

Kurzer Entwurff des ganzen Wercks.

Im Anhang von gefüllten Kalbs = Brüsten.	915
Span = Sercklein.	916
gebratenen Kalbs = Briesen.	916
wie lang ein jegliches in dem Koch = Buch enthaltenes Stuck zu braten habe?	916
Der 6. Theil von Brühen über das Gebratens.	291
Im Anhang von einer Brüh von Citronat über Wildpret.	917
— — — — — — — — Rebhüner.	918
— — — — — Cappern über gebachene Fische.	918
— — — — — — — — über Schlegel oder Pri- silln.	918
— — — — — Mandeln.	919
— — — — — Weizeln über Wildpret.	919
— — — — — über Vorbratens.	920
Der 7. Theil von Essigen / Saläten und Salsen.	323
Im Anhang von Saläten von Sardelln.	921
Cappern.	921
Kardus.	922
Kräutern.	922
so gehauptet.	924
Der 8. Theil von Vor = Richten.	369
Im Anhang von einem Kalbskopff mit seiner Haut zu zurichten.	924
gefüllten Kalbs = Mägen.	925
einer ganz = gebratenen Kalbs = Leber.	925
besonders zu zurichtenden Kalbs = Niern.	926
gebachenen Hocks = Nierlein.	926
abzusiedenden Hammen oder Schuncken.	927
Bratwurst = Gehäck.	927
wie lang die Vor = Richten zu sieden haben?	928
Der 9. Theil von Geflüg / Wildpret und Fleisch.	417
Im Anhang von Hünern und Capaunen schön weiß zu sieden.	928
— — — — — — — — so gedämpfft.	929
Niemen besonders zu zurichten.	929
Kalb = oder Lamms = Fleisch in einer Butter = Brüh.	929
Der	