



Dritter Blatweiser

oder

Haupt-Register / über das ganze Koch- Buch
und alle und jede darinnen enthaltene

Speisen.

A.

Aal / so blau gesotten / in einer
Brüh von Citronen. 97.

in einer Butter, Brüh. 102.

so gebachen. 104

gebraten. 103, 907

gefüllt zu braten. 908

in gelber Brüh. 103

Pasteten. 227

Aal-Ruppen in frischen oder Rief-
Erbsen. 167

gebraten wie ein Aal. 908

gesotten. 165

in saurem Kraut. 167

Abgerührter gelber Butter-Dor-
ten. 769

Abgesottenes Rindfleisch. 452

Abgetrocknetes Fleisch in einer
Brüh. 457

Abgerührter gelber Butter-Dor-
ten. 769

eingemacht. 771

gedünstet. 620

gefüllt. 620

Abricosen-Salat. 339

Salsen. 362

Agrest-Brüh über allerley Gebra-
tens. 310

Briese. 510

gebachene Hecht / Hünner und
Capaunen. 426

Kalb, oder Lammsfleisch. 468

Kastran oder Schöps-Keul.
478

Suppe. 33

Alantwurzel einzumachen. 786

Alte Hünner zu sieden / davon man
die Brüh trincken kan. 422

Amarelln zu bachen. 709

Brüh über allerley weißes Ge-
flügel. 308

Ampffer-Salsen. 366

Anis-Küchlein. 864

Pläcklein. 863

Zeug oder Marzegan. 866

Apffel-Blatten / die aufgelauffen.
713

Apffel braun gebachen und hol. 834

Brüh über allerley weiß Ge-
bratens. 303

Apffel