

über das ganze Koch-Buch.

Schnepffen zu braten.	268.269	Schwarzes Geflügel in einer	
zu füllen.	269	Brüh von Citronen.	295
Pasteten.	215.216	Erdbeern.	309
Schnitten so gefüllt.	661	Hieffen, oder Hagenbutten.	309
Guldene.	658	Hohlbeern.	309
von Käse.	652	Saurach, oder Weinleges	
Mandelst.	699	lein.	304.
Nieren.	643	Weixeln.	919
Rebhünern.	641	Schwarzer Mandel, Dorten.	804.941
Semmeln.	660	Schwedisches Brod.	843
Schnittlauch über Hünern oder		Schweins-Braten.	286
Capaunen.	428	Käse.	413
Schöpsfleisch in einer Kummel-		Köpflein zuzurichten.	374
Brüh.	478	Kopff von einem wilden	
Keule in Agrest.	478	Schwein.	371
Rücken einzumachen.	477	Milchlein zu braten.	400
Schlegel in einer braunen Ci-		Wildpret lang und gut aufzu-	
tronen-Brüh.	297	behalten.	447
Zwiebel-Brüh.	316	Zünglein.	379
Schuncken-Pasteten.	233.927	Scorzoneria zu kochen.	554
zu sieden.	414	Suppen.	36
frisch zu sieden.	914	Seller, Brüh über Rindfleisch.	456
Schüssel-Koch so krauß.	90.906	Salat.	342
von Mandeln.	89	Suppe.	33
Mus.	89	Semmel besonders zuzurichten.	544
Schwäbischer Braten.	286	gefüllt.	544
Schwäbische Milch, Ruchlein.	647	mit Krebsen.	549.933
Schwarze Brüh über einen Karpf-		mit Vögeln.	544
fen.	148	Weixeln.	548
Wildpret.	450	Knörlein.	534
Schwarzes Gebratens in einer		Krause.	543
Citronat-Brüh.	293	Ruchlein.	662
Gebratens in einer Brüh von		Mus.	83
Lebkuchen.	318		
Pomeranken.	299		
Weixeln.	307		

Semmel.