <p>21. — — — — in Eyerdottern.</p> <p>22. — — — — in einer Lebers
Brüh.</p> <p>23. — — — — in einem Gehäck.</p> <p>24. — — — — in Speck.</p> <p>25. — — — — in einer Böhm-
schen-Brüh.</p> <p>26. — — — — süß eingebackt.</p> <p>27. — — — — auf andere Art.</p> <p>28. — — — — sauer eingebackt.</p> <p>29. — — — — gedämpfft.</p> <p>30. — — — — auf andere Art.</p> <p>31. Hüner und Capaunen gefüllt.</p> <p>32. — — — — auf andere Art.</p> <p>33. — — — — daß man sie kalt es-
sen könne.</p> <p>34. Ein Garten-Hünlein.</p> <p>35. Ein Fricasé.</p> <p>36. — — — — auf andere Art.</p> <p>37. Tauben zu dämpffen.</p> <p>38. — — — — auf andere Art.</p> <p>39. — — — — noch anderst.</p> <p>40. — — — — auf eine noch ande-
re Art.</p> <p>41. — — — — auf Welsche Weise.</p> <p>42. Rebhüner zu dämpffen.</p> <p>43. — — — — auf andere Art.</p> <p>44. Schnepffen zu dämpffen.</p> |
|---|--|

Egg

45. Wilde