

102. Kalb- oder Lamms- Fleisch in einer Agrest- oder Stachelbeerlein- Brüh.
 103. - - - - auf andere Art.
 104. - - - - auf noch ande- re Weise.
 105. - - - - in einer Petersilien- Kraut- Brüh.
 106. - - - - auf andere Art.
 107. - - - - in einer Wurzel- Brüh.
 108. - - - - in einer Rosmarin- Brüh.
 109. - - - - auf andere Art.
 110. - - - - in einer Majoran- oder Maseran- Brüh.
 111. - - - - auf andere Art.
 112. - - - - auf andere Art.
 113. - - - - in einer Ziegeleins- Brüh.
 114. - - - - auf andere Art.
 115. - - - - noch anderst.
 116. - - - - auf Niederlän- disch.
 117. - - - - noch anderst.
 118. - - - - im Speck.
 119. - - - - auf andere Art.
 120. - - - - noch anderst.
 121. - - - - geröstet in einer Brüh.
 122. Kalb- oder Lamms- Fleisch in einer süßen Brüh
 123. - - - - besonders zu zu- richten.
 124. - - - - noch auf eine uns- gemeine Art zu zurichten/ein ge- martert Fleisch genannt.
 125. Ein Kalbs oder Schöps- Rüde.
 126. - - - - in einer Kümmel- Brüh.
 127. - - - - in einer Agrest- Brüh.
 128. - - - - Keule zu sieden.
 129. Ein Zwiebel- Braten.
 130. - - - - auf andere Art.
 131. - - - - auf Polnisch.
 132. Geiß- oder Ziegen- Fleisch einzubicken.
 133. - - - - zu dämpfen.
 134. Übergeblieben Rindfleisch zu zu- richten.
 135. - - - - auf andere Art.
 136. - - - - noch anderst.
 137. - - - - Schaf- oder Kalbs- Fleisch.
 138. Kalten Braten einzuschneiden.
 139. - - - - auf andere Art.
 140. - - - - auf eine noch andere Weise.



I. Hünner oder Capaunen zu zurichten/ daß sie weiß und mild werden.



Ann die Hünner oder Capaunen gewürgt sind / fröpffe und wascht sie schon aus/damit das Blut wohl heraus komme; werffet sie hernach wieder in ein frisches Was- ser / und lasts darinnen ligen / wo es anderst die Zeit lei- det/ biß sie genug erkaltet/ ehe sie noch gebrühet worden/

Ggg ij

dann