

über das ganze Koch-Buch.

Glöcklein von Briesen.	524	Grengeln von Marzipan. Zeug.	836
Butter.	530	auf Spanisch.	837
Capaunen oder Hünern.	523	Grieß- oder Grik-Knötlein.	535
Eyert.	529. 932	Kooch.	95
so gebachett.	540	so eingebrennt.	96
Grieß oder Grik.	535	Mus in der Milch.	78
Hessen.	541. 932	in der Fleischbrüh.	79
Hirn.	526	Grüne Brüh über einen gebratenen	
Kalbfett.	529	Hecht.	136
Kalbfleisch.	526	Grüne Eyer.	598
Karpffen oder Hecht.	571	Kooch.	95
Käs.	531	Kraut.	572
Körfel oder Körbleinkraut.	534	Kraut mit Krebsen.	573
Krebsen.	522	Kraut mit Zwiebeln.	573
Leber.	525	Mus.	74
Mandeln.	533	Zweischgen.	638
Marck.	528	Grüner Kraut-Strudel.	493
Mehl.	536	Grüne Waar und vielerley dersel-	
Niern-Braten.	526	ben Arten.	550
Petersilien oder Mayen-		Grundeln zu bachen.	171. 910
Kraut.	533	blau zu sieden.	170
Kindfleisch.	528. 932	zu füllen.	170
Semmeln.	534. 933	zu sieden.	169. 909
Schnecken.	523	Guldene Schnitten.	658
Weinbeerlein.	532	Gurcken oder Kümmerlingsbrüh	
Gogelhopffen zu bachen.	725.	über Kindfleisch.	454
	726	Mus.	74
Gogelhöpflein zu bachen.	937	Salat.	354
Brüh über Hüner.	300	Gurcken in Fenchel einzumachen.	355
Granatapffel-Salat.	330	in Salzwasser einzumachen.	358
Gras-Eyer.	598		
Göcker.	611	S.	
Graupe.	82. 906	Saber-Mus.	79
Grengeln von Mandeln.	837	Suppe.	41. 42
			Zader.