

## über das ganze Koch-Buch.

<p><b>Kalbs-Fleisch</b> in Peterleinwurzel. Brüh. 470</p> <p>Rosmarin-Brüh. 470</p> <p>in Speck. 474</p> <p><b>Kalbfett-Knötlein.</b> 529</p> <p><b>Kalbfleisch-Knötlein.</b> Würstlein. 518</p> <p><b>Kälberfuß</b> zu bachen. in einer Majoran- oder Peterfilien-Brüh. 410</p> <p>Milchram-Brüh. 409</p> <p>sauren Brüh. 410</p> <p>süßen Brüh. 410</p> <p><b>Kalbs-Keule</b> oder Schlegel zuzurichten. 464</p> <p>Pasteten. 222</p> <p><b>Kopff</b> zu braten und zu bachen. 244. 924</p> <p><b>Kröß</b> in Zwiebeln. 391</p> <p><b>Leber</b> zu bachen. 396</p> <p>zu braten. 397. 925</p> <p>in einer Zwiebel-Brüh. 394</p> <p>gedämpfft. 393</p> <p>Platzweis. 394</p> <p>wie von einem Hirschen zuzurichten. 394</p> <p><b>Lungen-Strudel.</b> 492</p> <p><b>Mägen</b> zu füllen. 915</p> <p><b>Milchlein.</b> 400</p> <p><b>Nieren.</b> 926</p> <p><b>Nieblein</b> zu braten. 283</p> <p><b>Rucken.</b> 280. 477</p> <p><b>Schlegel</b> in einer braunen Citronen-Brüh. 296</p> <p><b>Schlegel</b> / so gehackt / zu braten. 276</p>	<p><b>Kalbs-Schlegel</b> / so gebeizt. Pasteten. 273</p> <p>Zünglein zuzurichten. 379</p> <p><b>Kalter Hecht.</b> 141</p> <p><b>Kalte Hüner</b> oder Capannen. 436</p> <p><b>Kardus</b> zu kochen. 550</p> <p>Salat. 341. 922</p> <p><b>Karpffen</b> blau zu sieden. 142</p> <p>in einer Citronen-Brüh. 143</p> <p>gebachen in Del. 155</p> <p>gebachen im Schmalz. 155</p> <p>gebraten. 153</p> <p>gedämpfft. 150</p> <p>in einer gelben Brüh. 150</p> <p>geschabt. 152</p> <p>gespickt. 153</p> <p>in einer Limonien-Brüh. 144</p> <p>Negelein-Brüh. 148</p> <p>Peterfilien- oder Peterlein-Brüh. 145</p> <p>Rosmarin-Brüh. 145</p> <p>schwarzen süßen Brüh. 148</p> <p>Ungarischer Zwiebel-Brüh. 147</p> <p>Weixel-Brüh. 144</p> <p>Zwiebel-Brüh. 146</p> <p><b>Karpffen-Knötlein.</b> Pasteten. 521</p> <p><b>Käs-Fladen.</b> 652</p> <p>gebachen auf Oblaten. 653</p> <p><b>Krapffen.</b> 653</p> <p><b>Knötlein.</b> 531</p> <p><b>Küchlein.</b> 649</p> <p><b>Kohl</b> zu kochen. 564. 933</p> <p><b>Kohl-Salat.</b> 343</p> <p>Suppe. 19. 20</p> <p><b>Schweins-Käs</b> zu machen. 413</p>
---	--

f ij

Kastran