

Von denen in dem Kochbuch
befindlichen Speisen.

Suppe von Aepffeln.

Nüssen.
Seller.
Borragen.
Amppfer.
Ruben.
Scorzoneria.
Wegwarten.

Mus von Quitten, Aepffeln.

Birnen.
Nüssen.
Zwetschgen.
Pfeben oder Melonen.

Kooch von Quitten.

Aepffeln.

Brühen von Aepffeln.

Petersilien, Wurzeln.
Kran und Meer, Kettig
mit und ohne Mandeln.
Muscateller, und andern
Trauben.
Seller.

Secht mit neuen Heringen.

in Bäyerischen oder Pfetter, Ru-
ben

Ungarischer Brüh.
Polnischer Brüh.
Desterreichischer Brüh.

Gesaltzer Secht mit Bäyerischen oder
Pfetter, Ruben.

Karpffen auf unterschiedliche Arten zu-
gerichtet.

Haufen auf zweyerley Art zugerichtet.

Pirsinge in Polnischer Brüh,
gedämpfft mit Petersilien,
Wurzeln.

Grundeln und Sengelien unterschiedlich
zugerichtet.

Kressen gesotten.

Heringe unterschiedlich zugerichtet.

Grösche.

Salbfische mit Petersilien, Wurzeln.

Pasteten von welschen Hünern und Ca-
paunen.

Auerhannen.
Haselhünern.
Wald- und Wasser,
Schnepffen.
Wilden Enten und Gän-
sen.
Wilden Tauben.
Kleinen Vögeln.
Hasen.
Wilden Schweit.
Karpffen.
Spanische Pasteten.

Gebratene Hasen.

Welsche Hünern.
Auerhannen.
Wilde Gänse.
Zahme Gänse.
Capaunen.
Haselhünern.
Wilde Tauben.
Wasser- Taucherlein.
— — Hünlein.
Wald, und Wasser,
Schnepffen,
— — — gefüllt.

Troscheln.
Sand, und
Heidel, Lerchen.
Bogler.
Fincken.
Emmerlinge.
Schöps, Keule.

Salat von Pfersichen.

Fächern.
Artischocken.
Cardus.
Seller.
Borettsch oder Borragen.
Käff, oder Blumen, Kohl.
Welschen Kohl.
Gehaupter Salat.
Lactuck uder Lattich.
Endivien.
Wegwarten.

Salat