



Dritter Blatweiser.

oder

Haupt-Register / über das ganze Koch-Buch
und alle und jede darinnen enthaltene Spei-
sen.

<p>A.</p> <p>All besonders zuzurichten. 117 blau gesotten. 113.114.115 in einer Brüh von Butter 116 Citronen. 113.114.115 so gelb gebachen. 115.116.117 marinirt. 118 Pasteten. 264.265 Aal-Ruppen in Frischen-oder Rief- Erbsen. 190 gebraten wie ein Aal. 191 Aalruppen gefüllt zu braten. 192 gesotten. 188.189 im saurem Kraut. 190 Suche Aalruppen Abgebalgte Erbsen. 90 Abgerührter gelber Butter Dorten. 902 Abgesottenes Rindfleisch. 526 Abgetrocknetes Rindfleisch in einer Brüh. 532 Agrest-Brüh über allerley gebratens. 362 gebratens. 362 Brieße. 589 Hechte/Hüner und Capaunen. 154.497.498 Agrest-Brüh über Kalb-oder Lamm- Fleisch. 543</p>	<p>Agrest-Brüh über Kastran oder Schöps-Schlegel. 555 Suppe. 37 Alantwurtzel ein zumachen. 893 Alte Hüner zu sieden davon man die Brüh trincken kan. 492 Amarelln zu bachen. 808 Brüh über allerley weisses Ge- flügel. 360 Ampffer-Salse. 426 Anis-Rüchlein, 982 Pläcklein. 981 Zeug: oder Anis Marzipan 984. Apffel zu bachen. 809.810 braun und hohl zu bachen. 948 von Mandelzeug zu bache, 801 Apffelblatten so aufgelauffen. 811 zu braten mit Zucker Candi. 320 Brüh über Forelln. 121 gebeizte Schlegel. 344 Zunge Gänse. 573 Rebhüner und anderes Ge- bratens 353 Vorbratens/ Gemsen-Schle- gel und Wildpret. 353 eine Wamme. 448 weisses Gebratens. 354 Apffel-Dorten. 911.922 Apf-</p>
---	--