

über das ganze Koch-Buch.

Brüh von Zwiebeln über Kalbs-
bern.

394

Karpffen. 146

Rindfleisch. 454

Wildpret. 450

Brüh über allerley Wildpret. 319

Hasen. 320

Hüner. 320

Leud-Braten. 321

Prisilln oder gebeißte

Schlegel. 321

Riemen oder Leud-Braten.

318

Brunnkress-Salat. 353

Suppe. 36

Buchweizen-Mus. 81

Bunte Sulke. 755

Bunter Wegwarten-Salat. 353

Butter-Brüh über Artischocken.

563

Briese. 509

gefottene Grundeln. 909

Hechte. 102

Heringe. 180

Kalb- oder Lammsfleisch.

929

Lungen. 391

Schnecken. 502

Dorten. 790

so abgerührt und gelb.

796

von süßem Teig. 793.

939

Knötlein/so gehackt. 530

Rüchlein oder Blätter. 940

Milch-Suppe. 19

Schlangen. 244

C.

Calmus einzumachen. 786

Candirte Johannesbeerlein/so

trocken. 939

Wegwarten. 78

Capauten in einer Agrest- oder

Weintraubenbeer-Brüh.

426

Böhmischen Brüh. 433

Cappern-Brüh. 426

Citronen-Brüh. 296.224

eingebickt. 433

gebraten. 260

gedämpfft. 434.929

gefüllt. 434

Gehäck. 432

Holbeer- und Weixel-Essig

Brüh. 317

Knötlein. 523

in einer Limonien-Brüh. 425

Mandel-Brüh. 423.424

Muscatteller-Weinbeerbrüh.

305

Mudeln. 429

Pasteten. 212

Petersilien-Brüh. 428

Reinsall. 422

Reiß. 429

Schnittlauch oder Schnitt-

lingen. 428

Speck. 432

Sulke. 733

weiß zu siedent. 420.928

zuzurichten / daß sie weiß und

mild werden. 419

zuzurichten / daß man sie kalt es-

sen kan. 436

D iij

Cappern