

über das ganze Koch-Buch.

Gebachene Prinelln und Datteln.	708. 908	Einheimische Enten.	260
Quitten.	718	Einheimische Gänse.	258
Reis.	722	Gebratene Einheimische Tauben.	265
Rosen.	719	Emmerlinge/Begler und Meisen.	273
Ruppen in Del.	168	Fincken.	273
Semmeln.	662	Forelln in Del.	109
Sauer-Kraut.	682	Gans- Leberlein.	399
Scheiter-Hauffen.	725	Gans- Bauch so gefüllt.	259
Schnecken.	558	Geiß-Lammis- oder Ziegen-Köpflein.	375
Schnitten von einem Käß.	652	Geiß- oder Ziegen- Viertel.	282
Schnitten von einem Rebhun.	642	Gemsen Schlegel- oder Keule.	248
Spargel.	558	Häher.	270
Verlohrne Eyer von Mandeln.	695	Haasen.	252
Vielerley Gebachenes.	639	so gehackt.	254
Wegwarten.	721	Häslein so noch jung.	253
Welsche Nüß.	705	Hasel- oder Rebhüner.	264
Zibeben.	934	Hecht. 131. 133. 134. 135. 136	
Gebachenes von Eyern.	645	Hechtelein zum Salat.	135
Käß auf Oblaten.	653	Heringe.	180
Mandeln.	689	Hirsch- Keule- oder Schlegel.	250
Gebeizten Kalb- Schlegel zu brauten.	73	Hirsch- Zehmer.	251
Gebeizter Riemen.	285	Hüner so weiß.	262. 263
Schlegel in einer Brüß.	321	Hüner in Rosin- Brüß.	307.
Schlegel in einer Apffel- Brüß.	303		310
Gebratener Aal.	103	Junges Hun wie ein Rebhun zugericht.	262
Aal- Ruppen- oder Trisch.	908	Kalbs- Briese.	290
Artischocken.	560	Kalbs- Leber.	397
Auerhannen.	256	Kalbs- Rücken.	280
Auerhennen.	257	Kalb- oder Lammis- Schlegel.	273. 276
Breyen.	173		
Capaunen.	260		