

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

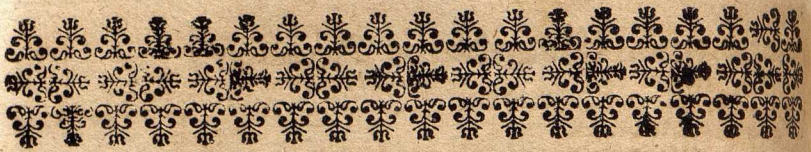
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



Fünffter Theil/ Handlung von mancherley Gebratens.

- | | |
|--|---|
| <p>1. Zwey Gemsen / Schlegel oder Keule zu braten / und allerley Wildpret recht ein zu bräuen.</p> <p>2. Hirsch-Keule oder Schlegel zu braten.</p> <p>3. Reh- / Schlegel oder Reh-Keule,</p> <p>4. — — — auf andere Art.</p> <p>5. Vorlauffer von einem Reh,</p> <p>6. Hirsch- / Sehmer,</p> <p>7. Reh- / Sehmer.</p> <p>8. Hasen zu braten,</p> <p>9. — — — in einer sehr guten Brüh.</p> <p>10. — — gefüllt zu braten.</p> <p>11. — — gebakt — — —</p> <p>12. Pfauen.</p> <p>13. Indianische Hanen.</p> <p>14. Auerhanen,</p> <p>15. Auerhennen.</p> <p>16. Wilde Gänse.</p> <p>17. Einheimische Gänse.</p> <p>18. Gänsbäuche gefüllt zu braten.</p> <p>19. Einheimische Enten.</p> <p>20. Capannen.</p> <p>21. — — — mit Sardellen.</p> <p>22. — — — gefüllt zu braten.</p> <p>23. Hühner auf gemeine Art.</p> <p>24. — — wie Rehbühner } zu braten.</p> <p>25. — — auf andere Art }</p> <p>26. — — gefüllt. }</p> | <p>27. Hasel- oder Rehbühner.</p> <p>28. — — — auf andere Art.</p> <p>29. Fasan- / Hühner zu braten.</p> <p>30. Wilde Tauben.</p> <p>31. Einheimische Tauben wie Rehbühner }</p> <p>32. — — — auf gemeine Art. } zu braten.</p> <p>33. — — — gefüllt }</p> <p>34. Wasser- / Taucherlein.</p> <p>35. — — Hühlein.</p> <p>36. Wald- / Schnepffen.</p> <p>37. Wasser- / Schnepffen.</p> <p>38. Gefüllte Schnepffen.</p> <p>39. Heber.</p> <p>40. Krammets- / Vögel.</p> <p>41. Gespickte Troscheln.</p> <p>42. Lerchen }</p> <p>43. — — gefüllt } zu braten.</p> <p>44. — — mit Speck }</p> <p>45. — — gebraten in einer Brüh. }</p> <p>46. Singen / Emmerlinge / Egler Meissen zu braten.</p> <p>47. Gebratene oder geröstete Vögellein in Weintrauben.</p> <p>48. Kastan oder Kalb- / Schlegel / gebeizt / zu braten.</p> <p>49. Schlegel oder Keule von einem Schöpfen }</p> <p>50. — — — auf andere Art } zu braten.</p> <p>51. — — — auf noch andere Weise. }</p> |
|--|---|